

## CP NEXT



Le conservateur au propane Irinox, Cp Next renferme, dans ses dimensions compactes, tout le savoir-faire technique et fonctionnel qui permet au professionnel de fixer et maintenir la température choisie constante, de gérer le taux d'humidité le plus adapté aux produits conservés, de distribuer uniformément sur tous les plats positionnés une légère ventilation qui ne dessèche pas les produits. Au contraire, il conserve leurs valeurs nutritionnelles, leurs arômes, leurs couleurs et la consistance intacts.

### Capacité

	Porte double	Porte simple
Nombre de plats (600x800) pas 35 mm	37	42
Nombre de plats (600x800) pas 52,5 mm	26	28
Nombre de plats (600x400) pas 35 mm	76	84
Nombre de plats (600x400) pas 52,5 mm	52	56
Volume de cellule interne selon la norme EN 16825 (litres)	652	646

### Détails de construction standard

- Ouverture standard de la porte à droite avec charnières à droite.
- Porte à double biseau.
- Fermeture de porte magnétique et ralentie.
- Ouverture droite de la double porte en acier (charnières à droite) avec arrêt de porte ouverture 130°.
- Poignée ergonomique et robuste réalisée en acier.
- Éclairage interne avec double barre à led
- Écran tactile capacitif de 4,3"
- Joint de porte à 5 chambres pour la garantie d'une meilleure étanchéité de la température.
- Structure interne et externe entièrement en acier inox AISI 304.
- Condensation à air incorporé.
- Système réfrigérant à haut rendement avec gaz réfrigérant naturel R290.
- Le dégivrage adaptatif à gaz chaud, innovant, rapide et efficace, permet de gérer et de paramétrer les plages horaires d'utilisation, pour éviter les changements brusques de la température de conservation.
- Voûte du conservateur avec épaisseur de 135 mm en polyuréthane expansé.
- Sole du conservateur avec épaisseur de 90 mm en polyuréthane expansé.
- Matériau de fermeture du compartiment évaporant avec épaisseur de 40 mm en polyuréthane expansé.
- Port USB pour le téléchargement HACCP.
- Le système innovant et breveté de distribution de l'air répartit parfaitement l'air à chaque niveau sur toute la hauteur de la cellule. Le double convoyeur à air génère trois flux d'air, un central et deux latéraux, pour garantir une ventilation toujours uniforme.
- Gestion passive de l'humidité créée par l'équilibre parfait entre la taille de l'évaporateur, la puissance des ventilateurs à vitesse variable et la puissance du compresseur

## Fonctionnement

### 4 types de porte disponibles au choix :

**Porte simple en acier** : elle permet d'exploiter au maximum la capacité de charge du conservateur.

**Double porte en acier** : idéale pour optimiser la conservation en cas d'utilisation intensive avec un nombre quotidien élevé d'ouvertures des portes.

**Porte simple en verre** : elle permet d'exploiter au maximum la capacité de charge du conservateur, idéale pour l'utilisation comme vitrine d'exposition.

**Double porte en verre** : idéale pour optimiser la conservation en cas d'utilisation intensive avec un nombre quotidien élevé d'ouvertures des portes, et si utilisée comme vitrine d'exposition.

### 2 modes de fonctionnement disponibles :

**Multi** : avec températures de fonctionnement de -25°C à +15°C, avec possibilité de régler le conservateur à 3 températures différentes : Négatif (-25°C / -5°C), Chocolat (+10°C / +15°C) ou Positif (-5°C / +15°C), pour une flexibilité d'utilisation maximale.

**Up** : avec températures de fonctionnement de -5°C à +15°C, avec possibilité de régler le conservateur à 2 températures différentes : Positif (-5°C / +15°C) ou Chocolat (+10°C / +15°C).

### Gestion de l'humidité

Régulation passive de l'humidité avec sélection de 6 différents niveaux d'humidité (de 40 % à 95 % HR). Le contrôle d'humidité est actif seulement si la température du conservateur est supérieure à 0 ° C.

### Interface

**Écran 4,3"** avec afficheur capacitif couleurs. Doté d'un signal acoustique.

### Connectivité

FreshCloud® est la technologie IOT d'Irinox qui vous permet de contrôler et d'interagir avec Cp Next à tout moment à travers une application. Les fonctionnalités de l'application sont :

- Surveillance à distance du fonctionnement et des paramètres du cycle en cours
- Système de notifications push
- Affichage des statistiques d'utilisation
- Sauvegarde des données Haccp

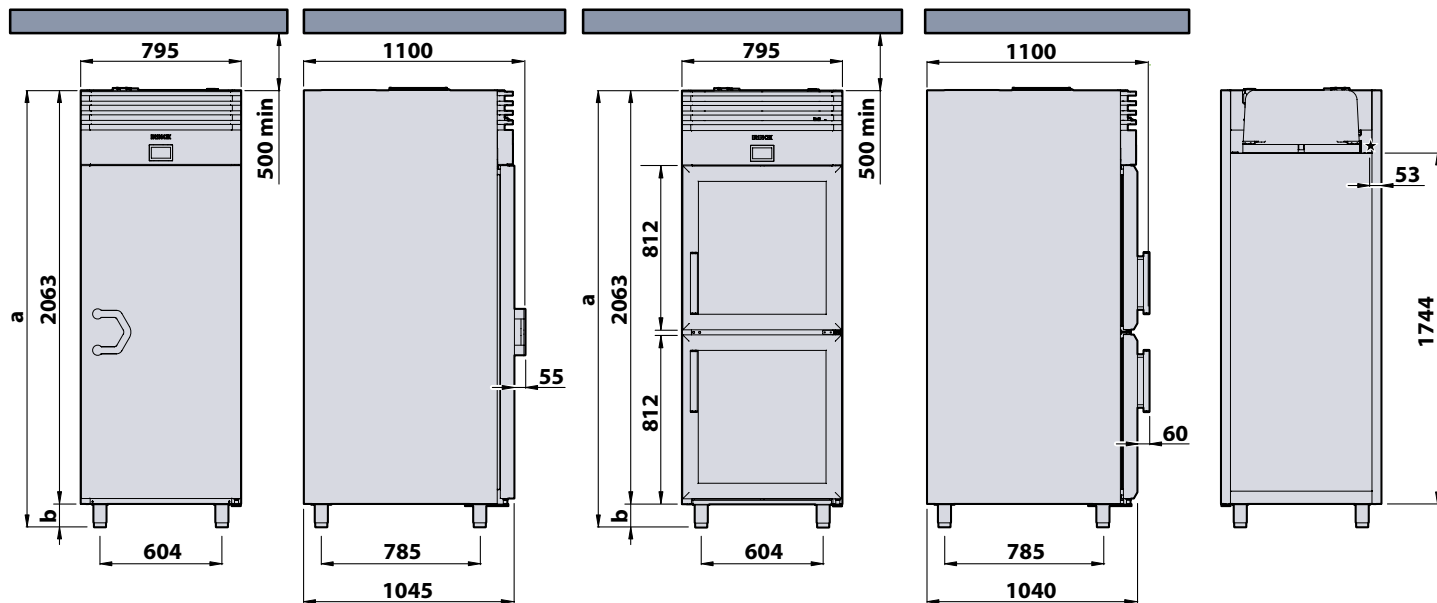
## En option

- Sanigen® (système d'assainissement breveté Irinox).
- Condensation d'eau disponible pour CP Next Multi.
- Paires de guides supplémentaires.
- 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Pieds abaissés.
- Kit charnières de réversibilité de porte.
- Espaceurs en acier inox pour le CP Next juxtaposés.
- Porte d'ouverture gauche (charnières gauche).
- Tensions spéciales sur demande.
- Arrêt de porte 115° uniquement pour CP Next 1 porte inox.
- Filtre à air condenseur.
- Multirack avec configuration plat pâtisserie Large + 20 paires guides (à la place ou en additionnel).
- Kit de paires de guides supplémentaires «Large».
- Serrure pour porte.
- Couverture supérieure insonorisant (H=7 cm, seulement pour EU).
- Unité envoyée sans charge de gaz.

## Garantie du produit

- 2 ans à partir de la date d'installation, après l'envoi du rapport d'installation, sur les pièces (voir les conditions de garantie).

## CP NEXT



### HAUTEUR

		a	b
Pieds standards	mm	2178 - 2228	115 + 165
Options pieds abaissés	mm	2143 - 2178	80 + 115
Options roues	mm	2218	155

### Dimensions en millimètres

#### ★ Câble d'alimentation général

## DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-240V -1N+PE 50Hz						
	Performance	UP		MULTI			
Type de condensation		CONDENSATION DE L'AIR		CONDENSATION DE L'AIR		CONDENSATION DE L'EAU	
Configuration	PORTE EN ACIER	PORTE EN VERRE	PORTE EN ACIER	PORTE EN VERRE	PORTE EN ACIER	PORTE EN VERRE	
Puissance électrique nominale	W	641	742	1106	1207	1092	1192
Courant nominal	A	3,97	4,41	6,70	7,14	6,58	7,02
Câble principal d'alimentation	mm <sup>2</sup>	3G1.5		3G1.5		3G1.5	
Puissance frigorifique (-10°C/+40°C)	W	694		1729		1729	
Puissance de condensation (-10°C/+40°C)	W	1027		2514		2514	
Échange d'air minimum	m <sup>3</sup> /h	680		950		-	
Raccords entrée/sortie de l'eau	NPTf	-		-		1/2"	
Consommation d'eau maximale (temp. entrée +30 °C / temp. sortie +35 °C)	l/h	-		-		440	
Température d'arrivée d'eau MIN/MAX (eau refroidie)	°C	-		-		+10°C / +22 °C	
Température d'arrivée d'eau MIN/MAX (château d'eau)	°C	-		-		+23°C / +35 °C	
Type de réfrigérant	-	R290 - 0.15 kg		R290 - 0.15 kg		R290 - 0.11 kg	
Classe climatique (selon la réglementation UE 2015/1094)	-	classe 5 = 40°C - 40% humidité relative		classe 5 = 40°C - 40% humidité relative			
Dimensions (largeur x profondeur)	mm	795 x 1100		795 x 1100			
Dimensions internes de la cellule (largeur x profondeur x hauteur)	mm	635 x 835 x 1500		635 x 835 x 1500			
Poids de la cellule	kg	210	235	210	235	210	235

Item No.:

Qty.:

Project:

## DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-230V -1N+PE 60Hz				
		UP		MULTI	
Configuration		PORTE EN ACIER	PORTE EN VERRE	PORTE EN ACIER	PORTE EN VERRE
Performance					
Puissance électrique nominale	W	625	726	1524	1650
Courant nominal	A	3,61	4,05	8,60	9,10
Câble principal d'alimentation	mm <sup>2</sup>	3G1.5		3G1.5	
Puissance frigorifique (-10°C/+40°C)	W	833		2075	
Puissance de condensation (-10°C/+40°C)	W	1232		3017	
Échange d'air minimum	m <sup>3</sup> /h	680		950	
Type de réfrigérant	-	R290 - 0.15 kg		R290 - 0.15 kg	
Classe climatique (selon la réglementation UE 2015/1094)	-	classe 5 = 40°C - 40% humidité relative		classe 5 = 40°C - 40% humidité relative	
Dimensions (largeur x profondeur)	mm	795 x 1100		795 x 1100	
Dimensions internes de la cellule (largeur x profondeur x hauteur)	mm	635 x 835 x 1500		635 x 835 x 1500	
Poids de la cellule	kg	210	235	210	235

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Alimentation électrique	220-240V -1N+PE 50Hz				
		UP		MULTI	
Configuration		PORTE UNIQUE EN ACIER	PORTE DOUBLE EN ACIER	PORTE UNIQUE EN ACIER	PORTE DOUBLE EN ACIER
Performance					
Classe de consommation énergétique		C	C	D	C
Consommation énergétique annuelle (AEC)	kWh/year	832	741	2986	2117

### INSTALLATION

Le conservateur doit être installé en suivant et en respectant les indications fournies dans le manuel d'installation spécifique.

Le contenu du manuel doit être attentivement respecté pour assurer un fonctionnement correct et pour protéger les droits de l'utilisateur en fonction de la garantie.

Le développement continu des produits peut nécessiter des modifications des spécifications sans préavis.

### Irinnox SpA

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

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

Tel. +39 0438 2020 | irinnox@irinnox.com | www.irinnoxprofessional.com

