

CP NEXT MINI



Il conservatore Irinox a propano, CP Next Mini, racchiude in dimensioni ancora più compatte tutto il know-how tecnico e funzionale che permette al professionista di fissare e mantenere costante la temperatura scelta, gestire il livello di umidità più adatto ai prodotti conservati, distribuire in modo uniforme su tutte le teglie posizionate una ventilazione gentile che non secca i prodotti. Al contrario, ne mantiene intatti valori nutrizionali, profumi, colori e consistenza.

Capacità

	Porta singola
Numero teglie (600x400) passo 35 mm	42
Numero teglie (600x400) passo 52,5 mm	28
Numero teglie (GN 1/1, h=20 mm) passo 35 mm	42
Numero teglie (GN 1/1, h=20/40 mm) passo 52,5 mm	28
Volume interno della cella secondo EN 16825 (litri)	323

Dettagli Costruttivi Standard

- Apertura standard porta a destra con cerniere a destra.
- Porta a doppio smusso.
- Chiusura porta magnetica e rallentata.
- Maniglia ergonomica e robusta realizzata in acciaio.
- Illuminazione interna con doppia barra a led luce naturale.
- Display touch screen capacitivo da 4.3".
- Guarnizione porta a 5 camere a garanzia di una migliore tenuta della temperatura.
- Struttura interna ed esterna completamente in acciaio inox AISI 304.
- Condensazione ad aria incorporata.
- Impianto frigorifero ad alta efficienza con gas refrigerante naturale R290.
- Innovativo sbrinamento adattativo a gas caldo, rapido, efficace, consente di gestire e settare le fasce orarie di utilizzo, per evitare sbalzi nella temperatura di conservazione.
- Cielo del conservatore con spessore di 110 mm in poliuretano espanso.
- Fondo del conservatore con spessore di 90 mm in poliuretano espanso.
- Fianchi del conservatore con spessore di 95 mm in poliuretano espanso.
- Schiena del conservatore con spessore di 87 mm in poliuretano espanso.
- Porta del conservatore con spessore di 89 mm in poliuretano espanso.
- Porta USB per lo scarico HACCP.
- Innovativo sistema di distribuzione dell'aria, brevettato, consente una perfetta distribuzione dell'aria su ogni ripiano per tutta l'altezza della cella. Il doppio convogliatore genera tre flussi d'aria, uno centrale e due laterali, a garanzia di una ventilazione sempre uniforme.
- Gestione dell'umidità passiva creata dal perfetto bilanciamento tra la dimensione dell'evaporatore, la potenza del ventilatore a velocità variabile e la potenza del compressore.

Funzionamento

2 tipologie di porta disponibili a scelta:

Porta singola in acciaio.

Porta singola vetro: ideale per l'utilizzo come vetrina espositiva.

1 modalità di funzionamento disponibili:

Multi: con temperature d'esercizio da -25°C a +15°C, con possibilità di impostare il conservatore in 3 diverse temperature: Negativo (-25°C / -5°C), Cioccolato (+10°C / +15°C) o Positivo (-5°C / +15°C), per la massima flessibilità di utilizzo.

Gestione dell'umidità

Regolazione passiva dell'umidità con la selezione di 6 differenti livelli di umidità (da 40% a 95%UR). Il controllo di umidità è attivo solo se la temperatura del conservatore è superiore a 0°C.

Interfaccia

Display 4,3' con schermo capacitivo, a colori. Dotato di segnalazione acustica.

Connettività

FreshCloud® è la tecnologia IOT di Irinox che ti permette di controllare ed interagire con Cp Next Mini in ogni momento tramite un APP. Le funzionalità dell'applicazione sono:

- Monitoraggio da remoto del funzionamento e dei parametri del ciclo in corso
- Sistema di notifiche push
- Visualizzazione statistiche di utilizzo
- Salvataggio dati Haccp

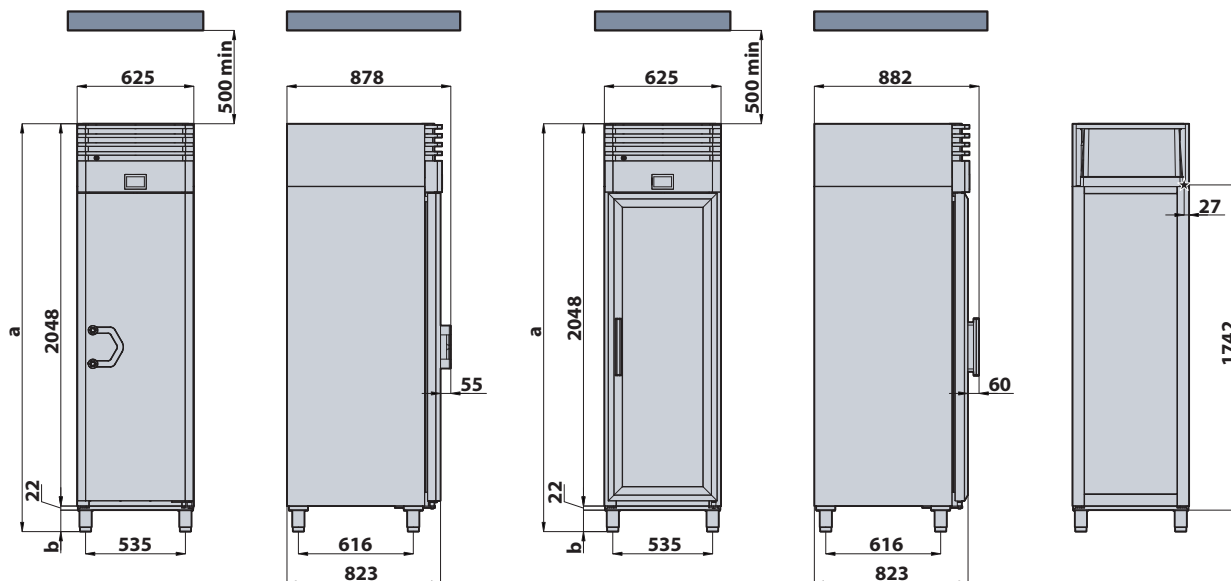
Optional

- Sanigen® (sistema di sanificazione brevettato Irinox).
- Condensazione ad acqua.
- Coppie di guide aggiuntive.
- Piedi ribassati H. 80 - 115 mm.
- Kit supporto teglie GN1/1 in sostituzione o in aggiunta.
- Regolatore apertura porta a 115°.
- Kit cerniere per reversibilità della porta.
- Distanziatori in acciaio inox per posizionamento di più CP Next Mini affiancati.
- Imballo in cassa in legno HT.
- Tensioni speciali su richiesta.
- Porta apertura sinistra (cerniere a sinistra).
- Unità inviata senza carica di gas

Garanzia del prodotto

- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti (vedi condizioni di vendita).

CP NEXT MINI



ALTEZZA

		a	b
Piedi Standard	mm	2186 - 2236	115 + 165
Opzione piedini ribassati	mm	2151 - 2186	80 + 115

Misure in millimetri

★ Cavo d'alimentazione generale

DATI TECNICI

Alimentazione elettrica	230V -1N+PE 50Hz				
	CONDENSAZIONE AD ARIA		CONDENSAZIONE AD ACQUA		
Tipo di condensazione		PORTA CIECA	PORTA VETRO	PORTA CIECA	PORTA VETRO
Configurazione					
Potenza elettrica nominale	W	810	900	770	850
Corrente nominale	A	4,77	5,15	4,64	4,89
Cavo principale di alimentazione	mm ²	3G1.5		3G1.5	
Potenza frigorifera (-5°C / +45°C)	W	1188		1188	
Potenza di condensazione (-5°C / +45°C)	W	1691		1691	
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	580		-	
Connessioni ingresso/uscita dell'acqua	NPTf	-		1/2"	
Massimo consumo d'acqua (temp. ingresso +30°C / temp. uscita +35°C)	l/h	-		292	
Temperatura acqua ingresso MIN / MAX (acqua refrigerata)	°C	-		+10 / +22 °C	
Temperatura acqua ingresso MIN / MAX (acqua di torre)	°C	-		+23 / +35 °C	
Tipo di refrigerante	-	R290 - 0.11 kg			
Classe climatica (secondo la normativa UE 2015/1094)	-	classe 5 = 40°C - 40% umidità relativa			
Dimensioni (LARGHEZZA x PROFONDITÀ)	mm	625 x 878			
Dimensioni interne della cella (LARGHEZZA x PROFONDITÀ x ALTEZZA)	mm	430 x 610 x 1500			
Peso della cella	kg	160	175	160	175

CONSUMO ENERGETICO

Alimentazione elettrica	230V -1N+PE 50Hz	
Configurazione	PORTA CIECA	
Classe di consumo energetico	C	
Consumo energetico annuale (AEC)	kWh/year	1355

INSTALLAZIONE

Il conservatore va installato seguendo e rispettando quanto riportato nell'apposito manuale di installazione

Il contenuto del manuale deve essere attentamente seguito per garantire il corretto funzionamento e per proteggere i diritti dell'utente in base alla garanzia.

Il continuo sviluppo dei prodotti può richiedere modifiche alle specifiche senza preavviso.

Irinox SpA

Headquarter: Via Caduti nei Lager, 1 - 31015 - Conegliano (TV) Italy

Productive Site: Viale Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy

Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com