

# Kühlagerschränke





IRINOX

-20°C

IRINOX

IRINOX

IRINOX

# Qualität der Konservierung von IRINOX

Die Qualität der Temperatureerhaltung beim Kühllagermodul der Firma IRINOX, die seit über 20 Jahren auf dem Markt für Konditoreiwaren und Speiseeis tätig ist, bietet jetzt eine grüne Evolution. Unsere Kühllagerschränke umfassen

in kompakteren Maßen das ganze technische und funktionale Know-how, mit dem Profis die gewählte Temperatur festlegen und konstant beibehalten, die geeignete Feuchtigkeit für die gelagerten Produkte einstellen und eine

sanfte Lüftung, die nicht austrocknet, gleichmäßig über alle Bleche verteilen können. Im Gegenzug bewahren sie die Nährwerte, Aromen, Farben und Konsistenz unverändert. Gewohnte Sicherheit bei geringerem Verbrauch.

---

## – Next level Preservation

1

Die Konservierung ist noch schonender, präziser und stabiler.

---

## – Next level Performance

2

Die Lüftung ist noch leistungsstärker und steuert Plus- und Minustemperaturen ebenso wie spezifische Temperaturen für Schokolade.

---

## – Next level Sustainability

3

Der Energieverbrauch ist noch geringer und nachhaltiger.

---

## – Next Level Design

4

Unsere Kühllagerschränke sind ergonomisch, geräumig oder kompakt je nach Größe des Produktionsraums und unterstützen die tägliche Arbeit.



— Damit lassen sich Lebensmittel aller Art mit maximaler Temperaturstabilität aufbewahren.

#### Pluspunkte von IRINOX

##### PRÄZIS

Bei den Lagerschränken von IRINOX besteht die Sicherheit, dass die eingestellte gewünschte Temperatur immer stabil erhalten bleibt: Dies ist dem Smart Airflow System und einer optimierten Bemessung der Kühlanlage zu verdanken, die in allen Betriebsbedingungen leistungsstark ist.

##### SCHONEND

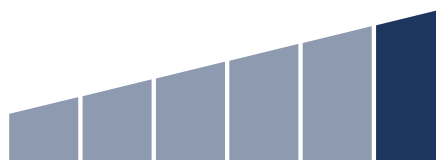
Die sanfte, einheitliche Lüftung ist das Geheimnis der perfekten Lagerung von IRINOX. Es entstehen keine Temperaturunterschiede im Lagerschrank, denn die Luft wird auf alle Ebenen verteilt und ist vor allem nie aggressiv.

##### ANPASSUNGSFÄHIG

CP Next ist für Konditoren, Eishersteller und Bäcker bestimmt und enthält bis 84 Bleche in der Version mit Einzeltür und bis 76 Bleche (600x400) in der Version mit doppelter Tür. CP Next Mini enthält bis zu 42 Bleche 600x400 oder GN 1/1.

##### FLEXIBEL

Der Profi kann sich für die Version CP Next Up entscheiden, die Plus-temperaturen oder spezifische Temperaturen für Schokolade bedient, oder für die Version CP Next Multi, bei der Plus-, Minus- oder für Schokolade geeignete Temperaturen eingestellt werden können. CP Next Mini ist nur in der Version Multi erhältlich.



CP NEXT MULTI / CP NEXT MINI

##### Smart Humidity System

Die Konsistenz der Lebensmittel wird durch die perfekte Feuchtigkeitssteuerung garantiert. Bei den IRINOX-Kühlagerschränken lassen sich 6 Feuchtigkeitsstufen einstellen (von 95 % bis 40 % rF).

#### CP NEXT UP



**PLUSGRADE** Bedient Temperaturen von -5 °C bis +15 °C und ist ideal für die Aufbewahrung von servierbereiten Produkten.



**SCHOKOLADE** Bedient Temperaturen von +10 °C bis +15 °C und ist ideal für die Aufbewahrung von Schokoladenkreationen.

**MINUSGRADE** Bedient Temperaturen von -25 °C bis +15 °C und ist ideal für die Lagerung von tiefgekühlten Produkten mit langer Aufbewahrungszeit.

## 1 NEXT LEVEL PRESERVATION

# Temperaturen immer unter Kontrolle

### STABIL

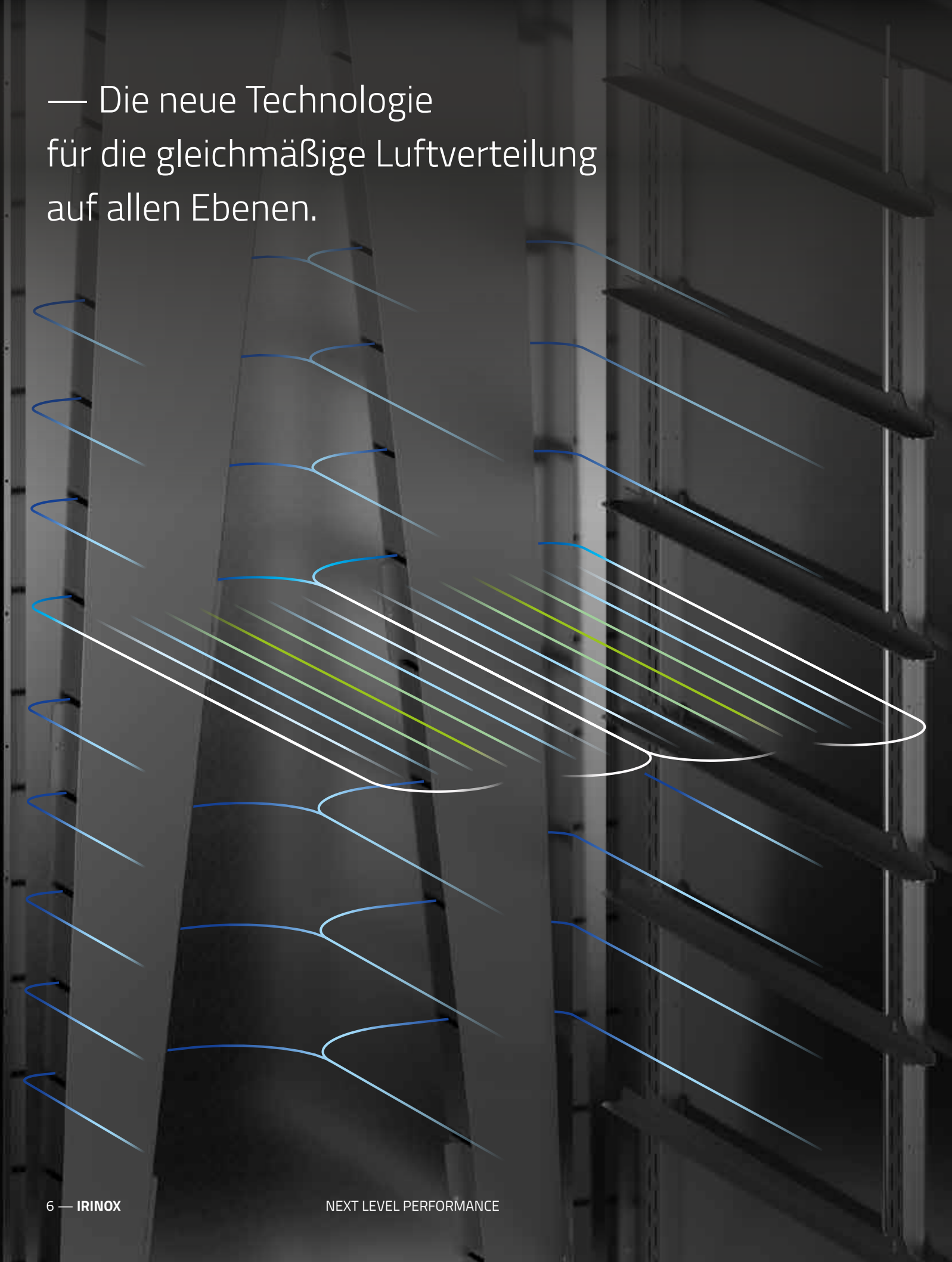
IRINOX Kühlagerschränke sind nicht von den Temperaturschwankungen durch häufiges Öffnen der Türen betroffen. Die Temperaturrückgewinnung erfolgt sehr schnell, weil die Kühlanlage genau richtig bemessen ist.

### ZUVERLÄSSIG

Das Enteisungssystem Smart Defrost der Lagerschränke von IRINOX ist anpassungsfähig mit automatischer Aktivierung, so dass die Bildung von Reif oder Eis in der Kühlzelle verhindert und der Dauerbetrieb des Lagerschranks gewährleistet wird.

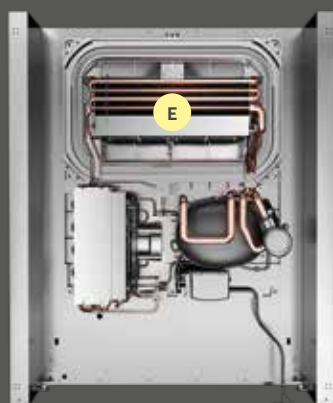


— Die neue Technologie  
für die gleichmäßige Luftverteilung  
auf allen Ebenen.



## 2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

# Mehrebenen- Luftstrom



Das innovative Smart Airflow System wird mit einem doppelten Förderer hergestellt, der einheitliche Luftströme – einen in der Mitte und zwei seitlich – mit demselben Luftdurchsatz auf allen Ebenen des Lagerschranks erzeugt. Der Hauptvorteil

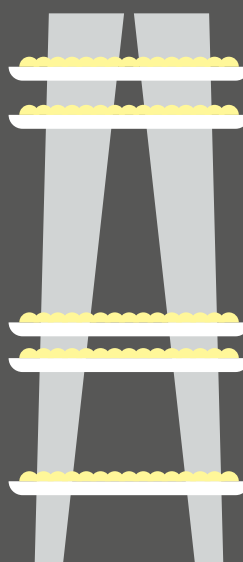
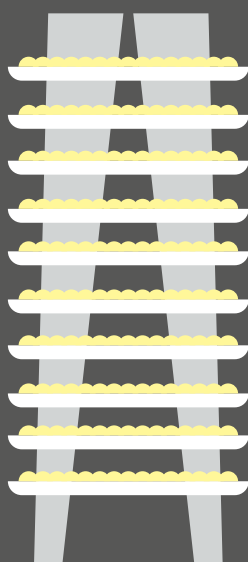
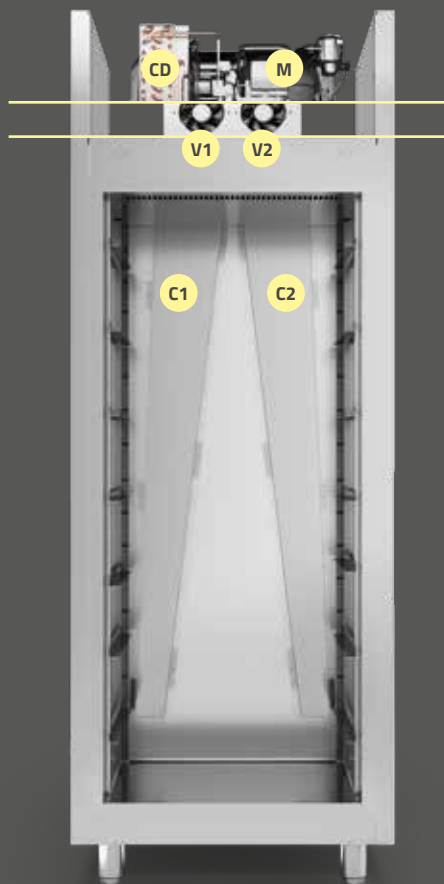
sind geringere Temperaturschwankungen und eine konstante Luftbehandlung, die nicht von der Beladung abhängt. Das perfekte Klima für die Aufbewahrung der Produkte ist mit wenigen Blechen ebenso garantiert wie bei voller Beladung.

### DER IRINOX-ALGORITHMUS

Das Geheimnis der hochwertigen Konservierung in den IRINOX Lagerschränken ist die optimale Steuerung der einheitlichen Temperatur, der passiven Feuchtigkeit, der Luftgeschwindigkeit und der Kühlleistung. Dazu trägt die perfekte

Interaktion zwischen Luftverteilung, den hocheffizienten Kompressoren, dem Verdampfer und dem Kondensator, die mit einer großen Fläche für den Wärmeaustausch versehen sind, sowie den elektronischen Lüftern und der Gehäuseisolierung bei.

Garantie für eine gleichmäßige Luftverteilung bei voller Beladung ebenso wie bei Teilbeladung.



**C** Leitungen

**M** Motor/Kompressor

**E** Verdampfer

**V** Lüfter

**CD** Kondensator

— Ein neues Kältemittel –  
Propan – sorgt für geringere  
Umweltbelastung und maximale  
Performance bei der Aufbewahrung.



### 3 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

# Die Energieeffizienz unserer Kühlagerschränke

#### Die grüne Revolution

Die Lagerschränke von IRINOX nutzen das natürliche Kältemittel R-290 (Propangas). R-290 hat ein Treibhauspotential (GWP) von 0,02 – über tausendmal geringer als andere Kältemittel. Dies ist unser Beitrag für Profis, die nachhaltig und umweltschonend arbeiten wollen.

GAS	R404A	R452A	R-290 Lagerschränke von IRINOX	CO <sub>2</sub>
↓				
GWP	3922	2141	0,02	1

Derzeit verwendete Kältemittel in Kühlagerschränken

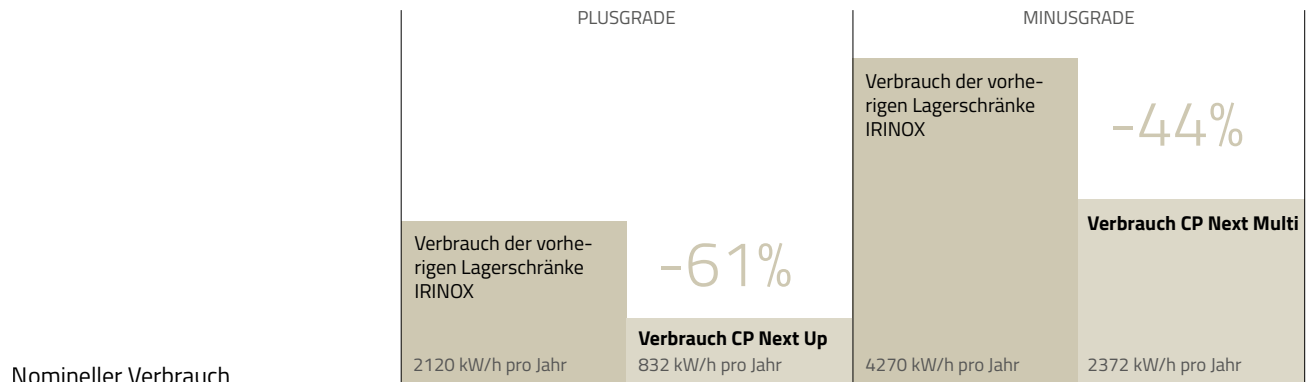
#### Maximale Effizienz

Die Kühlagerschränke sind so konzipiert, dass sie maximale Effizienz garantieren: von der Suche nach Materialien mit der geringsten Umweltbelastung bis zum Erreichen der besten Performance mit dem niedrigsten Energieverbrauch der Kategorie. Die Sorgfalt bei den Konstruktionsdetails wie der magnetischen Türschließung, den Dichtungen und der Stärke der Isolierung führt dazu, dass ein Kälteverlust vermieden wird.



## Energieverbrauch im Vergleich

Die neuen Kühllagerschränke von IRINOX ermöglichen eine Energieeinsparung bis 40 % im Vergleich zu den vorherigen Modellen.



Nomineller Verbrauch

Wirtschaftliche Einsparung*	in 1 Jahr	in 3 Jahren	in 5 Jahren	in 7 Jahren	in 10 Jahren
<b>CP Next Up gegenüber CP Multi Plusgrade</b>	245 €	734 €	1.224 €	1.713 €	2.447 €
<b>CP Next Multi gegenüber CP Multi Minusgrade</b>	361 €	1.082 €	1.803 €	2.524 €	3.606 €

\* Energiekosten 0,19 €/kWh



13:30 CONSERVATORE 01  
**-20 °C**  
⏏ ⏻ ⏸



## 4 NEXT LEVEL DESIGN

Jedes Detail der Kühlagerschränke von IRINOX ist so entworfen, dass es die tägliche Arbeit der Profis erleichtert.

# Technologie, die das Leben leichter macht

### TÜRSCHLIESSUNG

Die Türen sind mit einer langsamen Magnetschließung und mit leistungsstarken 5-Kammer-Dichtungen ausgestattet. Bei den Lagerschränken von IRINOX wurde eine Innentür mit größeren Maßen zum Schutz für den Rahmen verwendet.



### KONNEKTIVITÄT

FreshCloud® ist die IoT-Technologie von IRINOX, über die Sie jederzeit mit den Kühlagerschränken kommunizieren können. Mit der neuen APP FreshCloud® ist die Verbindung zum Lagerschrank für die Funktionskontrolle jederzeit möglich.



### SANIGEN

Sanigen® setzt Aktivionen frei und wirkt so auf Keime ein, die sich in der Luft befinden und sich auf allen Oberflächen, auch auf Lebensmitteln, absetzen. Die Luft in den Lagerschränken von IRINOX wird desinfiziert und ist bis zu 99 % frei von Bakterienbefall.



### BELEUCHTUNG

Die Kühlagerschränke von IRINOX sind mit einem doppelten LED-Leuchtstreifen seitlich mit natürlichem Licht für eine perfekte Beleuchtung der Produkte ausgestattet.



### TÜRGRIFF

Da die Kühlagerschränke während eines Arbeitstages ständig geöffnet werden müssen, haben wir den Türgriff mit neuer Ergonomie und neuem Design so gestaltet, dass er robuster, einfacher zu reinigen und leichter zu greifen ist.

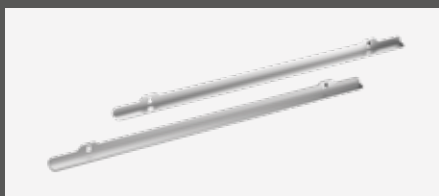


### DISPLAY

Das neue Display ist hintergrundbeleuchtet mit kapazitiver Technologie. Es ist leicht zu bedienen, wie ein Smartphone, und ermöglicht die Einstellung der gewünschten Temperatur und der passenden Feuchtigkeit für die Produkte sowie die Anzeige der Häufigkeit der Türöffnung.



### ZUSATZSCHIENEN PAARWEISE



### VERSTELLBARE RÄDER\* + FÜSSE



### REVERSIBLE TÜRÖFFNUNG



\*Nur für CP NEXT verfügbar



IRINOX

-20°C

# DIE PRODUKTLINIE

Bewahren Sie Ihre Kreationen bei den perfekten Temperaturen der Lagerschränke von IRINOX auf. Zuverlässig, präzise und nachhaltig.

CP Next ist in 4 Versionen erhältlich: mit einer Tür aus Edelstahl, mit doppelter Tür aus Edelstahl, mit einer Tür aus Glas oder mit doppelter Tür aus Glas.

Maße L x T x H



## CP Next Stahl

	EINZELTÜR	DOPPELTE TÜR
Maße	795x1100x2164 mm	795x1100x2164 mm
Blechkapazität › Abstand 35 mm	42 (60x80) – 84 (60x40)	37 (60x80) – 76 (60x40)
› Abstand 52,5 mm	28 (60x80) – 56 (60x40)	26 (60x80) – 52 (60x40)

## CP Next Glas

	EINZELTÜR	DOPPELTE TÜR
Maße	795x1105x2164 mm	795x1105x2164 mm
Blechkapazität › Abstand 35 mm	42 (60x80) – 84 (60x40)	37 (60x80) – 76 (60x40)
› Abstand 52,5 mm	28 (60x80) – 56 (60x40)	26 (60x80) – 52 (60x40)

	UP	MULTI
Leistung	641 W	1106 W
Strom	3,97 A	6,70 A
Spannung	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

	UP	MULTI
Leistung	742 W	1207 W
Strom	4,41 A	7,14 A
Spannung	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz



### Wannen



### Eisbehälter

	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
Ganze Tür	60	48	40	32	60	48	32	45
Doppelte Tür	54	42	36	28	54	42	28	45

CP Next Mini ist in 2 Versionen erhältlich: mit einer Tür aus Edelstahl oder mit einer Tür aus Glas.

Maße L x T x H



**CP Next Mini Stahl**

**EINZELTÜR**

Maße

625x878x2186 mm

**Blechkapazität**

› Abstand 35 mm

42 (60x40) – 42 GN 1/1 h=20

› Abstand 52,5 mm

28 (60x40) – 28 GN 1/1 h=20/40 mm

**CP Next Mini Glas**

**EINZELTÜR**

625x878x2186 mm

42 (60x40) – 42 GN 1/1 h=20

28 (60x40) – 28 GN 1/1 h=20/40 mm

**MULTI**

Leistung

810 W

Strom

4,77 A

Spannung

230-1N+PE 50 Hz

**MULTI**

900 W

5,15 A

230-1N+PE 50 Hz



**Wannen**



**Eisbehälter**

	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
<b>Ganze Tür</b>	30	24	20	16	30	24	16	25

**IRINOX S.p.A. - Benefit Corporation**

Hauptsitz

Via Caduti nei Lager, 1

31015 - Conegliano

Treviso, Italy

Standort

viale Enrico Mattei, 20

Z.I. Prealpi Trevigiane

31029 Vittorio Veneto

Treviso, Italy

T. +39 04382020

[irinoxprofessional.com](http://irinoxprofessional.com)

