



CP ONE

La conservación perfecta para tus alimentos de calidad en un espacio compacto.

CAPACIDAD

Bandejas	de 33 a 66
Cubetas	de 36 a 54
Cubetas cilíndricas	máx. 36

DIMENSIONES EXTERIORES

anchura	810 mm
profundidad	1107 mm
altura	2085 mm
peso	240 kg

DIMENSIONES INTERIORES ÚTILES

anchura	670 mm
profundidad	871,5 mm
altura	1347 mm

CARACTERÍSTICAS

Potencia máx. (normal/descongelación):	1,3/2 kW
Corriente máx. (normal/descongelación):	6,5/9,2 A
Tensión:	230V-50Hz (1N+PE)
Rendimiento frigorífico en positivo (-10°/+40°C):	1458 W
Rendimiento frigorífico en negativo (-25°/+40°C):	737 W
Temperatura ambiente máx.:	43°C

POSITIVO 0° / 15°C

El CP ONE positivo permite controlar la humedad de los alimentos, configurando 3 distintos niveles (del 40% al 95% de HR) y seleccionar la temperatura de 0°C a +15°C.

Con CP ONE cada producto se conserva con el porcentaje de humedad más adecuada.

Es perfecto también para los alimentos más delicados.

NEGATIVO 0° / -25°C

Con CP ONE se pueden mantener los productos a la temperatura negativa seleccionada, sin oscilaciones térmicas.

El amplio espacio de almacenaje permite organizar mejor la producción y las reservas, conservar la calidad obtenida y utilizarla en cualquier momento.

CHOCOLATE +14° / +15°C

Para una conservación perfecta del chocolate, bombones, tabletas, decoraciones de azúcar y productos con glaseados de chocolate, CP ONE se programa a una temperatura constante de +14/15°C y a un bajísimo nivel de humedad (40-50% de HR) y mantiene perfectamente las creaciones de chocolate durante más tiempo.

PERSONALIZABLE AL INFINITO -25°C / +15°C

Con CP ONE el profesional elige la programación del conservador según sus necesidades, con la posibilidad de cambiar la temperatura y la humedad en cualquier momento.

La investigación continua de Irinox dedicada a la conservación de la calidad permite adaptar la temperatura y la humedad a cada producción, con la posibilidad de actualizar el software Irinox en base a la especificidad del producto (ejemplo: heladería, pasta fresca, etc.).

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Con el exclusivo sistema Irinox Balance System®, CP ONE puede alcanzar rápidamente la temperatura programada y mantenerla precisa y constante, incluso durante el uso continuativo al que se somete.

Las oscilaciones de temperatura se reducen al mínimo ya que CP ONE, provisto de una instalación frigorífica de alto rendimiento, con sus componentes perfectamente balanceados (condensador, evaporador y compresor), recupera rápidamente la temperatura seleccionada en cualquier momento.

DESCONGELACIÓN CON GAS CALIENTE

La eficacia de la exclusiva descongelación Irinox de CP ONE evita la formación de hielo y el consiguiente bloqueo que se verifica a menudo en los frigoríficos comunes.

El profesional utiliza con continuidad CP ONE sin tenerlo que apagar para descongelarlo a la perfección.

CONTROL DE LA HUMEDAD

Para una correcta conservación de los alimentos es importante respetar las temperaturas programadas y también la humedad justa para no dañar los productos (sequedad o demasiada humedad). CP ONE dispone de un sistema de control de la humedad (Humidity Management System) que permite crear un clima ideal en el interior de la cámara. Es posible programar tres niveles de humedad entre el 50% y el 95%, según las exigencias de cada profesional.

SISTEMA DE GESTIÓN DEL AIRE

El CP ONE posee un sistema de ventilación que reduce al mínimo las oscilaciones de temperatura en el interior del conservador, garantizando la máxima uniformidad de temperatura y la perfecta calidad de los productos conservados. La temperatura interna es siempre constante en el tiempo y la ventilación es delicada y nunca agresiva.

SANIGEN® (opcional)

El sistema de sanitización patentado Sanigen® contribuye a purificar completamente todas las partes del conservador y eliminar las contaminaciones bacterianas. Elimina el clásico olor de frigorífico e interrumpe la contaminación de sabores y aromas entre los alimentos. Sanigen® garantiza aire fresco y sano y mejora la conservación de los productos.

FLEXIBLE SEGÚN TUS NECESIDADES

Cada profesional elige la versión de CP ONE según sus necesidades laborales. Disponible en varios modelos, con doble puerta de acero o vidrio o con puerta simple de acero o vidrio, CP ONE tiene un amplio espacio de almacenamiento y contiene hasta 33 bandejas de 600x800 mm, 66 bandejas de 600x400 mm o 54 cubetas de helado.

CIERRE ASISTIDO DE LA PUERTA

La puerta de CP ONE dispone de cierre asistido, juntas de alta hermeticidad y sistema de tope de apertura de la puerta.

Detalles tecnológicos que garantizan una temperatura interna siempre constante.

TIRADOR IRINOX

Tirador construido por Irinox, sólido y ergonómico.

De diseño refinado, fácil de agarrar e ideal para la limpieza diaria.

ILUMINACIÓN INTERIOR

El sistema de iluminación interior de led, eficientes e inmediatos también a baja temperatura, garantiza la iluminación de los productos y de las materias primas cada vez que se abre la puerta y en cualquier condición ambiental del laboratorio.

PROGRAMACIÓN INTUITIVA

Nueva electrónica provista de un moderno display de fácil comprensión, pocos botones para organizar con gran simplicidad y seguridad todas las programaciones posibles.

FILOSOFÍA ECOLÓGICA

CP ONE ha sido construido seleccionando materiales y componentes de vanguardia, de bajo impacto medioambiental.

- Reducción de la cantidad de gas refrigerante.
- Luz a bajo consumo, iluminación interna de LED.
- Cierre de las puertas: garantiza un mejor mantenimiento del frío y una mayor duración de las juntas.

CERTIFICACIONES

▪ **CE:** certificado que acredita que el producto es conforme con las disposiciones de la legislación europea aplicable y que puede circular libremente en el territorio de la Unión Europea.



▪ **TÜV / Directiva 97/23/CE PED (Equipos a presión PED)** Certificado número: TIS-PED-MI-12-05-001918-5534



*Contiene gases fluorados de efecto invernadero reglamentados por el Protocolo de Kioto.