

CP 120 MULTI



Le conservateur Irinox pour la parfaite conservation de la qualité de vos produits, avec contrôle de l'humidité et uniformité maximale de la température.

CAPACITÉ EN BACS

Pas 80 mm	120 (600x400mm)
Pas 40 mm	240 (600x400mm)

CONSERVATEUR

largeur	2770 mm
profondeur	1245 mm
hauteur	2360 mm
poids	3x240 kg
puissance max. absorbée	3x1,3 kW
courant max. absorbé	3x5,5 A
tension	230V-50Hz(1N+PE)

UNITÉ DE CONDENSATION

largeur	670 mm
profondeur	1010 mm
hauteur	1010 mm
poids	157 kg
puissance max. absorbée	3 kW
courant max. absorbé	6,2 A
tension	400V-50Hz(3N+PE)

POSITIF 0 °C / 15 °C

CP MULTI positif permet de contrôler l'humidité des aliments, en sélectionnant six niveaux différents (de 40 à 95 % HR) et la température entre 0 °C et +15 °C.

Avec CP MULTI, chaque produit est conservé avec le pourcentage d'humidité le plus approprié.

Il est parfait même pour les aliments les plus délicats.

NÉGATIF 0 °C / -30 °C

CP MULTI maintient vos produits à la température négative sélectionnée, sans aucune variation thermique.

Grâce au vaste espace de stockage, vous pourrez organiser de manière optimale la production et les stocks, tout en préservant la qualité obtenue et en utilisant les produits à tout moment.

CHOCOLAT +14 °C / +15 °C

Pour assurer une conservation optimale de chocolat, pralines, tablettes, décorations en sucre et produits avec glaçage au chocolat, CP MULTI maintient une température constante de +14/15 °C et un niveau d'humidité très bas (40 à 50 HR %), en conservant ainsi parfaitement et longtemps vos créations en chocolat.

PERSONNALISABLE INDÉFINIMENT -30 °C / 15 °C

Avec CP MULTI, le professionnel est en mesure de régler le conservateur en fonction de ses propres exigences, avec la possibilité de modifier à tout moment la température et l'humidité.

Grâce à la recherche constante d'Irinox sur la conservation de qualité, il est possible d'adapter la température et l'humidité à tout type de production et de mettre à jour le logiciel Irinox en fonction du produit spécifique (par exemple crèmes glacées, pâtes fraîches, etc.).

AIR MANAGEMENT SYSTEM

Les CP MULTI sont équipés d'un système de ventilation réduisant au minimum les variations de température à l'intérieur des conservateurs, en garantissant ainsi l'uniformité maximale de la température et la parfaite qualité des produits conservés. La température intérieure est toujours constante dans le temps et la ventilation délicate, jamais agressive.

HUMIDITY MANAGEMENT SYSTEM (POSITIF)

Grâce au système innovant de CP MULTI pour le contrôle

de l'humidité des aliments, vous pourrez choisir parmi 6 degrés différents, de 40 à 95 % HR, et sélectionner des températures comprises entre 0 °C et +15 °C.

CP MULTI conserve tout type de produit avec le degré d'humidité et la température les plus appropriés, en garantissant ainsi une conservation personnalisée et toujours aux plus hauts niveaux.

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Grâce à l'exclusif système Irinox Balance System®, CP MULTI est en mesure d'atteindre rapidement la température sélectionnée et de la maintenir précise et constante même lors de son utilisation continue.

Les variations de température sont réduites au minimum car CP MULTI est équipé d'un système frigorifique performant avec des composants parfaitement équilibrés (condenseur, évaporateur et compresseur) et récupère rapidement la température fixée à tout moment.

SANIGEN®

Grâce au système de stérilisation breveté Sanigen®, le conservateur est totalement stérilisé dans toutes ses parties et exempt de toutes contaminations bactériennes. Il neutralise l'odeur typique des réfrigérateurs et bloque l'échange de saveurs et d'arômes entre les différents aliments. Sanigen® garantit un air frais et sain et améliore la qualité de conservation des produits.

DÉGIVRAGE PAR GAZ CHAUD

L'efficacité du système exclusif de dégivrage Irinox de CP MULTI évite la formation de givre et, par conséquent, les arrêts qui se produisent fréquemment dans les réfrigérateurs ordinaires. Le professionnel peut utiliser CP MULTI avec continuité sans devoir l'éteindre pour obtenir un dégivrage parfait.

PORTE AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE ET CHARNIÈRE IRINOX

La porte du conservateur CP MULTI est munie de fermeture automatique, de joints à haute étanchéité et d'un système d'arrêt de l'ouverture de la porte. Des améliorations technologiques qui garantissent une température intérieure toujours constante.

POIGNÉE IRINOX

Poignée solide et ergonomique produite par Irinox.

DES ARGUMENTS DE VENTE UNIQUES **IRINOX**

Au design raffiné, elle assure une prise facile et un nettoyage quotidien aisé.

ÉCLAIRAGE INTERNE

Le système d'éclairage interne à DELs, efficaces et immédiates même à basse température, garantit l'éclairage des produits et des matières premières à chaque ouverture de porte et dans toutes conditions ambiantes de la cuisine.

PROGRAMMATION INTUITIVE

Le nouveau tableau de commande électronique est équipé d'un écran moderne très intuitif ; avec quelques touches, l'on gère avec une extrême simplicité et sécurité toutes les programmations possibles.

CONTRÔLE FERMETURE/OUVERTURE DES PORTES

Le système de compte des ouvertures de portes permet d'évaluer le volume des produits stockés quotidiennement et de gérer leur positionnement. L'écran visualise le nombre d'ouvertures quotidiennes des deux portes, avec mise à zéro automatique du compteur à 24 heures.

GREEN PHILOSOPHY

La conception des conservateurs CP MULTI a tenu compte de l'impact environnemental et a cherché des solutions assurant une économie d'énergie :

- Consommation énergétique plus basse : même puissance garantie par plusieurs compresseurs, avec utilisation des kW effectivement nécessaires
- Réduction de la quantité de gaz réfrigérant
- Éclairage interne par DELs à faible consommation
- Réduction de la consommation de papier grâce à la clé USB Irinox pour le transfert de données du CP MULTI au PC
- Système de fermeture des portes : il garantit une meilleure conservation du froid et une plus longue durée de vie des joints.

CERTIFICATIONS

▪ **CE** : Certification attestant que le produit est conforme à la législation européenne applicable et qu'il peut donc circuler librement au sein de l'Union Européenne.



▪ TÜV / Directive 97/23/CE DESP (Directive Équipements Sous Pression). Certificat numéro: TIS-PED-MI-12-05-001918-5534



*Contient des gaz à effet de serre fluorés relevant du protocole de Kyoto.