



ALPENINOX

CRIO Line^{HP}

ALPENINOX

Koelapparatuur sinds 1974



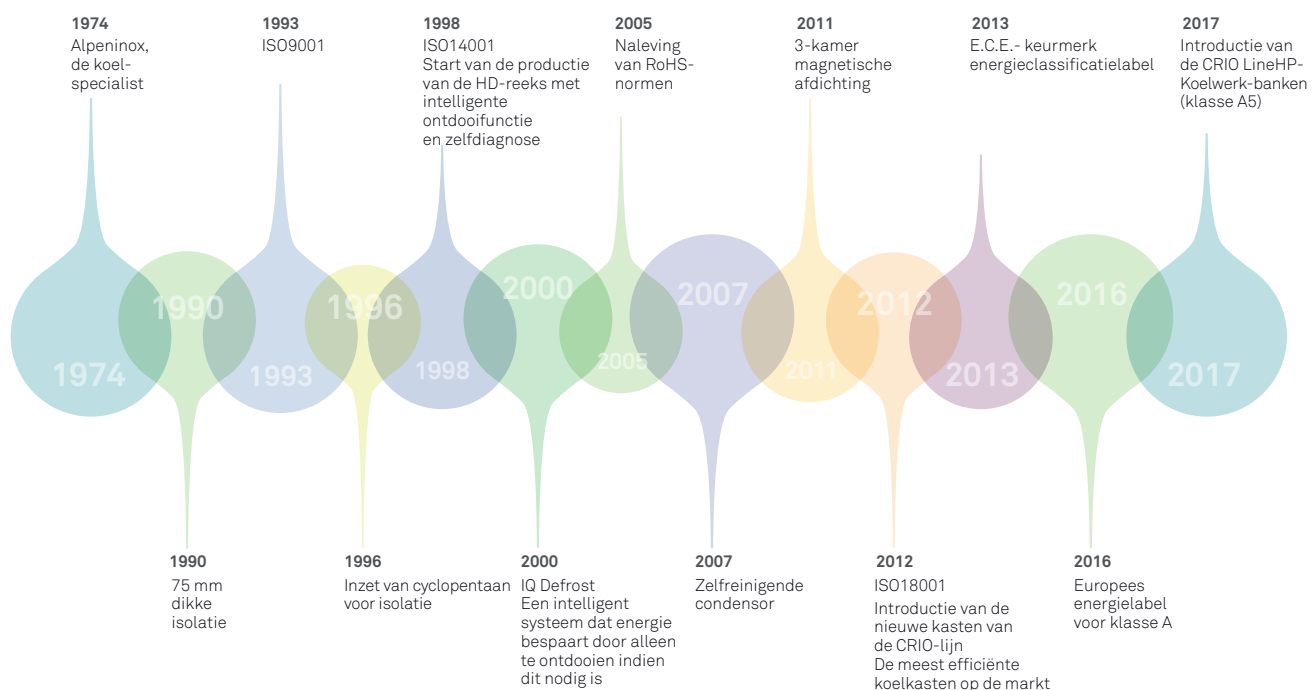
2 Alpeninox

WE HEBBEN DE GESCHIEDENIS AAN ONZE KANT

Onze missie kan worden samengevat in enkele belangrijke data die ons continue streven naar voedselveiligheid en energie-efficiëntie illustreren. Wij trachten de kwaliteit, betrouwbaarheid en algemene veiligheid van verwerkte voedingsmiddelen te verbeteren. We zijn in de loop der jaren onderscheiden met talloze kwaliteitscertificaten die

een bevestiging vormen voor onze inzet en wens om alle schadelijke stoffen te elimineren, zoals schadelijke gassen, en tegelijkertijd de kwaliteit van de producten verbeteren. De esthetische ontwikkeling gaat hand in hand met de meest geavanceerde technologie en ergonomische oplossingen. Als wij een nieuw product

introduceren, weten wij dat dit een volgende stap is in onze reis van onderzoek en innovatie ten behoeve van nog meer gebruiksgemak, hogere prestaties, meer kwaliteit en een veiligere bewaring. Dat is het ultieme doel van al onze inspanningen.



DE KOELSPECIALIST

Alpeninox werd in 1974 in Italië opgericht met als enige doel om een toonaangevende fabrikant van professionele koelapparatuur te worden.

Het productassortiment werd later uitgebreid met een compleet productaanbod voor cateringkeukens.

Het bedrijf is nu teruggekeerd naar zijn oorsprong en presenteert nieuwe producten die zijn gebaseerd op een decennialange ervaring om hiermee uit te groeien tot de ideale partner op het gebied van professionele koelsystemen.

CRIO Line^{HP}

- **Excellente** energie-efficiëntie: koelwerkbanken van klasse A en B; vrieswerkbanken van klasse C en D
- **+53 liter** in vergelijking met gelijkwaardige modellen op de markt
- **Optimale versheid** dankzij vochtigheidscontrole en een nauwkeurige temperatuurcontrole (klasse 5)
- **Airflow**-systeem voor een gelijkmatige temperatuurverdeling









U WEET PRECIES
WAT ER IN DE KOELKAST
GEBEURT



HET AIRFLOW-SYSTEEM

Een ingenieus luchtcirculatiesysteem.

Eenvoud is altijd revolutionair.

Nu u erover hebt gehoord, lijkt **Airflow** de meest simpele en logische oplossing. Het moest alleen nog ontdekt worden! In standaard koelkasten wordt de lucht die voor koeling en het vers houden van het voedsel zorgt, door zeer krachtige en energievretende ventilatoren verplaatst, zodat de lucht langs alle obstakels kan komen: voedingsmiddelen, rekken, bakken. De condensor in de **CRIO Line^{HP}** werkbanken is herzien, zodat hij

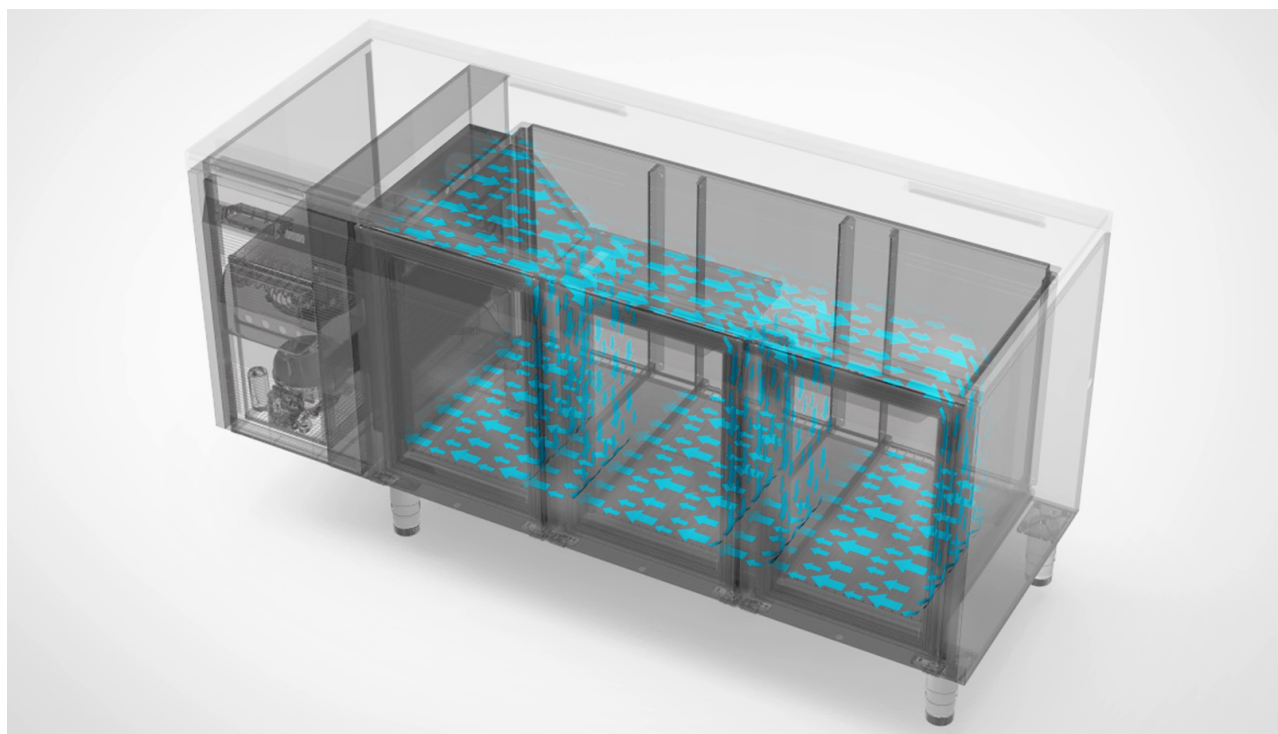
minder weerstand biedt aan de circulerende lucht.

Dankzij deze eenvoudige functie, kan de lucht optimaal tussen de rekken en de voedingsmiddelen komen. Dit heeft twee belangrijke effecten: **een gelijkmatige temperatuurverdeling en een echte energiebesparing.**

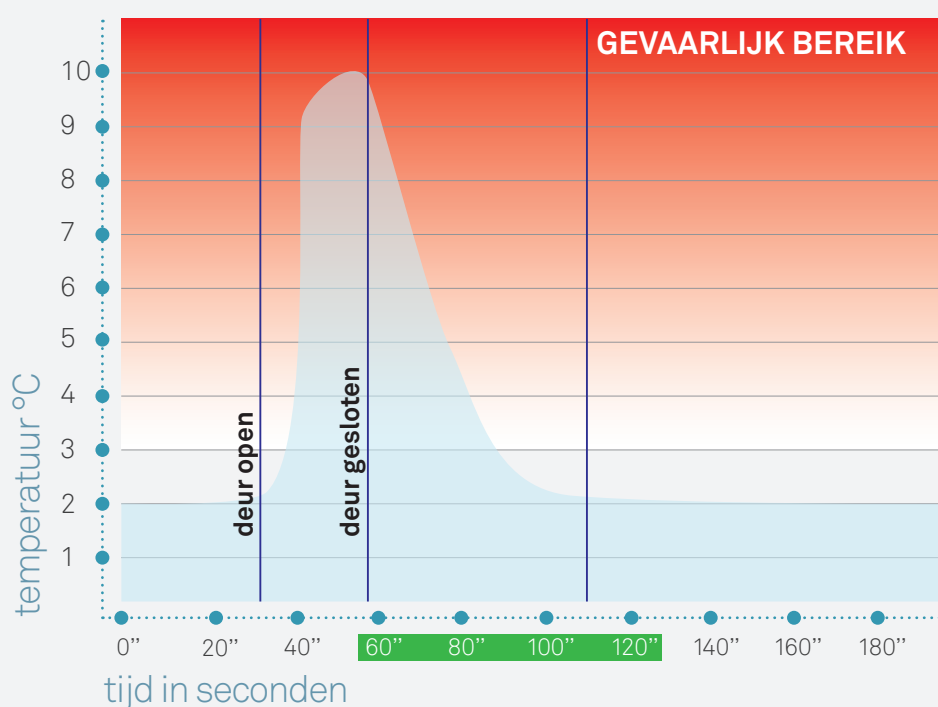
Een andere belangrijke eigenschap van dit systeem is de unieke manier waarop de lucht circuleert. Ook hier kan een eenvoudige oplossing tot een

enorme verbetering leiden. De lucht **circuleert namelijk zowel horizontaal als verticaal.**

Andere elementen die de luchtstroom verbeteren, zijn de platte oppervlakken. Samengevat kan worden gesteld dat alles zodanig werd ontworpen dat een **continue efficiënte luchtstroom en consistente prestaties zijn gewaarborgd - zelfs als de koelkast volledig gevuld is.**



De lucht omhult de voedingsmiddelen, koelt deze op het juiste moment en op de juiste manier en zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.



Minder dan 60 seconden om naar het veilige temperatuurbereik terug te keren.

De grafiek laat zien wat er in de CRIO LineHP-koelwerkbanken gebeurt: elke keer als de deur wordt geopend, is er sprake van een verandering van temperatuur. Aangezien het herstel van de initiële temperatuur ongeveer twee minuten duurt, betekent dit dat de voedingsmiddelen ver onder het gevaarlijke temperatuurbereik blijven waarin bacteriën kunnen groeien.



HOGE PRESTATIES EN GEWELDIGE BESPARINGEN

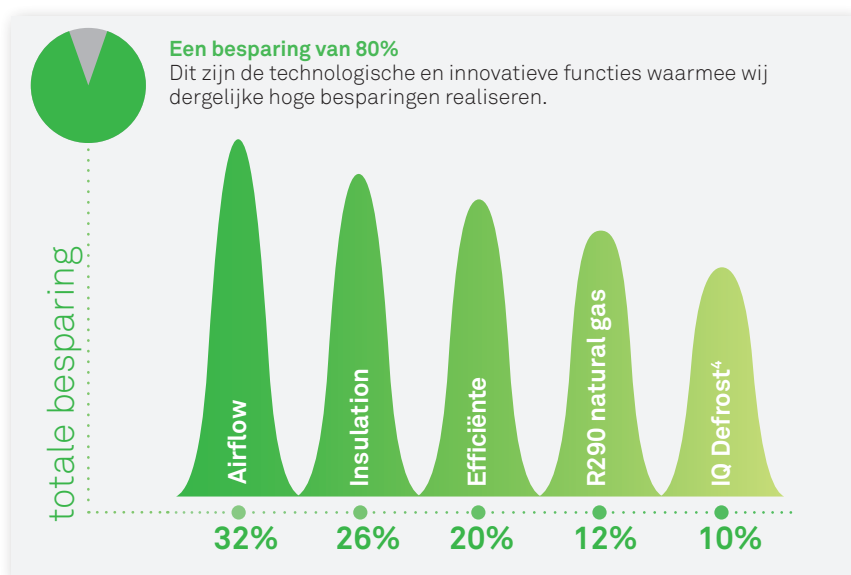
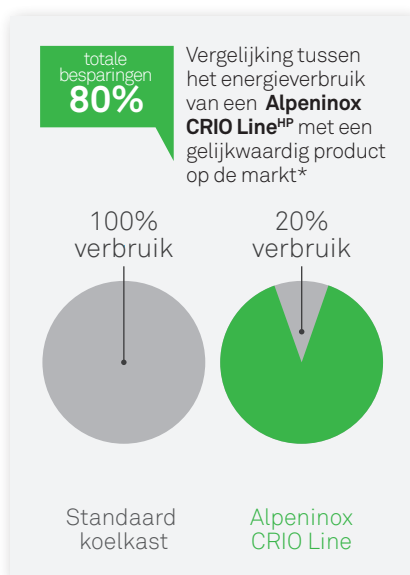
Onze beweringen werden bevestigd door onderzoek en uitgebreide vergelijkingen. Vertrouw op de experts die weten hoe besparingen kunnen worden gecombineerd met uitstekende prestaties.

De CRIO LineHP-koelwerkbanken zijn efficiënt en garanderen hoge prestaties. Wij weten dat een koelwerkbank 24 uur per dag en 7 dagen per week non-stop aan staat. Om de temperatuur constant te houden, verbruiken commerciële koelkasten enorm veel energie en die kosten wegen zwaar. **CRIO Line^{HP}** biedt dankzij alle geïntegreerde functies en innovatieve systemen een **elektriciteitsbesparing van tot wel 65%.** Allemaal dankzij de 90 mm dikke isolatie van cyclopentaan en de **intelligente ontdooifunctie die alleen**

als dat nodig is automatisch wordt ingeschakeld. De nieuwe afdichting met een **3-kamer profiel, vermindert de vorming van condens en het binnendringen van lucht.**

Besparingen zijn voordelig voor u en voor het milieu. Deze besparingen vertalen zich naar een beter milieu, ook voor toekomstige generaties. De koelkasten en vriezers van Alpeninox worden geïsoleerd met schuim van **cyclopentaan**, een koolwaterstofgas (HC) dat **niet schadelijk is voor de ozonlaag,**

geen bijdrage levert aan het broeikaseffect en betere prestaties garandeert. R290 (een koolwaterstofgas) is veel efficiënter dan andere koelmiddelen en **verlaagt de hoeveelheid verbruikte energie** met ongeveer 15% en vermindert hiermee ook de opwarming van de aarde. Daarnaast is R290 een minder corrosief koelmiddel waardoor de levensduur van **de condensor wordt verlengd en de onderhoudskosten worden verlaagd.**



* Het energieverbruik wordt berekend door de vergelijking van een standaard koelwerkbank met een gelijkwaardige CRIO Line-koelwerkbank. De kWh/jaar worden berekend op basis van de richtlijnen op de ETL-website, www.eca.gov.uk. Raadpleeg de ECA-website voor een volledige lijst van gecertificeerde producten.

De grote efficiëntie van de CRIO Line

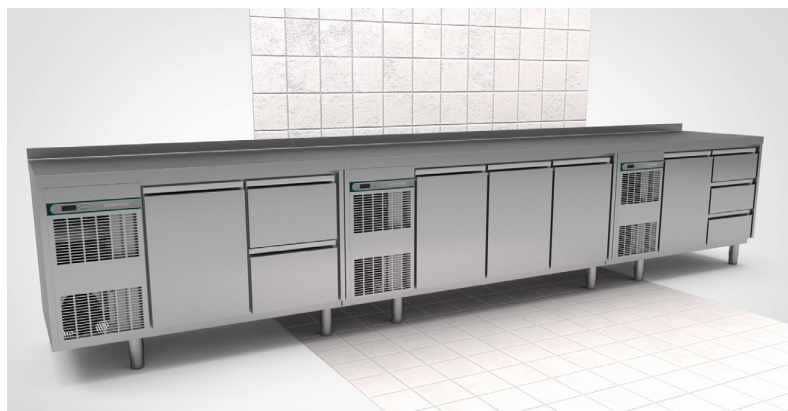
Het lijkt tegenstrijdig, maar het is toch echt waar: een Alpeninox koelkast zorgt voor een zeer hoge voedselkwaliteit met een aanzienlijke verlaging van het energieverbruik.

IQ Defrost

In de CRIO-lijn staat **IQ Defrost** voor een intelligente ontdooifunctie ten behoeve van enorme energiebesparingen. De geavanceerde elektronica berekent automatisch wanneer een ontdooicyclus moet worden geactiveerd. Dat leidt tot minder frequente ontdooicycli en dus **grotere energiebesparingen**.

Ventilatie aan de voorkant

CRIO Line-koelwerkbanken hebben alleen een ventilatieruimte aan de voorkant nodig. Er hoeft aan de zijkanten, de achterkant of onderkant (ingeval van plinten) dus geen rekening te worden gehouden met een extra opening en/of ruimte.



Besparingen met een dubbel effect:

besparingen zijn voordelig voor bedrijven aangezien zij hun kosten kunnen verlagen, en een lager energieverbruik heeft een positief effect op het milieu.

Onze apparatuur is bovendien bijna volledig recyclebaar, een ander tastbaar aspect van onze aandacht voor het milieu.



OPTIMALE REINIGING

CRIO Line voldoet aan deze eis met functies die de aanwezigheid van stof en vuil voorkomen.

Alle interne onderdelen kunnen eenvoudig worden verwijderd.

De reiniging kan eenvoudig, betrouwbaar en snel worden uitgevoerd dankzij het feit dat de luchtblazers, glijders, rekken en steunen zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.

- De **magnetische afdichting** van de deur kan makkelijk worden verwijderd en vervangen.
- De zelfreinigende **condensor** vereist geen onderhoud of reiniging en presteert derhalve altijd optimaal.
- Het **handvat** van de deur is gemaakt van 100% **roestvrij staal** zonder kunststof onderdelen of scharnieren, zodat stof- en vuilophopingen worden voorkomen.
- Alle **hoeken in de binnenruimte** zijn **afgerond**.
- Het **voorpaneel** is bestand tegen spatting voor een snelle en zorgvuldige reiniging.
- Het **onderpaneel** is gemaakt van niet-corrosief materiaal dat bestand is tegen de meeste agressieve reinigingsmiddelen en harde waterstralen.
- De **onderste ruimte** bestaat uit een enkele geperste plaat met minimale naden op de zijpanelen (minder dan 0,5 mm dik).
- **Waterdicht met een beschermwaarde van IPX5** (classificatie conform Intertek).



Afgeronde hoeken



Uitneembare rekken en steunen



Zelfreinigende condensor



Handvat van deur en lades van roestvrij staal



Uitneembare deurafdichting



Druppeldicht profiel



GROTER, ROBUUSTER MOOIER.

Met dezelfde buitenafmetingen biedt CRIO Line u een grotere capaciteit: een verschil van wel 53 liter!

Maximale robuustheid.

Stevigheid en een langere levensduur:

dat zijn essentiële eigenschappen waarover een koelwerkbank in een professionele keuken moet beschikken.

Alle externe en interne structurele onderdelen zijn vervaardigd van roestvrij staal AISI 304. Roestvrijstalen poten voor een **maximale stabiliteit**.

Zelfs de glijders en steunen zijn gemaakt van roestvrij staal.

De isolatie is 90 mm dik ten behoeve van **betera prestaties**.

Alle apparaten moeten strenge kwaliteitscontroles ondergaan om een **lange levensduur** te kunnen garanderen: de werkbanken worden volledig belast om de **kracht en sterkte** van de poten te testen; de deuren worden onderworpen aan een stresstest waarbij zij worden geopend en gesloten om hun weerstandsvermogen en de robuustheid van de afdichting te testen.

Het is een kwestie van ruimte.

Stel een combinatie samen die aan uw behoeften voldoet en creëer zo meer opslagruimte!

Dankzij de herziening van het ontwerp is de binnenruimte bij gelijkblijvende buitenmaten vergroot met 53 liter in vergelijking met gelijkwaardige koelwerkbanken op de markt.

Als u drie tafels achter elkaar zet, is de vierde vrij!

Dankzij de uitbreiding van de ruimte kunnen de bedrijfskosten per liter worden verlaagd.

+ 53 liter







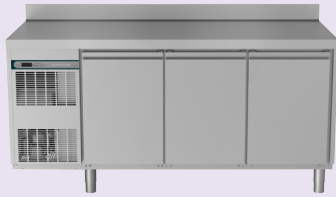
PASSIE VOOR DETAIL

Alle onderdelen van de CRIO Line^{HP} koelwerkbank zijn geconcipieerd en ontwikkeld om aan de wensen van de klant te voldoen: van de esthetische benadering tot aan het ontwerp van het kleinste detail.

De kleinste details zijn bepalend voor de superioriteit van de CRIO Line^{HP}. En elk detail draagt ertoe bij om het belangrijkste doel te realiseren: om de kwaliteit van de voedingsmiddelen te handhaven, met name op een plek zoals een professionele keuken waar de deur talloze keren wordt geopend en gesloten en variaties in de binnentemperatuur de veiligheid van de inhoud in gevaar kunnen brengen.

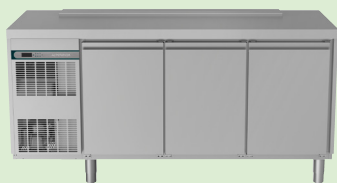
Hierover hoeven klanten zich met de CRIO Line^{HP} geen zorgen meer te maken aangezien deze koelwerkbanken veel sneller dan andere producten de optimale temperatuur kunnen herstellen, waardoor deze ver onder het gevaarlijke temperatuurbereik blijft waarin bacteriën kunnen groeien. Daarom blijven de organoleptische eigenschappen van voedingsmiddelen die in een Alpeninox koelkast worden bewaard, langer intact.

GROTE KLASSE, GROTE BESPARINGEN



CRIO Line HP

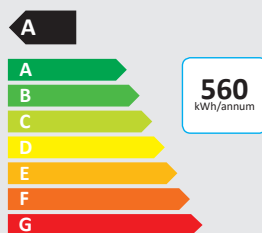
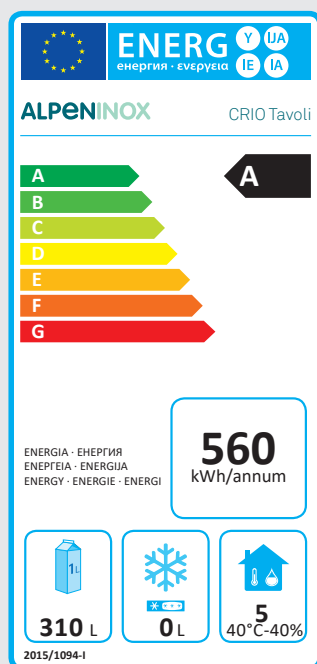
- Touchpadselectie voor de vijf meest gangbare voedselcategorieën, de elektronische IQ-besturing stelt de juiste temperatuur en luchtvochtigheid in
- Groot, digitaal controledisplay met een hoge resolutie
- Opslagcapaciteit tussen 290 tot 590 liter
- Bedrijfstemperatuur tussen -2 en +10 °C (koelkasten) -15 -22 °C (diepvriezen)
- Geschikt voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tot +43 °C
- Optimale voedselopslag dankzij de bewaking van de luchtvochtigheidsgraad waardoor wordt voorkomen dat de voedingsmiddelen uitdrogen
- Airflow-systeem voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- Hoge energie-efficiëntie en een lager stroomverbruik
- Inbouwruiimte van 0 mm: doordat de koelunit bovenin is geplaatst, is voor het apparaat alleen een ventilatieruimte aan de voorkant vereist; dankzij deze unieke oplossing kan het apparaat tegen een muur of andere apparaten worden geplaatst, zelfs aan de kant van de koelunit, zodat de ruimte in de keuken maximaal kan worden benut.
- Vervaardigd van roestvrij staal AISI 304 om aan de hoogste hygiënestandaarden te voldoen
- 50 mm dik werkblad van roestvrij staal AISI 304
- Isolatie met behulp van cyclopentaan
- Combinatie van deuren en lades en de mogelijkheid om de configuratie aan te passen



**CRIO Line HP
Saladette**

- Elektronische besturing met een extern digitaal temperatuurdisplay
- Gebruikersvriendelijk bedieningspaneel
- Instelbaar temperatuurbereik tussen +2 en +10 °C om aan verschillende bewaareisen voor zuivel te voldoen
- Geschikt voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tot 43 °C
- Geforceerde luchtcirculatie voor een snelle koeling en een gelijkmatige temperatuurverdeling
- Geïntegreerd compartiment voor koelbakken
- Geen kruisbesmetting tussen bovenste en onderste gedeelte (er kan niets in het onderste compartiment vallen)
- Volledig vervaardigd van roestvrij staal AISI 304 om te voldoen aan de hoogste hygiënestandaarden
- Werkblad bestaat uit roestvrij staal AISI 304 en is 50 mm dik
- Bevat geen CFK's en HCFK's (ecologisch koelmiddel: R404a, gas als schuim: cyclopentaan)
- 90 mm isolatie voor energiebesparing
- Zwaar, roestvrijstalen deksel dat makkelijk kan worden verwijderd en gedraaid voor een eenvoudige reiniging
- Glijders met kantelbeveiliging zijn geschikt voor GN 1/1-bakken
- Afgeronde interne hoeken voor eenvoudige reiniging
- Indien nodig, kan het werkblad worden verwijderd voor een eenvoudigere hantering tijdens de installatie (ingeval van smalle deuren).
- Toegang tot alle componenten vanaf de voorkant

DE VOORDELEN VAN KLASSE A



Energieklasse en jaarlijks verbruik

Geeft aan hoeveel elektriciteit het product per jaar verbruikt, zodat u ongeveer weet hoe hoog de stroomkosten zullen uitvallen.



Het grootste volume

Op basis van het **NETTO-volume** kunt u het aantal apparaten en het type apparaat dat u wilt aanschaffen makkelijker kiezen.

De **specificaties op het etiket** worden tegenwoordig volgens een standaard procedure berekend en geven de daadwerkelijke bruikbare ruimte voor het bewaren van voedsel aan.



De veiligste bedrijfsomstandigheden

Het etiket geeft het vermogen van het apparaat aan om levensmiddelen bij bedrijfsomstandigheden veilig op te slaan. Op het etiket zal staan:

- 5: "intensief gebruik": presteert bij een omgevingstemperatuur van **40°C** en een relatieve luchtvochtigheid van **40%**
- 4: "normaal gebruik": presteert bij een omgevingstemperatuur van **30°C** en een relatieve luchtvochtigheid van **55%**
- 3: "licht gebruik": presteert bij een omgevingstemperatuur van **25°C** en een relatieve luchtvochtigheid van **60%**

EEN GESPECIALISEERDE PRODUCTREEKS

De mogelijkheden om de CRIO Line^{HP} werkbanken aan te passen zijn eindeloos



Creër de perfecte ergonomische combinatie zoals u dat wil. Selecteer een ingebouwd of extern koelaggregaat. U kunt het machinevak naar keuze links of rechts plaatsen. Kies uit een groot aantal opties zoals de positie, grootte en het aantal lades, verschillende werkbladen, waterkering en stelpoten. Ook beschikbaar: de saladette optie.





Alpeninox biedt al sinds 1974 koelapparatuur aan diverse klanten aan, van restaurants en hotels tot instellingen en van supermarkten tot banket- en ijsaanbieders. De medewerkers van Alpeninox weten hoe zij de behoeften van de klant moeten interpreteren.

Wij streven ernaar om een hoogwaardige kwaliteit te leveren en tegelijkertijd het milieu te beschermen. De laatste onderscheiding die wij hebben ontvangen, is de hoogste classificatie, klasse 8, van de energie-etiketteringsclassificatie E.C.E, die bestaat uit klasse 1 (minimum) tot 8 (maximum). De afgelopen 40 jaar heeft Alpeninox met zijn kennis en ervaring het hart van uw keuken beschermt, namelijk uw voedingsmiddelen. Ga voor meer informatie naar www.alpeninox.nl

**AKEIDEAL
NORDCAP®**

Exclusief importeur Alpeninox Nederland:

AKE-Ideal NordCap B.V.

Kanaaldijk 34

2741 PA WADDINXVEEN

NEDERLAND

Tel: +31 (0)85 1043375

Fax: +31 (0)85 1043596

E-mail: sales@nordcap.nl

Website: www.nordcap.nl

