

Nova

ALLINTA MUNAY
QUIERE BIEN

ALLINTA YACHAY
APRENDE BIEN

ALLINTA RUWAY
HAZLO BIEN



IRINOX

TECNOLOGÍA PARA ALIMENTOS

ICY ES EL MÁS
RÁPIDO EN LA
COCINA



Acelera los procesos de enfriamiento rápido, aumentando la productividad

Certificación en la Gestión
Comercial y Soporte Técnico

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification
N° BR233346



ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification
N° BR233347



DHSAS 18001
BUREAU VERITAS
Certification
N° BR233348





¡ICY CONGELA 1 KG DE PESCADO GRATINADO EN MENOS DE 1 HORA!*

Icy es 30% más rápido en la congelación del pescado

¿POR QUÉ CONGELAR EL PESCADO CON ICY?

- › congela a -20°C durante 24 horas el pescado crudo, eliminando el riesgo de Anisakis.
- › congela delicadamente el pescado apenas cocido, microcristalizando el agua allí contenida, para mantener la consistencia y la calidad durante el descongelamiento.
- › preparas el pescado que propones en el menú, por ejemplo, dos veces por semana, lo regeneras rápidamente cuando lo necesitas y evitas los desperdicios.

* las pruebas realizadas en los laboratorios de Irinox con los filetes de platija gratinados y puestos en bandejas GN 1/1.



¡ICY ENFRÍA 2 KG DE VERDURAS AL VAPOR EN SOLO 19 MINUTOS!*

Icy es 50% más rápido en el enfriamiento de las verduras

¿POR QUÉ ENFRIAR LAS VERDURAS CON ICY?

- › bloquea la oxidación y el envejecimiento natural.
- › mantiene todas las vitaminas y las sales mineral es que contienen.
- › conserva en el tiempo las propiedades nutritivas, la brillantez de los colores y la delicadeza de los sabores.
- › cocinas una vez por semana y las conservas intactas durante 5/7 días.

*pruebas efectuadas en los laboratorios Irinox con verduras cocidas al vapor puestas en bandejas GN 1/1.



¡ICY ENFRÍA 2 KG DE ARROZ HIRVIENDO EN POCO MÁS DE 1 HORA!*

Icy es 10% más rápido en el enfriamiento del arroz

¿POR QUÉ ENFRIAR EL ARROZ CON ICY?

- › bloquea la cocción y mantiene los granos de arroz separados y de la consistencia justa.
 - › te ayuda en la preparación de los risotti: haces una cocción previa del arroz durante 7/8 minutos, lo enfrías y lo conservas. Terminas la cocción en pocos minutos al momento de la preparación definitiva.
 - › conserva perfectamente el almidón y el sabor del arroz.
 - › cocinas una cantidad de arroz mayor, la enfrías y la conservas a $+3^{\circ}\text{C}$ durante 6 días, para usar en las recetas de cocina más variadas.
- *pruebas efectuadas en los laboratorios Irinox con arroz al vapor puesto en bandejas GN 1/1.

LA GÁMA



ICY S

Rendimiento por ciclo

❄️ 18 kg ❄️ 15 kg

Capacidad bandejas

📏 65 mm › 4 (GN 1/1)

📏 60 mm › 4 (600x400 mm)

📏 40 mm › 5 (GN 1/1 o 600x400 mm)

📏 20 mm › 8 (GN /1/1 o 600x400 mm)

Dimensiones 765x804x895 mm

⚡ 1,3 kW ⚡ 6,2 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)



ICY M

Rendimiento por ciclo

❄️ 38 kg ❄️ 35 kg

Capacidad bandejas

📏 65 mm › 9 (GN 1/1)

📏 60 mm › 9 (600x400 mm)

📏 40 mm › 12 (GN 1/1 o 600x400 mm)

📏 20 mm › 18 (GN /1/1 o 600x400 mm)

Dimensiones 765x884x1568 mm

⚡ 2,7 kW ⚡ 4,4 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)



ICY L

Rendimiento por ciclo

❄️ 50 kg ❄️ 45 kg

Capacidad bandejas

📏 65 mm › 13 (GN 1/1)

📏 60 mm › 13 (600x400 mm)

📏 40 mm › 18 (GN 1/1 o 600x400 mm)

📏 20 mm › 27 (GN /1/1 o 600x400 mm)

Dimensiones 765x884x1944 mm

⚡ 4,1 kW ⚡ 7,0 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)

CAPACIDAD

📏 altura de las bandejas

RENDIMIENTO EN KILOS

❄️ de +90 a +3°C

❄️ de +90 a -18°C

DATOS ELÉCTRICOS

⚡ potencia máx. absorbida

⚡ corriente máx. absorbida

⚡ tensión

DIMENSIONES

anchura x profundidad x altura

Contiene gases fluorados de efecto invernadero, disciplinados por el Protocolo de Kyoto.

Nova



VENTA DE MAQUINAS Y EQUIPOS - SERVICIO TÉCNICO - CAPACITACIÓN
LLAME GRATIS A NIVEL NACIONAL



NUESTRAS SEDES

SEDE SALAVERRY

Av. Salaverry 1029 - Jesús María
ventas@nova.pe
Telf. (01) 614-4900

SEDE ATE

Av. Las Torres 453 - Ate
ventas@nova.pe

INFORMACIÓN

nova.pe



VISA
Adicional 2%

VENTAS - SEDE AREQUIPA

Av. Pumacahua N° 102
Distrito de Cerro Colorado - Arequipa
comercial.sur@nova.pe
Telf. (054) 418938

VENTAS - SEDE CUSCO

Jr. Espinar I-21 Progreso -Wanchaq Cusco
comercial.sur@nova.pe
Telf. (084) 231082

Nova
VISIÓN S.A.C.

SERVICIO TÉCNICO
Calle Chamaya 1139
Breña (Lima)
serviciotecnico@novavision.pe
Telf. (511) 424-3473
Emergencias. 989-069-417