

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neue Serie



Neu von Irinox Professional: Die Kühl- und Tiefkühl-Schränke umfassende Serie CK Next / Foto: Irinox S.p.A.

Irinox hat eine neue Serie Kühl- und Tiefkühl-Schränke unter dem Namen CK Next auf den Markt gebracht. Die Serie zeichnet sich durch konstante Haltetemperaturen und leistungsstarke Funktionen für das Gastgewerbe aus.

Beispielsweise sorgt das Smart Humidity System, einstellbar in sechs Stufen von 65 bis 90 Prozent rF, für eine exakte Feuchtigkeitssteuerung. Lebensmittel bleiben länger frisch und trocknen nicht aus. Die Geräte arbeiten zudem mit dem natürlichen Kältemittel R290 und sind damit äußerst klimafreundlich.

Der kompakte CK Next umfasst das komplette technische und funktionale Knowhow, um Temperaturen exakt festzulegen und auch bei häufigen Türöffnungen konstant zu halten, sowie die ideale Feuchtigkeit an die gelagerten Produkte anzupassen. Eine gleichmäßige, über alle Bleche hinweg sanfte, nicht austrocknende Luftführung ist sichergestellt. CK Next bewahrt die Nährstoffe, Aromen, Farben und Konsistenz der Produkte.

Die Geräte wurden in puncto Energieeffizienz deutlich verbessert und sind in zwei Versionen erhältlich. CK Next UP, Energieeffizienzklasse A, arbeitet mit Temperaturen von minus fünf bis plus 15 Grad Celsius und empfiehlt sich für die Kühlung von rohen und zubereiteten Lebensmitteln. CK Next Multi bietet Temperaturen von minus 25 bis plus 15 Grad Celsius und ist ideal für die Lagerung von tiefgekühlten Produkten mit langer Aufbewahrungszeit.

Neu ist das innovative Luftverteilungssystem, das drei Luftströme ? einen in der Mitte und zwei seitlich ? erzeugt und so für eine gleichmäßige Luftführung auf allen Ebenen des

Lagerschranks sorgt. Die Hauptvorteile sind geringere Temperaturschwankungen und ein sanfter Luftstrom, der auch bei unterschiedlicher Beladungsmenge gleichmäßig und schonend kühlt. Das bewährte Lufthygienesystem Sanigen ist auch für den CK Next lieferbar und sorgt für die hygienisch-sichere Lagerung der Speisen.

Die Geräte sind in zwei Ausführungen, mit Edelstahl- oder Glastür, lieferbar und haben ein Fassungsvermögen von 483 Liter oder 48 Einschüben GN1/1 bei 55 Millimeter Abstand.

Über FreshCloud, der IOT-Technologie von Irinox, können die Kühlschränke vernetzt und per Fernwartung gesteuert werden.