

CP NEXT MINI



Le conservateur au propane Irinox, Cp Next Mini renferme, dans ses dimensions encore plus compactes, tout le savoir-faire technique et fonctionnel qui permet au professionnel de fixer et maintenir la température choisie constante, 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 la consistance intacts.

Capacité

	Porte simple
Nombre de plats (600x400) pas 35 mm	42
Nombre de plats (600x400) pas 52,5 mm	28
Nombre de plats (GN 1/1, h=20mm) pas 35 mm	42
Nombre de plats (GN 1/1, h=20/40 mm) pas 52,5 mm	28
Volume de cellule interne selon la norme EN 16825 (litres)	323

Détails de construction standard

- Ouverture standard de la porte à droite avec charnières à droite.
- Porte à double biseau.
- Fermeture de porte magnétique et ralentie.
- Poignée ergonomique et robuste réalisée en acier.
- Éclairage interne avec double barre à led
- Écran tactile capacitif de 4,3"
- Joint de porte à 5 chambres pour la garantie d'une meilleure étanchéité de la température.
- Structure interne et externe entièrement en acier inox AISI 304.
- 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.
- Panneau au-dessus du conservateur en mousse de polyuréthane de 110 mm d'épaisseur.
- Fond de conservateur en mousse de polyuréthane de 90 mm d'épaisseur.
- Côtés du conservateur en mousse de polyuréthane de 95 mm d'épaisseur.
- Panneau arrière du conservateur en mousse de polyuréthane de 87 mm d'épaisseur.
- Porte de conservateur en mousse de polyuréthane de 89 mm d'épaisseur.
- 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 convoyage 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.

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 3 températures différentes : Négatif (-25 °C / -5 °C), Chocolat (+10 °C / +15 °C) ou Positif (-5 °C / +15 °C), pour une flexibilité d'utilisation maximale.

Gestion de l'humidité

Régulation passive de l'humidité avec sélection de 6 différents niveaux d'humidité (de 40 % à 95 % 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 Cp Next Mini 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

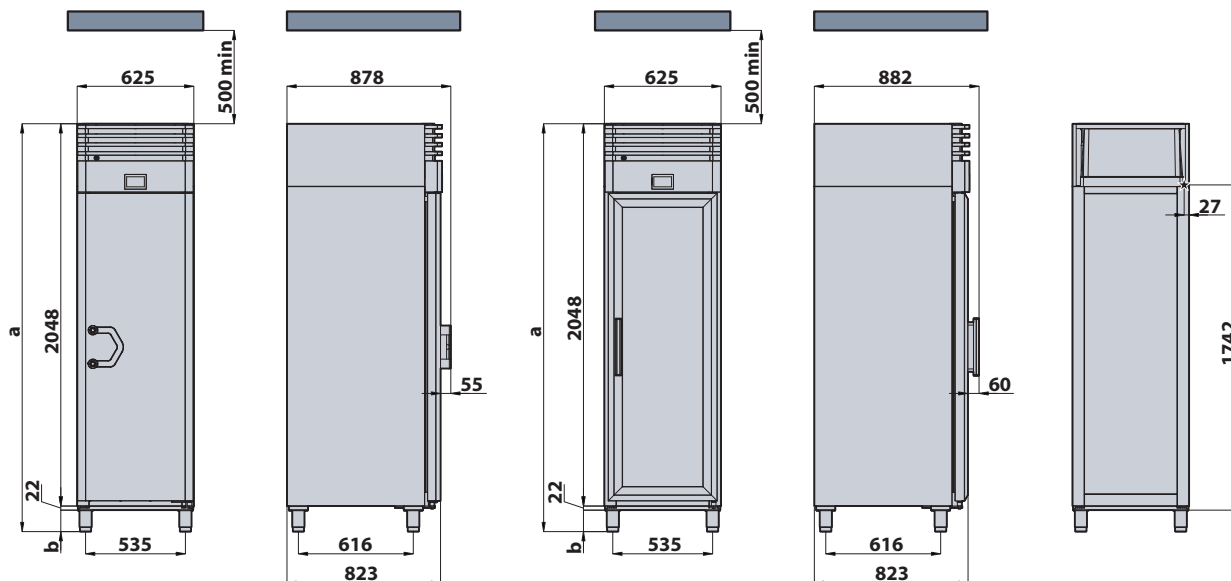
En option

- Sanigen® (système d'assainissement breveté Irinox).
- Condensation à l'eau.
- Paires de guides supplémentaires.
- Pieds abaissés H. 80 - 115 mm.
- Kit de support de plateau GN1/1 en remplacement ou en additionnel.
- Régulateur d'ouverture de porte à 115°.
- Kit charnières de réversibilité de porte.
- Espaceurs en acier inox pour le positionnement de plusieurs CP Next juxtaposés.
- Emballage dans une caisse en bois HT.
- Tensions spéciales sur demande.
- Porte d'ouverture gauche (charnières gauche).
- 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).

CP NEXT MINI



HAUTEUR

		a	b
Pieds standards	mm	2186 - 2236	115 + 165
Options pieds abaissés	mm	2151 - 2186	80 + 115

Dimensions en millimètres

★ Câble d'alimentation général

DONNÉES TECHNIQUES

		230V -1N+PE 50Hz			
		CONDENSATION DE L'AIR		CONDENSATION DE L'EAU	
Configuration		PORTE AVEUGLE	PORTE EN VERRE	PORTE AVEUGLE	PORTE EN VERRE
Puissance électrique nominale	W	810	900	770	850
Courant nominal	A	4,77	5,15	4,64	4,89
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G1.5		3G1.5	
Puissance frigorifique (-5°C / +45°C)	W	1188		1188	
Puissance de condensation (-5°C / +45°C)	W	1691		1691	
Échange d'air minimum	m ³ /h	580		-	
Raccords entrée/sortie de l'eau	NPTf	-		1/2"	
Consommation d'eau maximale (temp. entrée +30 °C / temp. sortie +35 °C)	l/h	-		292	
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 - 0.11 kg			
Classe climatique (selon la réglementation UE 2015/1094)	-	classe 5 = 40°C - 40% humidité relative			
Dimensions (LARGEUR x PROFONDEUR)	mm	625 x 878			
Dimensions internes de la cellule (LARGEUR x PROFONDEUR x HAUTEUR)	mm	430 x 610 x 1500			
Poids de la cellule	kg	160	175	160	175

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

		230V -1N+PE 50Hz
Alimentation électrique		230V -1N+PE 50Hz
Configuration		PORTE AVEUGLE
Classe de consommation énergétique		C
Consommation énergétique annuelle (AEC)	kWh/year	1355

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.

Irinex 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