

CP 120 MULTI



Il conservatore Irinox per la perfetta conservazione della qualità dei tuoi prodotti, con controllo dell'umidità e massima uniformità di temperatura.

CAPACITÀ IN TEGLIE NR.

Passo 80 mm	120 (600x400mm)
Passo 40 mm	240 (600x400mm)

CELLA

larghezza	2770 mm
profondità	1245 mm
altezza	2360 mm
peso	3x240 kg
potenza max assorbita	3x1,3 kW
corrente max assorbita	3x5,5 A
tensione	230V-50Hz (1N+PE)

UNITÀ CONDENSANTE

larghezza	670 mm
profondità	1010 mm
altezza	1010 mm
peso	157 kg
potenza max assorbita	3 kW
corrente max assorbita	6,2 A
tensione	400V-50Hz(3N+PE)

POSITIVO 0° / 15°C

Il CP MULTI positivo permette di controllare l'umidità degli alimenti, impostando sei diversi livelli (dal 40 al 95% UR) e selezionando la temperatura da 0°C a +15°C.

Con CP MULTI ogni prodotto è conservato con la percentuale di umidità più adatta.

È perfetto anche per gli alimenti più delicati.

NEGATIVO 0° / -30°C

Con CP MULTI mantieni i prodotti alla temperatura negativa prescelta, senza sbalzi termici.

Grazie all'ampio spazio di stoccaggio organizzati al meglio la produzione e le scorte, preservando la qualità realizzata e utilizzandola in qualsiasi momento.

CIOCCOLATO 14° / 15°C

Per una perfetta conservazione di cioccolato, praline, tavolette, decorazioni in zucchero e prodotti con glassature al cioccolato, CP MULTI si imposta ad una temperatura costante di +14/15°C ed un bassissimo livello di umidità (40-50 UR%), e mantiene al meglio e a lungo le creazioni di cioccolato.

PERSONALIZZABILE ALL'INFINITO -30° / 15°C

Con CP MULTI il professionista sceglie di impostare il conservatore in base alle proprie esigenze, con la possibilità in qualsiasi momento di variare la temperatura e l'umidità.

La continua ricerca Irinox sulla conservazione di qualità permette di adattare temperatura ed umidità ad ogni produzione, con la possibilità di aggiornare il Software Irinox in base alla specificità del prodotto (esempio gelateria, pasta fresca ecc.).

AIR MANAGEMENT SYSTEM

I CP MULTI sono dotati di un sistema di ventilazione che riduce al minimo gli sbalzi di temperatura all'interno del conservatore, garantendo la massima uniformità di temperatura e la perfetta qualità dei prodotti conservati. La temperatura interna è sempre costante nel tempo e la ventilazione delicata e mai aggressiva.

HUMIDITY MANAGEMENT SYSTEM (POSITIVO)

CP MULTI ha un innovativo sistema di controllo dell'umidità degli alimenti con cui imposti 6 diversi livelli, dal 40 al 95 UR %, e selezioni temperature da 0°C a

+15°C.

Il CP MULTI conserva ogni tipologia di prodotto con il grado di umidità e di temperatura più adeguate, garantendo una conservazione personalizzata e sempre ai massimi livelli.

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Con l'esclusivo sistema Irinox Balance System®, CP MULTI è in grado di raggiungere rapidamente la temperatura impostata e di mantenerla precisa e costante anche con l'utilizzo continuativo a cui può essere soggetto.

Gli sbalzi di temperatura sono ridotti al minimo, poiché CP MULTI, dotato di un performante impianto frigorifero perfettamente bilanciato nelle sue componenti (condensatore, evaporatore e compressore), recupera velocemente la temperatura scelta in ogni momento.

SANIGEN®

Il sistema di sanificazione brevettato Sanigen® rende il conservatore completamente sanificato in ogni sua parte e privo di contaminazioni batteriche. Elimina il classico odore di frigorifero e blocca lo scambio di sapori e profumi tra gli alimenti. Sanigen® garantisce aria fresca e sana e migliora la conservabilità dei prodotti.

SBRINAMENTO A GAS CALDO

L'efficacia dell'esclusivo sbrinamento Irinox di CP MULTI evita la formazione di ghiaccio e il conseguente blocco, che spesso si verifica nei comuni frigoriferi. Il professionista utilizza con continuità CP MULTI senza doverlo spegnere per ottenere un perfetto sbrinamento.

CHIUSURA AUTOMATICA PORTA E CERNIERA IRINOX

La porta del CP MULTI è dotata di chiusura automatica, guarnizioni ad alta tenuta e sistema di fermo apertura porta. Migliorie tecnologiche che garantiscono una temperatura interna sempre costante.

MANIGLIA IRINOX

Maniglia di costruzione Irinox solida ed ergonomica. Di design raffinato, facile alla presa e pensata per la pulizia quotidiana.

ILLUMINAZIONE INTERNA

Il sistema di illuminazione interna a led, efficienti ed immediati anche a bassa temperatura, garantisce l'illuminazione dei prodotti e delle materie prime ad ogni

UNIQUE SELLING POINTS



apertura porta ed in qualsiasi condizione ambientale del laboratorio.

PROGRAMMAZIONE INTUITIVA

Nuova elettronica dotata di un moderno display di facile comprensione, pochi tasti con cui si gestiscono con estrema semplicità e sicurezza tutte le programmazioni possibili.

CONTROLLO CHIUSURA/APERTURA PORTE

Il sistema di conteggio delle aperture porte permette di valutare la gestione del volume dei prodotti stoccati quotidianamente. Nel display è visualizzato il numero delle aperture giornaliere di entrambe le porte, con azzeramento automatico del contatore alle ore 24.

GREEN PHILOSOPHY

La progettazione dei CP MULTI ha tenuto conto dell'impatto ambientale ed ha ricercato soluzioni per il risparmio energetico:

- Minor consumo energetico: stessa potenza garantita da più compressori, con utilizzo dei kw effettivamente necessari
- Riduzione quantità del gas refrigerante
- Luce a basso consumo, illuminazione interna a LED
- Riduzione consumo carta, grazie a chiave USB Irinox per trasferimento dati dal CP MULTI al PC
- Sistema chiusura porte: garantisce migliore tenuta del freddo e più lunga vita alle guarnizioni

CERTIFICAZIONI

▪ **CE:** Certificazione che attesta che il prodotto è conforme alla legislazione europea applicabile e pertanto può circolare liberamente all'interno dell'Unione Europea5534



*Contiene gas fluorurati ad effetto serra disciplinati dal protocollo di Kyoto.