

## CP NEXT MINI



El conservador de propano Irinox, Cp Next Mini, encierra en unas dimensiones aún más compactas todo el saber hacer técnico y funcional que permite al profesional fijar y mantener una temperatura constante, gestionar el nivel de humedad más adecuado a los productos almacenados, distribuir uniformemente sobre todas las bandejas colocadas una ventilación suave que no reseca los productos. Por el contrario, mantiene intactos sus valores nutricionales, fragancias, colores y consistencia.

### Capacidad

	Puerta única
Número de bandejas (600x400) paso 35 mm	42
Número de bandejas (600x400) paso 52,5 mm	28
Número de bandejas (GN 1/1, h=20 mm) paso 35 mm	42
Número de bandejas (GN 1/1, h=20/40 mm) paso 52,5 mm	28
Volumen interno de la celda según EN 16825 (litros)	323

### Detalles de construcción estándar

- Apertura estándar de puerta a la derecha con bisagras a la derecha.
- Puerta de doble bisel.
- Cierre de puerta magnética y ralentizada.
- Manija ergonómica y robusta de acero.
- Iluminación interior con doble barra de leds
- Pantalla táctil capacitiva de 4,3 pulgadas
- Junta de la puerta con 5 cámaras para garantizar un mejor sellado de la temperatura.
- Estructura interna y externa completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Condensación de aire incorporada.
- Instalación de refrigeración de alta eficiencia con gas refrigerante natural R290.
- Innovadora descongelación adaptativa mediante gas caliente, rápida, eficaz, permite gestionar y fijar las franjas horarias de uso, para evitar cambios bruscos en la temperatura de conservación.
- Cielo del conservador de espesor de 110 mm de espuma de poliuretano.
- Fondo del conservador de espesor de 90 mm de espuma de poliuretano.
- Flancos del conservador de espesor de 95 mm de espuma de poliuretano.
- Espalda del conservador de espesor de 87 mm de espuma de poliuretano.
- Puerta del conservador de espesor de 89 mm de espuma de poliuretano.
- Puerto USB para la descarga de HACCP.
- El innovador sistema de distribución de aire, patentado, permite una perfecta distribución del aire en cada estante por toda la altura de la cámara. El doble transportador genera tres flujos de aire, uno en el centro y dos en los laterales, garantizando una ventilación siempre uniforme.
- Gestión pasiva de la humedad creada por el equilibrio perfecto entre el tamaño del evaporador, la potencia del ventilador de velocidad variable y la potencia del compresor.

## Funcionamiento

### 4 tipos de puerta disponibles para elegir:

**Puerta simple de acero.**

**Puerta de cristal simple:** ideal para su uso como vitrina.

### 2 modos de funcionamiento disponibles:

**Multi:** con temperaturas de funcionamiento de -25°C a +15°C, con la posibilidad de ajustar el conservador en 3 temperaturas diferentes: Negativo (-25°C / -5°C), Chocolate (+10°C / +15°C) o Positivo (-5°C / +15°C), para una máxima flexibilidad de uso.

### Gestión de la humedad

Regulación pasiva de la humedad con selección de 6 niveles diferentes de humedad (del 40% al 95%HR). El control de la humedad sólo se activa si la temperatura del conservador es superior a 0°C.

### Interfaz

**Display 4,3"** con pantalla capacitiva, en color. Equipado con señal acústica.

### Conectividad

FreshCloud® es la tecnología IOT de Irinox que permite controlar e interactuar con Cp Next Mini en cualquier momento a través de una APP. Las funcionalidades de la aplicación son:

- Monitorización remota del funcionamiento y parámetros del ciclo en curso
- Sistema de notificaciones push
- Visualización de estadísticas de uso
- Almacenamiento de datos Haccp

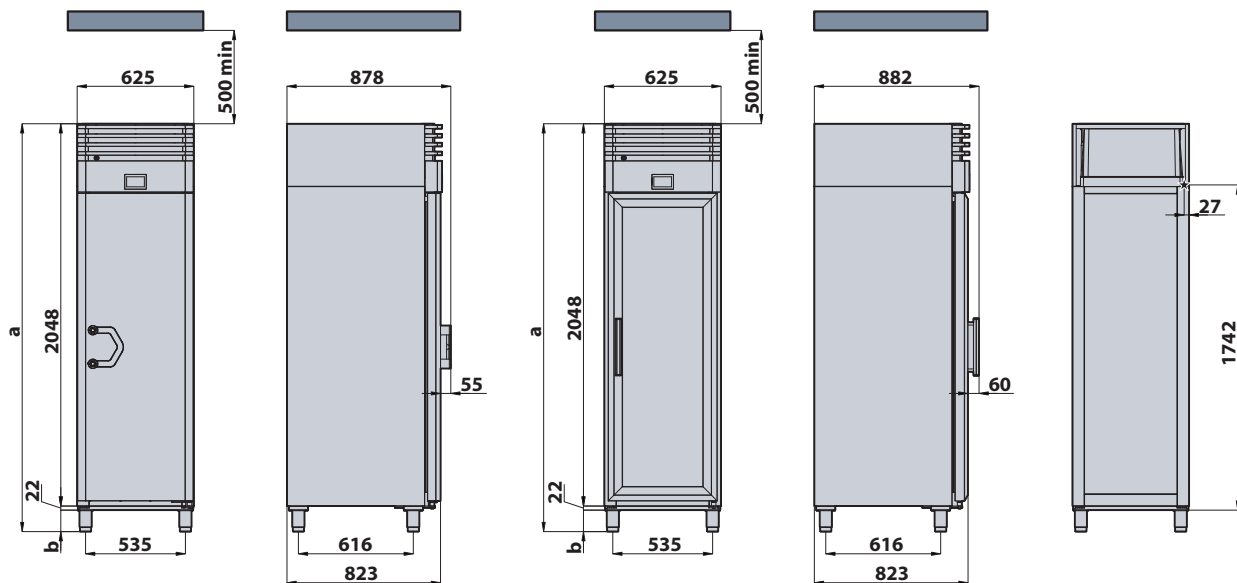
## Optional

- Sanigen® (sistema de sanificación patentado Irinox).
- Condensación de agua.
- Pares de guías adicionales.
- Pies rebajados H. 80 - 115 mm.
- Kit soporte para bandejas GN1/1 en lugar o en adjunta.
- Regulador apertura puerta a 115°.
- Kit de bisagras para la reversibilidad de la puerta.
- Separadores de acero inoxidable para colocar varios CP Next uno al lado del otro.
- Embalaje en caja de madera HT.
- Tensiones especiales a petición.
- Apertura puerta izquierda (bisagras izquierda)
- Unidad proporcionada sin carga de gas.

## Garantía del producto

- 2 años a partir de la fecha de instalación, después de enviar el informe de instalación, sobre las piezas (ver condiciones de garantía).

## CP NEXT MINI



### ALTURA

		a	b
Pies estándar	mm	2186 - 2236	115 + 165
Opción de pies rebajados	mm	2151 - 2186	80 + 115

### Medidas en milímetros

★ Cable de alimentación general

## DATOS TÉCNICOS

		230V - 1N+PE 50Hz			
		CONDENSACIÓN DE AIRE		CONDENSACIÓN DE AGUA	
Configuración		PUERTA CIEGA	PUERTA DE CRISTAL	PUERTA CIEGA	PUERTA DE CRISTAL
Potencia eléctrica nominal	W	810	900	770	850
Corriente nominal	A	4,77	5,15	4,64	4,89
Cable principal de alimentación	mm <sup>2</sup>	3G1.5		3G1.5	
Potencia frigorífica (-5°C / +45°C)	W	1188		1188	
Potencia de condensación (-5°C / +45°C)	W	1691		1691	
Mínimo recambio de aire	m <sup>3</sup> /h	580		-	
Conexiones entrada/salida del agua	NPTf	-		1/2"	
Máximo consumo de agua (temp. entrada +30°C / temp. salida +35°C)	l/h	-		292	
MÍN/MÁX temperatura del agua de entrada (agua enfriada)	°C	-		+10 / +22 °C	
MÍN/MÁX temperatura del agua de entrada (torre de agua)	°C	-		+23 / +35 °C	
Tipo de refrigerante	-	R290 - 0.11 kg			
Clase climática (según el reglamento de la UE 2015/1094)	-	clase 5 = 40°C - 40% humedad relativa			
Dimensiones (ANCHURA x PROFUNDIDAD)	mm	625 x 878			
Dimensiones internas de la cámara (ANCHURA x PROFUNDIDAD x ALTURA)	mm	430 x 610 x 1500			
Peso de la cámara	kg	160	175	160	175

## CONSUMO DE ENERGÍA

		230V - 1N+PE 50Hz
Alimentación eléctrica		230V - 1N+PE 50Hz
Configuración		PUERTA CIEGA
Clase de consumo de energía		C
Consumo de energía anual (AEC)	kWh/year	1355

### INSTALACIÓN

El conservador debe instalarse de acuerdo con el manual de instalación.

El contenido del manual debe seguirse cuidadosamente para asegurar un funcionamiento correcto y para proteger los derechos del usuario bajo la garantía.

El desarrollo continuo del producto puede requerir cambios en las especificaciones sin previo aviso.

### 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