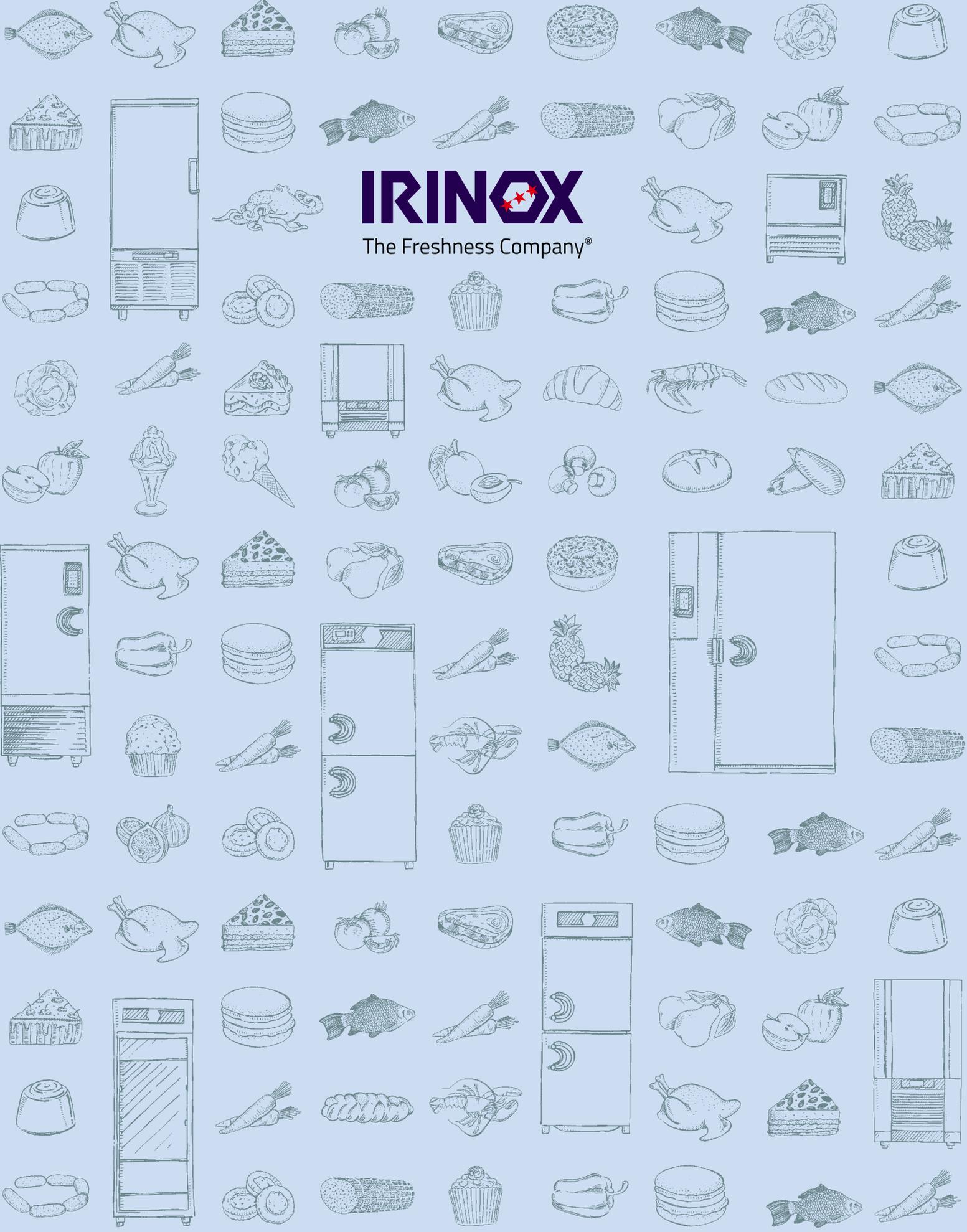
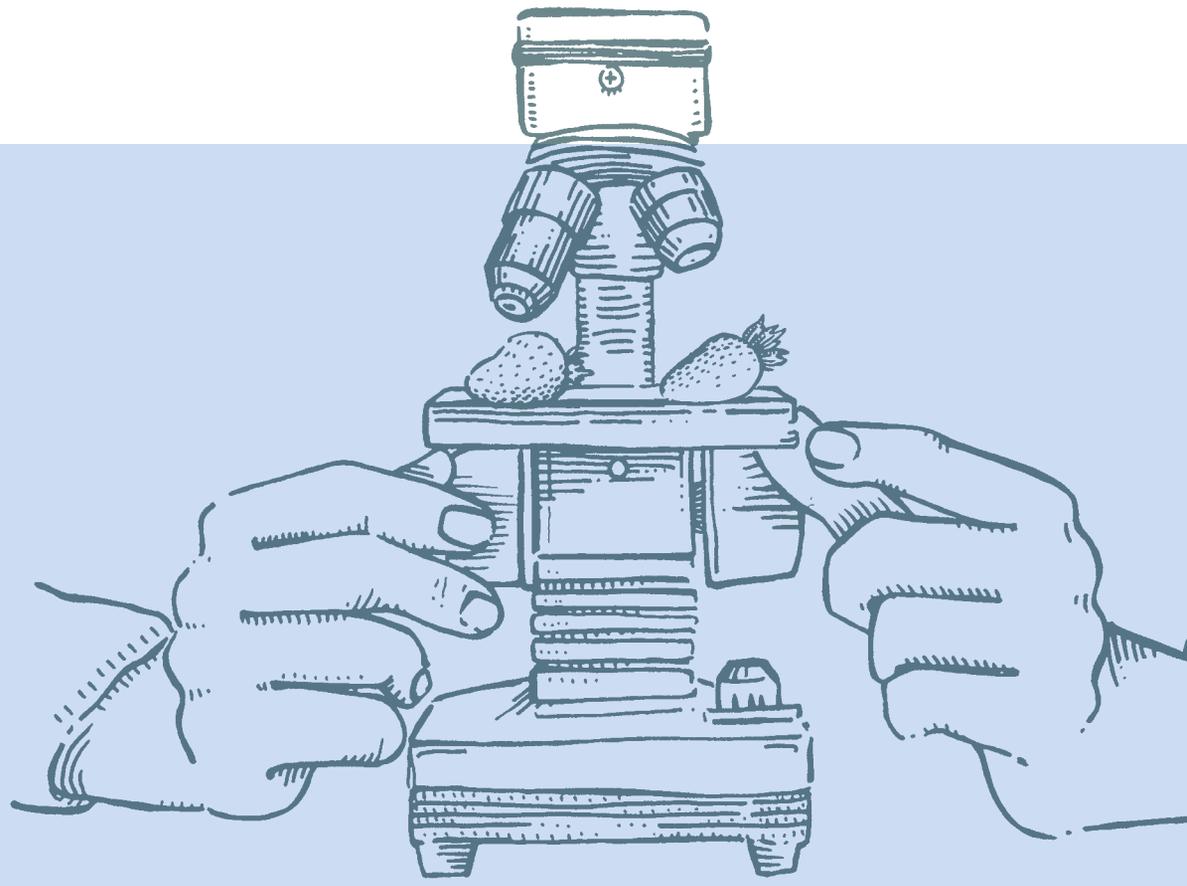


IRINOX

The Freshness Company®

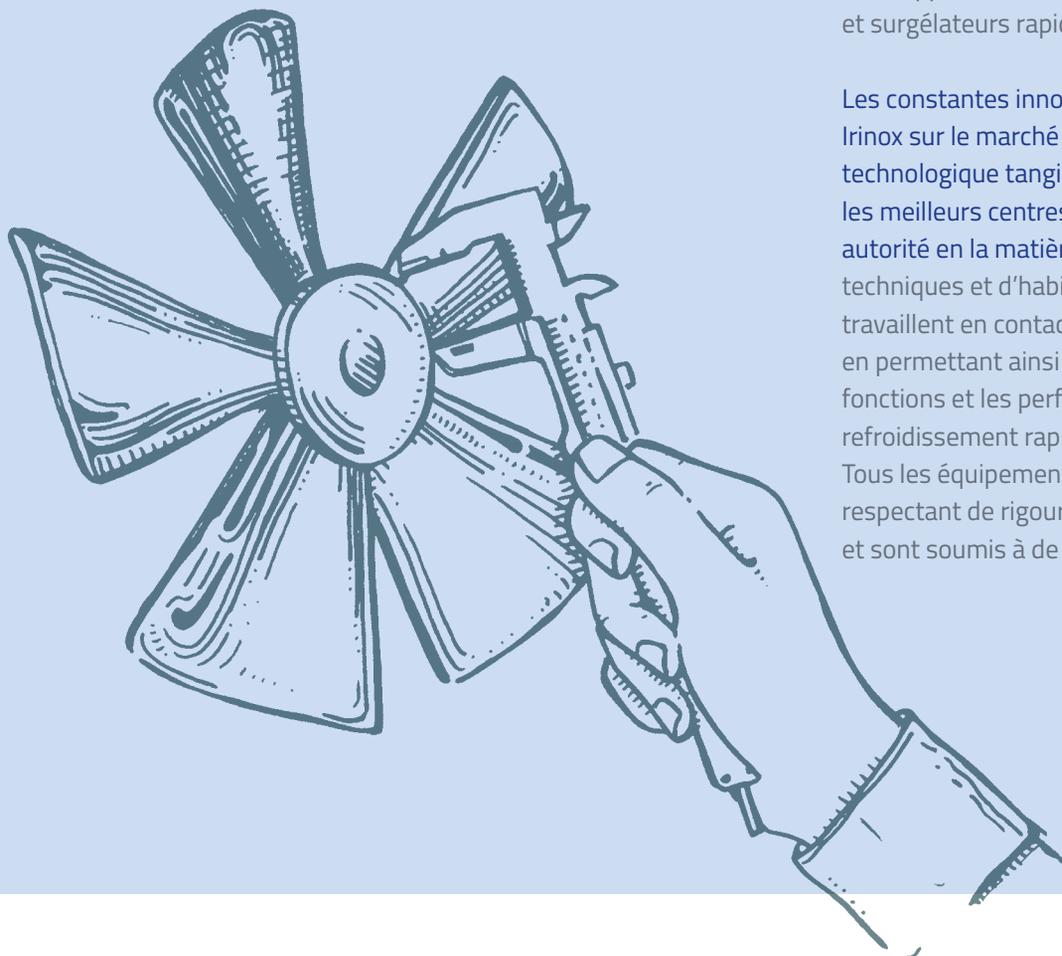




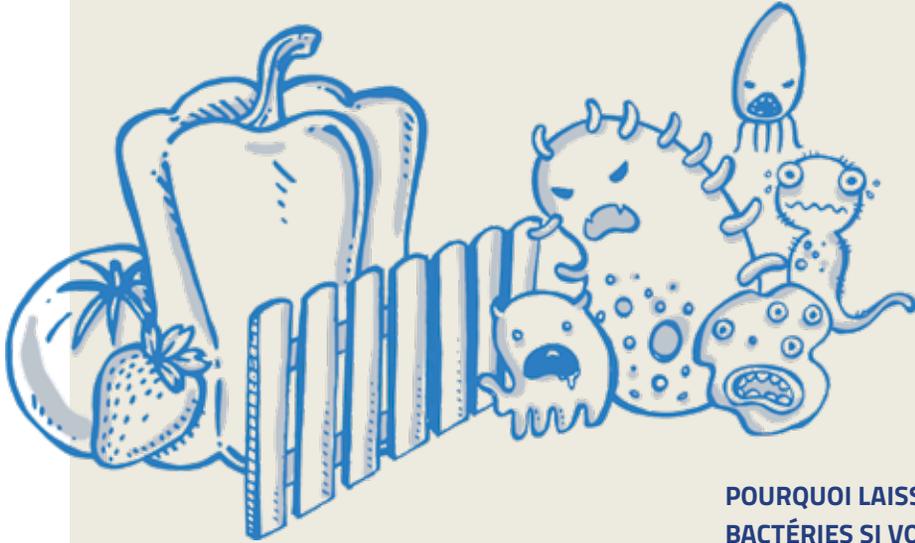
Fondée en 1989 en Italie, Irinox est connue dans le monde entier comme société leader dans la production de cellules de refroidissement rapide et de surgélateurs rapides.

La passion et le dévouement permettent de réaliser même les rêves les plus ambitieux. Irinox croit dans la satisfaction du client, dans le développement technologique et dans la recherche de la qualité. Irinox travaille en étroite collaboration avec les plus importants laboratoires et les plus prestigieuses universités pour développer ses cellules de refroidissement rapide et surgélateurs rapides.

Les constantes innovations introduites par Irinox sur le marché bénéficient d'une valeur technologique tangible et sont certifiées par les meilleurs centres de recherche faisant autorité en la matière. Nos équipes d'experts techniques et d'habiles chefs professionnels travaillent en contact permanent avec nos clients, en permettant ainsi à Irinox d'améliorer les fonctions et les performances de ses cellules de refroidissement rapide et de ses conservateurs. Tous les équipements Irinox sont réalisés en respectant de rigoureux standards de construction et sont soumis à de minutieux essais.



Pourquoi refroidir rapidement?
Pour augmenter
la qualité de la vie!



POURQUOI LAISSER PROLIFÉRER LES BACTÉRIES SI VOUS POUVEZ PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS ALIMENTS?

Grâce à la cellule de refroidissement rapide Irinox, vous ralentissez la prolifération bactérienne tout simplement parce que les temps de refroidissement des aliments sont tellement rapides que la plage de température dangereuse (+40°C/+10°C) est dépassée si rapidement que les bactéries ne se reproduisent pas. Sans MultiFresh, le nombre de bactéries double toutes les 15 minutes.

POURQUOI JETER LES ALIMENTS AU LIEU DE LES CUIRE ET LES VENDRE ?

Les conditions de conservation optimales et prolongées des matières premières réduisent les gaspillages alimentaires. Avec MultiFresh, les gaspillages d'aliments frais se réduisent de 80%, cela signifie économiser des milliers d'euros chaque année sur les achats de matières premières.





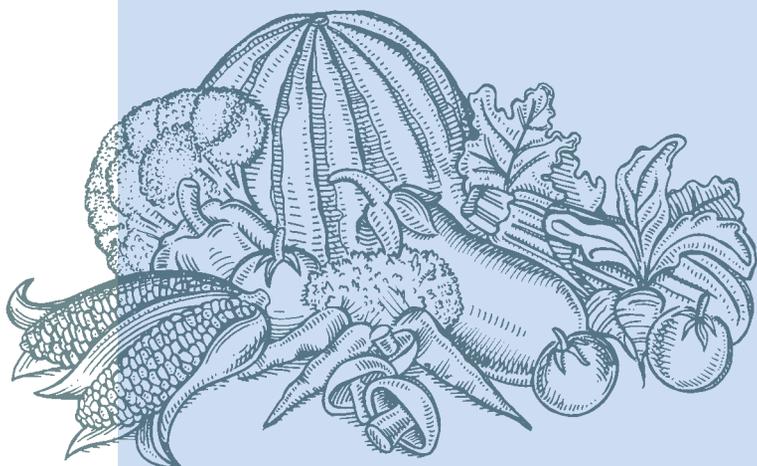
POURQUOI PERDRE DU TEMPS QUAND VOUS POUVEZ GÉRER AU MIEUX VOTRE TRAVAIL?

«Le temps à notre disposition n'est jamais suffisant, il faudrait des journées de 48 heures, le temps presse».

De telles expressions nous suggèrent que la vraie richesse de notre époque est la capacité de gagner du temps. Avec la cellule de refroidissement rapide Irinox, pour le même nombre de plats à préparer, vous pouvez réduire jusqu'à 50% le temps nécessaire avec les technologies traditionnelles.

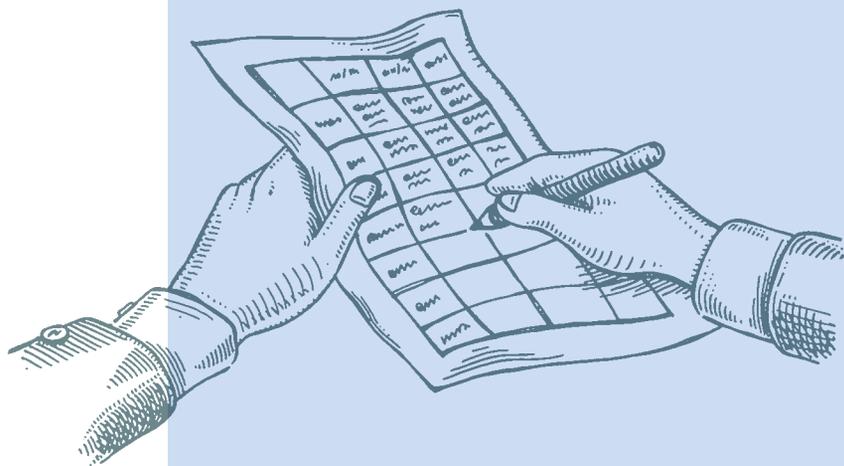


Pourquoi choisir Irinox?



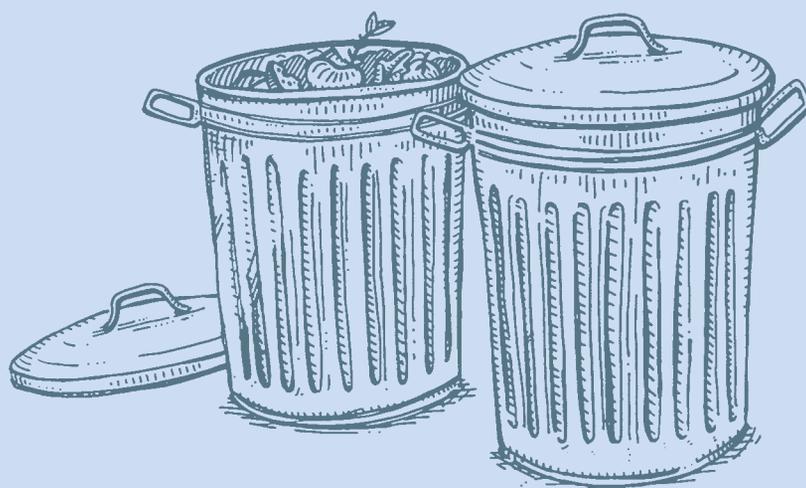
RÉDUCTION DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Refroidir rapidement les aliments permet de réduire radicalement les gaspillages puisque vous pouvez planifier au mieux les achats et préserver toute la fraîcheur des aliments et des produits semi-finis.



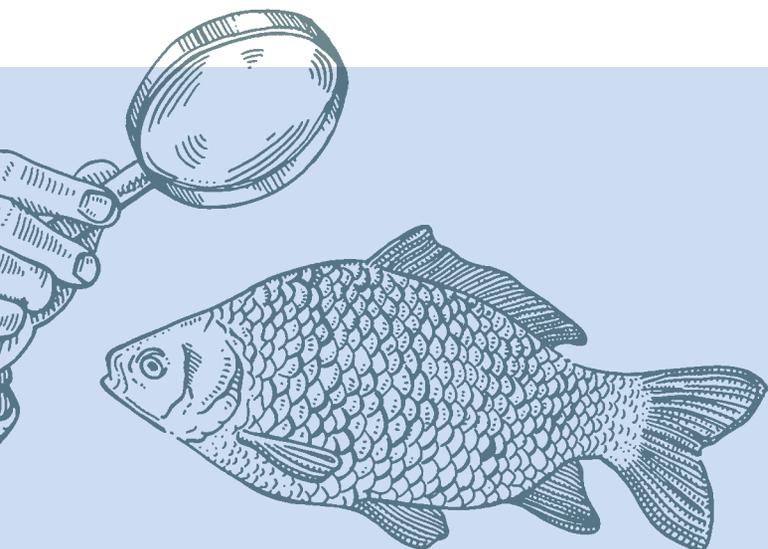
RÉDUCTION DU COÛT DES ALIMENTS

Les matières premières peuvent être achetées en plus grandes quantités, en respectant leur saisonnalité et leurs meilleurs prix d'achat. En les refroidissant et surgelant rapidement, vous retrouverez la même qualité plusieurs mois plus tard.



RÉDUCTION DU COÛT DU PERSONNEL

Vous pouvez produire la même quantité de produit en moitié moins de temps, en optimisant le travail du personnel et en gérant à l'avance la demande du marché et les pics de travail.

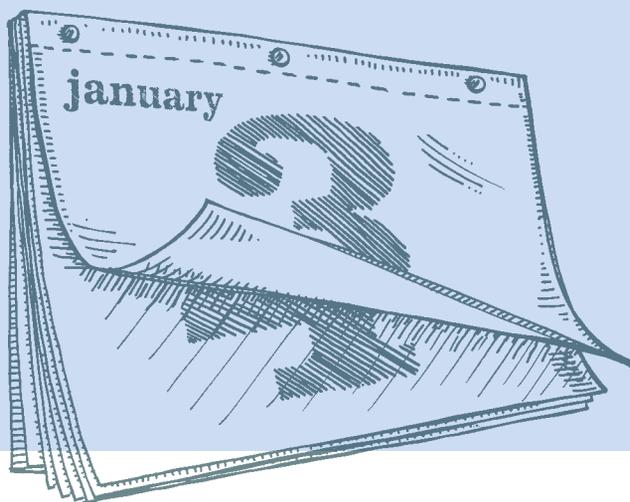


MEILLEURE QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Le refroidissement rapide conserve parfaitement la qualité des aliments tout en maintenant la fraîcheur dans le temps avec la sécurité alimentaire maximale, assurant une gestion scrupuleuse de la chaîne du froid conforme aux standards HACCP.

OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

Le refroidissement rapide des aliments assure l'optimisation de la production, puisque vous pouvez refroidir ou surgeler rapidement de plus grandes quantités de produits qui viennent d'être retirés du four ou des plans de cuisson.

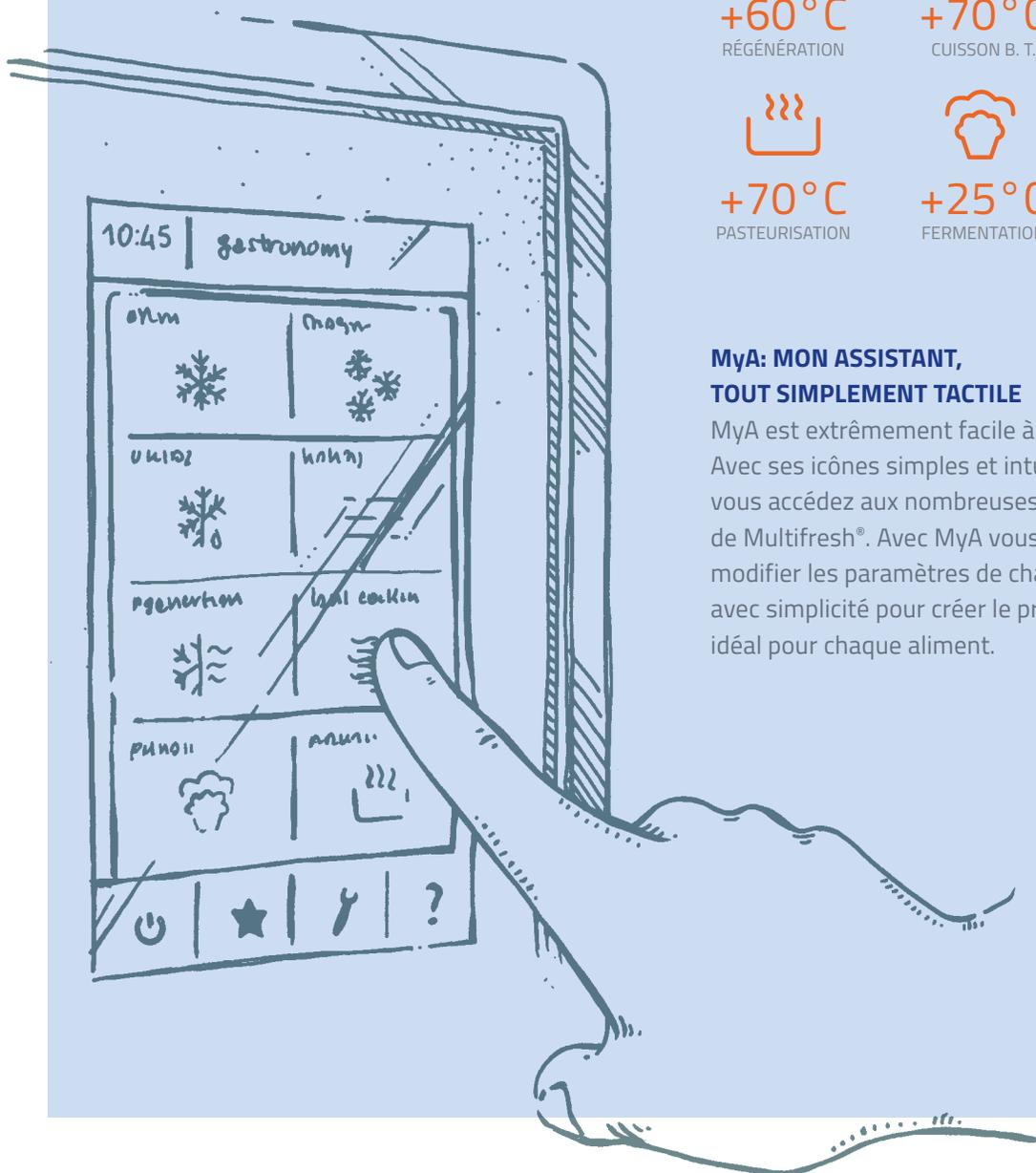


DURÉE DE CONSERVATION SUPÉRIEURE

Grâce au refroidissement et à la surgélation rapide, la prolifération bactérienne se réduit considérablement et les aliments peuvent être conservés parfaitement 3 fois plus longtemps.

Qui a dit que les extrêmes ne se rencontrent pas?

Multifresh®, l'inimitable assistant multifonction! Organisez votre production comme vous le souhaitez et gérez avec flexibilité tous vos procédés de production 24 heures sur 24. Seul MyA vous offre une personnalisation maximale: vous pourrez modifier les paramètres de chaque cycle et créer le procédé idéal pour chaque produit.

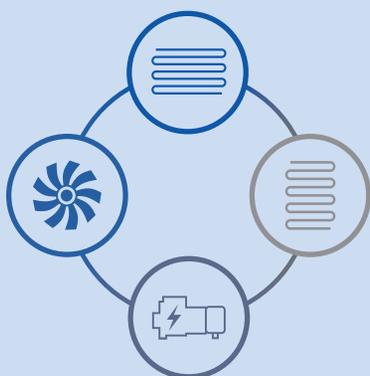


 +3°C REFROIDISSEMENT	 -18°C SURGÉLATION	 +5°C DÉCONGÉLATION
 +60°C RÉGÉNÉRATION	 +70°C CUISSON B. T.	 +65°C MAINTIEN
 +70°C PASTEURISATION	 +25°C FERMENTATION	 +45°C CHOCOLAT

MyA: MON ASSISTANT, TOUT SIMPLEMENT TACTILE

MyA est extrêmement facile à utiliser. Avec ses icônes simples et intuitives, vous accédez aux nombreuses fonctions de Multifresh®. Avec MyA vous pourrez modifier les paramètres de chaque cycle avec simplicité pour créer le procédé idéal pour chaque aliment.

IrinoxBalanceSystem®



De nombreux essais et études effectués sur les courbes de refroidissement, ainsi que l'utilisation de logiciels sophistiqués, nous ont permis de déterminer les parfaites dimensions des principaux composants frigorifiques (condenseur, évaporateur, compresseur et ventilateurs): **IrinoxBalanceSystem®**. En effet, les évaporateurs et les condenseurs sont réalisés sur la base de plans et de spécifications de notre bureau technique afin de garantir à nos équipements des performances sans égales. Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments le plus rapidement possible afin de limiter le vieillissement du produit. Nos cellules de refroidissement rapide garantissent la plus rapide extraction de la chaleur, même en présence de produits bouillants.



ÉVAPORATEUR



VENTILATEURS



CONDENSEUR



COMPRESSEUR



SANIGEN®

Toutes les cellules de refroidissement rapide Irinox sont équipées du système de désinfection Sanigen® qui élimine les odeurs désagréables pouvant parfois se former à la fin du cycle de travail ou à la fin de la journée.

Cycle positif et négatif, chocolat et personnalisé.



Vous sélectionnez six niveaux différents d'humidité (de 40 à 95% HR) et choisissez la température (de -30°C à +15°C) la plus appropriée à chaque produit.



Vous gardez les aliments à la température positive ou négative préétablie sans variation brusque de température.



CYCLE PERSONNALISÉ

Les conservateurs Irinox préservent tout type de produit au degré le plus approprié d'humidité et de température, en garantissant ainsi la meilleure conservation personnalisée.



MAINTIEN

Chaque conservateur Irinox gère plusieurs températures en fonction de la saison et du type de production, avec des températures positives de +15°C à 0°C, et des températures négatives de 0°C à -30°C.



CHOCOLAT

En plus des températures standard, les conservateurs Irinox prévoient des températures spécifiques par exemple +14/+15°C pour le chocolat ou -12°C pour la crème glacée.

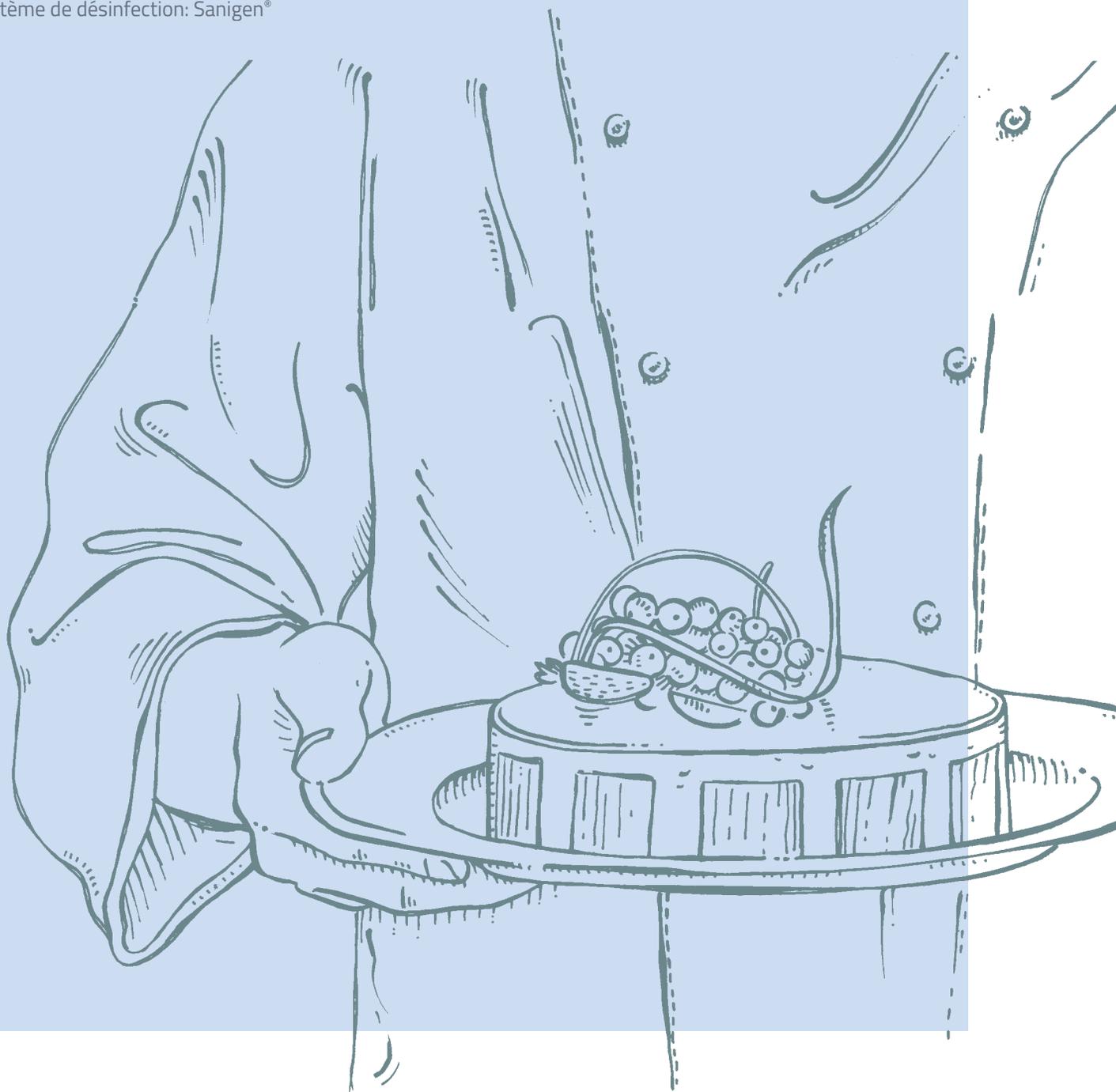


SANIGEN®: DÉSINFECTION 24H/24

Le système de désinfection breveté Irinox **désinfecte la chambre** en tous points, même dans les **zones difficilement accessibles pour le nettoyage** (par exemple l'évaporateur). L'efficacité de Sanigen®, testée par l'Université d'Udine et **certifiée par le Ministère de la Santé**, garantit la **suppression de 99,5% des bactéries**. Grâce à son action, Sanigen® **élimine aussi les odeurs désagréables** pouvant parfois se former à la fin du cycle de travail ou à la fin de la journée.

LES AVANTAGES DE CONSERVER AVEC IRINOX

- > Flexibilité: chaque conservateur dispose de différentes températures
- > Précision: température constante
- > Stabilité: récupération rapide de la température lors des ouvertures de portes
- > Contrôle: gestion de l'humidité
- > Système de désinfection: Sanigen®
- > Travail ininterrompu: absence de givre
- > Adaptable: un conservateur pour chaque environnement de travail
- > Sécurité: détails de construction
- > Écologique
- > Traitement délicat: parfaite distribution de l'air

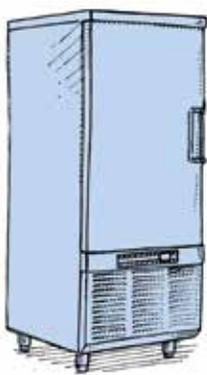


La gamme Irinox

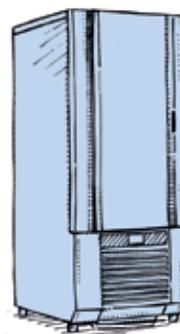
Irinox est connue dans le monde entier comme une entreprise spécialisée dans la production de cellules de refroidissement rapide, de surgélateurs rapides et de systèmes de conservation et de fermentation. Irinox a introduit les concepts de froid rapide et de conservation de haute qualité dans le monde de la restauration, de la pâtisserie, des crèmes glacées, de la boulangerie et de l'industrie alimentaire; aujourd'hui elle est le partenaire d'excellence pour toutes les entreprises artisanales et les petites - moyennes industries alimentaires.



MultiFresh



EasyFresh



Icy

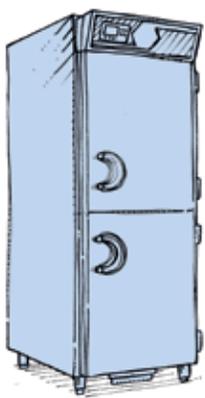
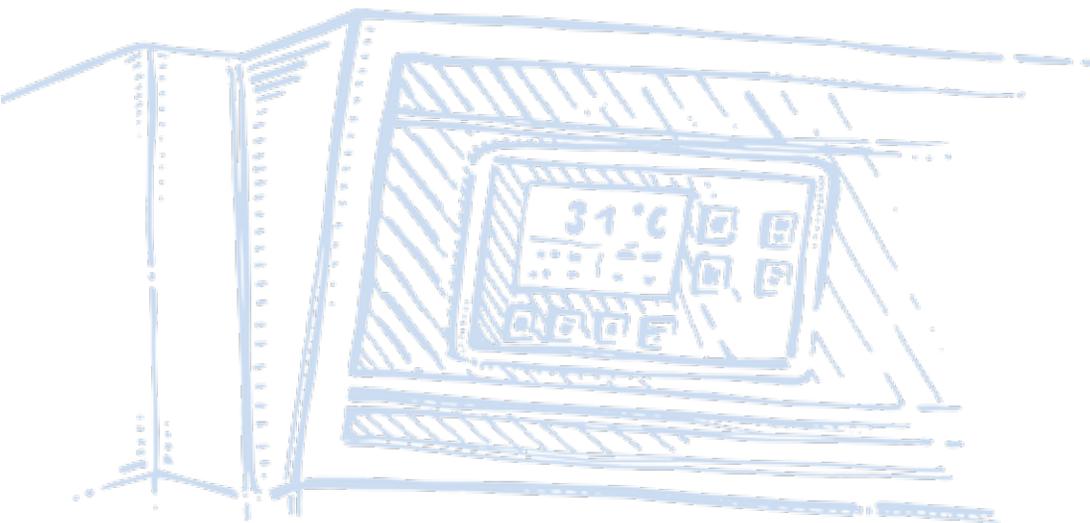
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTION

MultiFresh est la première et unique machine au monde capable de gérer des cycles de fonctionnement avec des températures comprises entre **+85°C et -40°C**. En pressant une touche, l'on peut refroidir, surgeler, fermenter, décongeler, régénérer, pasteuriser et cuire à basse température. Pour chaque aliment et pour chaque procédé de production, nous avons déterminé la bonne température, la meilleure ventilation et le degré d'humidité idéal pour assurer la parfaite qualité.

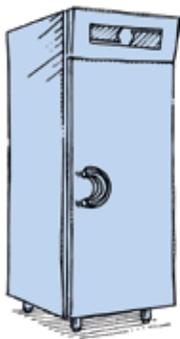
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les seules cellules de refroidissement rapide en mesure de refroidir et de surgeler rapidement les produits - même s'ils viennent d'être sortis du four - en en préservant la fragrance, la texture, les couleurs et les propriétés nutritionnelles. Notre expérience, nos partenaires internationaux et notre recherche des technologies les plus innovantes pour la gestion du froid, nous ont permis de créer **4 cycles dédiés au refroidissement et à la surgélation** avec des performances sensationnelles même en utilisant la machine 24 heures sur 24.

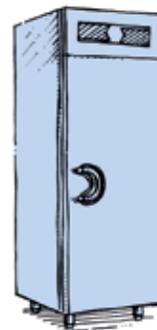
Tous les équipements présentés dans les pages suivantes contiennent des gaz fluorés à effet de serre visés par le protocole de Kyoto.



Cp Multi



Cp One



Nice

CONSERVATEURS

La conservation est une phase fondamentale du traitement des aliments. Si elle est réalisée à la bonne température, elle prolonge la durée d'un aliment pendant plusieurs jours, voire plusieurs mois. La véritable différence entre la conservation normale et la conservation de qualité réside **dans la capacité de préserver toutes les propriétés intrinsèques de l'aliment**, non seulement ses valeurs nutritives, mais aussi son aspect, sa texture et sa saveur, qui constituent la véritable valeur ajoutée des aliments, surtout si maintenus pendant longtemps.



Icy

La cellule de refroidissement rapide Irinox refroidit et surgèle rapidement les aliments, même bouillants qui viennent d'être retirés du four. Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments le plus rapidement possible.

Icy est munie d'un écran tactile couleur et d'icônes intuitives qui vous permettent en seulement 3 étapes de faire démarrer les cycles de refroidissement ou de surgélation.



ICY S

Rendement par cycle

☼ 18 kg ☽ 15 kg

Capacités en plats n.

- ☰ h 65 mm > 4 (GN 1/1)
- ☰ h 60 mm > 4 (600×400 mm)
- ☰ h 40 mm > 5 (GN 1/1 o 600×400 mm)
- ☰ h 20 mm > 8 (GN /1/1 o 600×400 mm)

Dimensions 765×804×895 mm

⚡ 1,3 kW Ⓜ 6 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)



ICY M

Rendement par cycle

☼ 35 kg ☽ 30 kg

Capacités en plats n.

- ☰ h 65 mm > 9 (GN 1/1)
- ☰ h 60 mm > 9 (600×400 mm)
- ☰ h 40 mm > 12 (GN 1/1 o 600×400 mm)
- ☰ h 20 mm > 18 (GN /1/1 o 600×400 mm)

Dimensions 765×884×1568 mm

⚡ 2,7 kW Ⓜ 4,4 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)



ICY L

Rendement par cycle

☼ 45 kg ☽ 38 kg

Capacités en plats n.

- ☰ h 65 mm > 13 (GN 1/1)
- ☰ h 60 mm > 13 (600×400 mm)
- ☰ h 40 mm > 18 (GN 1/1 o 600×400 mm)
- ☰ h 20 mm > 27 (GN /1/1 o 600×400 mm)

Dimensions 765×884×1944 mm

⚡ 4 kW Ⓜ 6,8 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)

CAPACITÉ

☰ hauteur plats

DIMENSIONS

largeur × profondeur × hauteur

RENDEMENT EN KG

☼ de +90 à +3°C

☽ de +90 à -18°C

DONNÉES ÉLECTRIQUES

⚡ puissance max. absorbée

Ⓜ courant max. absorbé

⚡ tension

Easy Fresh

EasyFresh Irinox est la seule cellule de refroidissement rapide en mesure de refroidir et de surgeler rapidement vos produits - même s'ils viennent d'être retirés du four - en en préservant la fragrance, la consistance, les couleurs et les propriétés nutritionnelles. Notre expérience, nos partenaires internationaux et notre recherche des technologies les plus innovantes pour la gestion du froid nous ont permis de créer 4 cycles dédiés au refroidissement (délicate +3°C / strong +3°C) et à la surgélation (délicate -18°C / strong -18°C) avec des performances sensationnelles même en utilisant la machine 24 h sur 24.



EF 10.1

Rendement par cycle 10 kg

Capacités en plats n.

☉ h 65 / h 40 / h 20

3 (GN 1/1)

Dimensions

535×655×740 mm

Données électriques

Ⓜ 0,9 kW Ⓜ 5 A

Ⓥ 230V-50Hz (1N+PE)



EF 20.1

Rendement par cycle 20 kg

Capacités en plats n.

☉ de 4 à 8

h 65 > 4 (GN 1/1)

h 40 > 5 (GN 1/1)

h 20 > 8 (GN 1/1)

h 60 > 4 (600×400 mm)

Dimensions

790×771×870 mm

Données électriques

Ⓜ 1,2 kW Ⓜ 6,3 A

Ⓥ 230V-50Hz (1N+PE)



EF 30.1

Rendement par cycle 30 kg

Capacités en plats n.

☉ de 9 à 18

h 65 > 9 (GN 1/1)

h 60 > 9 (600×400 mm)

h 40 > 12 (GN 1/1 o 600×400 mm)

h 20 > 18 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensions

790×971×1595 mm

Données électriques

Ⓜ 2,9 kW Ⓜ 5,2 A

Ⓥ 400V-50Hz (3N+PE)



EF 45.1

Rendement par cycle 45 kg

Capacités en plats n.

☉ de 15 à 27

h 65 > 13 (GN 1/1)

h 60 > 13 (600×400 mm)

h 40 > 18 (GN 1/1 o 600×400 mm)

h 20 > 27 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensions

790×972×1970 mm

Données électriques

Ⓜ 3,7 kW Ⓜ 5,6 A

Ⓥ 400V-50Hz (3N+PE)

CAPACITÉ

☉ hauteur plats

DIMENSIONS

largeur × profondeur × hauteur

RENDEMENT EN KG

☉ de +90 à +3°C

☉ de +90 à -18°C

DONNÉES ÉLECTRIQUES

Ⓜ puissance max. absorbée

Ⓜ courant max. absorbé

Ⓥ tension

MultiFresh



MF 25.1

Rendement par cycle 25 kg

Capacités en plats n.

☉ h 65 mm, 4 (GN1/1 o 600x400 mm)

☉ h 40 mm, 5 (GN1/1 o 600x400 mm)

☉ h 20 mm, 8 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 790x778x870 mm

W 1,2 kW A 6,5 A V 230 V-50 Hz (1N+PE)



MF 45.1

Rendement par cycle 45 kg

Capacités en plats n.

☉ h 65 mm, 9 (GN1/1 o 600x400 mm)

☉ h 40 mm, 12 (GN1/1 o 600x400 mm)

☉ h 20 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 790x969x1595 mm

W 3,6 kW A 5,6 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 70.1

Rendement par cycle 70 kg

Capacités en plats n.

☉ h 65 mm, 13 (GN1/1 o 600x400 mm)

☉ h 40 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)

☉ h 20 mm, 27 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 790x969x1970 mm

W 5,3 kW A 10,8 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 30.2

Rendement par cycle 30 kg

Capacités en plats n.

☉ h 65 mm, 4 (GN2/1 o 600x400 mm) - 6 (GN1/1)

☉ h 40 mm, 5 (GN2/1 o 600x400 mm) - 8 (GN1/1)

☉ h 20 mm, 8 (GN2/1 o 600x400 mm) - 14 (GN1/1)

Dimensions 870x909x870 mm

W 2 kW A 10 A V 230 V-50 Hz (1N+PE)



MF 100.2

Rendement par cycle 100 kg

Capacités

☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)

☉ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x1425x2350 mm

W 2,4 kW A 5,2 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC100

W 7 kW A 15,8 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 180.2

Rendement par cycle 180 kg

Capacités

☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)

☉ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x1425x2350 mm

W 2,4 kW A 5,2 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC180

W 14 kW A 27,6 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Également disponible LARGE



MF 250.2 T

Rendement par cycle 250 kg

Capacités

☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)

☉ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x2755x2450 mm

W 4,7 kW A 10,3 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC250

W 16,4 kW A 38 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 130.2

Rendement par cycle 130 kg

Capacités

☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)

☉ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x1425x2350 mm

W 2,4 kW A 5,2 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC130

W 9,3 kW A 20,8 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 250.2

Rendement par cycle 250 kg

Capacités

☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)

☉ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x1425x2350 mm

W 2,4 kW A 5,2 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC250

W 16,4 kW A 38 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 T

Rendement par cycle 350 kg

Capacités

☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)

☉ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x2755x2450 mm

W 4,7 kW A 10,3 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC350

W 23,4 kW A 52,4 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Également disponible LARGE



MF 70.2

Rendement par cycle 70 kg

Capacités en plats n.

- ☰ h 65 mm, 9 (GN2/1 o 600x400 mm) - 16 (GN1/1)
- ☷ h 40 mm, 12 (GN2/1 o 600x400 mm) - 22 (GN1/1)
- ☶ h 20 mm, 18 (GN2/1 o 600x400 mm) - 34 (GN1/1)

Dimensions 870x1099x1595 mm

⚡ 5,2 kW ⚡ 10,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 85.2

Rendement par cycle 85 kg

Capacités en plats n.

- ☰ h 65 mm, 13 (GN2/1 o 600x400 mm) - 26 (GN1/1)
- ☷ h 40 mm, 18 (GN2/1 o 600x400 mm) - 36 (GN1/1)
- ☶ h 20 mm, 27 (GN2/1 o 600x400 mm) - 54 (GN1/1)

Dimensions 870x1099x1970 mm

⚡ 6,2 kW ⚡ 13,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 100.1

Rendement par cycle 100 kg

Capacités

- ☰ 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1210x1115x2150 mm

⚡ 1,1 kW ⚡ 2,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

Unité de condensation UC100

⚡ 7 kW ⚡ 15,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Également disponible Special Trolley

CAPACITÉ

- ☰ hauteur plats
- ☷ chariots

RENDEMENT EN KG

de +90°C à +3°C / -18°C

DIMENSIONS

largeur x profondeur x hauteur

DONNÉES ÉLECTRIQUES

- ⚡ puissance max. absorbée
- ⚡ courant max. absorbé
- ⚡ tension



MF 500.2 2T

Rendement par cycle 500 kg

Capacités

- ☰ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☷ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x2755x2450 mm

⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC500

⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 3T

Rendement par cycle 500 kg

Capacités

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☷ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x3923x2475 mm

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC500

⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Également disponible LARGE



MF 750.2 4T

Rendement par cycle 750 kg

Capacités

- ☰ 4x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☷ 8x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x5093x2475 mm

⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC750

⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Également disponible LARGE

MF 350.2 3T

Rendement par cycle 350 kg

Capacités

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☷ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x3923x2475 mm

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC350

⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 750.2 3T

Rendement par cycle 750 kg

Capacités

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☷ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x3923x2475 mm

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unité de condensation UC750

⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Cp Multi



CP 40 MULTI

Capacité en nombres de bacs

☉ pas 80 mm > 40 (600×400 mm)

☉ pas 40 mm > 80 (600×400 mm)

Dimensions 900×1245×2360 mm

⚡ 1,3 kW ⚡ 5,5 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

Dimension unité de condensation C504

840×560×430 mm

⚡ 1,1 kW ⚡ 6,8 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)



CP 80 MULTI

Capacité en nombres de bacs

☉ pas 80 mm > 80 (600×400 mm)

☉ pas 40 mm > 160 (600×400 mm)

Dimensions 1840×1245×2360 mm

⚡ 2×1,3 kW ⚡ 2×5,5 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

Dimension unité de condensation C508

840×730×550 mm

⚡ 2 kW ⚡ 4 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)



CP 40 MULTI +

Capacités en plats n.

☉ pas 80 mm > 40 (600×400 mm)

☉ pas 40 mm > 80 (600×400 mm)

Dimensions 900×1245×2360 mm

⚡ 1,3 kW ⚡ 5,5 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

Dimension unité de condensation C508

840×730×550 mm

⚡ 2 kW ⚡ 4 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)



CP 80 MULTI +

Capacité en nombres de bacs

☉ pas 80 mm > 80 (600×400 mm)

☉ pas 40 mm > 160 (600×400 mm)

Dimensions 1840×1245×2360 mm

⚡ 2×1,3 kW ⚡ 2×5,5 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

Dimension unité de condensation C512

670×1010×1010 mm

⚡ 3 kW ⚡ 6,2 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)



CP 120 MULTI

Capacité en nombres de bacs

☉ pas 80 mm > 120 (600×400 mm)

☉ pas 40 mm > 240 (600×400 mm)

Dimensions 2770×1245×2360 mm

⚡ 3×1,3 kW ⚡ 3×5,5 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

Dimension unité de condensation C512

670×1010×1010 mm

⚡ 3 kW ⚡ 6,2 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)

AUTRES OPTIONS DISPONIBLES

- > Sanigen®
- > Roues
- > Serrures pour les portes
- > Alarme téléphonique ou sonore/visuelle

Cp One / Nice



CP ONE

Capacité en nombres de bacs

- ☰ pas 20 mm > 66 (600x400)
- ☰ pas 20 mm > 33 (600x800)

Dimensions 810x1107x2085 mm

Ⓜ 1,3 kW Ⓜ 6,5 A Ⓜ 230 V-50 Hz (1N+PE)

AUTRES OPTIONS DISPONIBLES

- > Unité de condensation à distance
- > Lampes intérieures supplémentaires
- > Roues – Sanigen®



NICE

Capacité en nombres de bacs

- ☰ pas 40 mm > 31 (GN2/1)
 - ☰ pas 40 mm > 31 (600x400 mm)
- configuration pâtisserie (sur demande)

Dimensions 730x821x2060 mm

Ⓜ 0,96 Kw Ⓜ 5,5 A Ⓜ 230 V-50 Hz (1N+PE)

AUTRES OPTIONS DISPONIBLES

- > Unité de condensation à distance, à eau de réseau, mixte air-eau
- > Roues - Sanigen® - Serrure porte

CAPACITÉ

☰ bacs

TEMPÉRATURES GÉRÉES

CP MULTI -30° / +15°C

CP ONE -25° / +15°C

NICE -25° / +15°C

DIMENSIONS

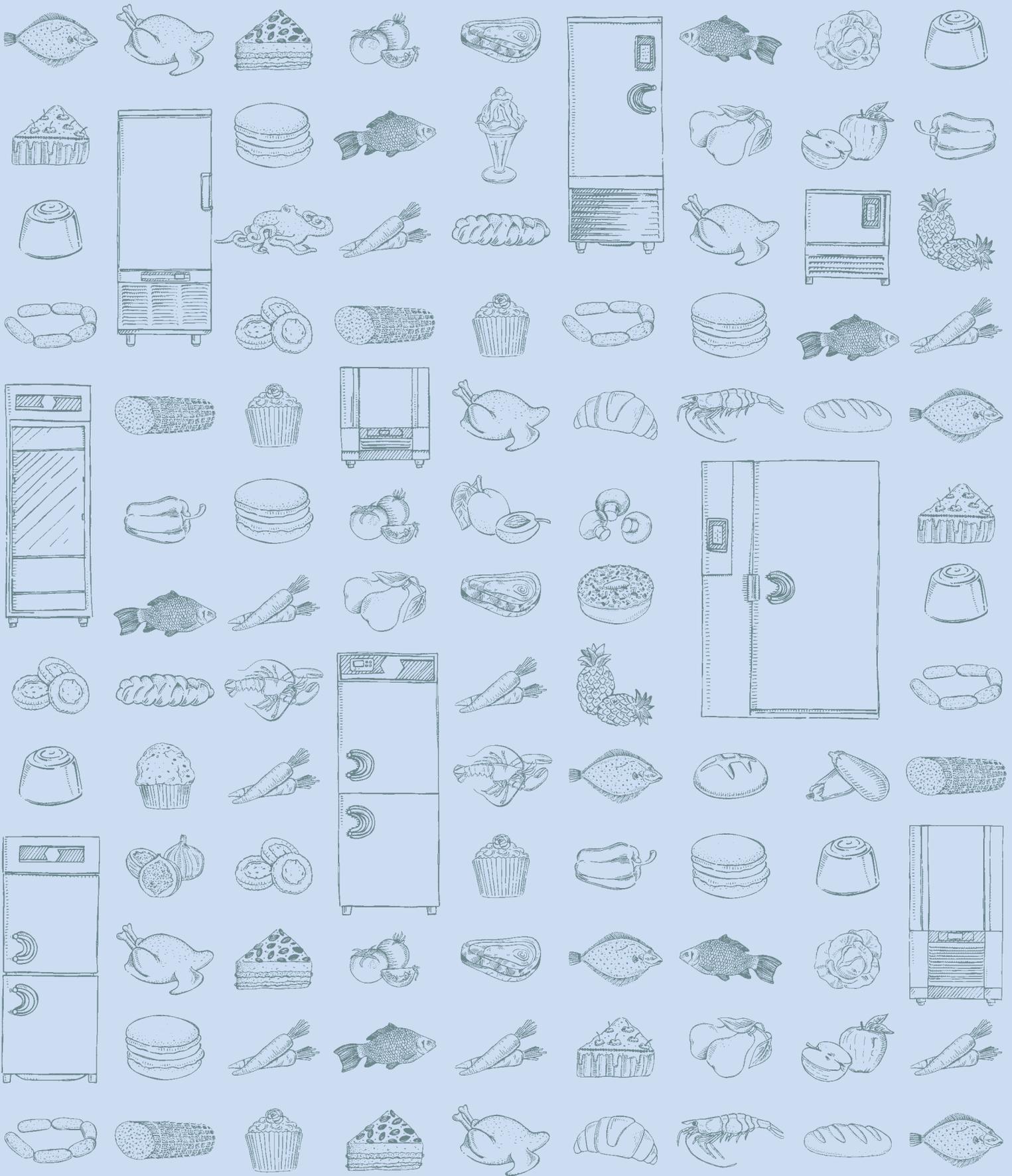
largeur w profondeur w hauteur

DONNÉES ÉLECTRIQUES

Ⓜ puissance max. absorbée

Ⓜ courant max. absorbé

Ⓜ tension



IRINOX headquarter via Madonna di Loreto, 6/B 31020 Corbanese di Tarzo (TV), Italy
siège de production Viale Mattei, 20 / 31029 Vittorio Veneto (TV), Italy

T. +39 0438 2020 / F. +39 0438 2023 — irinox@irinox.com / www.irinoxprofessional.com