

IRINOX

CK Next





La calidad de conservación Irinox

La evolución verde de la calidad de mantenimiento de temperaturas del módulo de conservación Irinox, presente en el mercado de los restaurantes desde hace más de 20 años. CK Next reúne en un tamaño compacto todos los

conocimientos técnicos y funcionales que permiten al cocinero fijar y mantener constante la temperatura elegida, controlar el nivel de humedad más adecuado para los productos conservados y distribuir uniformemente sobre todas

las bandejas una ventilación suave que no deja secos los alimentos crudos o cocidos. Al contrario, mantiene intactos sus valores nutricionales, su aroma, su color y su textura. La misma seguridad de siempre, con un menor consumo.

– Next Level Preservation

1

Los conservadores Irinox son sinónimo de conservación de la calidad, es decir, del mantenimiento de la máxima frescura de los alimentos –valores nutricionales, aspecto, consistencia y sabor– durante más tiempo.

– Next Level Performance

2

Los conservadores Irinox permiten gestionar temperaturas positivas o negativas con una ventilación suave y siempre constante en todos los estantes.

– Next Level Sustainability

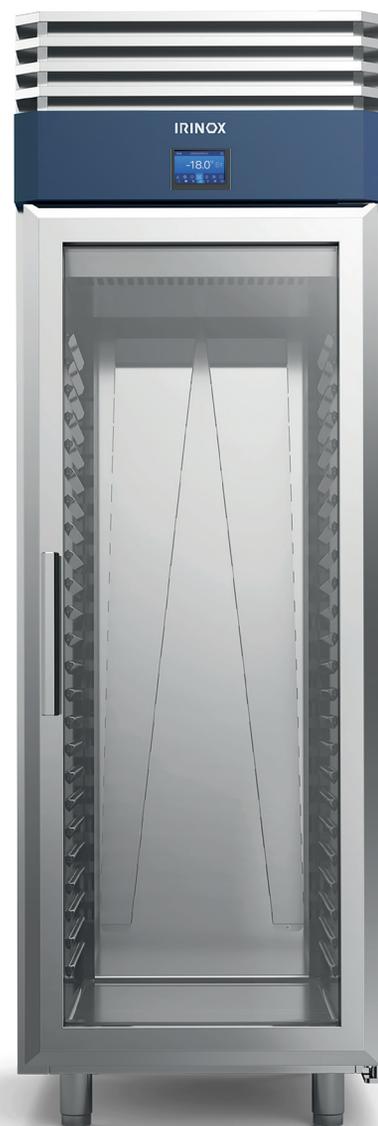
3

Los conservadores Irinox tienen un gas refrigerante natural, el propano, de bajo impacto ambiental, que garantiza un alto ahorro energético.

– Next Level Design

4

Cada conservador está realizado con la máxima ergonomía y atención a cada detalle de diseño, para facilitar el uso cotidiano.



1 NEXT LEVEL PRESERVATION

Temperaturas siempre bajo control

ESTABLE

Los conservadores Irinox no sufren las fluctuaciones de temperatura debidas a la apertura frecuente de las puertas. La temperatura se recupera muy rápidamente gracias al correcto dimensionamiento del sistema de refrigeración.

FIABLE

El sistema de desescarche Smart Defrost de los conservadores Irinox es adaptativo, de activación automática, por lo que impide la formación de escarcha o hielo en el interior de la cámara y asegura el funcionamiento continuo del conservador.



— CK Next permite conservar cualquier tipo de alimento con la máxima estabilidad de temperatura.

Razones para elegir Irinox

PRECISO

En los conservadores Irinox tienes la certeza de programar la temperatura deseada y mantenerla estable siempre, gracias a Smart Airflow System y a un dimensionamiento del sistema frigorífico optimizado para asegurar altas prestaciones en cualquier condición de trabajo.

DELICADO

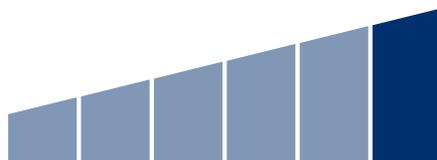
Su ventilación delicada y uniforme es el secreto de la perfecta conservación de Irinox. No existen diferencias de temperatura en el interior del conservador, puesto que el aire se distribuye por todos los estantes sin resultar nunca agresivo.

ADAPTABLE

CK Next, dedicado a los profesionales del sector restaurantes, contiene 24 bandejas GN 2/1 o 48 bandejas GN 1/1 y está disponible con una sola puerta de acero o una sola puerta de cristal.

FLEXIBLE

El profesional puede elegir **CK Next Up** para gestionar temperaturas positivas o **CK Next Multi** para gestionar temperaturas positivas y negativas. A continuación se muestran los rangos de temperatura posibles:



CK NEXT MULTI

Smart Humidity System

La consistencia de los alimentos está garantizada por una gestión perfecta de la humedad.

Los conservadores Irinox permiten elegir entre 6 niveles de humedad (del 65 % a 90 % de HR)

CK NEXT UP



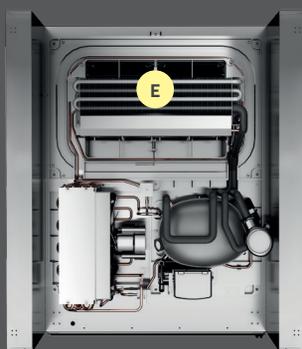
POSITIVO Permite elegir temperaturas de -5 °C a $+15\text{ °C}$, ideal para la conservación de productos listos para servir.



NEGATIVO Permite elegir temperaturas de -25 °C a $+15\text{ °C}$ y es ideal para conservar productos congelados de larga conservación.

2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Flujo de aire multiestante, uniforme entre todos los estantes. Patente europea en trámite



El innovador sistema de distribución del aire -Smart Airflow System- está realizado con un doble conducto que crea 3 flujos de aire constantes -uno central y dos laterales- con el mismo caudal de aire en todos los estantes de los conservadores.

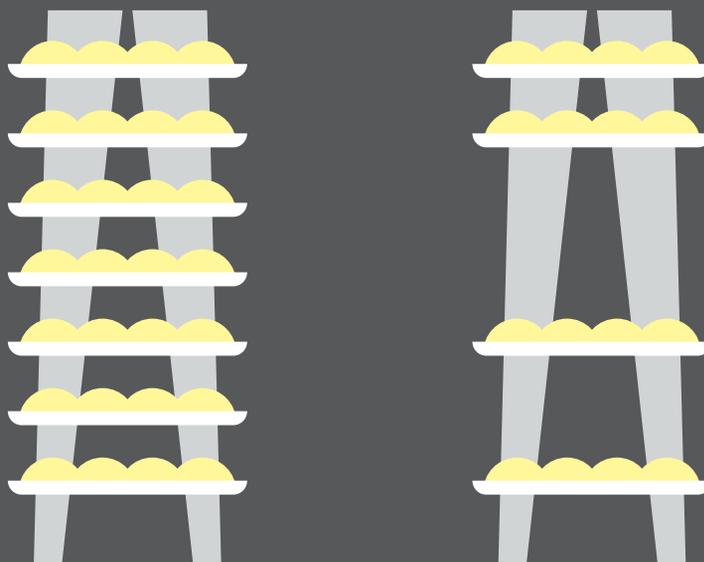
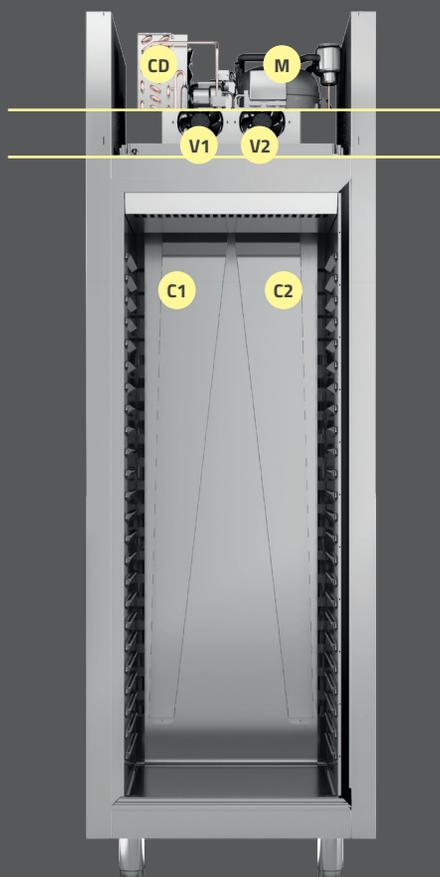
La ventaja principal es la ausencia de variaciones de temperatura y un tratamiento del aire constante, que no varía según la carga de productos. El clima perfecto para la conservación de los productos está garantizado tanto con unas pocas bandejas como a plena carga.

EL ALGORITMO IRINOX

El secreto de la conservación de la calidad de CK Next es la gestión óptima de la uniformidad de la temperatura, de la humedad pasiva, de la velocidad del aire y de la potencia de enfriamiento, gracias a la perfecta interacción entre la distribución

del aire, los compresores de alta eficiencia, el evaporador y el condensador, dotados de una amplia superficie de intercambio térmico, los ventiladores electrónicos y el aislamiento de la estructura.

Garantía de una distribución uniforme del aire a plena carga o con carga parcial.



C Conductores

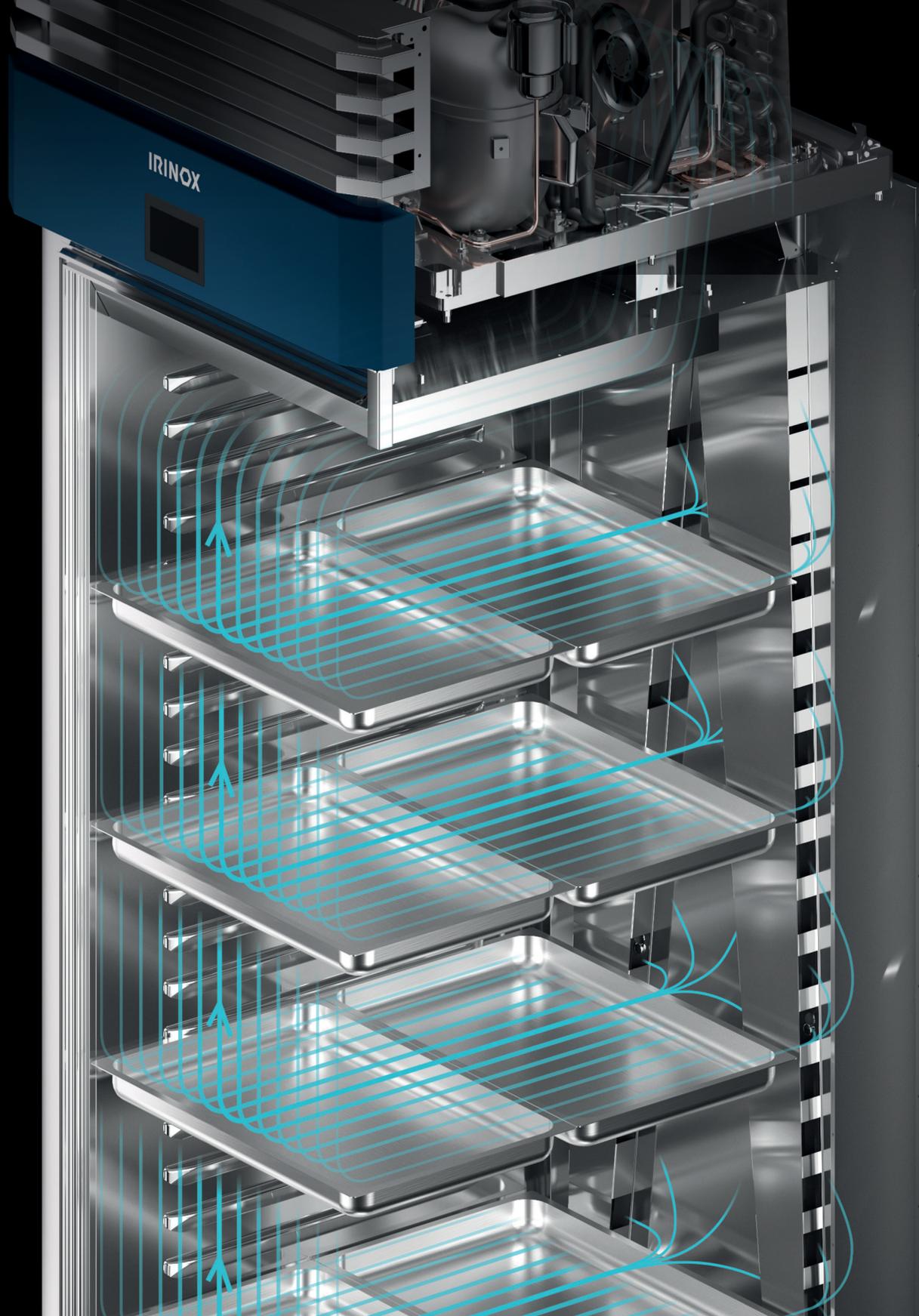
M Motor / compresor

E Evaporador

V Ventiladores

CD Condensador

— CK Next: una nueva tecnología para distribuir el aire de manera uniforme entre todos los estantes.



3 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

La eficiencia energética de nuestros conservadores

La revolución verde

CK Next es un conservador Irinox con refrigerante natural R-290 (gas propano). El R-290 tiene un potencial de calentamiento atmosférico (Global Warming Potential, GWP) de 0,02, más de mil veces inferior al de otros gases refrigerantes. Nuestra solución para los profesionales que quieren una mayor sostenibilidad y respeto por el medioambiente.

GAS	R404A	R452A	CO ₂	R-290 CK Next
GWP	3922	2141	1	0,02

refrigerantes utilizados en los conservadores actuales

Máxima eficiencia

El conservador CK Next UP es de clase energética A, mientras que la versión Multi es de clase energética C, ambas medidas en ambiente climático 5 a 40° con el 40 % de humedad. Los conservadores están diseñados para garantizar la máxima eficiencia, desde la búsqueda de materiales con el menor impacto medioambiental hasta la posibilidad de obtener el mejor rendimiento, con el menor consumo energético de su categoría.

Comparación de consumos

Los nuevos conservadores Irinox permiten ahorrar hasta un 30 % de energía en comparación con los conservadores anteriores.



Consumo nominal

Ahorro económico*

	en 1 año	en 3 años	en 5 años	en 7 años	en 10 años
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 €

* coste energía 0,19 €/kWh

— CK Next utiliza un nuevo gas refrigerante, el propano, para conseguir un menor impacto medioambiental y garantizar el máximo rendimiento de conservación.



4 NEXT LEVEL DESIGN

Cada detalle de los conservadores Irinox ha sido diseñado con el objetivo de facilitar el trabajo diario de los profesionales.

Tecnología que hace la vida más fácil

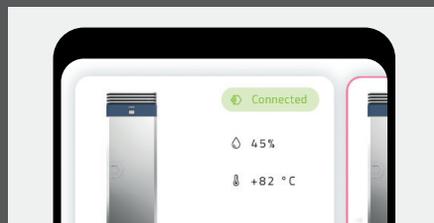
CIERRE DE LA PUERTA

Las puertas están equipadas con un cierre ralentizado con bisagra pivot y juntas de alta estanqueidad con 7 cámaras. En los conservadores Irinox se ha utilizado una contrapuerta de dimensiones mayores para proteger el marco.



CONECTIVIDAD

FreshCloud® es la tecnología IoT de Irinox que permite interactuar en cualquier momento con CK Next. Gracias a la nueva APP FreshCloud®, es posible conectarse al conservador en cualquier momento para controlar su funcionamiento.



SANIGEN

Sanigen® libera iones activos que actúan sobre la carga microbiana presente en el aire y que se deposita en todas las superficies, incluidos los alimentos. El aire del interior de los conservadores Irinox está desinfectado y libre de contaminación bacteriana hasta en un 99 %.



ILUMINACIÓN

Los conservadores CK Next pueden dotarse, a elección, de una barra o doble barra LED lateral con luz natural para una perfecta iluminación de tus productos.



MANILLA

Los conservadores sufren constantes aperturas de la puerta a lo largo de la jornada laboral, por lo que decidimos realizar una manilla más sólida y fácil de limpiar y agarrar gracias a su nuevo diseño ergonómico.



PANTALLA

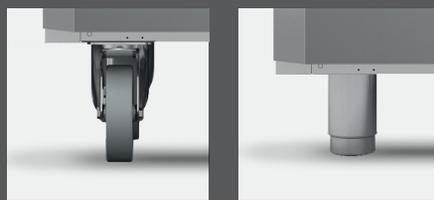
La nueva pantalla es retroiluminada con tecnología capacitiva. Es tan fácil de usar como un teléfono inteligente y permite establecer la temperatura deseada y el nivel de humedad más adecuado para los productos y monitorizar la frecuencia con la que se abre la puerta.



PORTA BANDEJAS ESTAMPADO



RUEDAS + PIES AJUSTABLES



APERTURA DE PUERTA REVERSIBLE



LA GAMA

Guarda tus creaciones a las temperaturas perfectas con CK Next. Fiable, preciso y sostenible.

Disponible en 2 versiones: con puerta completa de acero inoxidable y con puerta completa de cristal.



CK Next Acero

UNA PUERTA

Dimensiones

Capacidad de las bandejas

> paso 55 - h 20/40 mm

> paso 110 - h 65/80 mm

725x960x2164 mm

n. 48 GN 1/1 y n. 24 GN 2/1

n. 24 GN 2/1 y n. 12 GN 2/1

CK Next Cristal

UNA PUERTA

725x960x2164 mm

n. 48 GN 1/1 y n. 24 GN 2/1

n. 48 GN 1/1 y n. 24 GN 2/1

	UP	MULTI
Potencia	373 W	713 W
Corriente	3.19 A	5.16 A
Tensión	220-240 V-1N 50 Hz	220-240 V-1N 50 Hz

	UP	MULTI
Potencia	472 W	811 W
Corriente	3.63 A	5.60 A
Tensión	220-240 V-1N 50 Hz	220-240 V-1N 50 Hz

IRINOX

Sede principal

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italia

Sede operativa

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

irinoxprofessional.com

