

## CP 80 MULTI+



Das Tiefkühlgerät von Irinox für die perfekte Qualitätserhaltung Ihrer Produkte, mit Feuchtigkeitskontrolle und maximaler Gleichförmigkeit der Temperatur.

### FASSUNGSVERMÖGEN (ANZ. BLECHE)

Abstand 80 mm	80 (600x400mm)
Abstand 40 mm	160 (600x400mm)

### KÜHLRAUM

Breite	1840mm
Tiefe	1245 mm
Höhe	2360 mm
Gewicht	2x240 kg
Maximale Leistungsaufnahme	2x1,3 kW
Maximale Stromaufnahme	2x5,5 A
Spannung	230V-50Hz(1N+PE)

### KONDENSATIONSEINHEIT

Breite	670 mm
Tiefe	1010 mm
Höhe	1010 mm
Gewicht	157 kg
Maximale Leistungsaufnahme	3 kW
Maximale Stromaufnahme	6,2 A
Spannung	400V-50Hz(3N+PE)

## **POSITIV 0 °C - 15 °C**

---

Mit CP MULTI positiv kann die Feuchtigkeit der Lebensmittel beeinflusst werden, indem sechs Feuchtigkeitsstufen (zwischen 40 % und 95 % rF) und eine Temperatur zwischen 0 °C und +15 °C eingestellt werden. Mit dem CP MULTI wird jedes Produkt bei der am besten geeigneten Luftfeuchtigkeit konserviert. Er ist auch für sehr empfindliche Lebensmittel perfekt.

## **NEGATIV 0 °C - 30 °C**

---

Mit dem CP MULTI werden die Produkte ohne Temperaturschwankungen bei der eingestellten Temperatur unter dem Gefrierpunkt gelagert. Viel Stauraum ermöglicht die bestmögliche Organisation der Produktion und der Vorräte, wobei die erzielte Qualität erhalten bleibt und das Produkt jederzeit verfügbar ist.

## **SCHOKOLADE 14 °C bis 15 °C**

---

Für die optimale Konservierung von Schokolade, Pralinen, Zuckerdekor und Erzeugnissen mit Schokoladenüberzug stellt sich der CP MULTI auf eine konstante Temperatur von +14/15 °C und eine sehr niedrige Luftfeuchtigkeit (40-50 % rF) ein und hält die Schokoladenkreationen optimal und lange frisch.

## **UNEINGESCHRÄNKT INDIVIDUELL EINSTELLBAR ZWISCHEN -30 °C UND 15 °C**

---

Beim CP MULTI kann der Anwender das Tiefkühlgerät ganz nach Bedarf einstellen und jederzeit die Temperatur und Luftfeuchtigkeit ändern.

Durch die ständige Forschung von Irinox im Bereich Qualitätserhaltung ist es möglich geworden, Temperatur und Luftfeuchtigkeit an jede Produktion anzupassen. Die Irinox-Software kann dabei je nach den spezifischen Eigenschaften des Produkts aktualisiert werden (z.B. Eis, frische Teigwaren usw.).

## **AIR MANAGEMENT SYSTEM**

---

Der CP MULTI verfügt über ein Belüftungssystem, das Temperaturschwankungen im Tiefkühlgerät auf ein Mindestmaß reduziert und so gleichbleibende Temperatur und optimale Qualität der konservierten Produkte gewährleistet. Die Innentemperatur bleibt langfristig konstant und die Belüftung ist niemals zu stark, sondern immer sehr dezent.

## **HUMIDITY MANAGEMENT SYSTEM (POSITIV)**

---

Der CP MULTI ist mit einem innovativen System zur Feuchtigkeitskontrolle der Lebensmittel ausgestattet, mit dem sechs verschiedene Stufen zwischen 40 und 95 % rF und Temperaturen zwischen 0 °C und +15 °C eingestellt werden können.

Der CP MULTI konserviert alle Arten von Produkten bei der am besten geeigneten Feuchtigkeit und Temperatur, wodurch individuell angepasste Konservierung und lange Haltbarkeit gewährleistet sind.

## **IRINOX BALANCE SYSTEM®**

---

Mit dem exklusiven Irinox Balance System® erreicht der CP MULTI schnell die eingestellte Temperatur und hält sie präzise und konstant, auch wenn er ständig im Einsatz ist. Die Temperaturschwankungen sind auf ein Mindestmaß reduziert, denn der CP MULTI ist mit einer leistungsstarken Kühlanlage ausgestattet, deren Komponenten (Kondensator, Verdampfer und Kompressor) optimal aufeinander abgestimmt sind und mit der die gewünschte Temperatur jederzeit schnell wieder erreicht wird.

## **SANIGEN®**

---

Das patentierte Desinfektionssystem Sanigen® reinigt und desinfiziert das Tiefkühlgerät überall, sodass es nicht zu bakteriellen Verunreinigungen kommen kann. Es beseitigt den typischen Kühlschranksgeruch und verhindert, dass Geruch und Geschmack auf andere Lebensmittel übergehen. Sanigen® sorgt für frische, gesunde Luft und verbessert die Haltbarkeit der Produkte.

## **ABTAUEN MIT WARMGAS**

---

Durch den exklusiven Irinox-Abtauvorgang beim CP MULTI wird verhindert, dass sich Eis bildet und das Gerät deshalb ausfällt, wie es bei normalen Kühlschränken häufig der Fall ist. Der CP MULTI kann kontinuierlich genutzt werden und wird trotzdem optimal abgetaut, ohne dass er dafür ausgeschaltet werden muss.

## **AUTOMATISCHES SCHLIESSEN DER TÜR UND IRINOX-SCHARNIER**

---

Die Tür des CP MULTI ist mit einem automatischen Schließsystem, hochdichten Dichtungen und einem Öffnungsstopp versehen. Technologische Verbesserungen, die für gleichbleibende Innentemperatur sorgen.

# UNIQUE SELLING POINTS

# IRINOX

## **IRINOX-GRIFF**

Von Irinox gefertigter, solider und ergonomischer Griff. Raffiniertes Design, gut zu greifen und für tägliche Reinigung ausgelegt.

## **INNENBELEUCHTUNG**

Die Innenbeleuchtung erfolgt mit LED-Leuchten, die auch bei niedrigen Temperaturen effizient arbeiten und sofort reagieren. So ist ausreichende Beleuchtung der Produkte und Rohstoffe bei jedem Öffnen der Tür und unabhängig von den Umgebungsbedingungen stets gewährleistet.

## **INTUITIVE PROGRAMMIERUNG**

Neue Elektronik mit einem modernen, leicht verständlichen Display sowie wenigen Tasten, mit der alle möglichen Einstellungen ganz leicht und sicher vorgenommen werden.

## **KONTROLLE VON ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜREN**

Das System zur Zählung, wie oft die Türen geöffnet wurden, ermöglicht Rückschlüsse auf die täglich eingelagerten Produktmengen. Auf dem Display wird angezeigt, wie oft beide Türen am Tag geöffnet wurden. Immer um 0 Uhr wird der Zähler automatisch zurückgesetzt.

## **GREEN PHILOSOPHY**

Bei der Entwicklung des CP MULTI wurde viel Wert auf Umweltverträglichkeit und reduzierten Energieverbrauch gelegt:

- Niedrigerer Stromverbrauch: gleiche Leistung durch mehrere Kompressoren gewährleistet, wobei nur die wirklich notwendige Leistung aufgenommen wird
- Verringerte Kältemittelmenge
- Energiesparende Beleuchtung, LED-Innenbeleuchtung
- Senkung des Papierverbrauchs durch Irinox-USB-Stick für die Datenübertragung vom CP MULTI auf den PC
- Türschließsystem: sorgt für weniger Kälteverlust und längere Lebensdauer der Dichtungen

## **ZERTIFIZIERUNGEN**

▪ EG: Diese Zertifizierung bescheinigt, dass das Gerät den einschlägigen europäischen Gesetzen entspricht und daher innerhalb der Europäischen Union frei bewegt werden kann.



- TÜV / Richtlinie 97/23/EG DGRL (Druckgeräte-Richtlinie) Zertifikat Nummer: TIS-PED-MI-12-05-001918-5534



\*Enthält fluorierte Treibhausgase, die dem Kyoto-Protokoll unterliegen.