

I conservatori





IRINOX

13:30 CONSERVATORE 01
-20°C

IRINOX

IRINOX

IRINOX

La qualità della conservazione IRINOX

L'evoluzione green della qualità di mantenimento delle temperature del modulo di conservazione IRINOX, presente nel mercato della pasticceria e della gelateria da più di 20 anni. I nostri conservatori racchiudono in

dimensioni 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. La sicurezza di sempre, a consumi più ridotti.

– Next level Preservation

1

Una conservazione ancora più delicata, precisa e stabile.

– Next level Performance

2

Una ventilazione ancora più performante per gestire temperature positive, negative e specifiche per il cioccolato.

– Next level Sustainability

3

Un consumo energetico ancora più contenuto e sostenibile.

– Next level Design

4

I nostri conservatori sono ergonomici, ampi o compatti a seconda della dimensione del laboratorio e di supporto al lavoro quotidiano.



— Preserva al meglio ogni tipo di alimento con la massima stabilità di temperatura.

I motivi per scegliere IRINOX

PRECISO

Nei conservatori IRINOX hai la certezza di impostare la temperatura desiderata e di mantenerla stabile sempre, grazie a Smart Airflow System e ad un dimensionamento dell'impianto frigorifero ottimizzato per essere performante in tutte le condizioni di lavoro.

DELICATO

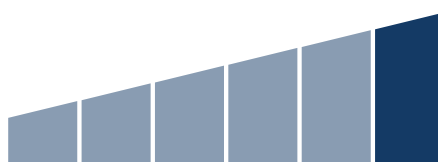
La ventilazione delicata e uniforme è il segreto della perfetta conservazione IRINOX. Non troverai differenze di temperatura all'interno del conservatore, poiché l'aria è distribuita su tutti i ripiani e soprattutto non è mai aggressiva.

ADATTABILE

Dedicati a pasticceri, gelatieri e panificatori CP Next contiene fino a 84 teglie nella versione a porta singola e fino a 76 teglie (600x400) nella versione a doppia porta. CP Next Mini contiene fino a 42 teglie 600x400 o GN1/1.

FLESSIBILE

Il professionista può scegliere CP Next Up che gestisce temperature positive o specifiche per il cioccolato oppure CP Next Multi, che permette invece di impostare temperature positive, negative o adatte al cioccolato. CP Next Mini è disponibile solo nella versione Multi.



Smart Humidity System

La consistenza degli alimenti è garantita dalla gestione perfetta dell'umidità. Nei conservatori IRINOX imposti 6 livelli di umidità (da 95% a 40% di UR)

CP NEXT MULTI / CP NEXT MINI

CP NEXT UP



POSITIVO Gestisce temperature da -5°C a +15°C, ed è ideale per la conservazione dei prodotti in pronta vendita.



CIOCCOLATO Gestisce temperature da +10°C a +15°C, ed è ideale per la conservazione delle tue creazioni in cioccolato.



NEGATIVO Gestisce temperature da -25°C a +15°C, ed è ideale per la conservazione dei prodotti surgelati a lunga conservazione.

1 NEXT LEVEL PRESERVATION

Temperature sempre sotto controllo

STABILE

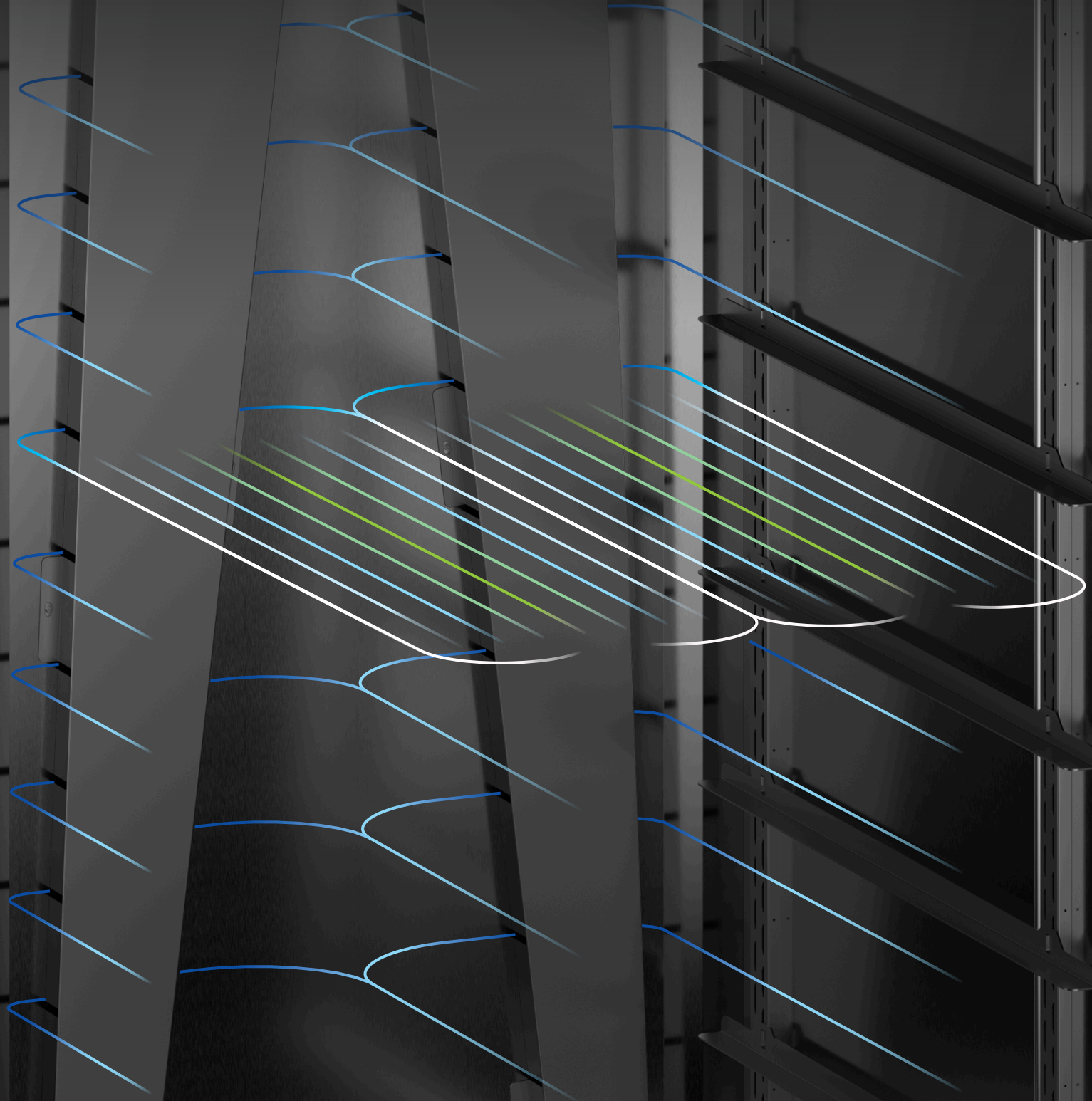
I conservatori IRINOX non subiscono gli sbalzi di temperatura dovuti alle frequenti aperture delle porte. Il recupero della temperatura è rapidissimo grazie al corretto dimensionamento dell'impianto frigorifero.

AFFIDABILE

Il sistema di sbrinamento Smart Defrost dei conservatori IRINOX è adattativo, ad attivazione automatica, evitando la formazione di brina o ghiaccio all'interno della camera e assicurando il funzionamento continuo del conservatore.

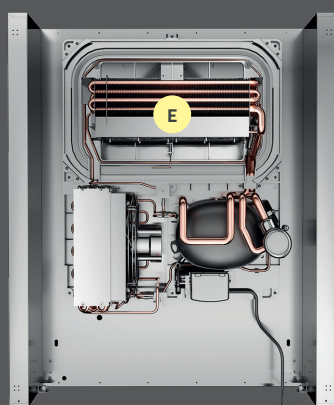


— La nuova tecnologia
per distribuire l'aria in modo
uniforme tra tutti i ripiani.



2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Flusso d'aria multiripiano



L'innovativo Smart Airflow System è realizzato con un doppio convogliatore che crea flussi d'aria uniformi – uno centrale e due laterali – con la stessa portata d'aria in tutti i ripiani dei conservatori. Il principale vantaggio

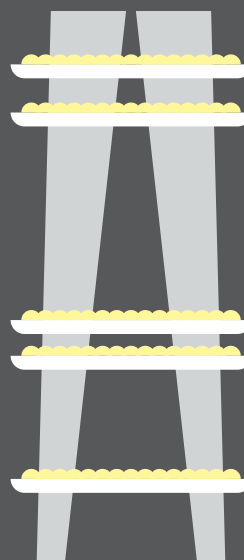
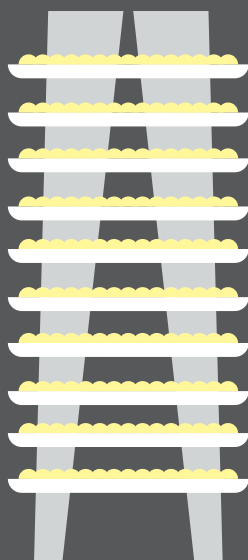
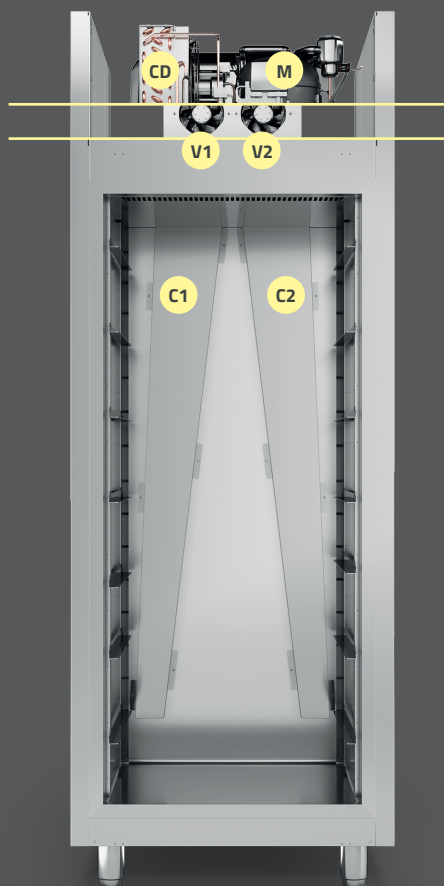
sono i ridotti sbalzi di temperatura e un trattamento d'aria costante, che non varia in base al carico di prodotti. Il perfetto clima per la conservazione dei prodotti è garantito sia con poche teglie inserite, che a pieno carico.

L'ALGORITMO IRINOX

Il segreto della conservazione di qualità dei conservatori IRINOX è la gestione ottimale dell'uniformità di temperatura, dell'umidità passiva, della velocità dell'aria e della potenza di raffreddamento, grazie

alla perfetta interazione tra la distribuzione dell'aria, i compressori ad alta efficienza, l'evaporatore e il condensatore dotati di un' ampia superficie di scambio termico, i ventilatori elettronici e l'isolamento della scocca.

La garanzia di una distribuzione uniforme dell'aria a pieno carico o a carico parziale.



C Convogliatori

M Motore / compressore

E Evaporatore

V Ventilatori

CD Condensatore

— Un nuovo gas refrigerante,
il propano, per un minore impatto
ambientale e per garantire la massima
performance in conservazione.



3 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

L'efficienza energetica dei nostri conservatori

La rivoluzione green

I conservatori IRINOX hanno il refrigerante naturale R-290 (gas Propano). L'R-290 ha un Global Warming Potential (GWP) di 0,02, più di mille volte inferiore rispetto agli altri gas refrigeranti. Il nostro contributo ai professionisti per essere sostenibili ed attenti all'ambiente.

GAS	R404A	R452A	R-290 Conservatori IRINOX	CO ₂
GWP	3922	2141	0,02	1

refrigeranti usati negli attuali conservatori

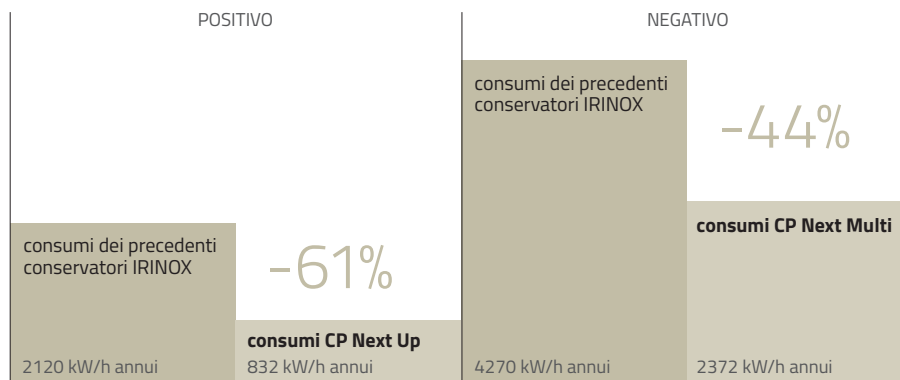
Massima efficienza

I conservatori sono concepiti per garantire la massima efficienza: dalla ricerca dei materiali a minor impatto ambientale, al raggiungimento delle migliori performance, con i più bassi consumi energetici della categoria. L'attenzione ai dettagli costruttivi, come la chiusura magnetica della porta, le guarnizioni e lo spessore dell'isolamento del conservatore, evitano la dispersione del freddo.



**Consumi
a confronto**

I nuovi conservatori IRINOX permettono un risparmio energetico fino al 40% rispetto ai precedenti conservatori.



Consumo nominale

Risparmio economico*	in 1 anno	in 3 anni	in 5 anni	in 7 anni	in 10 anni
CP Next Up vs CP Multi Positivo	245 €	734 €	1.224 €	1.713 €	2.447 €
CP Next Multi VS CP Multi Negativo	361 €	1.082 €	1.803 €	2.524 €	3.606 €

* costo energia 0,19 €/kWh



13:30 CONSERVATORE 01
-20 °C
△ ✕ ⏻



4 NEXT LEVEL DESIGN

Ogni dettaglio dei conservatori IRINOX è progettato con il fine di rendere più facile il lavoro quotidiano dei professionisti.

Tecnologia che semplifica la vita

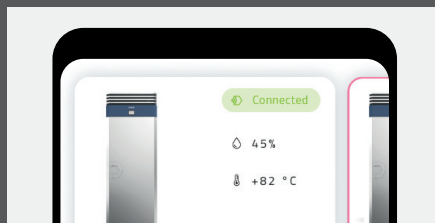
CHIUSURA PORTA

Le porte sono dotate di una chiusura magnetica rallentata e di guarnizioni ad alta tenuta con 5 camere. Nei conservatori IRINOX è stata utilizzata una controporta di dimensioni maggiori protezione della cornice.



CONNETTIVITÀ

FreshCloud® è la tecnologia IoT di IRINOX che permette di interagire in qualunque momento con i conservatori. Grazie alla nuova APP FreshCloud® è possibile connettersi al conservatore in ogni momento per un controllo del suo funzionamento.



SANIGEN

Sanigen® sprigiona ioni attivi che agiscono sulla carica microbica presente nell'aria e che si posa su tutte le superfici, alimenti compresi. L'aria all'interno dei conservatori IRINOX è sanificata e priva di contaminazioni batteriche fino al 99%.



ILLUMINAZIONE

I conservatori IRINOX sono dotati di una doppia barra a led laterale con luce naturale per un'illuminazione perfetta dei tuoi prodotti.



MANIGLIA

I conservatori sono soggetti a continue aperture della porta durante le giornate lavorative, pertanto abbiamo reso la maniglia più solida, semplice da pulire e dalla presa facilitata, grazie alla nuova ergonomia e al nuovo design.

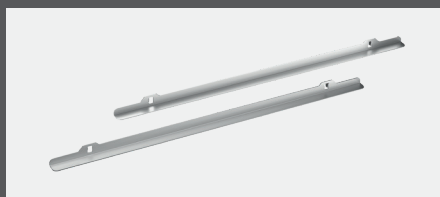


DISPLAY

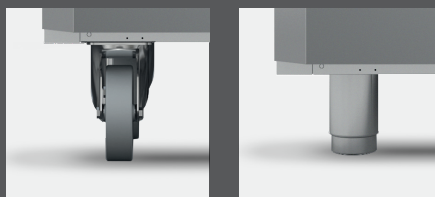
Il nuovo display è retroilluminato con tecnologia capacitiva. È facile da usare, come uno smartphone e permette di impostare la temperatura desiderata, il livello di umidità più adatto ai prodotti e di vedere la frequenza di apertura della porta.



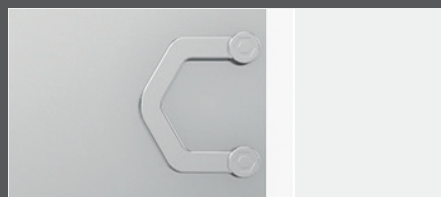
COPPIE GUIDE AGGIUNTIVE



RUOTE* + PIEDINI REGOLABILI



APERTURA PORTA REVERSIBILE



*Disponibili solo per CP NEXT



IRINOX

TEMP. CONTROLLED BY
-20°C

LA GAMMA

Custodisci le tue creazioni alle temperature perfette dei conservatori IRINOX. Affidabili, precisi e sostenibili.

CP Next è disponibile in 4 versioni: a porta intera in acciaio inox, a doppia porta in acciaio inox, a porta intera a vetro o a doppia porta a vetro.

Dimensioni L x P x H



CP Next Acciaio

PORTA SINGOLA	PORTA DOPPIA
795x1100x2164 mm	795x1100x2164 mm
n. 42 (60x80) - n. 84 (60x40)	n. 37 (60x80) - n. 76 (60x40)
n. 28 (60x80) - n. 56 (60x40)	n. 26 (60x80) - n. 52 (60x40)

CP Next Vetro

PORTA SINGOLA	PORTA DOPPIA
795x1105x2164 mm	795x1105x2164 mm
n. 42 (60x80) - n. 84 (60x40)	n. 37 (60x80) - n. 76 (60x40)
n. 28 (60x80) - n. 56 (60x40)	n. 26 (60x80) - n. 52 (60x40)

Dimensioni

Capacità in teglie

> passo 35 mm

> passo 52,5 mm

	UP	MULTI
Potenza	641 W	1106 W
Corrente	3,97 A	6,70 A
Tensione	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

	UP	MULTI
Potenza	742 W	1207 W
Corrente	4,41 A	7,14 A
Tensione	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz



Vaschette



Carapine

	330 x 165 x h120	330 x 165 x h150	330 x 250 x h120	330 x 250 x h150	360 x 165 x h120	360 x 165 x h150	360 x 250 x h150	Ø 200 x h 250
Porta intera	60	48	40	32	60	48	32	45
Doppia porta	54	42	36	28	54	42	28	45

CP Next Mini è disponibile
in due versioni: a porta intera
in acciaio inox e a porta
intera a vetro.

Dimensioni L x P x H



CP Next Mini Acciaio

PORTA SINGOLA

625x878x2186 mm

n. 42 (60x40) - n. 42 GN 1/1 h=20

n. 28 (60x40) - n. 28 GN 1/1 h=20/40 mm

CP Next Mini Vetro

PORTA SINGOLA

625x878x2186 mm

n. 42 (60x40) - n. 42 GN 1/1 h=20

n. 28 (60x40) - n. 28 GN 1/1 h=20/40 mm

Dimensioni

Capacità in teglie

> passo 35 mm

> passo 52,5 mm

MULTI

810 W

4,77 A

230-1N+PE 50 Hz

MULTI

900 W

5,15 A

230-1N+PE 50 Hz

Potenza

Corrente

Tensione



Vaschette



Carapine

	330 x 165 x h120	330 x 165 x h150	330 x 250 x h120	330 x 250 x h150	360 x 165 x h120	360 x 165 x h150	360 x 250 x h150	Ø 200 x h 250
Porta intera	30	24	20	16	30	24	16	25

IRINOX S.p.A. - Società Benefit

Headquarter

Via Caduti nei Lager, 1
31015 - Conegliano
Treviso, Italy

sede operativa

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italy
T. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

