

IRINOX

CK Next





La qualità della conservazione Irinox

L'evoluzione green della qualità di mantenimento delle temperature del modulo di conservazione Irinox, presente nel mercato della ristorazione da più di 20 anni. CK Next racchiude in dimensioni compatte tutto il know-how

tecnico e funzionale che permette allo chef 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 gli alimenti sia crudi che cotti. Al contrario, ne mantiene intatti valori nutrizionali, profumi, colori e consistenza. La sicurezza di sempre, a consumi più ridotti.

– Next Level Preservation

1

I conservatori Irinox sono sinonimo di conservazione di qualità, ovvero del mantenimento della massima freschezza degli alimenti – valori nutritivi, aspetto, consistenza e sapore – più a lungo nel tempo.

– Next Level Performance

2

I conservatori Irinox permettono di gestire temperature positive o negative con una ventilazione gentile e sempre costante su tutti i ripiani.

– Next Level Sustainability

3

I conservatori Irinox hanno un gas refrigerante naturale, il propano, a basso impatto ambientale e che garantisce un alto risparmio energetico.

– Next level Design

4

Ogni conservatore è realizzato con la massima ergonomia e attenzione per ogni dettaglio costruttivo per facilitare il suo utilizzo quotidiano.



1 NEXT LEVEL PRESERVATION

Temperature sempre sotto controllo

STABILE

I conservatori Irinox non subiscono gli sbalzi di temperatura dovuti alle frequenti aperture delle porte. Il recupero della temperatura è rapidissimo, grazie al corretto dimensionamento dell'impianto frigorifero.

AFFIDABILE

Il sistema di sbrinamento Smart Defrost dei conservatori Irinox è adattativo, ad attivazione automatica, ed evita la formazione di brina o ghiaccio all'interno della camera, assicurando il funzionamento continuo del conservatore.



— CK Next permette di preservare al meglio ogni tipo di alimento con la massima stabilità di temperatura.

I motivi per scegliere Irinox

PRECISO

Nei conservatori Irinox hai la certezza di impostare la temperatura desiderata e di mantenerla stabile sempre, grazie a Smart Airflow System e ad un dimensionamento dell'impianto frigorifero ottimizzato per essere performante in tutte le condizioni di lavoro.

DELICATO

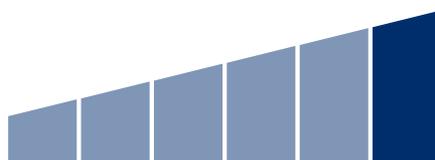
La ventilazione delicata e uniforme è il segreto della perfetta conservazione Irinox. Non troverai differenze di temperatura all'interno del conservatore, poiché l'aria è distribuita su tutti i ripiani e soprattutto non è mai aggressiva.

ADATTABILE

CK Next dedicato ai professionisti del mondo della ristorazione contiene 24 teglie GN 2/1 oppure 48 teglie GN 1/1 ed è disponibile con porta singola in acciaio oppure con porta singola in vetro.

FLESSIBILE

Il professionista può scegliere **CK Next Up** che gestisce temperature positive o **CK Next Multi**, che permette di impostare temperature positive o negative. Qui sotto sono riportati i range di temperatura gestiti:



Smart Humidity System

La consistenza degli alimenti è garantita dalla gestione perfetta dell'umidità. Nei conservatori Irinox imposti 6 livelli di umidità (da 65% a 90% di UR)

CK NEXT MULTI

CK NEXT UP



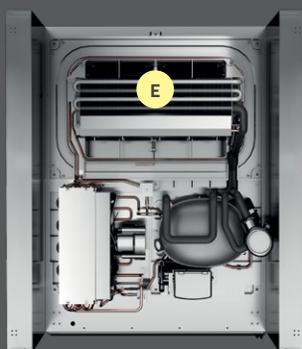
POSITIVO Gestisce temperature da -5°C a $+15^{\circ}\text{C}$, ideale per la conservazione dei prodotti in pronta vendita.



NEGATIVO Gestisce temperature da -25°C a $+15^{\circ}\text{C}$, ideale per la conservazione dei prodotti surgelati a lunga conservazione.

2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Flusso d'aria multiripiano uniforme tra tutti i ripiani. Italian patent pending



L'innovativo sistema di distribuzione dell'aria – Smart Airflow System – è realizzato con un doppio convogliatore che crea 3 flussi d'aria costanti – uno centrale e due laterali – con la stessa portata d'aria in tutti i ripiani dei conservatori.

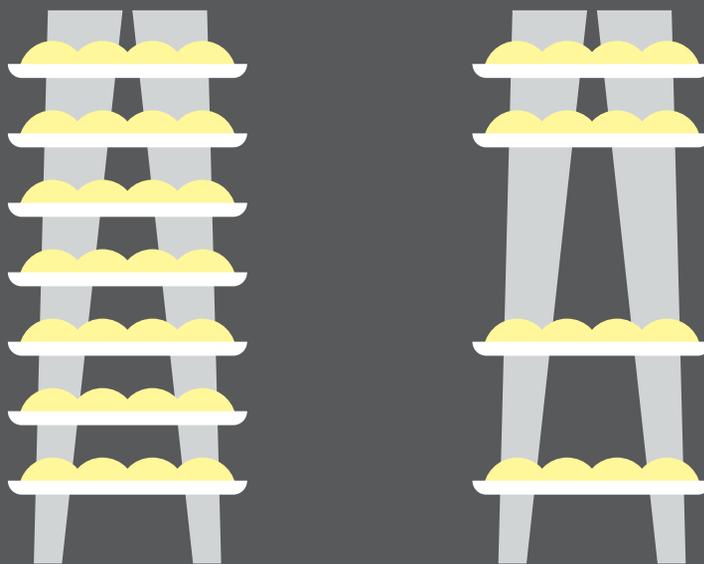
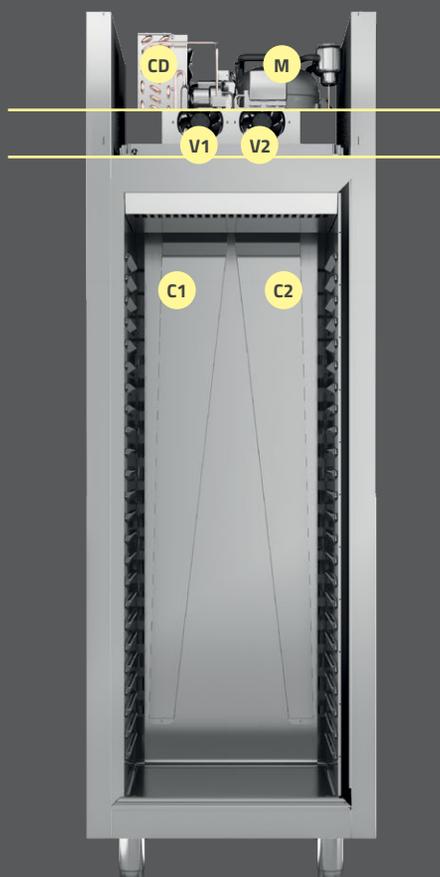
Il principale vantaggio è l'assenza di sbalzi di temperatura e un trattamento d'aria costante, che non varia in base al carico di prodotti. Il perfetto clima per la conservazione dei prodotti è garantito sia con poche teglie inserite, che a pieno carico.

L'ALGORITMO IRINOX

Il segreto della conservazione di qualità del CK Next è la gestione ottimale dell'uniformità di temperatura, dell'umidità passiva, della velocità dell'aria e della potenza di raffreddamento, grazie alla perfetta interazione tra la distribuzione

dell'aria, i compressori ad alta efficienza, l'evaporatore e il condensatore dotati di un' ampia superficie di scambio termico, i ventilatori elettronici e l'isolamento della scocca.

La garanzia di una distribuzione uniforme dell'aria a pieno carico o a carico parziale.



C Convogliatori

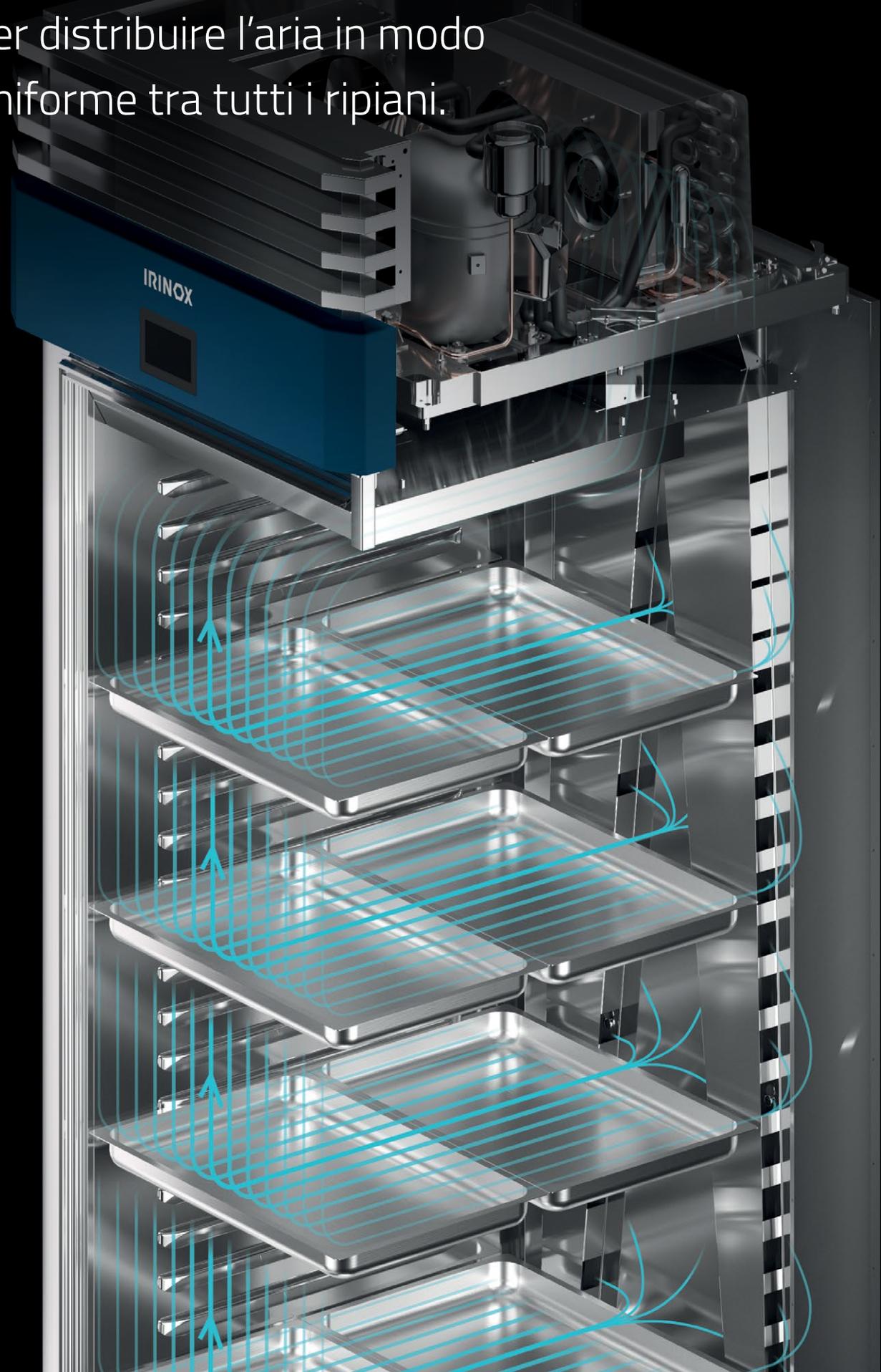
M Motore / compressore

E Evaporatore

V Ventilatori

CD Condensatore

— CK Next: una nuova tecnologia per distribuire l'aria in modo uniforme tra tutti i ripiani.



3 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

L'efficienza energetica dei nostri conservatori

La rivoluzione green

CK Next è un conservatore Irinox con refrigerante naturale R-290 (gas Propano). L'R-290 ha un Global Warming Potential (GWP) di 0,02 più di mille volte inferiore rispetto agli altri gas refrigeranti. Il nostro contributo ai professionisti per essere sostenibili ed attenti all'ambiente.

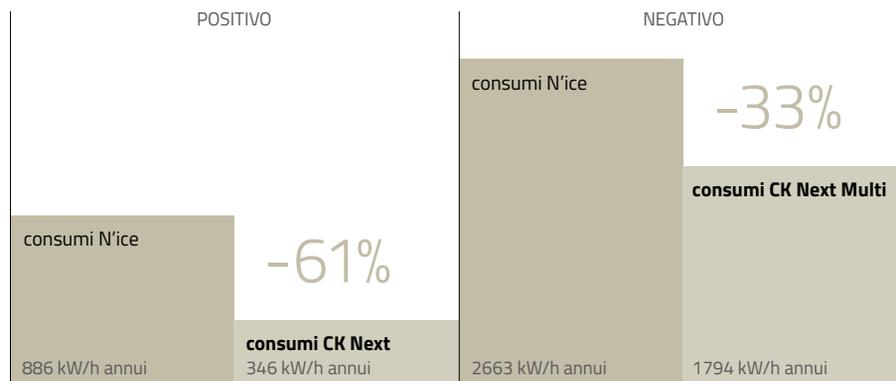


Massima efficienza

Il conservatore CK Next UP ha la classe energetica A, mentre la versione Multi ha la classe energetica C, entrambe rilevate in ambiente climatico 5 fino a 40° con 40% di umidità. I conservatori sono concepiti per garantire la massima efficienza: dalla ricerca dei materiali a minor impatto ambientale, al raggiungimento delle migliori performance, con i più bassi consumi energetici della categoria.

Consumi a confronto

I nuovi conservatori Irinox permettono un risparmio energetico fino al 30% rispetto ai precedenti conservatori.



Consumo nominale

Risparmio economico*

	in 1 anno	in 3 anni	in 5 anni	in 7 anni	in 10 anni
CK Next vs N'ice Positivo	102 €	307 €	512 €	716 €	1.023 €
CK Next vs N'ice Negativo	165 €	495 €	826 €	1.156 €	1.651 €

* costo energia 0,19 €/kWh

— CK Next ha un nuovo gas refrigerante,
il propano, per un minore impatto
ambientale e per garantire la massima
performance in conservazione.



4 NEXT LEVEL DESIGN

Ogni dettaglio dei conservatori Irinox è progettato con il fine di rendere più facile il lavoro quotidiano dei professionisti.

Tecnologia che semplifica la vita

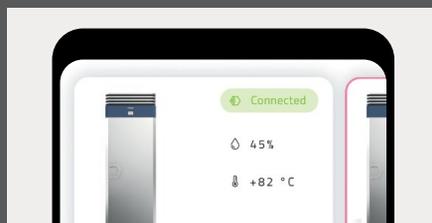
CHIUSURA PORTA

Le porte sono dotate di una chiusura rallentata con cerniera pivot e di guarnizioni ad alta tenuta con 7 camere. Nei conservatori Irinox è stata utilizzata una controporta di dimensioni maggiori a protezione della cornice.



CONNETTIVITÀ

FreshCloud® è la tecnologia IoT di Irinox che permette di interagire in qualunque momento con CK Next. Grazie alla nuova APP FreshCloud® è possibile connettersi al conservatore in ogni momento per un controllo del suo funzionamento.



SANIGEN

Sanigen® sprigiona ioni attivi che agiscono sulla carica microbica presente nell'aria e che si posa in tutte le superfici, alimenti compresi. L'aria all'interno dei conservatori Irinox è sanificata e priva di contaminazioni batteriche fino al 99%.



ILLUMINAZIONE

I conservatori CK Next sono dotati a scelta di una barra oppure una doppia barra a led laterale con luce naturale per un'illuminazione perfetta dei tuoi prodotti.



MANIGLIA

I conservatori sono soggetti a continue aperture della porta durante le giornate lavorative, pertanto abbiamo reso la maniglia più solida, semplice da pulire e dalla presa facilitata, grazie alla nuova ergonomia e al nuovo design.



DISPLAY

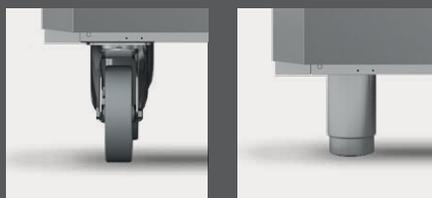
Il nuovo display è retroilluminato con tecnologia capacitiva. È facile da usare, come uno smartphone e permette di impostare la temperatura desiderata, il livello di umidità più adatto ai prodotti e di vedere la frequenza di apertura della porta.



PORTATEGLIE STAMPATO



RUOTE + PIEDINI REGOLABILI



APERTURA PORTA REVERSIBILE



LA GAMMA

Custodisci le tue creazioni alle temperature perfette di CK Next. Affidabile, preciso e sostenibile.

Disponibile in 2 versioni: a porta intera in acciaio inox e a porta intera a vetro.



CK Next Acciaio

PORTA SINGOLA

Dimensioni

725x960x2164 mm

Capacità in teglie

> passo 55 - h 40 mm

n. 48 GN 1/1

> passo 55 - h 20 mm

n. 24 GN 2/1

CK Next Vetro

PORTA SINGOLA

725x960x2164 mm

n. 48 GN 1/1

n. 24 GN 2/1

	UP	MULTI
Potenza	373 W	713 W
Corrente	3,19 A	5,16 A
Tensione	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

	UP	MULTI
Potenza	472 W	811 W
Corrente	3,63 A	5,60 A
Tensione	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

IRINOX

headquarter

via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo
Treviso, Italy

sede operativa

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italy
T. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

