

CK NEXT



Die Kühllagerschränke CK Next wurden speziell für das Gastgewerbe konzipiert. Sie umfassen in kompakten Maßen, das komplette technische und funktionale Knowhow, mit dem Profis die exakte Temperatur festlegen und konstant halten, die ideale Feuchtigkeit an die gelagerten Produkte anpassen und sich einer gleichmäßigen, sanften, nicht austrocknenden Lüftung sicher sein können. CK Next bewahrt die Nährstoffe, Aromen, Farben und Konsistenz der Speisen.

Kapazität

	Einzeltür
Anzahl Einschübe GN 2/1 Abstand 55 mm	24
Anzahl Einschübe GN 2/1 Abstand 110 mm	12
Anzahl Einschübe GN 1/1 Abstand 55 mm	48
Anzahl Einschübe GN 1/1 Abstand 110 mm	24
Inneres Zellvolumen nach EN 16825 (Liter)	483

Geräteausführung Standard

- Türöffnung Rechtsanschlag mit Scharnieren auf der rechten Seite.
- Doppelt abgeschrägte Tür.
- Magnetische und langsame Türschließung.
- Öffnung mit Türstopp bei 105°.
- Ergonomischer und robuster Stahlgriff.
- 5-Kammer-Türdichtung zur Gewährleistung einer besseren Temperaturstabilität.
- Gestanzte Auflageschienen mit Abstand 55 mm für Bleche GN 2/1 oder GN 1/1.
- Innen- und Außenaufbau vollständig aus Edelstahl AISI 304.
- Kapazitiver 4.3"-Touchscreen.
- Eingebaute Luftkondensation.
- Hocheffizientes Kältesystem mit natürlichem Kältemittel R290.
- Innovative, adaptive Heißgasabtauung, schnell, effektiv, ermöglicht die Verwaltung und Einstellung von Zeitbändern der Nutzung, um plötzliche Änderungen der Lagertemperatur zu vermeiden.
- Ober-, Unterseite und Seitenteile des Lagerschranks mit 95 mm Polyurethanschaum.
- Tür des Lagerschranks mit 90 mm Polyurethanschaum.
- USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten.
- Innovatives Luftverteilungssystem, patentiert, ermöglicht eine perfekte Luftverteilung über alle Einschübe des Innenraums. Der doppelte Verteiler erzeugt drei Luftströme, einen in der Mitte und zwei an den Seiten, und garantiert so eine stets gleichmäßige Belüftung.
- Passives Feuchtigkeitsmanagement durch die perfekte Balance aus der Größe des Verdampfers, der Leistung der drehzahlgeregelten Ventilatoren und der Leistung des Verdichters.
- Innenbeleuchtung mit einzelner LED-Leiste.

Funktionen

2 Türkonfigurationen wählbar:

Einzeltür Stahl.**Einzeltür Glas:** ideal für den Einsatz als Vitrine.

2 Betriebsarten verfügbar:

Multi: Mit Betriebstemperaturen von -25°C bis +15°C, es können 2 Temperaturbereiche eingestellt werden:

Negativ (-25°C / +15°C) oder Positiv (-5°C / +15°C), für maximale Flexibilität im Einsatz.

Up: Mit Betriebstemperaturen von -5°C bis +15°C.

Feuchtemanagement

Passive Feuchtigkeitsregelung mit der Auswahl von 6 verschiedenen Feuchtigkeitsstufen (von 60% bis 90% rF). Die Feuchterege- lung ist aktiv, wenn die Temperatur im Innenraum über 0°C liegt.

Schnittstelle

4,3" Colour-Display mit kapazitiver Technologie. Ausgestattet mit akustischem Signal.

Konnektivität

FreshCloud® ist die IOT-Technologie von Irinox, mit der Sie CK Next jederzeit über eine APP steuern und mit ihm interagieren können.

Funktionen der APP:

- Fernüberwachung des Betriebs und der Parameter des laufenden Zyklus
- Push-Benachrichtigungssystem
- Visualisierung von Nutzungsstatistiken
- HACCP Datenspeicherung.

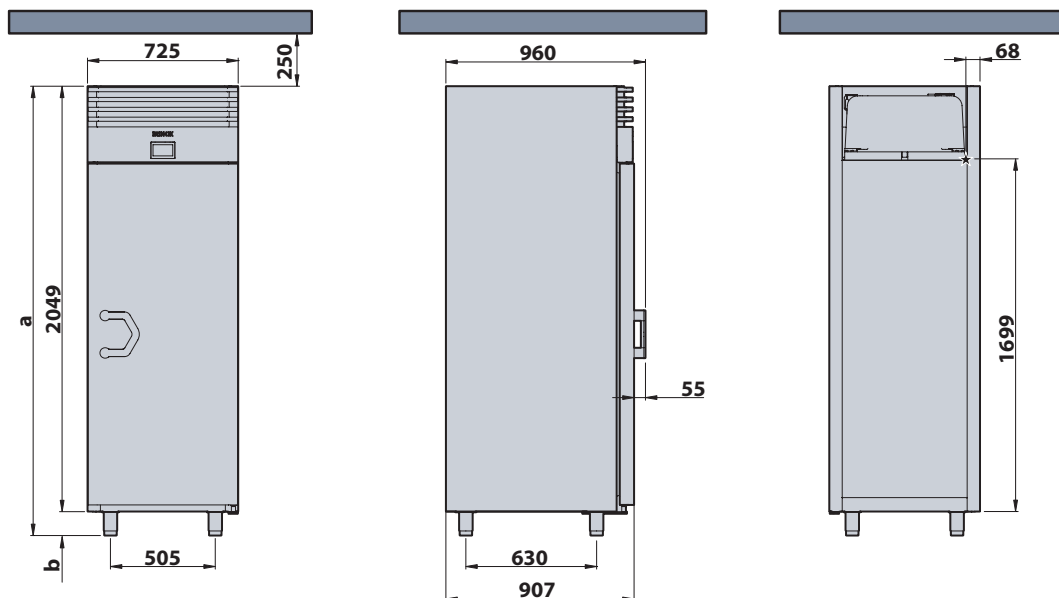
Optionen

- Sanigen® (patentiertes Desinfektionssystem von Irinox).
- Wasserkühlung nur für CK Next Multi verfügbar.
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellern.
- Türanschlag links (Scharniere links).
- Abstandhalter aus Edelstahl zur Positionierung mehrerer CK Next nebeneinander.
- Niedrige Füße H.80-115 mm.
- Sonderspannungen auf Anfrage.
- Innenbeleuchtung mit doppelter LED-Leiste (Standard für CK Next mit Glastür).
- Konnektivitätsmodul Wi-Fi/Ethernet.
- Filter Luft Kondensator.
- Abschliessbare Tür.
- Spedition ohne Kältemittel.

Garantie

- 2 Jahre ab dem Datum der Installation, nach Zusendung des Installationsberichts, auf Bauteile (siehe Garantiebedingungen).

CK NEXT



HÖHE

Maße in Millimeter

★ Netzkabel

		a	b
Standard Füße	mm	2164 - 2214	115 + 165
Option niedrige Füße	mm	2129 - 2164	80 + 115
Option Lenkrollen	mm	2204	155

TECHNISCHE DATEN

		220-240V - 1N+PE 50Hz					
		UP		MULTI			
		LUFTKÜHLUNG		LUFTKÜHLUNG	WASSERKÜHLUNG		
Tür-Konfiguration		STAHLTÜR	GLASTÜR	STAHLTÜR	GLASTÜR	STAHLTÜR	GLASTÜR
Netzanschluss		373	472	713	811	713	811
Performance	W	3,19	3,63	5,16	5,60	5,16	5,60
Kondensationsart		3G1.5		3G1.5		3G1.5	
Tür-Konfiguration		-		-		3/4"	
Netzanschluss	mm ²	3G1.5		3G1.5		3G1.5	
Absicherung (FLA)	mm	3G1.5		3G1.5		3G1.5	
Netzanschluss	W	482		1040		1040	
Absicherung (FLA)	W	654		1501		1501	
Netzanschluss	m ³ /h	680		680		-	
Absicherung (FLA)	NPTf	-		-		3/4"	
Netzanschluss	l/h	-		-		260	
Absicherung (FLA)	°C	-		-		+10 / +22 °C	
Netzanschluss	°C	-		-		+23 / +35 °C	
Absicherung (FLA)		R290 - 0.13 kg		R290 - 0.12 kg		R290 - 0.11 kg	
Netzanschluss		Klasse 5 = 40°C - 40% relative Luftfeuchtigkeit		Klasse 5 = 40°C - 40% relative Luftfeuchtigkeit			
Absicherung (FLA)	mm	725 x 960		725 x 960			
Netzanschluss	mm	535 x 695 x 1450		535 x 695 x 1450			
Absicherung (FLA)	kg	170	190	170	190	-	-

ENERGIEVERBRAUCH

		220-240V - 1N+PE 50Hz	
		UP	MULTI
		STAHLTÜR	STAHLTÜR
Netzanschluss		A	C
Performance	kWh/Jahr	346	1794

INSTALLATION

Das Gerät muss unter Beachtung und Einhaltung der Anweisungen in der Installationsanleitung installiert werden.

Der Inhalt des Handbuchs ist obligatorisch, um einen korrekten Betrieb sicherzustellen und die Rechte des Benutzers im Rahmen der Garantie zu gewährleisten.

Die ständige Weiterentwicklung der Produkte macht Änderungen der Spezifikationen ohne Vorankündigung erforderlich.

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