

IRINOX

CK Next





A qualidade de conservação Irinox

A evolução ecológica da qualidade de manutenção da temperatura do módulo de conservação Irinox, presente no mercado da restauração há mais de 20 anos. O CK Next reúne em dimensões compactas todo o know-

how técnico e funcional que permite ao chef fixar e manter constante a temperatura escolhida, gerir o nível de humidade mais adequado aos produtos conservados e distribuir de forma uniforme por todos os tabuleiros

posicionados uma ventilação suave que não seca os alimentos crus e cozidos. Pelo contrário, mantém intactos os seus valores nutricionais, os aromas, as cores e a consistência. A segurança de sempre, com consumos mais reduzidos.

– Next Level Preservation

1

Os congeladores Irinox são sinónimo de conservação de qualidade, ou seja, de manutenção da máxima frescura dos alimentos (valores nutricionais, aspeto, consistência e sabor) durante mais tempo.

– Next Level Performance

2

Os congeladores Irinox permitem-lhe gerir temperaturas positivas ou negativas com uma ventilação suave e sempre constante em todas as prateleiras.

– Next Level Sustainability

3

Os congeladores Irinox têm um gás refrigerante natural, o propano, de baixo impacto ambiental e que garante uma grande poupança de energia.

– Next level Design

4

Cada congelador é realizado com a máxima ergonomia e atenção a cada detalhe de construção para facilitar a sua utilização no dia a dia.



1 NEXT LEVEL PRESERVATION

Temperaturas sempre sob controlo

ESTÁVEL

Os congeladores Irinox não sofrem variações repentinas de temperatura devido à abertura frequente das portas. A recuperação da temperatura é muito rápida, graças ao dimensionamento correto do sistema de refrigeração.

FIÁVEL

O sistema de descongelação Smart Defrost dos congeladores Irinox é adaptativo, com ativação automática, e evita a formação de geada ou gelo no interior da câmara, garantindo o funcionamento contínuo do congelador.



— O CK Next permite conservar melhor qualquer tipo de alimento com a máxima estabilidade de temperatura.

Razões para escolher Irinox

PRECISO

Com os congeladores Irinox, pode ter a certeza de regular a temperatura pretendida e de que esta se mantém sempre estável, graças ao Smart Airflow System e ao dimensionamento do sistema de refrigeração, otimizado para funcionar com eficiência em todas as condições de trabalho.

DELICADO

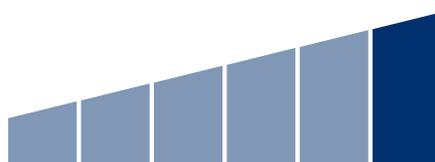
Uma ventilação delicada e uniforme é o segredo da perfeita conservação Irinox. Não vai encontrar diferenças de temperatura no interior do congelador, uma vez que o ar é distribuído por todas as prateleiras e, principalmente, nunca é agressivo.

ADAPTÁVEL

O CK Next dedicado aos profissionais do mundo da restauração contém 24 tabuleiros GN 2/1 ou 48 tabuleiros GN 1/1 e está disponível com uma porta única de aço ou uma porta única de vidro.

FLEXÍVEL

O profissional pode escolher o **CK Next Up**, que permite regular temperaturas positivas, ou o **CK Next Multi**, que permite regular temperaturas positivas ou negativas. De seguida, são apresentadas as variações de temperatura disponíveis:



Smart Humidity System

A consistência dos alimentos é garantida pela gestão perfeita da humidade. Nos congeladores Irinox, configure 6 níveis de humidade (de 65% a 90% de UR)

CK NEXT MULTI

CK NEXT UP



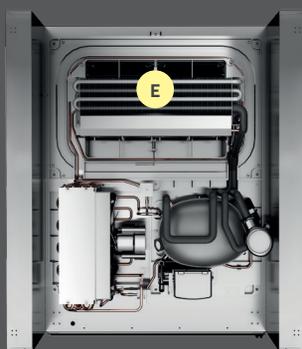
POSITIVO Efetua a gestão de temperaturas entre -5 °C e +15 °C, um intervalo ideal para a conservação dos produtos prontos para venda.



NEGATIVO Efetua a gestão de temperaturas entre -25 °C e +15 °C, um intervalo ideal para a conservação dos produtos congelados para longos períodos.

2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Fluxo de ar multiprateleiras uniforme entre todas as prateleiras. Patente europeia pendente



O inovador sistema de distribuição de ar – Smart Airflow System – tem um duplo transportador que cria 3 fluxos de ar constantes, um fluxo central e dois fluxos laterais, com o mesmo caudal de ar em todas as prateleiras dos congeladores.

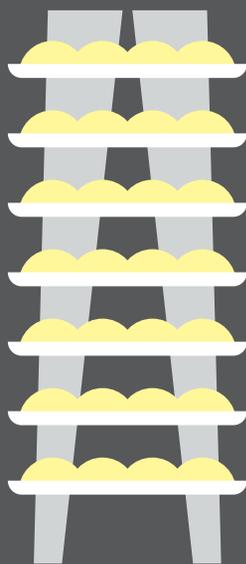
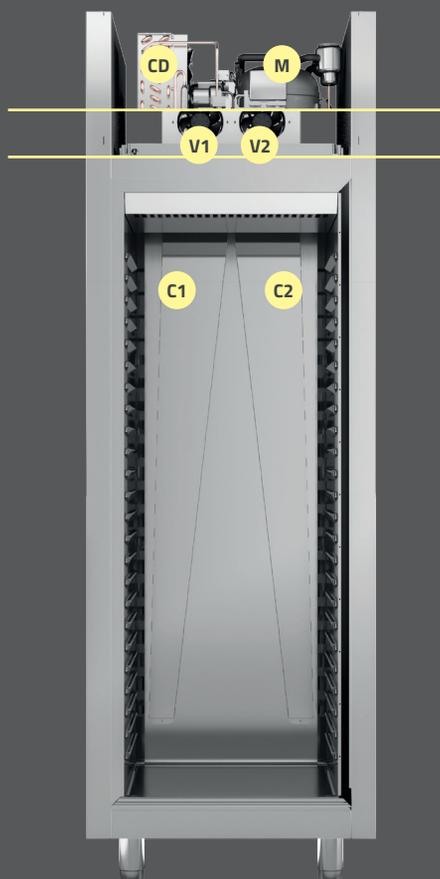
A principal vantagem é a ausência de variações de temperatura e um tratamento constante do ar, que não varia de acordo com a carga de produtos. O clima perfeito para a conservação dos produtos é garantido quer com poucos tabuleiros, quer em plena carga.

O ALGORITMO IRINOX

O segredo para a conservação de qualidade do CK Next é a gestão excelente da uniformidade da temperatura, da humidade passiva, da velocidade do ar e da potência de arrefecimento, graças à perfeita interação entre a distribuição do

ar, os compressores de alta eficiência, o evaporador e o condensador, equipados com uma ampla superfície de troca de calor, os ventiladores eletrónicos e o isolamento da caixa.

A garantia de distribuição uniforme do ar em plena carga ou em carga parcial.



C Transportadores

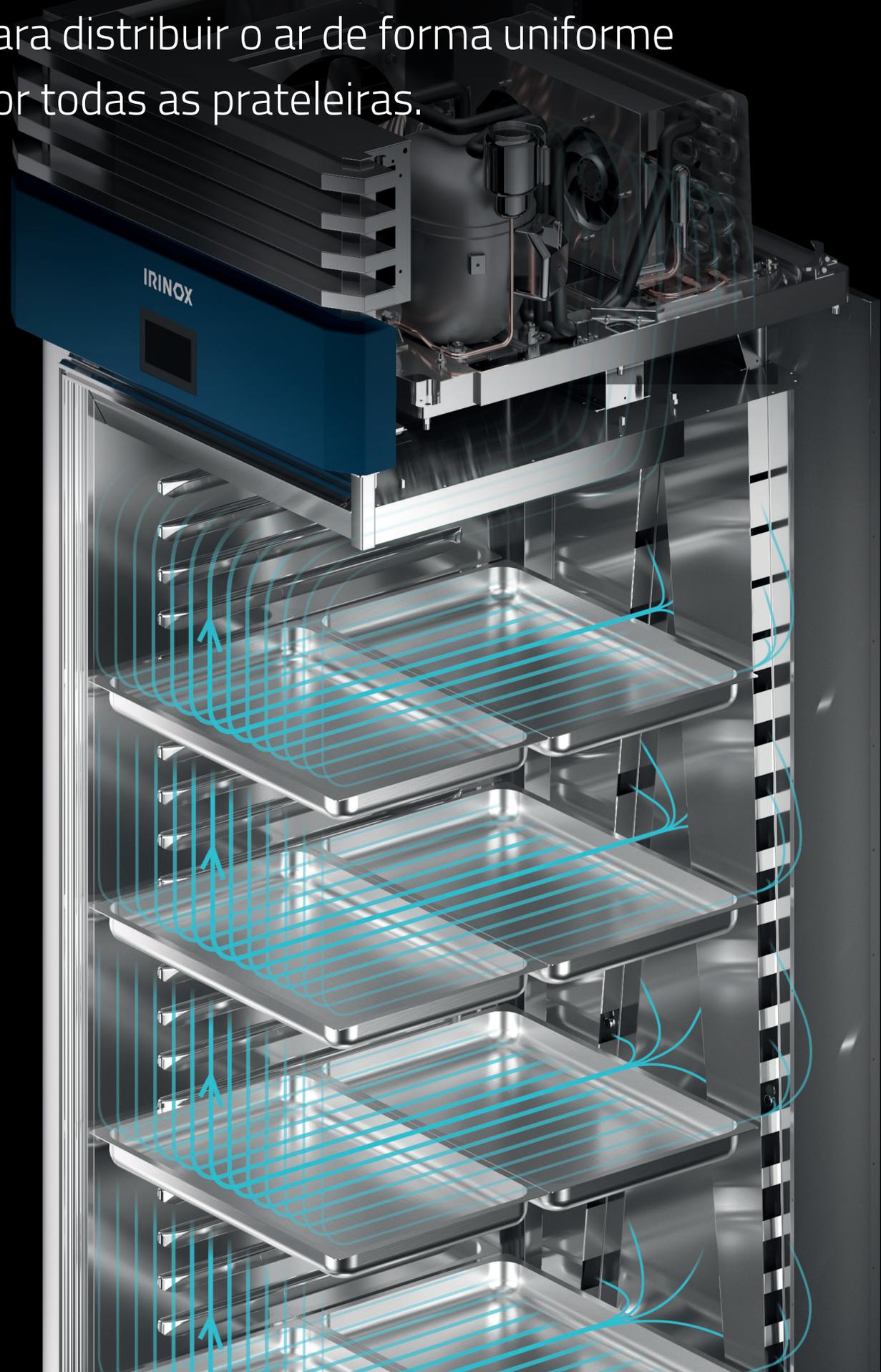
M Motor / compressor

E Evaporador

V Ventiladores

CD Condensador

— CK Next: uma nova tecnologia para distribuir o ar de forma uniforme por todas as prateleiras.



3 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

A eficiência energética dos nossos congeladores

Revolução verde

O CK Next é um congelador Irinox com refrigerante natural R-290 (gás propano). O R-290 tem um potencial de aquecimento global (GWP) de 0,02, mais de mil vezes inferior a outros gases refrigerantes. O nosso contributo para que os profissionais se mantenham sustentáveis e atentos ao ambiente.



Máxima eficiência

O congelador CK Next UP é marcado com a classe energética A, enquanto a versão Multi é marcada com a classe energética C, ambas medidas num ambiente climático 5 a 40 °C com 40% de humidade. Os congeladores foram concebidos para garantir a máxima eficiência: da procura dos materiais com menor impacto ambiental à obtenção do melhor desempenho, com os consumos energéticos mais baixos da categoria.

Comparação de consumos

Os novos congeladores Irinox permitem uma poupança energética máxima de 30% em comparação com congeladores anteriores.



Poupança económica*

	em 1 ano	em 3 anos	em 5 anos	em 7 anos	em 10 anos
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 €

* custo da energia 0,19 €/kWh

— O CK Next utiliza um novo gás refrigerante, o propano, para um menor impacto ambiental e para garantir o máximo desempenho de conservação.



4 NEXT LEVEL DESIGN

Cada detalhe dos congeladores Irinox foi pensado com o objetivo de facilitar o trabalho diário dos profissionais.

Tecnologia que simplifica a vida

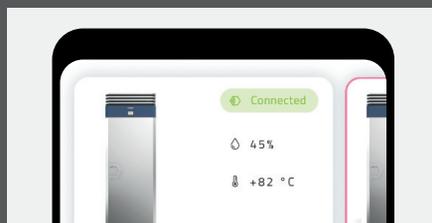
FECHO DA PORTA

As portas estão equipadas com fecho lento com dobradiça pivotante e vedantes de elevada estanqueidade com 7 câmaras. Nos congeladores Irinox foi utilizada uma contraporta maior para proteger o caixilho.



CONECTIVIDADE

FreshCloud® é a tecnologia IoT da Irinox que permite interagir em qualquer altura com o CK Next. Graças à nova aplicação FreshCloud®, pode ligar-se ao congelador a qualquer momento para controlar o seu funcionamento.



SANIGEN

O Sanigen® liberta iões ativos que atuam na carga microbiana presente no ar e que se instala em todas as superfícies, incluindo nos alimentos. O ar do interior dos congeladores Irinox é higienizado e isento de contaminação bacteriana até 99%.



ILUMINAÇÃO

Os congeladores CK Next estão equipados opcionalmente com uma barra ou com dupla barra LED lateral com luz natural para uma iluminação perfeita dos seus produtos.



PUXADOR

Os congeladores estão sujeitos a uma abertura constante das portas durante os dias de trabalho, pelo que tornámos o puxador mais sólido, mais fácil de limpar e mais fácil de agarrar, graças à nova ergonomia e ao novo design.



VISOR

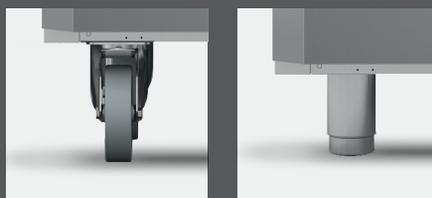
O novo visor é retroiluminado com tecnologia capacitiva. É fácil de utilizar, como um smartphone, e permite regular a temperatura pretendida e o nível de humidade mais adequado para os produtos e ver a frequência de abertura da porta.



SUPORTE DE BANDEJA IMPRESSO



RODAS + PÉS REGULÁVEIS



ABERTURA REVERSÍVEL DA PORTA



A GAMA

Conserve as suas criações nas temperaturas perfeitas do CK Next. Fiável, preciso e sustentável.

Disponível em 2 versões: porta inteira de aço inoxidável e porta inteira de vidro.



CK Next Aço

PORTA ÚNICA

725x960x2164 mm

48 GN 1/1

24 GN 2/1

CK Next Vidro

PORTA ÚNICA

725x960x2164 mm

48 GN 1/1

24 GN 2/1

Dimensões

Capacidade nos tabuleiros

> passo 55 - h 40 mm

> passo 55 - h 20 mm

	UP	MULTI
Potência	373 W	713 W
Corrente	3.19 A	5.16 A
Tensão	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

	UP	MULTI
Potência	472 W	811 W
Corrente	3.63 A	5.60 A
Tensão	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

IRINOX

sede

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Itália

sede operacional

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

irinoxprofessional.com

