IRINOX

Les conservateurs

La qualité de la conservation IRINOX

L'évolution écologique de la qualité de maintien des températures du module de conservation IRINOX, présent sur le marché de la pâtisserie et de la production de glaces depuis plus de 20 ans.

Tout en étant plus compacts, nos conservateurs renferment tout le savoir-faire technique et fonctionnel qui permet aux professionnels de définir et de maintenir la température désirée, de gérer le niveau d'humidité le plus adapté aux produits conservés, et de diffuser sur tous les bacs insérés une ventilation douce et homogène qui ne sèche pas les produits. Bien au contraire, ils en préservent les valeurs nutritionnelles, les parfums, les couleurs et la consistance. La même sécurité avec une consommation énergétique réduite.

– Next level Preservation 1

Une conservation encore plus délicate, stable et précise.

– Next level Performance 2

Une ventilation encore plus performante pour gérer les températures positives, négatives et spécifiques au chocolat.

– Next level Sustainability 3

Une consommation d'énergie encore plus faible et durable.

– Next level Design 4

Nos conservateurs sont ergonomiques, grands ou compacts en fonction de la taille du laboratoire, et adaptés au travail quotidien.

— Conserve au mieux tout type d'aliment grâce à la stabilité maximale de la température.

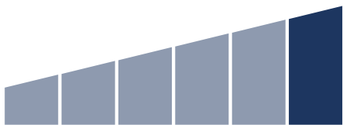
Pourquoi choisir IRINOX ?

PRÉCIS
Grâce à Smart Airflow System et à une taille de l'installation frigorifique optimisée pour être performante, quelles que soient les conditions de travail, vous avez la certitude de régler la température souhaitée et de la maintenir toujours stable dans les conservateurs IRINOX.

DÉLICAT
La ventilation délicate et homogène est le secret de la parfaite conservation d'IRINOX. Vous ne trouverez aucune différence de température à l'intérieur du conservateur, car l'air est diffusé à tous les étages et n'est surtout jamais agressif.

ADAPTATIF
Dédiés aux pâtissiers, glaciers et boulangers, le CP Next contient jusqu'à 84 bacs dans la version à porte unique et jusqu'à 76 bacs (600 × 400) dans la version à double porte. Le CP Next Mini contient jusqu'à 42 bacs 600 x 400 ou GN1/1.

FLEXIBLE
Le professionnel peut choisir CP Next Up, qui gère les températures positives ou spécifiques au chocolat, ou CP Next Multi, qui permet en revanche de définir des températures positives, négatives ou adaptées au chocolat. Le CP Next Mini est disponible uniquement en version Multi.



Smart Humidity System
La consistance des aliments est garantie par la gestion parfaite de l'humidité. Les conservateurs IRINOX proposent six degrés d'humidité (de 95 % à 40 % d'humidité relative).

CP NEXT MULTI/CP NEXT MINI

CP NEXT UP

POSITIF Gère les températures allant de -5 °C à +15 °C, et est idéal pour la conservation des produits prêts à servir.

CHOCOLAT Gère les températures allant de +10 °C à +15 °C, et est idéal pour la conservation de vos créations en chocolat.

NÉGATIF Gère les températures allant de -25 °C à +15 °C, et est idéal pour conserver des produits surgelés à longue durée de conservation.

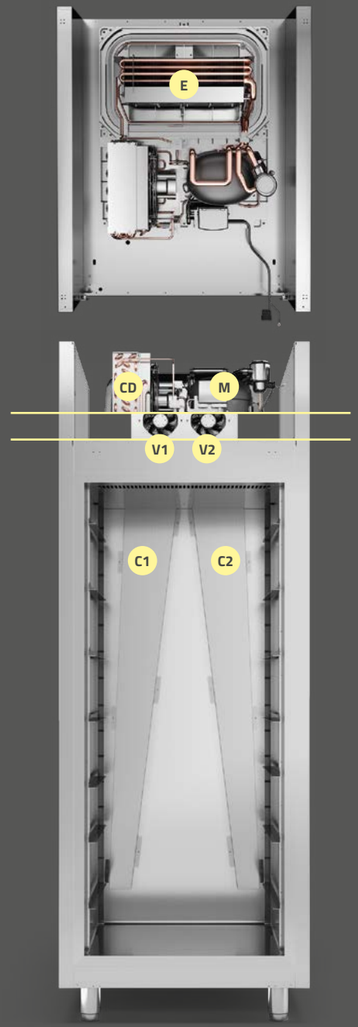
Des températures toujours sous contrôle

STABLE
Les conservateurs IRINOX ne souffrent pas des changements de température causés par l'ouverture fréquente des portes. Les températures se rétablissent très rapidement grâce au dimensionnement adapté du système de réfrigération.

FIABLE
Le système de dégivrage Smart Defrost des conservateurs IRINOX est adaptatif et s'active automatiquement. Il évite ainsi la formation de givre ou de glace à l'intérieur de la chambre et assure le fonctionnement continu du conservateur.

— La nouvelle technologie pour diffuser l’air de façon homogène à tous les étages.

Flux d’air sur plusieurs étages

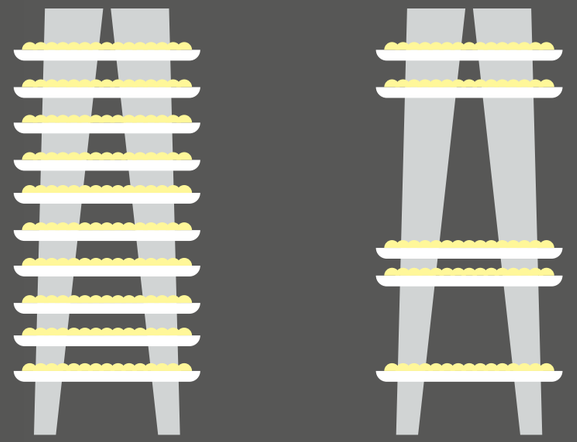


Le Smart Airflow System novateur est constitué d’un double transporteur qui crée des flux d’air uniformes (un central et deux latéraux) avec la même portée d’air à tous les étages des conservateurs. Le principal avantage est la réduction des écarts de température et un traitement constant de l’air, qui ne varie pas en fonction de la quantité de produits. La température parfaite de conservation des produits est garantie aussi bien quand peu de bacs sont insérés qu’à pleine charge.

L’ALGORITHME IRINOX

Le secret de la conservation de qualité des conservateurs IRINOX est la gestion optimale de l’uniformité de la température, de l’humidité passive, de la vitesse de l’air et de la puissance de refroidissement, grâce à l’interaction parfaite entre la distribution de l’air, les compresseurs à haute efficacité, l’évaporateur et le condensateur dotés d’une vaste surface d’échange thermique, les ventilateurs électroniques et l’isolation de la coque.

La garantie d’une diffusion homogène de l’air tant à pleine charge qu’à charge partielle.



C Convoyeurs

M Moteur/compresseur

E Évaporateur

V Ventilateurs

CD Condensateur

— Un nouveau gaz réfrigérant, le propane, afin de réduire l'impact environnemental et garantir une performance de conservation optimale.

L'efficacité énergétique de nos conservateurs

La révolution écologique

Les conservateurs IRINOX utilisent le réfrigérant naturel R-290 (gaz propane).
Le R-290 a un potentiel de réchauffement global (Global Warming Potential, GWP) de 0,02, soit plus de mille fois inférieur aux autres gaz réfrigérants. C'est notre contribution pour aider les professionnels à être durables et respectueux de l'environnement.

GAZ	R404A	R452A	**R-290** Conservateurs IRINOX	CO_2
PRG	3922	2141	0,02	1

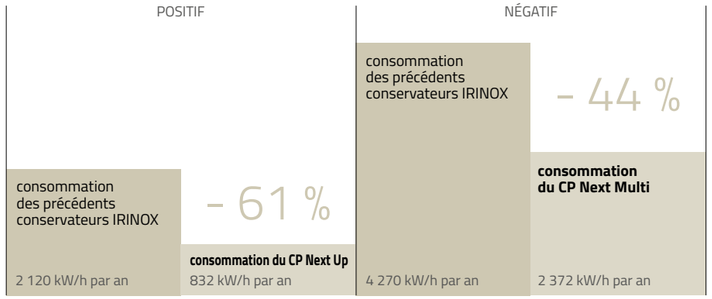
liquides de refroidissement utilisés dans les conservateurs actuels

Une efficacité optimale

Les conservateurs sont conçus pour garantir une efficacité optimale : de la recherche des matériaux à faible impact environnemental à l'obtention de meilleures performances, et ce avec la plus faible consommation d'énergie de la catégorie. Le soin apporté aux détails de fabrication tels que la fermeture magnétique de la porte, les joints et l'épaisseur de l'isolation du conservateur permettent d'éviter que le froid ne sorte.

Comparatif des consommations

Les nouveaux conservateurs IRINOX permettent jusqu'à 40 % d'économie d'énergie supplémentaire par rapport aux précédents modèles.



Consommation nominale

Économies*	en 1 an	en 3 ans	en 5 ans	en 7 ans	en 10 ans
CP Next Up vs CP Multi Positif	245 €	734 €	1 224 €	1 713 €	2 447 €
CP Next Multi vs CP Multi Negatif	361 €	1 082 €	1 803 €	2 524 €	3 606 €

* coût énergétique 0,19 €/kWh

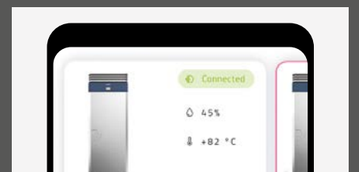
4 NEXT LEVEL DESIGN

Chaque détail des conservateurs IRINOX a été prévu pour faciliter le travail des professionnels au quotidien.

Une technologie qui simplifie la vie

FERMETURE DE PORTE
Les portes sont dotées d'une fermeture magnétique ralentie et de joints à haute étanchéité avec cinq chambres. Dans les conservateurs IRINOX, une porte intérieure aux dimensions supérieures été utilisée pour protéger le cadre.

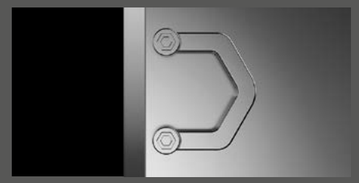
CONNECTIVITÉ
FreshCloud® est la technologie IdO d'IRINOX qui permet d'interagir à tout moment avec les conservateurs. Grâce à la nouvelle application FreshCloud®, il est possible de se connecter au conservateur à tout moment pour en contrôler le fonctionnement.



SANIGEN
Sanigen® libère des ions actifs qui agissent sur la charge microbienne présente dans l'air et qui se dépose sur toutes les surfaces, y compris les aliments. L'air à l'intérieur des conservateurs IRINOX est assaini et exempt jusqu'à 99 % de contaminations bactériennes.

ÉCLAIRAGE
Les conservateurs IRINOX sont dotés d'une double barre à LED latérale avec une lumière naturelle pour un parfait éclairage de vos produits.

POIGNÉE
Les conservateurs sont sujets à des ouvertures continues de leur porte lors des journées de travail, c'est pourquoi nous avons renforcé la poignée : elle est simple à tirer et à saisir grâce à la nouvelle ergonomie et au nouveau design.



ÉCRAN
Le nouvel écran est rétroéclairé avec une technologie capacitive. Il est facile d'utilisation, comme un smartphone, et permet de régler la température désirée, le degré d'humidité le plus adapté aux produits et de visualiser la fréquence d'ouverture de la porte.

DEUX GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

ROUES* + PIEDS RÉGLABLES

OUVERTURE DE PORTE RÉVERSIBLE

*Uniquement disponible pour CP NEXT

LA GAMME

Conservez vos créations aux températures parfaites des conservateurs IRINOX. Fiables, précis et durables.

CP Next est disponible en quatre versions : porte simple en acier inoxydable, porte double en acier inoxydable, porte simple en verre ou porte double en verre.

Dimensions L × P × H

	CP Next Acier		**CP Next** Verre	
	PORTE SIMPLE	**PORTE DOUBLE**	**PORTE SIMPLE**	**PORTE DOUBLE**
Dimensions	795 × 1 100 × 2 164 mm	795 × 1 100 × 2 164 mm	795 × 1 105 × 2 164 mm	795 × 1 105 × 2 164 mm
Capacité en bacs				
› pas 35 mm	42 bacs (60×80) - 84 bacs (60×40)	37 bacs (60×80) - 76 bacs (60×40)	42 bacs (60×80) - 84 bacs (60×40)	37 bacs (60×80) - 76 bacs (60×40)
› pas 52,5 mm	28 bacs (60×80) - 56 bacs (60×40)	26 bacs (60×80) - 52 bacs (60×40)	28 bacs (60×80) - 56 bacs (60×40)	26 bacs (60×80) - 52 bacs (60×40)
	UP	**MULTI**	**UP**	**MULTI**
Puissance	641 W	1106 W	742 W	1 207 W
Intensité	3,97 A	6,70 A	4,41 A	7,14 A
Tension	220-240 V-1 N 50 Hz	220-240 V-1 N 50 Hz	220-240 V-1 N 50 Hz	220-240 V-1 N 50 Hz

	Bacs							**Carapines**
	330 × 165 **× h120**	330 × 165 **× h150**	330 × 250 **× h120**	330 × 250 **× h150**	360 × 165 **× h120**	360 × 165 **× h150**	360 × 250 **× h150**	Ø 200 × **h 250**
Porte simple	60	48	40	32	60	48	32	45
Porte double	54	42	36	28	54	42	28	45

CP Next Mini est disponible en deux versions : porte simple en acier inoxydable et porte simple en verre.

Dimensions L × P × H

	CP Next Mini Acier	**CP Next Mini** Verre
	PORTE SIMPLE	**PORTE SIMPLE**
Dimensions	625 × 878 × 2 186 mm	625 × 878 × 2 186 mm
Capacité en bacs		
› pas 35 mm	42 bacs (60×40) - 42 plats GN 1/1 h=20	42 bacs (60×40) - 42 plats GN 1/1 h=20
› pas 52,5 mm	28 bacs (60×40) - 28 plats GN 1/1 h=20/40 mm	28 bacs (60×40) - 28 plats GN 1/1 h=20/40 mm
	MULTI	**MULTI**
Puissance	810 W	900 W
Intensité	4,77 A	5,15 A
Tension	230 V - 1N+PE 50 Hz	230 V - 1N+PE 50 Hz

	Bacs							**Carapines**
	330 × 165 **× h120**	330 × 165 **× h150**	330 × 250 **× h120**	330 × 250 **× h150**	360 × 165 **× h120**	360 × 165 **× h150**	360 × 250 **× h150**	Ø 200 × **h 250**
Porte simple	30	24	20	16	30	24	16	25

IRINOX S.p.A. - Société Benefit
Siège social
Via Caduti nei Lager, 1
31015 - Conegliano
Trévise, Italie

Centre opérationnel
viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Trévise, Italie
Tél. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

Entreprise
B
Certifiée

design **studiovisuale.it**

Français code 4490356 04/2026