

CK NEXT



Il conservatore Irinox ecologico a propano dedicato alla ristorazione. CK Next racchiude in dimensioni compatte tutto il know-how tecnico e funzionale che permette al professionista di fissare e mantenere costante la temperatura scelta, gestire il livello di umidità più adatto ai prodotti conservati, distribuire in modo uniforme su tutte le teglie posizionate una ventilazione gentile che non secca i prodotti. Al contrario, ne mantiene intatti valori nutrizionali, profumi, colori e consistenza.

Capacità

	Porta singola
Numero teglie GN 2/1 passo 55 mm	24
Numero teglie GN 2/1 passo 110 mm	12
Numero teglie GN 1/1 passo 55 mm	48
Numero teglie GN 1/1 passo 110 mm	24
Volume interno della cella secondo EN 16825 (litri)	483

Dettagli Costruttivi Standard

- Apertura standard porta a destra con cerniere a destra.
- Porta a doppio smusso.
- Chiusura porta automatica con cerniera pivot.
- Apertura con fermo porta a 105°
- Maniglia ergonomica e robusta realizzata in acciaio.
- Guarnizione porta a 5 camere a garanzia di una migliore tenuta della temperatura.
- Portateglie stampato con passo da 55 mm per teglie GN 2/1 o GN 1/1.
- Struttura interna ed esterna completamente in acciaio inox AISI 304.
- Display touch screen capacitivo da 4.3"
- Condensazione ad aria incorporata.
- Impianto frigorifero ad alta efficienza con gas refrigerante naturale R290.
- Innovativo sbrinamento adattativo a gas caldo, rapido, efficace, consente di gestire e settare le fasce orarie di utilizzo, per evitare sbalzi nella temperatura di conservazione.
- Sbrinamento intelligente adattativo con possibilità di settaggio delle fasce orarie di utilizzo.
- Cielo, fondo e fianchi del conservatore con spessore di 95 mm in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m³)
- Porta del conservatore con spessore di 90 mm in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m³)
- Porta USB per lo scarico HACCP.
- Innovativo sistema di distribuzione dell'aria, brevettato, consente una perfetta distribuzione dell'aria su ogni ripiano per tutta l'altezza della cella. Il doppio convogliare genera tre flussi d'aria, uno centrale e due laterali, a garanzia di una ventilazione sempre uniforme.
- Gestione dell'umidità passiva creata dal perfetto bilanciamento tra la dimensione dell'evaporatore, la potenza dei ventilatori a velocità variabile e la potenza del compressore

Funzionamento

2 tipologie di porta disponibili a scelta:

Porta singola in acciaio: permette di sfruttare al massimo la capacità di carico del conservatore.

Porta singola vetro: permette di sfruttare al massimo la capacità di carico del conservatore, ideale per l'utilizzo come vetrina espositiva.

2 modalità di funzionamento disponibili:

Multi: con temperature d'esercizio da -25° a +15° C, con possibilità di impostare il conservatore in 2 diverse temperature:

Negativo (-25° / +15°) o Positivo (-5°/+15°), per la massima flessibilità di utilizzo.

Up: con temperature d'esercizio da -5° a +15° C.

Gestione dell'umidità

Regolazione passiva dell'umidità con la selezione di 6 differenti livelli di umidità (da 60% a 90%UR). Il controllo di umidità è attivo solo se la temperatura del conservatore è superiore a 0°C.

Interfaccia

Display 4,3' con schermo capacitivo, a colori. Dotato di segnalazione acustica.

Connettività

FreshCloud® è la tecnologia IOT di Irinox che ti permette di controllare ed interagire con CK Next in ogni momento tramite un APP.

Le funzionalità dell'applicazione sono:

- Monitoraggio da remoto del funzionamento e dei parametri del ciclo in corso.
- Sistema di notifiche push.
- Visualizzazione statistiche di utilizzo.
- Salvataggio dati Haccp.

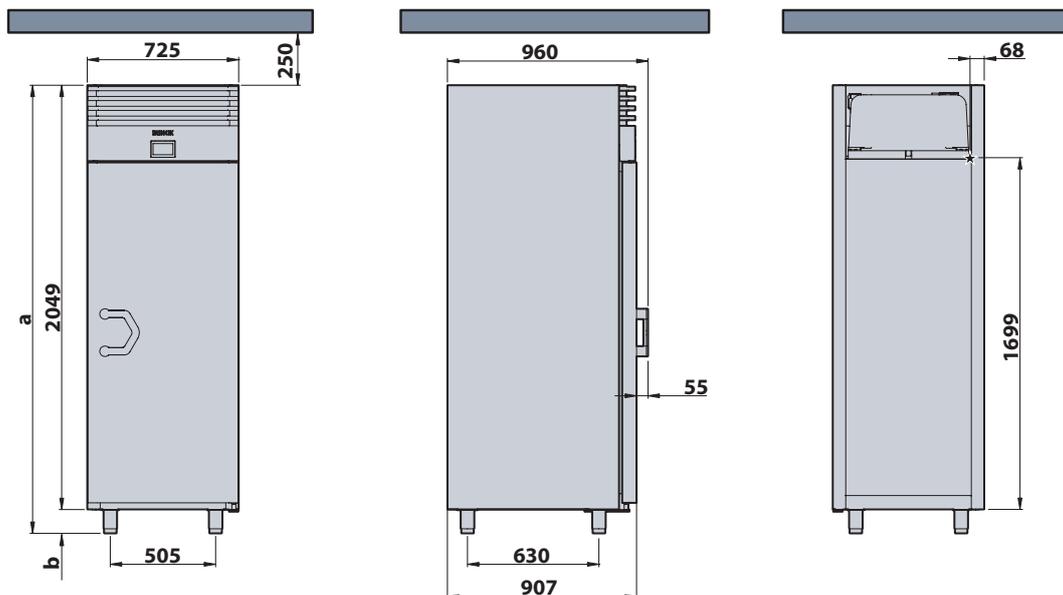
Optional

- Sanigen® (sistema di sanificazione brevettato Irinox).
- Condensazione ad acqua disponibile solo per CK Next Multi.
- 4 ruote di cui 2 con freno.
- Kit cerniere per reversibilità della porta.
- Distanziatori in acciaio inox per posizionamento di più CK Next affiancati.
- Imballo in cassa in legno HT.
- Tensioni speciali su richiesta.
- Illuminazione interna con doppia barra a led (standard per CK Next con porta a vetro).
- Illuminazione interna con singola barra a led.
- Modulo connettività WIFI/Ethernet.

Garanzia del prodotto

- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti (vedi warranty condition).

CK NEXT



ALTEZZA

		a	b
Piedi Standard	mm	2164 - 2214	115 + 165
Opzione piedini ribassati	mm	2129 - 2164	80 + 115
Opzioni ruote	mm	2204	155

Misure in millimetri

★ Cavo d'alimentazione generale

DATI TECNICI

Alimentazione elettrica	220-240V - 1N+PE 50Hz						
	Performance	UP		MULTI			
Tipo di condensazione		CONDENSAZIONE AD ARIA			CONDENSAZIONE AD ARIA		CONDENSAZIONE AD ACQUA
Configurazione		PORTA CIECA	PORTA VETRO	PORTA CIECA	PORTA VETRO	PORTA CIECA	PORTA VETRO
Potenza elettrica nominale	W	373	472	713	811	713	811
Corrente nominale (FLA)	A	3,19	3,63	5,16	5,60	5,16	5,60
Cavo principale di alimentazione	mm ²	3G1.5		3G1.5		3G1.5	
Potenza frigorifera (-10/+40°C; Tsuct +20°C; Subcooling 0°C)	W	482		1040		1040	
Potenza di condensazione (-10/+40°C; Tsuct+20°C; Subcooling 0°C)	W	654		1501		1501	
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	680		680		-	
Connessioni ingresso/uscita dell'acqua	NPTf	-		-		3/4"	
Massimo consumo d'acqua (temp. ingresso +30°C / temp. uscita +35°)	l/h	-		-		260	
Temperatura acqua ingresso MIN / MAX (acqua refrigerata)	°C	-		-		+10 / +22 °C	
Temperatura acqua ingresso MIN / MAX (acqua di torre)	°C	-		-		+23 / +35 °C	
Tipo di refrigerante	-	R290 - 0.13 kg		R290 - 0.12 kg		R290 - 0.11 kg	
Classe climatica (secondo la normativa UE 2015/1094)	-	classe 5 = 40°C - 40% umidità relativa		classe 5 = 40°C - 40% umidità relativa			
Dimensioni (LARGHEZZA x PROFONDITA')	mm	725 x 960		725 x 960			
Dimensioni interne della cella (LARGHEZZA x PROFONDITA' x ALTEZZA)	mm	535 x 695 x 1450		535 x 695 x 1450			
Peso della cella	kg	170	190	170	190	-	-

CONSUMO ENERGETICO

Alimentazione elettrica	220-240V - 1N+PE 50Hz			
	Performance	UP		MULTI
Configurazione		PORTA CIECA		PORTA CIECA
Classe di consumo energetico		A		C
Consumo energetico annuale standard (AEC)	kWh/year	346		1794

INSTALLAZIONE

Il conservatore va installato seguendo e rispettando quanto riportato nell'apposito manuale di installazione

Il contenuto del manuale deve essere attentamente seguito per garantire il corretto funzionamento e per proteggere i diritti dell'utente in base alla garanzia.

Il continuo sviluppo dei prodotti può richiedere modifiche alle specifiche senza preavviso.

Iriinox SpA

Headquarter: Via Madonna di Loreto, 6/B - 31020 - Corbanese di Tarzo (TV) Italy

Productive Site: Via Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy

Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

