



**NIKA**  
Ice Cream  
Machine



**نیکا**  
شرکت برودتی و حرارتی  
تجربه دیروز  
تکنولوژی امروز  
آرامش فردا

# نیکا

## طراحی هوشمندانه برای اقلیم متغییر ایران

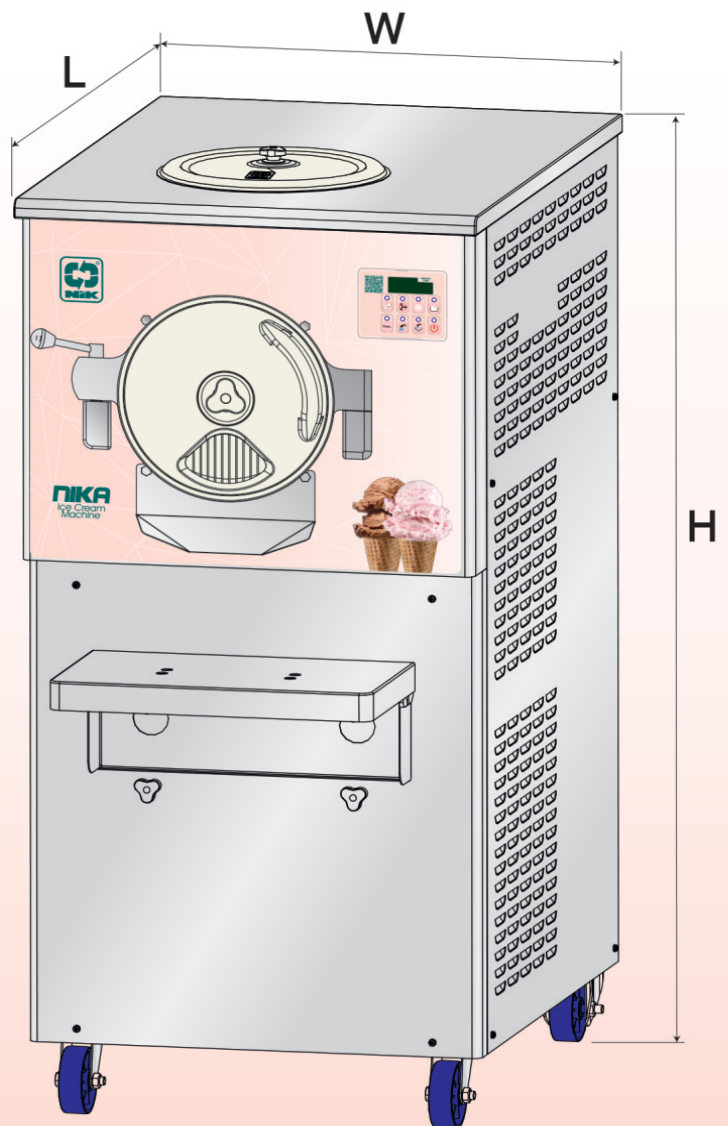
در طراحی دستگاه ، کلیه شرایط آب و هوایی اقلیم ایران در نظر گرفته شده است، به گونه ای که دستگاه در تمامی نقاط کشور و در تمامی فصول، بدون هیچ گونه مشکل عملکردی و با راندمان بالا کار خواهد کرد.  
ساختار بسیار مستحکم دستگاه باعث تداوم عملکرد صحیح و طول عمر زیاد آن می شود .



جدول مشخصات فنی و ابعادی

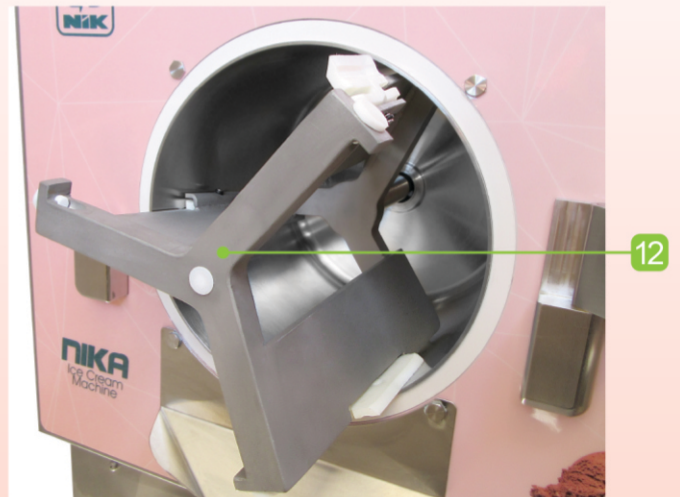
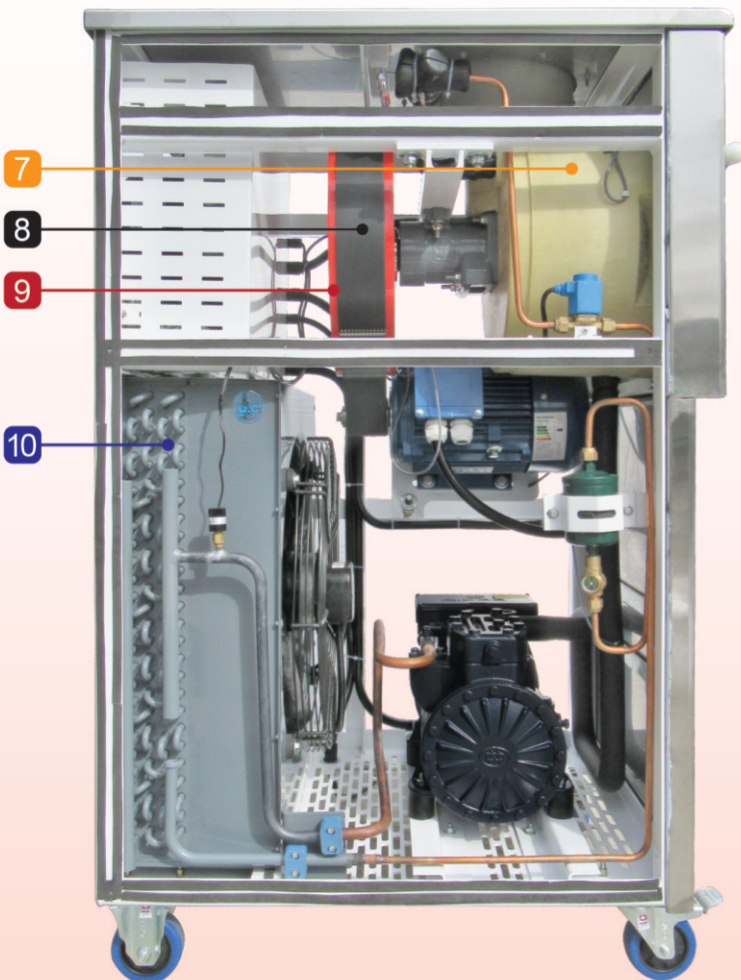
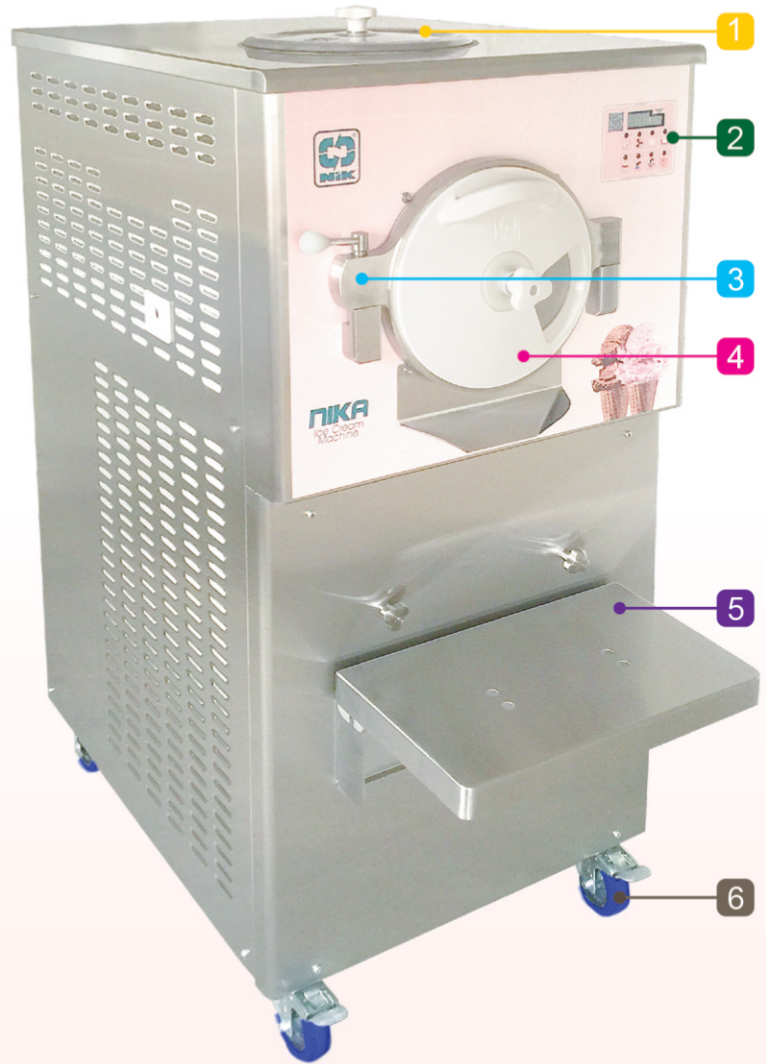
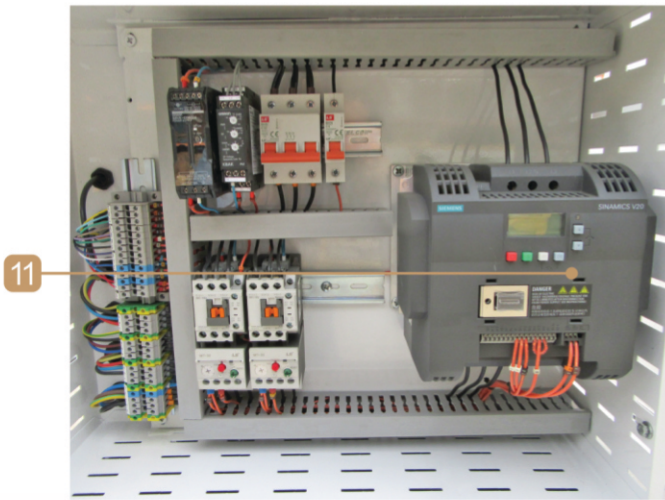
مدل		NIKA 60	NIKA 90	NIKA 120
ابعاد (میلی متر)	طول	870	950	950
	عرض	650	650	650
	ارتفاع	1370	1370	1370
مشخصات الکتریکی	V	380	380	380
	ph	3	3	3
	Hz	50	50	50
	(kw)	6	9	12
ظرفیت در هر بارگذاری (Kg)		7-10.5	10.5-15.5	14-21
ظرفیت تولید در هر بارگذاری (Kg)		40-60	60-90	80-120
کندانسور		هوا خنک	آب خنک	آب خنک
وزن (Kg)		330	-	-

شرکت نیکا می تواند مطابق طراحی جدید، ابعاد و اندازه دستگاه را بدون اطلاع قبلی تغییر دهد.



# کیفیتی بی همتا

مشخصات و مزایای منحصر به فرد دستگاه بستنی ساز نیکا (نیک)



### 1 کیف ورودی مایع بستنی

کیف ورودی مواد در انتهای سیلندر تعبیه شده است که این خود باعث میکس بهتر مواد و پفکی تر شدن بستنی می شود. همچنین افزودن مغز خشکبار مثل گردو، پسته، تکه های کوچک شکلات، انواع شربت و طعم دهنده های مجاز و... در انتهای فرآیند تولید امکانپذیر است.

### 2 برد الکترونیکی جهت کنترل عملکرد دستگاه



شرکت بروندی و حرارتی نیک با استفاده از برد الکترونیکی در دستگاه بارسفت کن، امکانات ذیل را در اختیار شما مشتریان محترم قرار داده است:

۱. نمایش دمای محیط
۲. نمایش دمای بستنی
۳. نمایش خطاها و ایرادهای احتمالی دستگاه
۴. استفاده از چهار حالت پیش فرض به منظور تولید بستنی های متفاوت
۵. افزایش سرعت تخلیه بستنی در حین فرایند تخلیه



### 3 درب سیلندر

درب سیلندر بطور یکپارچه از استیل ضد زنگ ساخته شده است. جهت حفاظت از دست کاربر دستگاه، میله هایی به عنوان حفاظ و با فاصله کم از یکدیگر طوری روی دریچه خروجی قرار گرفته است که علاوه بر تأمین ایمنی، شستشوی آن بسیار آسان می باشد و هیچگونه مایع بستنی روی آن باقی نخواهد ماند.

### 4 درب پلاستیکی

طراحی درب پلاستیکی دستگاه به گونه ای انجام شده است که امکان تخلیه دستگاه تنها با یک دست امکانپذیر باشد، همچنین این درب به عنوان عایق، نه تنها از تعریق درب استیل جلوگیری می کند، بلکه خود مانع از اتلاف برودت بستنی به محیط اطراف و به این ترتیب صرفه جویی در مصرف برق می گردد.

### 5 سکوی قرارگیری ظرف تخلیه



سکوی قرارگیری ظرف تخلیه بصورت لولایی طراحی شده است تا در مواقع غیر ضروری و بمنظور استفاده بهینه از محیط کار، فضای کمی را اشغال کند. همچنین جهت استفاده از ظروف با ابعاد مختلف، امکان نصب آن در دو سطح مختلف امکان پذیر می باشد.

### 6 چرخ های ترمز دار

چرخ های ترمز دار دستگاه، این امکان را فراهم میکند تا دستگاه را در محل مورد نظر به راحتی ثابت نمایید.



### بستنی سفت



جهت سرو بستنی به صورت اسکوپ و در مواردی که نیاز به بستنی سفت داشته باشید با افزایش برودت این امکان برای شما فراهم می شود.

### بستنی نرم و پفکی



جهت مخلوط کردن انواع شربت و یا تکه های میوه و یا تهیه دسر با افزایش سرعت پارو می توانید بستنی با قوام لازم را تهیه کنید.

### یخ در بهشت



در این حالت با کاهش دور پارو و برودت کافی می توانید یخ در بهشت کاملاً یکنواخت و بدون تکه های بزرگ یخ را تولید کنید.

## 7 یاتاقان

با توجه به مرغوبیت جنس بدنه و بلبرینگ های مصرفی، یاتاقان دستگاه بستنی ساز نیک دائم کار بوده و در طول عمر طولانی خود نیاز به گریسکاری و یا روغن کاری نخواهد داشت.

## 8 تسمه

از دیگر دلایل صرفه جویی در مصرف برق می توان به نوع تسمه بکار رفته در این دستگاه اشاره کرد که علاوه بر استحکام کافی و شل نشدن در اثر کارکرد طولانی دستگاه، دارای اصطکاک مطلوبی می باشد.

## 9 پولی محرک پاروی همزن

پولی محرک پاروی همزن از جنس فولاد است و طراحی منحصر به فرد آن به گونه ای می باشد که علاوه بر استحکام بسیار زیاد آن، سبک تر از پولی ها آلومینیومی متداول است.

## 10 کندانسور

از دیگر مزایای دستگاه می توان به عدم مصرف آب در مدل NIKA 60A و استفاده از کندانسور هوایی مناسب به منظور کارکرد در شرایط آب و هوایی گرم اشاره کرد.

## 11 اینورتر

به دلیل استفاده از اینورتر و تنظیم دور و قدرت دستگاه به میزان مورد نیاز، مقدار قابل توجهی در مصرف برق صرفه جویی خواهد شد.

## 12 پاروی همزن

پاروی همزن طوری طراحی شده است که علاوه بر استحکام بالای آن خیلی حجیم نمی باشد و فضای زیادی از سیلندر را اشغال نمی نماید. جنس پارو از استیل ضدزنگ و شفت آن جهت طول عمر زیاد پارو سخت کاری شده است. تیغه های پارو بصورت فنری و خود تنظیم طراحی گردیده است و هنگام کار، مواد روی سطح سیلندر را بخوبی پاک می کند.

# دستگاه بستنی ساز نیکا، کیفیت بی همتا



سازمان حمایت از حقوق مصرف کننده استان تهران

در چهارمین همایش روز ملی حمایت از حقوق مصرف کنندگان استان تهران در سال ۹۵، شرکت برودی و حرارتی نیک مفتخر به دریافت تندیس و گواهینامه حمایت از حقوق مصرف کنندگان گردید.



[www.nikbh.ir](http://www.nikbh.ir)  
[info@nikbh.ir](mailto:info@nikbh.ir)

کارخانه و دفتر فروش: تهران، جاده مخصوص کرج، کیلومتر ۱۷، خیابان ۶۳، شماره ۸، کد پستی: ۱۳۹۸۱۸۴۷۱۴  
تلفن: ۰۲۳۳۲۶۸۹۸ (خط ۵) فکس: ۰۲۳۳۷۲۴۴۹۸

