

CK NEXT



Le conservateur Irinox au propane dédié à la restauration. CK Next possède, dans ses dimensions compactes, tout le savoir-faire technique et fonctionnel qui permet au professionnel de fixer et maintenir constante la température choisie, de gérer le taux d'humidité le plus adapté aux produits conservés, de distribuer uniformément sur tous les plats positionnés une légère ventilation qui ne dessèche pas les produits. Au contraire, il conserve leurs valeurs nutritionnelles, leurs arômes, leurs couleurs et leur consistance intacts.

Capacité

	Porte simple
Nombre de plats GN2/1 pas 55 mm	24
Nombre de plats GN2/1 pas 110 mm	12
Nombre de plats GN 1/1 pas 55 mm	48
Nombre de plats GN 1/1 pas 110 mm	24
Volume de cellule interne selon la norme EN 16825 (litres)	483

Détails de construction standard

- Ouverture standard de la porte à droite avec charnières à droite.
- Porte à double biseau.
- Fermeture automatique de la porte avec charnière pivot.
- Ouverture avec butée de porte à 105 °.
- Poignée ergonomique et robuste réalisée en acier.
- Joint de porte à 5 chambres pour la garantie d'une meilleure étanchéité de la température.
- Porte-plats moulé avec pas de 55 mm pour plats GN 2/1 ou GN 1/1.
- Structure interne et externe entièrement en acier inox AISI 304.
- Écran tactile capacitif de 4.3".
- Condensation à air incorporé.
- Système réfrigérant à haut rendement avec gaz réfrigérant naturel R290.
- Le dégivrage adaptatif à gaz chaud, innovant, rapide et efficace, permet de gérer et de paramétrer les plages horaires d'utilisation, pour éviter les changements brusques de la température de conservation.
- Voûte, fond et côtés du conservateur avec épaisseur de 95 mm en polyuréthane expansé.
- Porte du conservateur avec épaisseur de 90 mm en polyuréthane expansé.
- Port USB pour le téléchargement HACCP.
- Le système innovant et breveté de distribution de l'air répartit parfaitement l'air à chaque niveau sur toute la hauteur de la cellule. Le double convoyeur génère trois flux d'air, un central et deux latéraux, pour garantir une ventilation toujours uniforme.
- Gestion passive de l'humidité créée par l'équilibre parfait entre la taille de l'évaporateur, la puissance des ventilateurs à vitesse variable et la puissance du compresseur.
- Éclairage interne avec une seule barre à led.

Fonctionnement

2 types de porte disponibles au choix :

Porte simple en acier .

Porte simple en verre : idéale pour l'utilisation comme vitrine d'exposition.

2 modes de fonctionnement disponibles :

Multi : avec températures de fonctionnement de -25°C à +15°C, avec possibilité de régler le conservateur à 2 températures différentes : Négatif (-25°C / +15°C) ou Positif (-5°C / +15°C), pour une flexibilité d'utilisation maximale.

Up : avec températures de fonctionnement de -5°C à +15°C.

Gestion de l'humidité

Régulation passive de l'humidité avec sélection de 6 différents niveaux d'humidité (de 60 % à 90 % HR). Le contrôle d'humidité est actif seulement si la température du conservateur est supérieure à 0 ° C.

Interface

Écran 4,3" avec afficheur capacitif couleurs. Doté d'un signal acoustique.

Connectivité

FreshCloud® est la technologie IOT d'Irinox qui vous permet de contrôler et d'interagir avec CK Next à tout moment à travers une application.

Les fonctionnalités de l'application sont :

- Surveillance à distance du fonctionnement et des paramètres du cycle en cours
- Système de notifications push
- Affichage des statistiques d'utilisation
- Sauvegarde des données Haccp

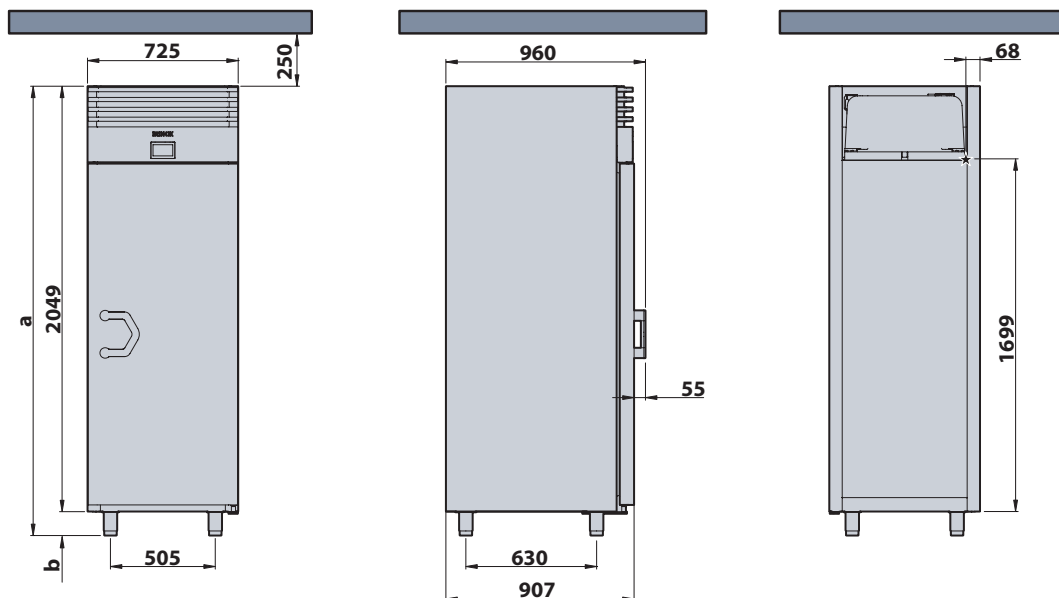
En option

- Sanigen® (système d'assainissement breveté Irinox).
- Condensation d'eau disponible pour CK Next Multi.
- 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Ouverture gauche (charnières gauche).
- Espaceurs en acier inox pour CK Next juxtaposés.
- Pieds bas réglables H.80-115 mm.
- Tensions spéciales sur demande.
- Éclairage interne avec double barre à led (standard pour CK Next avec porte en verre).
- Module connectivité WIFI/Ethernet.
- Filtre à air condenseur.
- Serrure pour porte.
- Unité envoyée sans charge de gaz.

Garantie du produit

- 2 ans à partir de la date d'installation, après l'envoi du rapport d'installation, sur les pièces (voir les conditions de garantie).

CK NEXT



HAUTEUR

		a	b
Pieds standards	mm	2164 - 2214	115 + 165
Options pieds abaissés	mm	2129 - 2164	80 + 115
Options roues	mm	2204	155

Dimensions en millimètres

★ Câble d'alimentation général

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-240V - 1N+PE 50Hz						
	Performance	UP		MULTI			
		CONDENSATION DE L'AIR		CONDENSATION DE L'AIR		CONDENSATION DE L'EAU	
Type de condensation	PORTE EN ACIER		PORTE EN VERRE		CONDENSATION DE L'AIR	CONDENSATION DE L'EAU	
Configuration	PORTE EN ACIER		PORTE EN VERRE		CONDENSATION DE L'AIR	CONDENSATION DE L'EAU	
Puissance électrique nominale	W	373	472	713	811	713	811
Courant nominal (FLA)	A	3,19	3,63	5,16	5,60	5,16	5,60
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G1.5		3G1.5		3G1.5	
Puissance frigorifique (-10°C/+40°C)	W	482		1040		1040	
Puissance de condensation (-10°C/+40°C)	W	654		1501		1501	
Échange d'air minimum	m ³ /h	680		680		-	
Raccords entrée/sortie de l'eau	NPTf	-		-		3/4"	
Consommation d'eau maximale (temp. entrée +30 °C / temp. sortie +35 °C)	l/h	-		-		260	
Température d'arrivée d'eau MIN/MAX (eau refroidie)	°C	-		-		+10 / +22 °C	
Température d'arrivée d'eau MIN/MAX (château d'eau)	°C	-		-		+23 / +35 °C	
Type de réfrigérant	-	R290 - 0.13 kg		R290 - 0.12 kg		R290 - 0.11 kg	
Classe climatique (selon la réglementation UE 2015/1094)	-	classe 5 = 40°C - 40% humidité relative		classe 5 = 40°C - 40% humidité relative			
Dimensions (LARGEUR x PROFONDEUR)	mm	725 x 960		725 x 960			
Dimensions internes de la cellule (LARGEUR x PROFONDEUR x HAUTEUR)	mm	535 x 695 x 1450		535 x 695 x 1450			
Poids de la cellule	kg	170	190	170	190	-	-

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Alimentation électrique	220-240V - 1N+PE 50Hz		
	Performance	UP	MULTI
		PORTE EN ACIER	PORTE EN ACIER
Configuration	UP	MULTI	
Classe de consommation énergétique	UP	MULTI	
Consommation énergétique annuelle standard (AEC)	kWh/year	346	1794

INSTALLATION

Le conservateur doit être installé en suivant et en respectant les indications fournies dans le manuel d'installation spécifique.

Le contenu du manuel doit être attentivement respecté pour assurer un fonctionnement correct et pour protéger les droits de l'utilisateur en fonction de la garantie.

Le développement continu des produits peut nécessiter des modifications des spécifications sans préavis.

Irinox 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 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com