

# NEMOX<sup>®</sup>

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



## SWEET 4 POZZETTI i-green



Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**

## Tecnologia Green

ICE GREEN è il progetto studiato e realizzato da Nemox per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente eliminando dalle apparecchiature domestiche e professionali i gas serra, dannosi per l'ambiente.

Perché questo cambiamento?

I gas serra ad oggi comunemente impiegati negli impianti refrigeranti, sono tra le principali cause del riscaldamento globale.

Questi gas, chiamati idrofluorocarburi (HFC), hanno un potenziale impatto sull'ambiente centinaia o migliaia di volte superiore all'anidride carbonica (CO<sub>2</sub>): Un kg di gas refrigerante tradizionale, ad esempio R404, ha un indice di emissione equivalente (detto GWP Global Warming Potential) pari a 3922 kg di CO<sub>2</sub> equivalente.

Ciò significa che 1 kg di refrigerante disperso in atmosfera equivale alle emissioni di CO<sub>2</sub> di un'auto che percorre circa 40.000 km. (limiti 2021)

Grazie alla produzione delle macchine della serie i-Green, Nemox ha anticipato le azioni richieste dall'Europa in merito alla riduzione dei gas serra per porre rimedio al riscaldamento globale. Il nostro obiettivo è promuovere un concetto di Business nuovo, sostenibile e in maggior armonia con l'ambiente.

Il gas selezionato è R290 che ha un indice GWP pari a 3 unità di CO<sub>2</sub> equivalente.

Si tratta di un gas NATURALE, ECOLOGICO, EFFICIENTE.

## Conservatori per gelato i-Green

I conservatori ecologici di Nemox sono stati studiati appositamente per rispondere alle esigenze di ristoranti, bar, caffè shop, catering ecc. **grazie alle dimensioni compatte** sono adatti anche per i piccoli locali.

Funzionalità, eleganza, praticità ed innovazione li contraddistinguono.

Nemox propone 4 diversi conservatori:

**Gelato Sweet 4 Pozzetti i-Green:** elegante conservatore a Pozzetti, che unisce originalità e tradizione;

**4Magic Pro 100:** vetrina da banco, dotata di coperchio trasparente che permette di vedere il gelato esposto;

**Magic Pro 90B:** congelatore verticale da banco;

**Fantasia Buffet:** conservatore da banco, non necessita di collegamento elettrico.

I conservatori i-green di Nemox sono **attrezzature dal cuore altamente tecnologico** che rispecchiano, in una dimensione adatta al settore Ho.re.ca., le caratteristiche tecniche dei migliori conservatori.

Il **"cuore" green** di questi conservatori, permette di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente**.

I Vantaggi della linea i-Green NEMOX sono:

- Ridurre l'impatto sulle emissioni del 99,95%.

Come esempio: una macchina da casa Nemox caricata con un gas HFC ha un potenziale di emissione pari a 90 kg. di CO<sub>2</sub> equivalente.

La stessa macchina caricata con R290 ha un potenziale di emissione pari a 9 grammi di CO<sub>2</sub> equivalente.

- Utilizzare un gas totalmente naturale che non richiede ulteriori trasformazioni, risparmiando energia.

- Utilizzare una quantità inferiore di gas con pressioni inferiori e conseguente minor usura.

- Migliorare le prestazioni del sistema termodinamico con riduzione dei tempi.

- Risparmio di energia elettrica

I cambiamenti non riguardano soltanto la tecnologia delle macchine, abbiamo voluto identificarle anche con un design che evidenziasse il loro cuore "verde".

Abbiamo esteso il concetto di ecosostenibilità anche ai materiali impiegati, privilegiando quelli riciclabili a fine vita e utilizzando per l'imballaggio materiali riciclati o riciclabili, stampe a base acqua e colle naturali.

Con le macchine i-Green di Nemox si produce un ottimo gelato artigianale nel rispetto dell'ambiente.



# SWEET 4 POZZETTI

## i-Green



### Data

60x60x102 cm  
67,8 Kg  
220-240V 50-60Hz/1 - 100W  
Ventilated

### Operating temperature

Max -16°C

### Tubs capacity

8x3,7l or 4x7,1l (total 30l)



L'eleganza incontra l'innovazione e la tecnologia.

Nell'elegante carrello è inserito un **conservatore tecnologicamente avanzato** progettato da Nemox con l'**innovativo sistema IFS** (Individual Foaming System) dove è previsto un evaporatore dedicato ad ogni cella del pozzetto.

Il sistema garantisce un efficiente e accurato controllo sulla conservazione del gelato.

Grazie all'utilizzo del gas ecologico R290, Gelato Sweet 4 Pozzetti i-Green risulta più efficiente e beneficia di un basso impatto ambientale, consentendo di conservare in modo ottimale il gelato artigianale italiano risparmiando allo stesso tempo sui consumi energetici.

Gelato Sweet 4 Pozzetti i-Green è **trasportabile** dove necessario grazie anche alle quattro ruote di cui due con freni e non richiede

alcuna installazione, basta una semplice presa di corrente monofase. Il raffreddamento del condensatore è ad aria. Il cavo di alimentazione è amovibile.

Il design e le funzionalità di Gelato Sweet 4 Pozzetti i-Green rispondono alle esigenze dell'utilizzatore professionale, che oltre ai requisiti di qualità necessita di attrezzature dal design curato da inserire in ambienti raffinati.

L'utente professionale è sempre più orientato all'utilizzo di attrezzature funzionali, di alta qualità, ma che siano anche belle da mostrare.

Gelato Sweet 4 Pozzetti i-Green dispone di una **capacità è di circa 30l** con quattro contenitori da 7,1l oppure otto contenitori da 3,7l, sufficiente anche per chi ha un buon consumo di gelato, come una piccola gelateria, una pasticceria, un bar, un caseificio o un servizio catering.



Gelato Sweet 4 Pozzetti i-Green una volta acceso, raggiunge la temperatura impostata in meno di 1 ora, mantenendo un controllo costante sul volume di ogni singolo pozzetto, evitando stratificazioni, così da conservare il gelato sempre perfetto.

Un ristorante, un hotel, una pasticceria, un bar possono offrire sino ad 8 gusti di gelato / 32 litri. La temperatura di funzionamento è impostata tra -10°C e -16°C.

Sweet 4 Pozzetti i-Green è disponibile in 2 colori, bianco o nero, in metallo verniciato, con finiture in acciaio inox lucidato a specchio.

Accessori inclusi:

- schermo protettivo in plexiglass,
- 4 coperchi per pozzetto.



DATI TECNICI	Sweet 4 Pozzetti i-Green
Articolo	Black: 003C110350 White: 003C110352
Ean	Black: 8024872160275 White: 8024872160282
Alimentazione	220-240V 50-60Hz/1
Potenza	100W
Gas	R290
Co2 equivalente	0,27Kg CO2 eq
Classe climatica	4
Condensatore- Ventilato	•
Evaporatore	static
Sbrinamento	manual
Temperatura di esercizio	- 10°C / - 16 °C 14°F / 3,2°F
Capacità vaschette in conservazione	8 x 3,7 l. or 4 x 7,1l. 8 x 3.9 qt or 4 x 7.5 qt
Capacità totale	30 l. - 31.7 qt.
Termostato elettronico	•
Coperchio chiusura	4
Carrozzeria	Acciaio Inox Stainless steel Rostfreier Edelstahl
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm 60x60x102 in 23.6x23.6x39.5
Peso netto	Kg. 67,8 - 149,4 lb
Imballo di spedizione	cm 70x70x121 in 27.6x27.6x48.4 Kg 85,8 - 189lb
<b>Accessori inclusi</b>	
Protezione in plexiglass	•
<b>Optional</b>	
Set 8 carapine da 3,7l.	•
Set 4 carapine da 7,1l.	•

NEMOX International s.r.l.  
 Via Enrico Mattei, n.14 25026, Pontevedo (Brescia) ITALY  
 Tel. +39 030-9308901 r.a. - Fax. +39 030-9930765  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com) - e-mail: [info@nemox.com](mailto:info@nemox.com)