

IRINOX
The Freshness Company®

CONSERVATORI
CP MULTI • CP ONE • NICE





CONSERVATORI
CP MULTI • CP ONE • NICE

PERCHÈ CONSERVARE DI QUALITÀ?

La conservazione è una fase fondamentale della lavorazione degli alimenti. Se realizzata alle giuste temperature allunga la vita di un alimento per diversi giorni e anche per mesi. La vera differenza tra la normale conservazione e una **conservazione di qualità** consiste nel saper preservare tutte le proprietà intrinseche dell'alimento, quindi non solo valori nutritivi, ma anche l'aspetto, la consistenza e il sapore, che sono il vero valore aggiunto degli alimenti e nel riproporle a distanza di tempo.

La conservazione di qualità è sinonimo di massima freschezza. Ciò che ciascun professionista vuole offrire ai propri clienti ogni giorno, perché ogni cibo assaggiato venga ricordato e gustato come appena raccolto o cucinato.



I VANTAGGI DI CONSERVARE CON IRINOX

» FLESSIBILITÀ: DIVERSE TEMPERATURE IN OGNI CONSERVATORE

Ogni conservatore Irinox **gestisce più temperature** a seconda della stagionalità e delle diverse produzioni. Temperature positive da +15° a 0°C, temperature negative da 0° a -30°C, temperature specifiche ad esempio +14/+15°C per il cioccolato o -12°C per il gelato.

» PRECISIONE: TEMPERATURA COSTANTE SEMPRE

Dotati di un sistema di controllo automatico della ventilazione e di un **impianto frigorifero correttamente dimensionato** (Irinox Balance System®) per garantire uniformità di temperatura ed umidità all'interno dei conservatori Irinox, su ogni ripiano.

» STABILITÀ: IL RECUPERO VELOCE DELLA TEMPERATURA ALLE APERTURE PORTE

I conservatori sono sottoposti a numerose aperture porte ogni giorno. Ogni apertura porta **non provoca sbalzi di temperatura** nel conservatore Irinox grazie al sistema frigorifero progettato per un recupero immediato delle temperature impostate.

» CONTROLLO: LA GESTIONE DELL'UMIDITÀ

La consistenza e l'umidità dei tuoi cibi è sempre rispettata, poiché i conservatori Irinox sono dotati di un **sistema di regolazione dell'umidità, con numerosi livelli di umidità impostabili** a seconda degli alimenti (da 95% a 40% di UR).

» DELICATEZZA: LA CORRETTA DISTRIBUZIONE DELL'ARIA

La **ventilazione controllata** dei conservatori Irinox è delicata sui prodotti, mai aggressiva. L'aria si distribuisce in maniera **uniforme** su tutti i ripiani **senza differenze di temperatura** all'interno della camera.





I VANTAGGI DI CONSERVARE CON IRINOX

» SANIFICATO: SANIGEN®

L'aria all'interno dei conservatori Irinox è sanificata e **priva di contaminazioni batteriche**. Sanigen® elimina il classico odore di frigorifero, blocca lo scambio di sapore tra gli alimenti e ne migliora la conservazione.

» LAVORO NON-STOP: ASSENZA DI GHIACCIO

L'esclusivo sistema di **sbrinamento a gas caldo** evita la formazione di ghiaccio e il conseguente blocco dei comuni frigoriferi. Il professionista può utilizzare con continuità il conservatore Irinox senza doverlo spegnere per ottenere un perfetto sbrinamento.

» ADATTABILE: UN CONSERVATORE PER OGNI LABORATORIO

La gamma dei conservatori Irinox è ampia e si adatta alle diverse dimensioni e capacità produttive dei laboratori. Contiene dai **700 l ai 1000 l** netti e **da 31 a 80 teglie 600x400, da 18 a 60 vaschette di gelato**.

» SICUREZZA: I DETTAGLI COSTRUTTIVI

Ogni conservatore è realizzato interamente in **acciaio inox**. Le porte sono dotate di una **chiusura assistita** e di **guarnizioni ad alta tenuta**. Anche la **maniglia** è disegnata e costruita per rispondere alle continue sollecitazioni e per facilitarne la pulizia.

» ECOLOGIA

La progettazione dei conservatori Irinox tiene conto dell'impatto ambientale ed è orientata al **risparmio energetico**. Ogni modulo utilizza solo i kw effettivamente necessari al mantenimento della temperatura. Il gas refrigerante è stato ridotto, le luci sono a basso consumo, la chiusura magnetica della porta evita la dispersione del freddo e allunga la durata delle guarnizioni.

CP MULTI

Il Cp Multi è l'unico conservatore capace di gestire la flessibilità della tua produzione, adattandosi perfettamente alle tue esigenze, divenendo positivo, negativo o impostando la temperatura più adatta ai tuoi prodotti. Da sempre è il sistema di conservazione più performante **per gestione dell'umidità, controllo della temperatura e consumi ridotti.**

>> **UN UNICO CONSERVATORE, PER OGNI ESIGENZA**

Il Cp Multi conserva ogni tipologia di prodotto al grado di umidità e di temperatura più adeguate, garantendo **una conservazione personalizzata e sempre ai massimi livelli.**

Un unico conservatore da utilizzare per la conservazione del cioccolato in inverno - ad una temperatura costante di +14°/+15°C ed un bassissimo livello di umidità (40/50% UR) - e per la conservazione dei prodotti di pasticceria pronti per la vendita nel resto dell'anno.

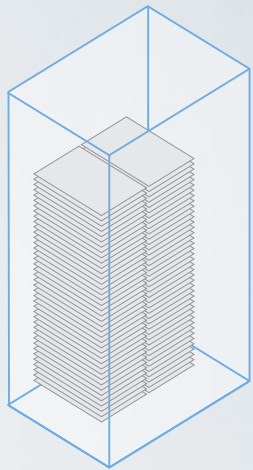
>> **UN AMPIO STOCCAGGIO DI VASCHETTE DI GELATO**

L'ampio spazio di stoccaggio del Cp Multi permette al gelatiere di produrre una scorta dei gusti più venduti, di conservarla a -18° e di averla a disposizione in pochi minuti pronta per la vendita e l'esposizione in vetrina. La massima qualità del gelato è garantita dall'assenza di sbalzi termici e dall'uniformità di temperatura all'interno del conservatore.





CP MULTI



VERSIONI DISPONIBILI

- › Doppia porta in acciaio (standard)
- › Doppia porta in vetro (optional)

SICUREZZA DI FUNZIONAMENTO NON STOP

I modelli di Cp Multi + [versione potenziata] sono conservatori multi-compressore. Nell'eventualità di blocco di un compressore garantiscono **un lavoro non stop con temperatura ed umidità costanti**. Inoltre in caso di sbalzi termici (+5°C rispetto al set point stabilito) i compressori si attiveranno per abbassare rapidamente la temperatura del conservatore.

80 teglie 600x400 / passo 40 mm
o 40 teglie 600x400 / passo 80 mm

CAPACITÀ

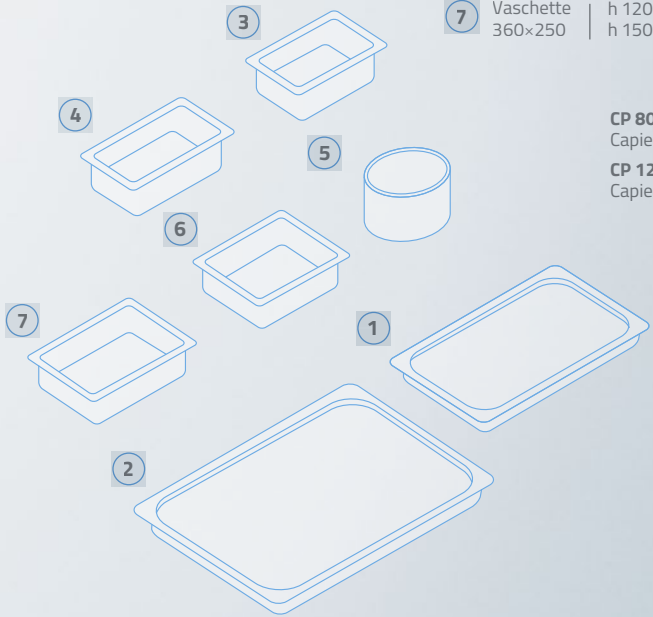
CP 40 MULTI / 40 MULTI +

ASSETTO PASTICCERIA (STANDARD)

- 1 Teglie 600x400 mm
› max 80
- 2 Teglie 600x800 mm
› max 40

ASSETTO GELATERIA

- 3 Vaschette 330x165 | h 120 mm › max 60
h 150 mm › max 48
- 4 Vaschette 360x165 | h 120 mm › max 60
h 150 mm › max 48
- 5 Carapine ø 200 | h 250 mm › max 45
- 6 Vaschette 330x250 | h 120 mm › max 40
h 150 mm › max 32
- 7 Vaschette 360x250 | h 120 mm › max 40
h 150 mm › max 32



CP 80 MULTI / 80 MULTI +
Capienza CP 40 x2

CP 120 MULTI
Capienza CP 40 x3

CP ONE

Cp One gestisce sia temperature positive che negative nello stesso modulo e permette di impostare ben 3 livelli di umidità a seconda dei prodotti conservati. La temperatura selezionata è sempre costante e gli sbalzi termici causati dalle frequenti aperture della porta sono ridotti al minimo grazie ad un impianto frigorifero correttamente dimensionato.

>> LA SICUREZZA DI UNA CONSERVAZIONE DI MASSIMA QUALITÀ

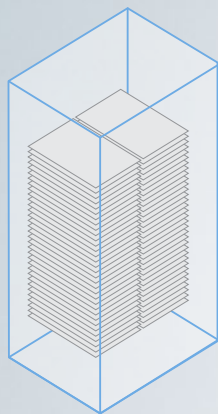
La produzione di pasticceria conservata in un Cp One ha un altissimo valore economico. Per questo il pasticcere cerca un conservatore affidabile e sicuro, che evita la formazione di ghiaccio, mantiene la temperatura costante anche in laboratori particolarmente caldi, gestisce sempre l'umidità e non secca o inumidisce i prodotti. Per offrire ai propri clienti un prodotto conservato alla massima qualità.

UN UNICO CONSERVATORE PER PIÙ TEMPERATURE

In gelateria scegliere Cp One significa avere la massima flessibilità di utilizzo di un conservatore in cui posso mantenere il gelato a varie temperature –positive o negative– a seconda dei momenti di produzione. Grazie a Sanigen®, il professionista non dovrà preoccuparsi dello scambio di sapori. Il recupero veloce della temperatura –in caso di aperture porte o sbrinamenti– è assicurato dal sistema di ventilazione e di sbrinamento a gas caldo di Cp One.



CP ONE



33 teglie 600×800
passo 40 mm
o 66 teglie 600×400
passo 40 mm

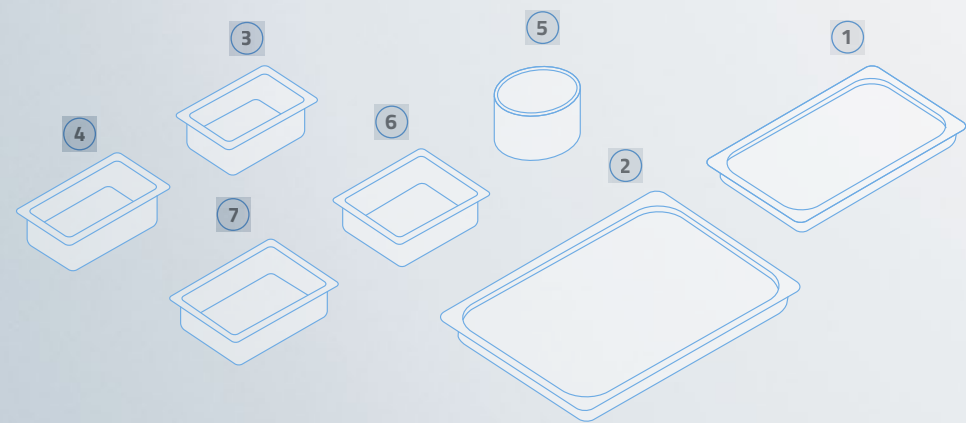
VERSIONI DISPONIBILI

- › Porta unica in acciaio (standard)
- › Porta unica in vetro (optional)
- › Doppia porta in acciaio (optional)
- › Doppia porta in vetro (optional)

CAPACITÀ

ASSETTO UNICO

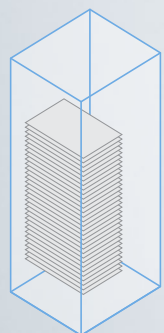
- | | | | |
|---|-------------------|----------|----------|
| 1 | Teglie 600×400 mm | | |
| | | | › max 66 |
| 2 | Teglie 600×800 mm | | |
| | | | › max 33 |
| 3 | Vaschette 330×165 | h 120 mm | › max 54 |
| | | h 150 mm | › max 42 |
| 4 | Vaschette 360×165 | h 120 mm | › max 54 |
| | | h 150 mm | › max 42 |
| 5 | Carapine ø 200 | h 250 mm | › max 36 |
| 6 | Vaschette 330×250 | h 120 mm | › max 36 |
| | | h 150 mm | › max 28 |
| 7 | Vaschette 360×250 | h 120 mm | › max 36 |
| | | h 150 mm | › max 28 |



NICE

Nice è l'innovativo conservatore Irinox di **dimensioni compatte**, capace di un ampio stoccaggio, per prodotti e/o materie prime.

- » Lo chef conserva nel Nice anche i prodotti più delicati, senza sbalzi di temperatura, senza scambi di odori e sapori a temperatura positiva o negativa a seconda delle esigenze.
- » Nice mantiene uniforme e costante la temperatura impostata anche in cucine con temperature ambiente molto elevate, con ampi volumi di stoccaggio e un alto numero di aperture porte.
- » Nice consente un'ottimizzazione degli spazi di conservazione anche con prodotti di diversa altezza e pezzatura con una distribuzione dell'aria uniforme su tutti i ripiani. Inoltre il consumo energetico è controllato grazie ai compressori e alla valvola termostatica che si attivano all'occorrenza per recuperare velocemente la temperatura impostata.



31 teglie GN 2/1
o 600x400 mm

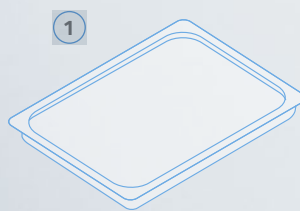
VERSIONI DISPONIBILI

- » Porta unica in acciaio (standard)
- » Porta unica in vetro (optional)

CAPACITÀ

ASSETTO GASTRONOMIA

- 1 Teglie GN 2/1
» max 31



LA GAMMA



CP 40 MULTI
Capacità in teglie nr.
= passo 80 mm > 40 (600×400 mm)
= passo 40 mm > 80 (600×400 mm)
Dimensioni 900×1245×2360* mm
W 1,3 kW **A** 5,5 A **V** 230V-50Hz (1N+PE)
Dimensione unità condensante
840×560×430 mm
W 1,1 kW **A** 6,8 A **V** 230V-50Hz (1N+PE)

*con unità condensante incorporata 200 mm in più



CP 80 MULTI
Capacità in teglie nr.
= passo 80 mm > 80 (600×400 mm)
= passo 40 mm > 160 (600×400 mm)
Dimensioni 1840×1245×2360 mm
W 2×1,3 kW **A** 2×5,5 A **V** 230V-50Hz (1N+PE)
Dimensione unità condensante
840×730×550 mm
W 2 kW **A** 4 A **V** 400V-50Hz (3N+PE)



CP ONE
Capacità in teglie nr.
= n. teglie 600×400 > 66
= n. teglie 600×800 > 33
Dimensioni 810×1107×2085 mm
W 1,3 kW **A** 6,5 A **V** 230 V-50 Hz (1N+PE)

ALTRI OPTIONAL DISPONIBILI
> Unità condensante remota
> Luci supplementari interne
> Ruote - Sanigen®



CP 40 MULTI +
Capacità in teglie nr.
= passo 80 mm > 40 (600×400 mm)
= passo 40 mm > 80 (600×400 mm)
Dimensioni 900×1245×2360* mm
W 1,3 kW **A** 5,5 A **V** 230V-50Hz (1N+PE)
Dimensione unità condensante
840×730×550 mm
W 2 kW **A** 4 A **V** 400V-50Hz (3N+PE)

*con unità condensante incorporata 330 mm in più



CP 80 MULTI +
Capacità in teglie nr.
= passo 80 mm > 80 (600×400 mm)
= passo 40 mm > 160 (600×400 mm)
Dimensioni 1840×1245×2360 mm
W 2×1,3 kW **A** 2×5,5 A **V** 230V-50Hz (1N+PE)
Dimensione unità condensante
670×1010×1010 mm
W 3 kW **A** 6,2 A **V** 400V-50Hz (3N+PE)



NICE
Capacità in teglie nr.
= N. teglie (standard) > 31 (GN2/1)
= assetto pasticceria (su richiesta) 31 (600×400 mm)
Dimensioni 730×821×2060 mm
W 0,96 Kw **A** 5,7 A **V** 230 V-50 Hz (1N+PE)

ALTRI OPTIONAL DISPONIBILI
> Unità condensante remota, ad acqua di rete, mista aria-acqua
> Ruote - Sanigen® - Serratura porta



CP 120 MULTI
Capacità in teglie nr.
= passo 80 mm > 120 (600×400 mm)
= passo 40 mm > 240 (600×400 mm)
Dimensioni 2770×1245×2360 mm
W 3×1,3 kW **A** 3×5,5 A **V** 230V-50Hz (1N+PE)
Dimensione unità condensante
670×1010×1010 mm
W 3 kW **A** 6,2 A **V** 400V-50Hz (3N+PE)

ALTRI OPTIONAL DISPONIBILI
> Unità condensante incorporata, ad aria super silenziosa, ad acqua di rete o di torre, mista aria-acqua
> Sanigen®
> Ruote
> Serrature per le porte
> Allarme telefonico o sonoro/visivo

CAPACITÀ = teglie	DATI ELETTRICI W potenza max assorbita A corrente max assorbita V tensione
TEMPERATURE GESTITE CP MULTI -30°/ +15°C CP ONE -25°/ +15°C NICE -25°/ +15°C	DIMENSIONI larghezza × profondità × altezza

Contengono gas fluorurati ad effetto serra disciplinati dal protocollo di Kyoto.

design
Studio Visuale

fotografie
Gianni Baccega

rendering
Metaverso

stampa
Grafiche Antiga

Le immagini e i dati contenuti nel
presente catalogo sono da ritenersi
indicativi e possono subire variazioni
anche senza alcun preavviso.

IRINOX

headquarter

via Madonna di Loreto, 6/B

31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy

sede operativa

via Caduti nei lager, 1

Z.I. Prealpi Trevigiane, loc. Scomigo

31015 Conegliano (TV) - Italy

T. +39 0438 2020

F. +39 0438 2023

irinox@irinox.com

www.irinoxprofessional.com