



CP ONE

La conservazione perfetta per i tuoi alimenti di qualità in uno spazio compatto.

CAPACITÀ

Teglie	da 33 a 66
Vaschette	da 36 a 54
Carapine	max. 36

DIMENSIONI ESTERNE

larghezza	810 mm
profondità	1107 mm
altezza	2085 mm
peso	240 kg

DIMENSIONI INTERNE UTILI

larghezza	670 mm
profondità	871,5 mm
altezza	1347 mm

CARATTERISTICHE

Potenza max	
(normale/sbrinamento):	1,3/2 kW
Corrente max	
(normale/sbrinamento):	6,5/9,2 A
tensione	230V-50Hz (1N+PE)
Resa frigorifera in positivo	
(-10°/+40°C):	1458 W
Resa frigorifera in negativo	
(-25°/+40°C):	737 W
Max temperatura ambiente:	43°C

POSITIVO 0° / 15°C

CP ONE positivo permette di controllare l'umidità degli alimenti, impostando 3 diversi livelli (dal 40 al 95% UR) e selezionando la temperatura da 0°C a +15°C.

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

È perfetto anche per gli alimenti più delicati.

NEGATIVO 0° / -25°C

Con CP ONE 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 ONE 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 -25° / 15°C

Con CP ONE 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.).

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Con l'esclusivo sistema Irinox Balance System®, CP ONE 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 ONE, dotato di un performante impianto frigorifero perfettamente bilanciato nelle sue componenti (condensatore, evaporatore e compressore), recupera velocemente la temperatura scelta in ogni momento.

SBRINAMENTO A GAS CALDO

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

CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

Per una conservazione corretta degli alimenti, sono importanti il rispetto delle temperature impostate, ma anche la giusta umidità per non danneggiare i prodotti (secchezza o troppa umidità). CP ONE è dotato di un sistema di controllo dell'umidità (Humidity Management System), che permette di creare un clima ideale all'interno della camera. È possibile impostare 3 livelli di umidità dal 50% al 95% a seconda delle esigenze di ciascun professionista.

AIR MANAGEMENT SYSTEM

CP ONE è dotato 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.

SANIGEN® (optional)

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.

FLESSIBILE A SECONDA DELLE TUE ESIGENZE

Ogni professionista a seconda delle proprie esigenze sceglie l'allestimento del CP ONE. Disponibile in più versioni con doppia porta in acciaio o in vetro oppure con porta singola in acciaio o a vetro, CP ONE ha un ampio spazio di stoccaggio e contiene fino a 33 teglie 600x800, fino a 66 teglie 600x400 o fino a 54 vaschette di gelato.

CHIUSURA ASSISTITA PORTA

La porta del CP ONE è dotata di chiusura assistita, guarnizioni ad alta tenuta e sistema di fermo apertura porta.

UNIQUE SELLING POINTS



Dettagli tecnologici 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 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.

GREEN PHILOSOPHY

CP ONE è stato realizzato scegliendo materiali e componenti all'avanguardia, a basso impatto ambientale:

- Riduzione quantità del gas refrigerante
- Luce a basso consumo, illuminazione interna a LED
- 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 Europea



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