

IRINOX

CK Next





La qualité de la conservation Irinox

L'évolution écologique de la qualité de maintien des températures du module de conservation Irinox, présent sur le marché de la restauration depuis plus de 20 ans. Tout en étant plus compact, CK Next renferme tout le savoir-faire technique et fonctionnel qui permet aux

chefs de définir et de maintenir la température désirée, de gérer le niveau d'humidité le plus adapté aux produits conservés, de diffuser sur tous les bacs insérés une ventilation douce et homogène qui ne sèche pas les aliments crus et cuits.

Bien au contraire, il en préserve les valeurs nutritionnelles, les parfums, les couleurs et la consistance. La même sécurité avec une consommation énergétique réduite.

– Next Level Preservation

1

Les conservateurs Irinox sont synonymes de conservation de qualité, c'est-à-dire qu'ils permettent de maintenir plus longtemps la fraîcheur des aliments (valeurs nutritionnelles, aspects, texture et goût).

– Next Level Performance

2

Les conservateurs Irinox permettent de gérer des températures positives ou négatives grâce à une ventilation douce et homogène sur toutes les étagères.

– Next Level Sustainability

3

Les conservateurs Irinox sont dotés d'un gaz réfrigérant naturel, le propane, à faible impact environnemental qui garantit de grandes économies d'énergie.

– Next level Design

4

Chaque conservateur est conçu avec la plus grande ergonomie et une attention particulière à chaque détail de construction pour faciliter son utilisation quotidienne.



1 NEXT LEVEL PRESERVATION

Des températures toujours sous contrôle

STABLE

Les conservateurs Irinox ne souffrent pas des changements de température causés par l'ouverture fréquente des portes. Les températures se rétablissent très rapidement grâce au dimensionnement adapté du système de réfrigération.

FIABLE

Le système de dégivrage Smart Defrost des conservateurs Irinox est adaptatif et s'active automatiquement. Il évite ainsi la formation de givre ou de glace à l'intérieur de la chambre et assure le fonctionnement continu du conservateur.



— CK Next permet la meilleure conservation de tout type d'aliment grâce à la stabilité maximale de la température.

Pourquoi choisir Irinox ?

PRÉCIS

Grâce à Smart Airflow System et à une taille de l'installation frigorifique optimisée pour être performante, quelles que soient les conditions de travail, vous avez la certitude de régler la température souhaitée et de la maintenir toujours stable dans les conserveurs Irinox.

DÉLICAT

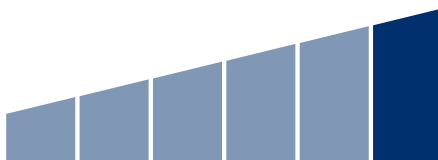
La ventilation délicate et homogène est le secret de la parfaite conservation d'Irinox. Vous ne trouverez aucune différence de température à l'intérieur du conserveur, car l'air est diffusé à tous les étages et n'est surtout jamais agressif.

ADAPTATIF

Destiné aux professionnels de la restauration, CK Next peut contenir 24 bacs GN 2/1 ou 48 bacs GN 1/1. Il est disponible avec une porte simple en acier ou une porte simple en verre.

FLEXIBLE

Le professionnel peut choisir **CK Next Up**, qui gère les températures positives, ou **CK Next Multi**, qui permet de définir des températures positives ou négatives. Les plages de températures gérées sont indiquées ci-dessous.



Smart Humidity System

La consistance des aliments est garantie par la gestion parfaite de l'humidité. Les conserveurs Irinox proposent 6 degrés d'humidité (de 65 % à 90 % d'humidité relative).

CK NEXT MULTI

CK NEXT UP



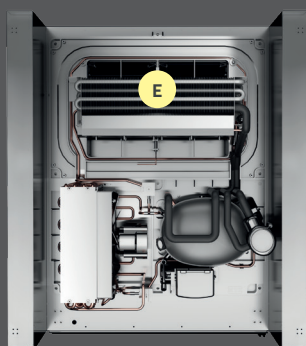
POSITIF Gère les températures allant de -5 °C à +15 °C, idéal pour la conservation des produits prêts à servir.



NÉGATIF Gère les températures allant de -25 °C à +15 °C, idéal pour conserver des produits surgelés à longue durée de conservation.

2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Flux d'air homogène sur plusieurs étages. Brevet européen en instance



Le système innovant de distribution d'air Smart Airflow System est réalisé avec un double transporteur qui crée trois flux d'air constants (un central et deux latéraux) avec la même portée d'air à tous les étages des conservateurs.

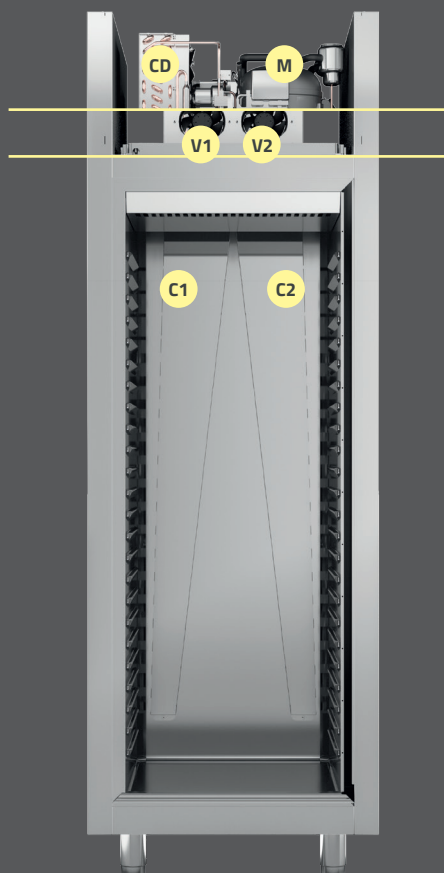
Le principal avantage est l'absence d'écarts de température et un traitement constant de l'air, qui ne varie pas en fonction de la quantité de produits. La température parfaite de conservation des produits est garantie aussi bien quand peu de bacs sont insérés qu'à pleine charge.

L'ALGORITHME IRINOX

Le secret de la conservation de qualité du CK Next est la gestion optimale de l'uniformité de la température, de l'humidité passive, de la vitesse de l'air et de la puissance de refroidissement, grâce à l'interaction parfaite

entre la distribution de l'air, les compresseurs à haute efficacité, l'évaporateur et le condensateur dotés d'une vaste surface d'échange thermique, les ventilateurs électroniques et l'isolation de la coque.

La garantie d'une diffusion homogène de l'air tant à pleine charge qu'à charge partielle.



C Convoyeurs

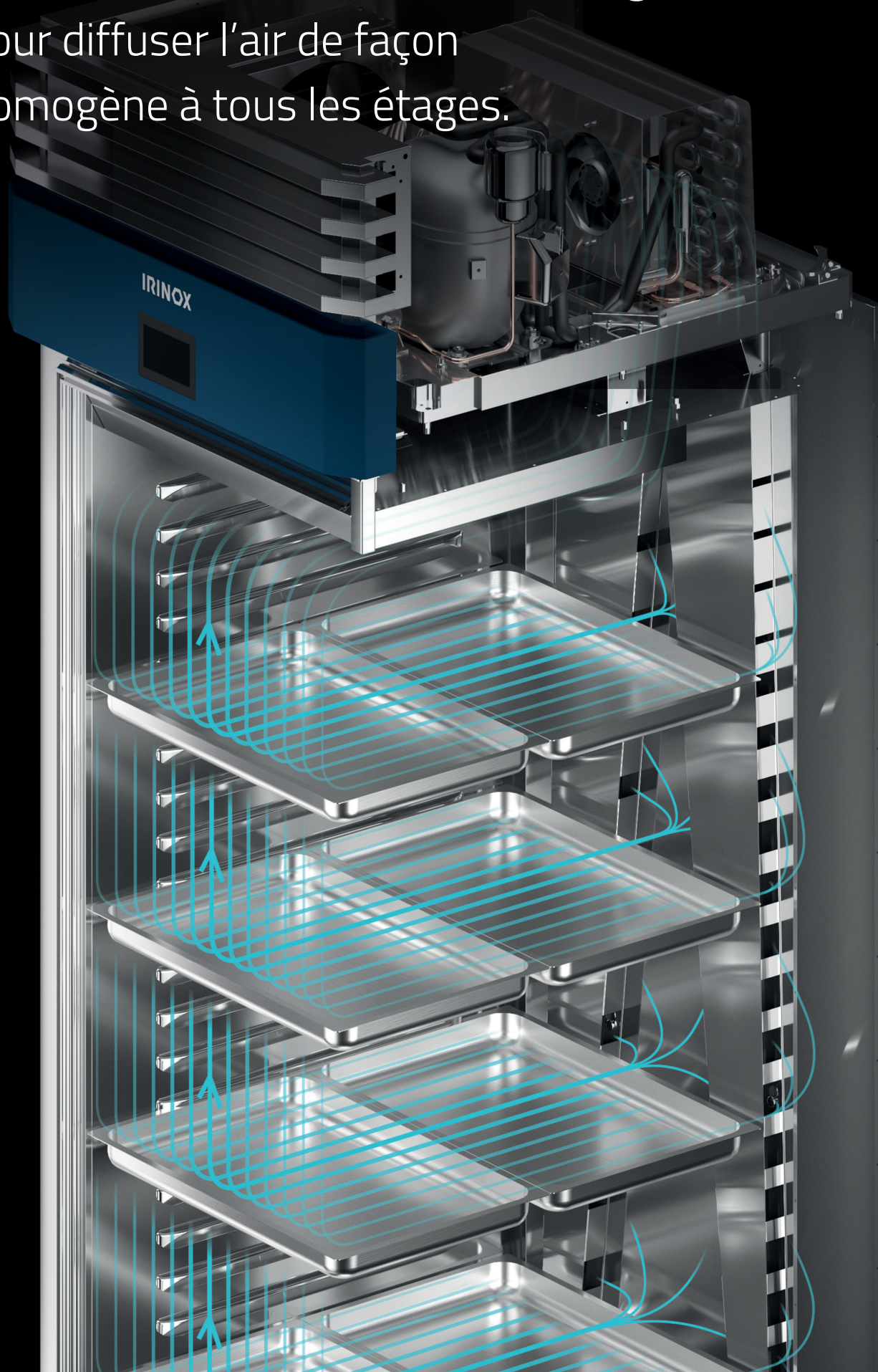
M Moteur/compresseur

E Évaporateur

V Ventilateurs

CD Condensateur

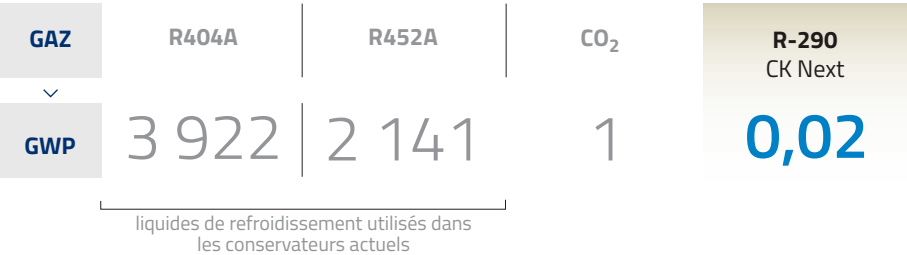
— CK Next : une nouvelle technologie pour diffuser l'air de façon homogène à tous les étages.



L'efficacité énergétique de nos conservateurs

La révolution écologique

CK Next est un conservateur Irinox à gaz réfrigérant naturel R-290 (gaz propane). Le R-290 a un potentiel de réchauffement global (Global Warming Potential, GWP) de 0,02, soit plus de mille fois inférieur aux autres gaz réfrigérants. C'est notre contribution pour aider les professionnels à être durables et respectueux de l'environnement.

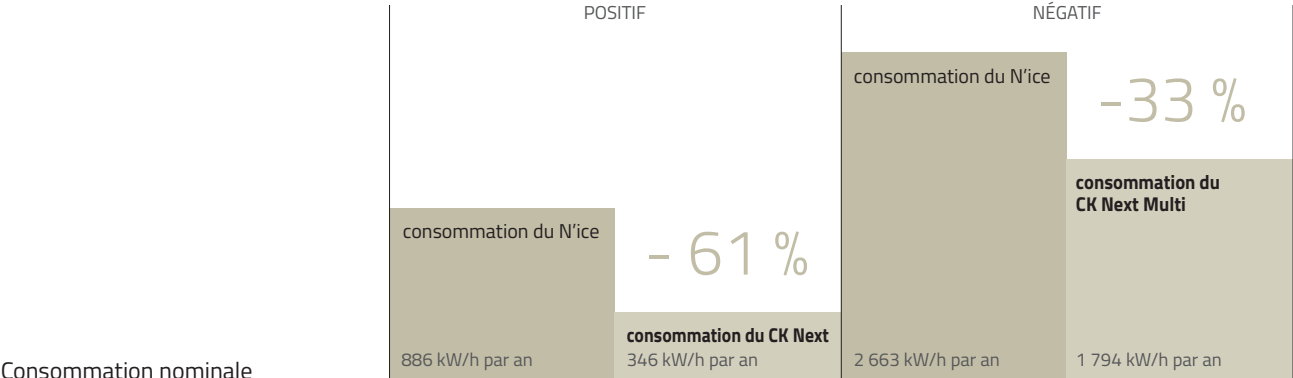


Une efficacité optimale

Les classes énergétiques, A pour le conservateur CK Next UP et C pour la version Multi, ont été mesurées dans un environnement climatique 5 jusqu'à 40° avec 40 % d'humidité. Les conservateurs sont conçus pour garantir une efficacité optimale : de la recherche des matériaux à faible impact environnemental à l'obtention de meilleures performances, et ce avec la plus faible consommation d'énergie de la catégorie.

Consommations en comparaison

Les nouveaux conservateurs Irinox permettent jusqu'à 30 % d'économie d'énergie supplémentaire par rapport aux précédents modèles.



Consommation nominale

Économies*	en 1 an	en 3 ans	en 5 ans	en 7 ans	en 10 ans
CK Next vs N'ice Positif	102 €	307 €	512 €	716 €	1 023 €
CK Next vs N'ice Négatif	165 €	495 €	826 €	1 156 €	1 651 €

* coût énergétique 0,19 €/kWh

— CK Next est doté d'un nouveau gaz réfrigérant, le propane, afin de réduire l'impact environnemental et garantir une performance de conservation optimale.



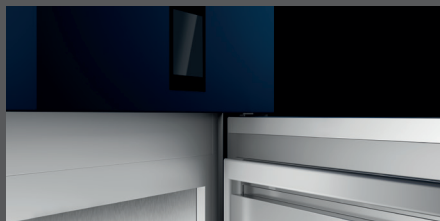
4 NEXT LEVEL DESIGN

Chaque détail des conservateurs Irinox a été prévu pour faciliter le travail des professionnels au quotidien.

Une technologie qui simplifie la vie

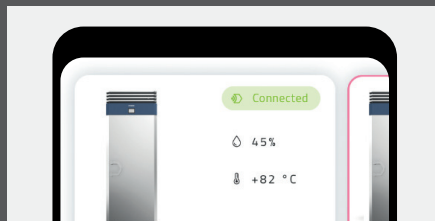
FERMETURE DE PORTE

Les portes sont dotées de charnières à pivot à fermeture ralentie et de joints à haute étanchéité avec sept chambres. Dans les conservateurs Irinox, une porte intérieure aux dimensions supérieures a été utilisée pour protéger le cadre.



CONNECTIVITÉ

FreshCloud® est la technologie IdO d'Irinox qui permet d'interagir à tout moment avec CK Next. Grâce à la nouvelle application FreshCloud®, il est possible de se connecter au conservateur à tout moment pour en contrôler le fonctionnement.



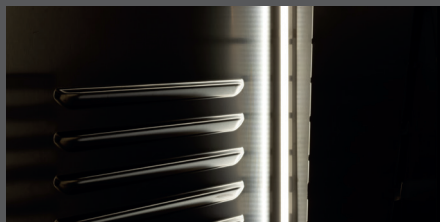
SANIGEN

Sanigen® libère des ions actifs qui agissent sur la charge microbienne présente dans l'air et qui se dépose sur toutes les surfaces, y compris les aliments. L'air à l'intérieur du conservateur Irinox est assaini et exempt jusqu'à 99 % de contaminations bactériennes.



ÉCLAIRAGE

Les conservateurs CK Next sont dotés au choix d'une barre à LED latérale simple ou double avec lumière naturelle pour un éclairage parfait de vos produits.



POIGNÉE

Les conservateurs sont sujets à des ouvertures continues de leur porte lors des journées de travail, c'est pourquoi nous avons renforcé la poignée : elle est simple à tirer et à saisir grâce à la nouvelle ergonomie et au nouveau design.

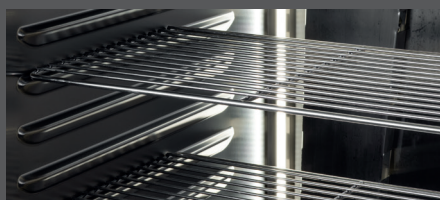


ÉCRAN

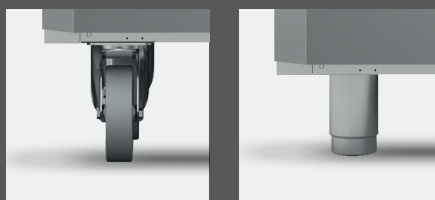
Le nouvel écran est rétroéclairé avec une technologie capacitive. Il est facile d'utilisation, comme un smartphone, et permet de régler la température désirée, le degré d'humidité le plus adapté aux produits et de visualiser la fréquence d'ouverture de la porte.



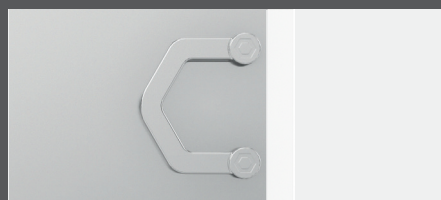
PORTE-BACS IMPRIMÉ



ROUES + PIEDS RÉGLABLES



OUVERTURE DE PORTE RÉVERSIBLE



LA GAMME

Conservez vos créations aux températures parfaites de CK Next. Fiable, précis et durable.

Disponible en 2 versions : porte simple en acier inoxydable et porte simple en verre.



Dimensions

Capacités des bacs

- pas 55 - h 40 mm
- pas 55 - h 20 mm

CK Next Acier		CK Next Verre	
PORTE SIMPLE		PORTE SIMPLE	
725×960×2 164 mm		725×960×2 164 mm	
48 bacs GN 1/1		48 bacs GN 1/1	
24 bacs GN 2/1		24 bacs GN 2/1	
UP		UP	
373 W		472 W	
MULTI		MULTI	
713 W		811 W	
3.19 A		3.63 A	
Tension		Tension	
220-240 V-1 N 50 Hz		220-240 V-1 N 50 Hz	

IRINOX

Siège social

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

Centre opérationnel

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

irinoxprofessional.com

