

# Novedades 2019

EN LA VIDA EL CAMBIO ES UNA CONSTANTE - DECISIONES IMPORTANTES, NUEVOS INTERESES, NUEVOS RETOS O SIMPLEMENTE LA ÚLTIMA VERSIÓN DE UNA APP.

EN EDENOX EL CAMBIO ES SINÓNIMO DE INOVACIÓN. LOS NUEVOS PRODUCTOS DE NUESTRO CATÁLOGO SE INTERPRETAN COMO SOLUCIONES FLEXIBLES PARA LLEVAR SU NEGOCIO MAS ALLÁ, INTEGRANDO SUS NECESIDADES A NUEVAS SOLUCIONES.

- MESAS DE TRABAJO
- DROP-IN
- LAVADO
- HORNOS
- INDUCCIÓN
- ENVASADORAS
- MESAS REFRIGERADAS
- ARMARIOS REFRIGERADOS
- ABATIDORES DE TEMPERATURA
- ARMARIOS EXPOSITORES DE PASTELERÍA Y HELADERÍA
- VITRINAS REFRIGERADAS

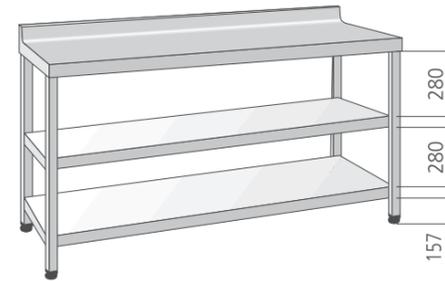


edenox

## PREPARACIÓN ESTÁTICA

### Mesas centrales y murales

- Hemos ampliado la gama de mesas centrales y murales con fondos de 500 mm.
- Además la gama 600 y 700 mm se ha ampliado ofreciendo largos hasta 2400 mm con incrementos de 100 en 100 mm.
- Construidas en acero inoxidable, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasis que garantiza una excelente estabilidad y robustez en el momento de trabajar sobre la mesa.
- Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Estructura muy sólida y robusta.



## DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

### Drop-in

- Ofrecemos como solución estándar todos los elementos fríos y calientes con grupo incorporado o sin grupo.
- Los anchos de los elementos técnicos llegan hasta **6GN** como solución estándar. En las pantallas y cristales también se ofrece esta solución.
- Se ha mejorado todo el control de las pantallas con luz y con luz y calor para responder a todas las posibilidades de instalación.

### Elementos fríos



### Elementos calientes



### Pantallas



### Cristales



## LAVADO DE VAJILLA



### Lavavajillas de apertura frontal



Nueva asa, perfectamente integrada en la puerta



Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable



Nuevas bisagras que aseguran una completa apertura de la puerta y una carga rápida de la máquina.



### Lavavajillas de arrastre

- Gama de 4 modelos de lavavajillas, con túnel y sin túnel de secado, que permiten lavar todo tipo de vajilla con cestas universales de 500 x 500 mm, hasta una producción de 160 cestas/hora. Modelos tanto de entrada por la derecha como por la izquierda.
- La nueva evolución de esta gama de lavavajillas de arrastre se ha realizado con el objetivo de ofrecer una máquina robusta y fiable, con mayor capacidad de producción y con unos inmejorables datos de eficiencia energética (en términos de consumo de agua y electricidad). Mayor producción y menor consumo a un precio competitivo. La mejor relación calidad-precio.



Modelo con entrada de cestas por la derecha (-D)

## COCCIÓN



### Microondas

- La nueva gama de hornos microondas edenox pueden cocinar básicamente cualquier cosa, desde pan hasta carne, descongelar o calentar rápidamente cualquier tipo de comida que se desee. Calientan y cocinan pequeñas porciones de comida rápidamente siendo más potentes y resistentes que los microondas domésticos y diseñados bajo las regulaciones de equipos de uso profesional.
- Las diferencias respecto a los microondas domésticos son que el sistema de cocción es de mayor potencia situado en la parte superior e inferior del microondas, con mayor capacidad, memorias de cocción y teclado para los menús habituales. Auto diagnóstico y 3 niveles de potencia.



### Horno regenerador de baja temperatura

- El horno regenerador edenox se utiliza para cocinar a baja temperatura, con cocciones más largas, pero también es perfecto para mantener la comida lista para servir, para regenerar o para utilizar con comida congelada. Para obtener el resultado deseado todo el proceso puede ser ajustado y controlado con mucha precisión.
- La cocción lenta a baja temperatura es una tendencia contemporánea. La carne se cocina a una temperatura muy baja y ajustada con precisión durante mucho tiempo. De esta manera se puede lograr una cocción perfecta y una mínima pérdida de peso de los alimentos. Con este tipo de preparación de alimentos, la comida se puede mantener a la temperatura ideal y con una calidad perfecta durante horas.



### Inducciones profesionales

- Dos gamas de producto una gama estándar y otra potenciada.
- Tres tipos de aplicaciones, inducciones sobremesa, inducciones encastrables y tipo WOK
- Versiones con controles digitales y led de señalización para aplicaciones profesionales.
- La gama para aplicaciones profesionales más completa del mercado.

## PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN



### Envasadoras de vacío

- El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.
- 2 modelos :
  - Serie 340 - VAKSIC-10 E • Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm. • Bomba de vacío de 10 m3/h
  - Serie 410 - VAKSIC-20 2A • Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm. • Bomba de vacío de 20 m3/h.



Incluidas 2 barras de soldadura



### BMP-25. Sous Vide Baño María estático

- El cecador baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros.



### SousVide 30. Sous Vide portátil

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores. Construido en acero inoxidable.

## FRÍO COMERCIAL

### MESAS REFRIGERADAS



### Mesas gama Snack y Gastronorm

- Para minimizar el impacto del consumo, todas las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



### Congeladores horizontales con puerta de cristal

- Amplia gama de congeladores disponibles en tapa blanca desde 150 hasta 450 litros.
- Se presentan dos gamas una con tapa ciega abatible, diseñada para usos profesionales, y otro con la tapa corredera de cristal.



Los modelos con puerta de cristal son ideales para la visualización de alimentos congelados y helados.

**ARMARIOS REFRIGERADOS**



Armarios refrigerados y para mantenimiento de congelados 600 x 400 Euronorm



Armarios de refrigeración y congelación gastronorm serie GN 1/1



Nuevo diseño armarios refrigerados edenox



Armarios refrigerados de altura 1320 mm

**ABATIDORES DE TEMPERATURA**



Abatidores congeladores compactos



Abatidores de temperatura nuevo control electrónico e-feel



Armarios expositores de pastelería y heladería

**VITRINAS REFRIGERADAS**



Vitrinas expositoras profundidad 700 mm



Vitrinas expositoras de sobremesa



Vitrinas expositoras de sobremesa

**ARMARIOS EXPOSITORES**



Armarios refrigerados y mantenimiento de congelados de 3 puertas



Armarios refrigerados con puerta de cristal en acero inoxidable



Armarios refrigerados para exposición con cabezal iluminado



Armarios expositores de pastelería y heladería SCHERZO



Armario expositor de carne



Armario expositor de pescado