

## 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 1/1 passo 55 mm	48
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/m<sup>3</sup>)
- Porta del conservatore con spessore di 90 mm in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m<sup>3</sup>)
- 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° / - 5°) 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.

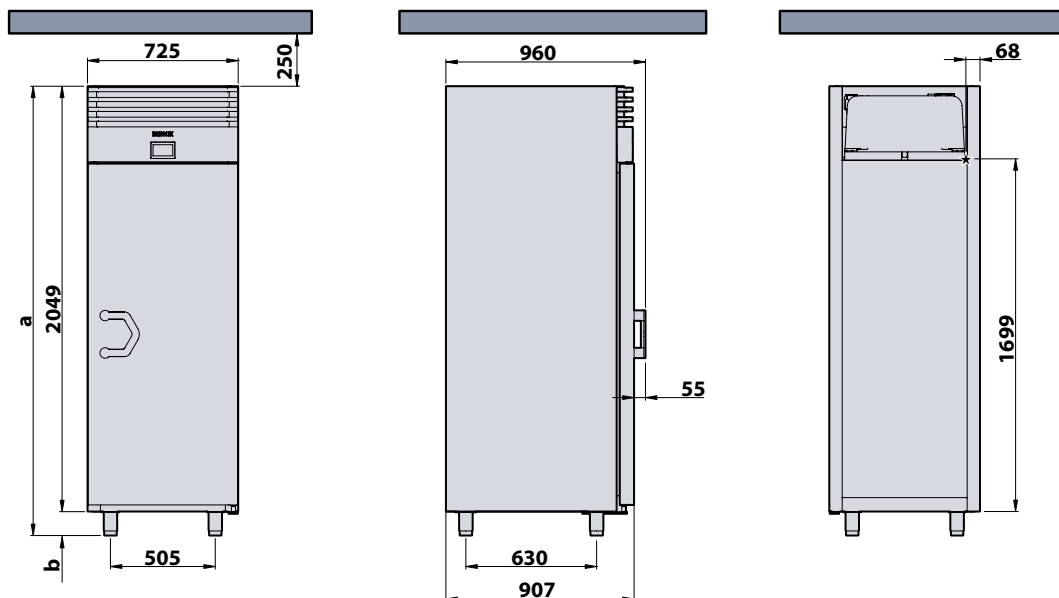
## Optional

- 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			
	UP		MULTI	
Performance	CONDENSAZIONE AD ARIA		CONDENSAZIONE AD ACQUA	
Tipo di condensazione	PORTA CIECA	PORTA VETRO	PORTA CIECA	PORTA VETRO
Configurazione				
Potenza elettrica nominale	W	373	472	
Corrente nominale (FLA)	A	3,19	3,63	
Cavo principale di alimentazione	mm <sup>2</sup>	3G1.5		
Potenza frigorifera (-10/+40°C; Tsuct +20°C; Subcooling 0°C)	W	482		1040
Potenza di condensazione (-10/+40°C; Tsuct+20°C; Subcooling 0°C)	W	654		1501
Minimo ricambio d'aria	m <sup>3</sup> /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 - 0.11 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

### CONSUMO ENERGETICO

Alimentazione elettrica	220-240V - 1N+PE 50Hz		
	UP	MULTI	
Performance	PORTA CIECA		PORTA CIECA
Configurazione			
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

