DELEGACIONES

OFICINAS
Plaza Antonio Baqué nº 4 Planta - 1ª
08120 La Llagosta (Barcelona)
T 93 565 11 30 - F 93 575 03 42
edenox@edenox.com
www.edenox.es

FÁBRICA
Ctra. Córdoba-Málaga
Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
T 95 750 71 00 - F 95 750 95 35

DELEGACIÓN ESTE
M +34 671 07 12 33
F + 34 961 56 68 31
r.molina@edenox.com

DELEGACIÓN ANDALUCÍA, EXTREMADURA, MURCIA Y ALBACETE
M +34 607 51 62 52
F +34 958 32 50 76
p.campana@edenox.com

DELEGACIÓN CENTRO Y NORTE
M +34 671 07 06 46
F +34 91 301 47 39
a.garcia@edenox.com

DELEGACIÓN NOROESTE
M +34 671 07 13 84
F +34 881 00 86 41
r.leston@edenox.com

DELEGACIÓN CANARIAS
C/ General Bravo, 68, Pol. Ind. Cruz de la Gallina
35220 Jinamar - Telde, Las Palmas de Gran Canaria
T +34 928 71 14 12 **M** +34 671 07 12 59
F +34 928 71 56 46
c.vega@edenox.com

DELEGACIÓN CENTRAL
T +34 93 565 13 18
F +93 575 03 42
e.lopez@edenox.com

DELEGACIÓN PORTUGAL
M +34 670 43 02 21
F +93 575 03 42
p.pires@edenox.com

edenox

2019 Catálogo
Lista de precios

Fabricación en acero inoxidable y soluciones para la distribución de alimentos

www.edenox.es

FABRICACIÓN EN ACERO INOXIDABLE

Y SOLUCIONES PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



"...una marca con un espíritu de fabricante y con ambición de ser un referente en soluciones para la distribución y la exposición de los alimentos, la fabricación en acero inoxidable y la comercialización de maquinaria para la hostelería, el catering y las colectividades.

edenox representa una evolución de nuestra experiencia, nuestros orígenes, nuestras raíces. edenox parte de edesa, pero va más allá, transformándose en un concepto que conecta el origen de la marca con el material que nos representa, el acero inoxidable."



La esencia edenox y su espacio

Simple pero diferente como el acero inoxidable, un ingrediente activo que unido al estilo edenox dan forma y materializan este catálogo . Estas dos características se repiten sin cesar, por un lado el material empleado en todos los artículos, el acero inoxidable, y por otra la capacidad de transformar este material bajo en un estilo con personalidad.

El resultado es el estilo edenox, nuestro estilo, una filosofía de trabajo diaria que aplicamos en nuestros diseños, nuestros productos y en nuestra oferta.

Nuestra visión siempre ha sido la misma, ofrecer una amplia gama de soluciones estandarizadas e incluyendo en ellas, mejoras en diseños y materiales. Preservando el diseño edenox, integrando nuevas ideas y nuevas soluciones.



El estilo edenox se adapta a esta pluralidad de perfiles, en definitiva a construir un ambiente que identifique inequívocamente el establecimiento.

EL ESTILO EDENOX

Las tendencias actuales en la exposición y preparación de alimentos requieren nuevas formas de abordar la decoración y la implantación de la maquinaria en los establecimientos. El cliente quiere vivir experiencias y sensaciones nuevas. Y en la restauración es importante que el cliente nos reconozca. Es decir que el cliente reconozca la decoración del local, el planteamiento y la ubicación de los muebles, su utilidad y su capacidad de cumplir las funciones para las que han sido diseñados.

Pero junto a estas necesidades funcionales, el propio local debe proporcionar al cliente una sensación de seguridad y calidad, un reconocimiento de todos los elementos que integran el servicio en la restauración, la oferta culinaria, el servicio esmerado y una decoración que marque la identidad del establecimiento.

edenox le acompaña en la creación de esa identidad diferencial.



UNA MARCA GLOBAL

En edenox, la fabricación es la piedra fundamental de nuestra empresa.
Estamos orgullosos de ser un fabricante líder en este mercado.
Nuestros productos proceden de seis plantas de fabricación ubicadas en 6 países y en tres continentes.
Las mismas normas uniformes de calidad y procesos en todas las fábricas garantizan en todo el mundo productos de calidad “made by edenox".


Planta fabricación edenox

DELEGACIONES

OFICINAS
Plaza Antonio Baqué nº 4 Planta - 1ª
08120 La Llagosta (Barcelona)
T 93 565 11 30 - F 93 575 03 42
edenox@edenox.com
www.edenox.es

FÁBRICA
Ctra. Córdoba-Málaga
Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
T 95 750 71 00 - F 95 750 95 35

1 DELEGACIÓN ESTE
M +34 671 07 12 33
F + 34 961 56 68 31
r.molina@edenox.com

2 DELEGACIÓN ANDALUCÍA, EXTREMADURA, MURCIA Y ALBACETE
M +34 607 51 62 52
F +34 958 32 50 76
p.campana@edenox.com

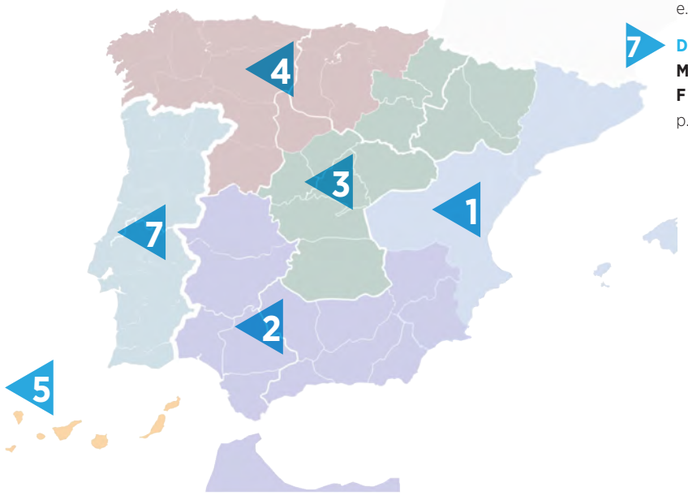
3 DELEGACIÓN CENTRO Y NORTE
M +34 671 07 06 46
F +34 91 301 47 39
a.garcia@edenox.com

4 DELEGACIÓN NOROESTE
M +34 671 07 13 84
F +34 881 00 86 41
r.leston@edenox.com

5 DELEGACIÓN CANARIAS
C/ General Bravo, 68, Pol. Ind. Cruz de la Gallina
35220 Jinamar - Telde, Las Palmas de Gran Canaria
T +34 928 71 14 12 **M** +34 671 07 12 59
F +34 928 71 56 46
c.vega@edenox.com

6 DELEGACIÓN CENTRAL
T +34 93 565 13 18
M +34 664 570 269
F + 34 93 575 03 42
e.lopez@edenox.com

7 DELEGACIÓN PORTUGAL
M +34 670 43 02 21
F +93 575 03 42
p.pires@edenox.com



edenox

ECO

CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

La calidad nunca es un accidente, es siempre el resultado de un esfuerzo inteligente. Nuestro sistema de calidad controla el desempeño de puntos clave y desarrolla acciones internas para corregir cualquier desviación en nuestros estándares de calidad. Este proceso de mejora continua garantiza que nuestros productos y servicios cumplan las expectativas de nuestros clientes.

Creemos que si algo no es sostenible, también es antieconómico. edenox se esfuerza para reducir el impacto ambiental a lo largo de toda la cadena de valor, desde el impacto directo de nuestras actividades hasta la de nuestros productos.

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 INOVACCIÓN.
LOS NUEVOS PRODUCTOS DE NUESTRO CATÁLOGO SE INTERPRETAN COMO SOLUCIONES FLEXIBLES PARA LLEVAR SU NEGOCIO MAS ALLÁ, INTEGRANDO SUS NECESIDADES A NUEVAS SOLUCIONES.

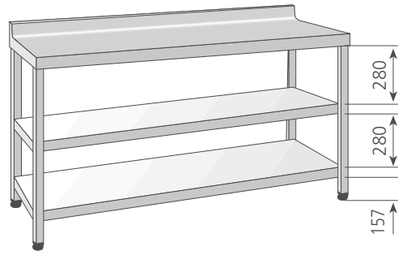
- MESAS DE TRABAJO
- DROP-IN
- LAVADO
- HORNOS
- INDUCCIÓN
- ENVASADORAS
- MESAS REFRIGERADAS
- ARMARIOS REFRIGERADOS
- ABATIDORES DE TEMPERATURA
- ARMARIOS EXPOSITORES DE PASTELERÍA Y HELADERÍA
- VITRINAS REFRIGERADAS

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 ofrecendo 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 chasís 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

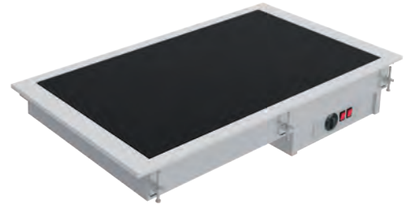
Drop-in

- 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 pantalles con luz y con luz y calor para responder a todas las posibilidades de instalación.

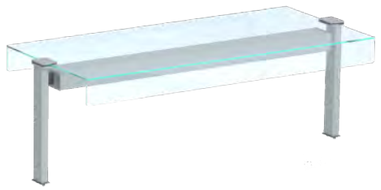
Elementos fríos



Elementos calientes



Pantallas



Cristales



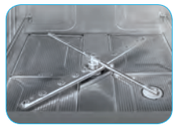
LAVADO DE VAJILLA



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 diagnosis 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

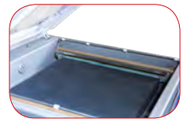
- Dos gamas de producto una gama estándar y otra potenciada.
- Tres tipus de aplicaciones, indcciones sobremesa, inducciones encastrables y tipo WOK
- Versiones con controles digitales y led de señalización para aplicaciones profesionales.
- La gama para aplicaciones porfesionales más completa del mercado.

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 cocedor 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

ARMARIOS EXPOSITORES

LED



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

ABATIDORES DE TEMPERATURA



Abatidores congeladores compactos



Abatidores de temperatura nuevo control electrónico e-feel



Armarios expositores de pastelería y heladería

VITRINAS REFRIGERADAS



Vitrinas expositoras profunidad 700 mm



Vitrinas expositoras de sobremesa



Vitrinas expositoras de sobremesa



Armarios expositores de pastelería y heladería SCHERZO



Armario expositor de carne



Armario expositor de pescado

índice general

PREPARACIÓN ESTÁTICA
Página 14-79

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS
Página 80-161

LAVADO DE VAJILLA
Página 162-197

COCCIÓN
Página 198-229

PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN
Página 230-257

FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES DE TEMPERATURA
Página 258-331

edenox



PREPARACIÓN ESTÁTICA

edenox



fregaderos industriales

FREGADEROS INDUSTRIALES, BASTIDORES Y ESTANTES	20
FREGADEROS INDUSTRIALES GAMA GRAN CAPACIDAD	22
FREGADEROS SOLDADOS PARA LAVAVAJILLAS	23
FREGADEROS SOLDADOS CON PUERTAS	24
FREGADEROS ESPECIALES	25
FREGADEROS Y MESAS ESPECIALES	26
LAVABOS	27
LAVAMANOS MURALES	28
LAVAMANOS DE PIE	29

edenox

Fregaderos Industriales

FIRMEZA Y ROBUSTEZ



Podemos suministrarle el fregadero totalmente montado y soldado al bastidor para facilitar su instalación. La estructura de estos bastidores es especialmente robusta, diseñada para usos intensivos y continuos.

Fregaderos industriales

TRES OPCIONES A ELEGIR

edenox amplía su gama de fregaderos industriales presentando su **serie "Línea Estándar"**, que se añade a la oferta de fregaderos y bastidores tradicionales. La gama de fregaderos está **diseñada para crear espacios de trabajo óptimos** en las cocinas industriales. Su cuidado diseño y moderna tecnología de fabricación garantizan su máxima calidad a la vez que unos inmejorables acabados.

Un total de tres líneas de producto componen la gama: Fregaderos y bastidores desmontados, fregaderos soldados al bastidor y fregaderos soldados al bastidor con puertas.

Los fregaderos de fondo 600 y 700 mm están fabricados en acero inoxidable de 1 mm de espesor con acabado pulido satinado e incorporan peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado, con un plegado posterior de radio de 10 mm. Además la gama se completa con fregaderos de fondo 500 y 550 mm y están fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.

1

BASTIDORES Y ESTANTES MONTABLES



2

FREGADEROS SOLDADOS A BASTIDOR



3

FREGADEROS SOLDADOS A BASTIDOR CON PUERTAS



edenox

Fregaderos gama 600

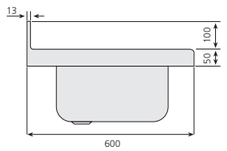
- Encimeras de profundidad 600 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.
- Las encimeras están embutidas en chapa de 1 mm de espesor.



FI-126/11-D



FI-186/21-D



	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)
	FI-66/10	**19004681**	600 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250
	FI-76/10	**19004734**	700 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300
	FI-106/11-D	**19004726**	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250
	FI-106/11-I	**19004727**	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250
	FI-126/11-D	**19004781**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250
	FI-126/11-I	**19004782**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250
	FI-136/11-D	**19004744**	1300 x 600	Derecha	500 x 500 x 300
	FI-136/11-I	**19004745**	1300 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300
	FI-106/20	**19004783**	1000 x 600	Sin escurridor	400 x 400 x 250
	FI-126/20	**19004829**	1200 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250
	FI-136/20	**19004886**	1300 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300
	FI-146/21-D	**19004830**	1400 x 600	Derecha	400 x 400 x 250
	FI-146/21-I	**19004831**	1400 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250
	FI-166/21-D	**19004908**	1600 x 600	Derecha	500 x 400 x 250
	FI-166/21-I	**19004909**	1600 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250
	FI-186/21-D	**19004964**	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300
	FI-186/21-I	**19004965**	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300
	FI-206/22	**19004910**	2000 x 600	1 de cada lado	500 x 400 x 250
	FI-256/22	**19004919**	2500 x 600	1 de cada lado	500 x 500 x 300



Bastidores y bastidores para lavavajillas 600 mm (sin estante)

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



Estantes 600 mm

- El montaje de los estantes se realiza mediante la fijación de 4 tornillos.

Para fregaderos de: (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
600 x 600	BF-66	**19004722**	EB-66	**19004554**
700 x 600	BF-76	**19004747**	EB-76	**19004573**
1000 x 600	BF-106	**19004772**	EB-106	**19004623**
1200 x 600	BF-126	**19004779**	EB-126	**19004645**
1300 x 600	BF-136	**19004767**	EB-136	**19004680**
1400 x 600	BF-146	**19004780**	EB-146	**19004685**
1600 x 600	BF-166	**19004804**	EB-166	**19004702**
1800 x 600	BF-186	**19004809**	EB-186	**19004743**
2000 x 600	BF-206	**19004828**	EB-206	**19004776**
2500 x 600	BF-256	**19004963**	EB-256	**19004826**
1200 x 600*	BF-126-L	**19004398**	Estante incluido en bastidores para lavavajillas	
1800 x 600*	BF-186-L	**19004403**	Estante incluido en bastidores para lavavajillas	

* Modelos para lavavajillas

Fregaderos gama 700

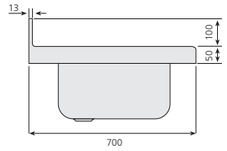
- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.

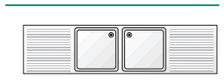


FI-127/11-D



FI-187/21-D



	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)
	FI-77/10	**19004729**	700 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300
	FI-87/10	**19004784**	800 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300
	FI-127/11-D	**19004814**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300
	FI-127/11-I	**19004815**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300
	FI-147/11-D	**19004883**	1400 x 700	Derecha	600 x 500 x 300
	FI-147/11-I	**19004884**	1400 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300
	FI-127/20	**19004872**	1200 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300
	FI-147/20	**19004918**	1400 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300
	FI-187/21-D	**19005012**	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300
	FI-187/21-I	**19005002**	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300
	FI-217/21-D	**19005022**	2100 x 700	Derecha	600 x 500 x 300
	FI-217/21-I	**19005021**	2100 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300
	FI-257/22	**19005060**	2500 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300
	FI-267/22	**19005128**	2600 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300
	FI-187/30	**19005065**	1800 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300



Bastidores y bastidores para lavavajillas 700 mm (sin estante)

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



Estantes 700 mm

- El montaje de los estantes se realiza mediante la fijación de 4 tornillos.

Para fregaderos de: (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
700 x 700	BF-77	**19004723**	EB-77	**19004611**
800 x 700	BF-87	**19004730**	EB-87	**19004624**
1000 x 700	BF-107	**19004773**	EB-107	**19004644**
1200 x 700	BF-127	**19004812**	EB-127	**19004686**
1400 x 700	BF-147	**19004838**	EB-147	**19004704**
1600 x 700	BF-167	**19004871**	EB-167	**19004771**
1800 x 700	BF-187	**19004887**	EB-187	**19004777**
2100 x 700	BF-217	**19005001**	EB-217	**19004827**
2500 x 700	BF-257	**19005050**	EB-257	**19004881**
2600 x 700	BF-267	**19005102**	EB-267	**19004907**
1200 x 700*	BF-127-L	**19005011**	Estante incluido en bastidores para lavavajillas	
1800 x 700*	BF-187-L	**19004404**	Estante incluido en bastidores para lavavajillas	

* Modelos para lavavajillas

Fregaderos industriales gama gran capacidad

Fregaderos Gama gran capacidad

1

- Encimera de profundidad 700 mm con fregaderos, peto posterior de 100 mm de altura y frontal de 50 mm de altura. Totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas de gran capacidad para el lavado de grandes utensilios con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora la válvula de desagüe y el tubo rebosadero.



FI-107/10



FI-167/11-D

	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Cubetas y Escurridores	Medidas cubetas (mm)
	FI-107/10	**19004774**	1000 x 700	1 Cubeta	800 x 500 x 375
	FI-147/10	**19004834**	1400 x 700	1 Cubeta	1160 x 500 x 375
	FI-167/11-D	**19004951**	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc.D	800 x 500 x 375
	FI-167/11-I	**19004952**	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc. I	800 x 500 x 375
	FI-187/11-D	**19004967**	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc. D	1160 x 500 x 375
	FI-187/11-I	**19004976**	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc.I	1160 x 500 x 375
	FI-187/20	**19005108**	1800 x 700	2 Cubetas	800 x 500 x 375
	FI-187/30	**19005065**	1800 x 700	3 Cubetas	500 x 500 x 300



Bastidores 700 mm (sin estante)

- Todos los elementos que los componen están construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



Estantes 700 mm

- El montaje de los estantes se realiza mediante la fijación de 4 tornillos.

Para fregaderos de: (mm)	Modelo	Referencia
700 x 700	BF-77	**19004723**
800 x 700	BF-87	**19004730**
1000 x 700	BF-107	**19004773**
1200 x 700	BF-127	**19004812**
1400 x 700	BF-147	**19004838**
1600 x 700	BF-167	**19004871**
1800 x 700	BF-187	**19004887**
2100 x 700	BF-217	**19005001**
2500 x 700	BF-257	**19005050**
2600 x 700	BF-267	**19005102**

Modelo	Referencia
EB-77	**19004611**
EB-87	**19004624**
EB-107	**19004644**
EB-127	**19004686**
EB-147	**19004704**
EB-167	**19004771**
EB-187	**19004777**
EB-217	**19004827**
EB-257	**19004881**
EB-267	**19004907**

Fregaderos soldados para lavavajillas
Gama 500 - 550 - 600 -700

Fregaderos soldados para lavavajillas

2

- Conjuntos de profundidad 500, 550, 600 y 700 mm totalmente soldados diseñados para incorporar lavavajillas estándar de 600 x 600 mm bajo los escurridores o lavavasos estándar de 430 x 475 mm.
- Patas de 40 x 40 mm regulables en altura, que permiten la colocación de lavavajillas de una altura máxima hasta 850 mm.
- edenox dispone de una amplia gama de lavavajillas y lavavasos para combinar con estos conjuntos.

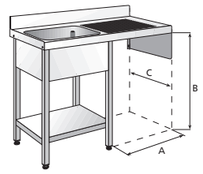
GAMA 500:

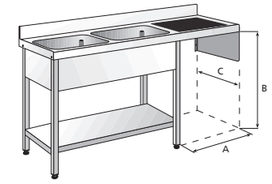
- Peto posterior de 30 x 0,8 mm.
- Encimera fabricada en chapa de 0,8 mm de espesor.
- Gama 550, 600 y 700:
- Peto posterior de 100 x 15 mm totalmente soldado.
- Encimeras embutidas en chapa de 1 mm de espesor.
- Las patas quedan adelantadas 60 mm de la pared para poder salvar la curva sanitaria y poder pasar las instalaciones de la red.
- Las cubas incorporan válvula de desagüe.



FSBE-126-LD + AF-540

GRAN ROBUSTEZ. Se suministran montados.

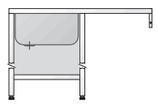




1 Cubeta + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C
1000 x 500	475	790-855	500
1200 x 550	600	790-855	550
1200 x 600	600	790-855	600
1200 x 700	600	790-855	700

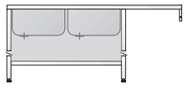
2 Cubetas + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C
1350 x 500	475	790-855	500
-	-	-	-
1800 x 600	600	790-855	600
1800 x 700	600	790-855	700

Fregaderos con bastidor con 1 cubeta + 1 escurridor



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación
FSBE-105-LD	**19012746**	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-105-LI	**19012747**	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-1255-LD	**19012749**	1200 x 550	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-1255-LI	**19012751**	1200 x 550	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-126-LD	**19012752**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Lavavajillas
FSBE-126-LI	**19012753**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Lavavajillas
FSBE-127-LD	**19012754**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-127-LI	**19012755**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas

Fregaderos con bastidor con 2 cubetas + 1 escurridor



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación
FSBE-135-LD	**19014320**	1350 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-135-LI	**19014321**	1350 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-186-LD	**19014336**	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-186-LI	**19014337**	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-187-LD	**19014344**	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-187-LI	**19014345**	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas

Remate y peto lateral

- **1-**Instalación rápida y sencilla. Incluye todos los accesorios para su fijación **(Modelos PLD y PLI).**
- **2-** Para montarse en el lateral de los bastidores **(Modelo PLB).**
- Fabricado en acero inoxidable.



Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones
PLD-6	**19014316**	Peto lateral derecho 600 mm	100 x 585
PLI-6	**19014317**	Peto lateral izquierdo 600 mm	100 x 585
PLD-7	**19014318**	Peto lateral derecho 700 mm	100 x 685
PLI-7	**19014319**	Peto lateral izquierdo 700 mm	100 x 685
PLB-6	**19014314**	Remate para bastidores 600 mm	
PLB-7	**19014315**	Remate para bastidores 700 mm	

Fregaderos soldados con puertas
Gama 500 - 600 -700

Fregaderos soldados con puertas

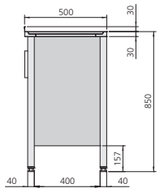
3

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado pulido satinado.
- Incorporan perfil longitudinal posterior soldado, que incrementa la rigidez del conjunto.
- Sistema de puertas correderas y abatibles, según modelo, con tirador incorporado.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura, adelantadas 60 mm para salvar el canto sanitario.
- Permiten la instalación de ruedas.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe.
- Puertas correderas: Insonorizadas con guías montadas en el exterior del estante, lo que evita la acumulación de suciedad.
- Puertas abatibles: Dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

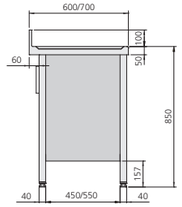




FCP-186/21-D
FCP-126/11-D

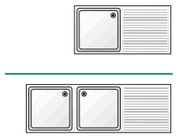


Gama 500



Gama 600 y 700

Gama 500



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	N° puertas
FCP-85/11-D	**19012759**	800 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Abatible	2
FCP-85/11-I	**19012760**	800 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Abatible	2
FCP-105/11-D	**19012761**	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2
FCP-105/11-I	**19012762**	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2
FCP-125/21-D	**19012763**	1200 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2
FCP-125/21-I	**19012764**	1200 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2

Gama 600 y 700









Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	N° puertas
FCP-66/10	**19012765**	600 x 600	-	500 x 400 x 250	Abatible	1
FCP-77/10	**19012766**	700 x 700	-	500 x 500 x 300	Abatible	1
FCP-106/11-D	**19012767**	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-106/11-I	**19012768**	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-126/11-D	**19012769**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-126/11-I	**19012770**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-127/11-D	**19012771**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2
FCP-127/11-I	**19012772**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2
FCP-126/20	**19012773**	1200 x 600	-	500 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-147/20	**19012774**	1400 x 700	-	600 x 500 x 300	Corredera	2
FCP-186/21-D	**19012775**	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Abatible	3
FCP-186/21-I	**19012776**	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Abatible	3
FCP-187/21-D	**19012777**	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2
FCP-187/21-I	**19012778**	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2

Peana para lavavasos

- Incrementa la ergonomía del trabajo.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Medidas: 470 x 520 x 131 mm



Modelo	Referencia	Descripción
PL-47-L	**19014796**	Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm y 350 x 350 mm)

edenox

Fregaderos especiales
Fregadero con escurridor. Fregadero con orificio y cubeta



FSB-147-ESC

Fregadero escurridor

- Fregadero con cuba de gran capacidad y doble fondo.
- Ideal para escurrir verduras, hortalizas y ensaladas.
- También idóneo para descongelar alimentos congelados.
- Fondo superior perforado, fondo inferior con válvula de desagüe.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 con patas inoxidables regulables en altura.
- El modelo FSB-147-ESC se suministra totalmente soldado.

GRAN ROBUSTEZ. Se suministran montados.



Gran capacidad de trabajo. Excelente calidad de materiales.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)
FSB-147-ESC	**19014346**	Fregadero y bastidor montado	1400 x 700 x 850	1160 x 500 x 375
FI-147-ESC	**19005064**	Encimera (Fregadero)	1400 x 700	1160 x 500 x 375



FSBCO-147 (Cubo no incluido)

Encimeras con cubeta y orificio para desperdicios

- Fregadero con encimera con cubeta embutida y orificio con aro de goma para tirar restos a un cubo de basura bajo la encimera (Cubo no incluido, consultar página 141 para ver la gama de cubos).
- Aro de goma embutido al nivel de la superficie de la encimera.
- Cubeta de 500 x 500 x 300 mm.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El modelo FSBCO-147 se suministra totalmente soldado.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Descripción
FSBCO-147	**19012501**	1400 x 700 x 850	Fregadero y bastidor montado
EFD-147	**19012161**	1400 x 700	Encimera con orificio y cubeta



FSBCO-186-D + AF-540

Fregaderos con cubetas y orificio para desperdicios con espacio para alojar lavavajillas

- Fregadero con encimera con cubeta embutida y orificio con aro de goma para tirar restos a un cubo de basura bajo la encimera (Cubo no incluido, consultar página 141 para ver la gama de cubos).
- Aro de goma embutido al nivel de la superficie de la encimera.
- Cubeta de 500 x 500 x 300 mm.
- Con espacio para colocar un lavavajillas estándar bajo el escurridor.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Los modelos FSBCO-186 y FSBCO-187 se suministran totalmente soldados.
- edenox dispone de una amplia gama de lavavajillas para combinar con estas encimeras y bastidores.

Fregaderos y bastidores soldados

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
FSBCO-186-D	**19014338**	1800 x 600 x 850
FSBCO-186-I	**19014339**	1800 x 600 x 850
FSBCO-187-D	**19012293**	1800 x 700 x 850
FSBCO-187-I	**19012294**	1800 x 700 x 850

D= Escurridor a la derecha I= Escurridor a la izquierda

Fregaderos - encimera

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
EFDL-186-D	**19004735**	1800 x 600
EFDL-186-I	**19004736**	1800 x 600
EFDL-187-D	**19005132**	1800 x 700
EFDL-187-I	**19014211**	1800 x 700

edenox

Fregaderos y mesas especiales

Fregadero vertedero. Mesas de preparación de verduras y carne



FV-66

GRAN ROBUSTEZ. Se suministran montados.

Fregadero vertedero

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Rejilla movible para apoyar cubos y ollas grandes.
- Altura 500 mm.
- Se suministra montado y totalmente soldado.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)
FV-66	**19005063**	600 x 600 x 500	500 x 400 x 250



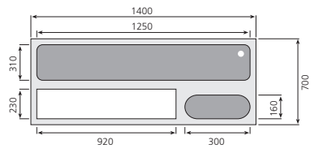
MPVM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

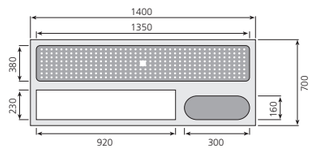
- Especialmente diseñadas para la preparación de alimentos frescos.
- Las dos mesas incluyen una tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor e incorporan un orificio para tirar los desechos.
- La mesa para verduras (MPV-147) incorpora una cubeta de 1250 x 310 x 170 mm con desagüe y rebosadero.
- La mesa para carne y pescado (MPC-147) incorpora una embutición de 1250 x 310 x 20 mm con desagüe de 1/2" cubierta con un sobre perforado.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10, con patas inoxidables regulables en altura.
- En los modelos soldados se suministra la encimera y el bastidor totalmente montados.



MPCM-147



MPVM-147



MPCM-147

Mesas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)
MPCM-147	**19012060**	Mesa soldada para la preparación de carne y pescado	1400 x 700 x 850	1350 x 380 x 20
MPVM-147	**19014428**	Mesa soldada para la preparación de verdura	1400 x 700 x 850	1250 x 310 x 170

Encimeras

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)
MPC-147	**19003390**	Mesa preparación de carne y pescado	1400 x 700	1350 x 380 x 20
MPV-147	**19004839**	Mesa preparación verduras	1400 x 700	1250 x 310 x 170



Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

- Accesorio. Los fregaderos se suministran con tubo rebosadero y válvula de desagüe incluidos. (Ø 1- 1/2")

Modelo	Referencia	Para cubetas de profundidad (mm)
TRV-25	**19003221**	250
TRV-30	**19003222**	300

Fregaderos



LB-P

Lavabos

- Lavabos fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios para dar máxima robustez y facilitar su limpieza e higiene.
- Incorporan válvula de desagüe.
- Altura de peto 60 mm.
- Se incluye orificio para grifería Ø orificio grifería: 22 mm.
- No incluye grifería, Vea la gama de grifería industrial más amplia del mercado (Ver páginas 32-39).
- Los modelos rectangulares también pueden utilizarse para la fabricación de lavamanos.
- Modelos LB: Para sujetar a la pared (incluyen los accesorios necesarios).



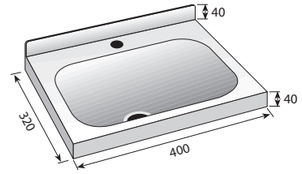
LB-G

Lavabos murales

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)
LB-P	**19004465**	380 x 300 x 180	235 x 220 x 120
LB-G	**19004694**	420 x 325 x 200	380 x 285 x 140



LB-43



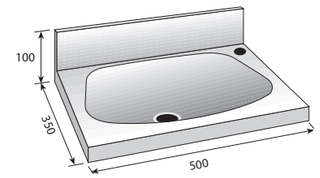
Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)
LB-43	**19004695**	400 x 320 x 185	235 x 220 x 120



LB-535



Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 500 x 350 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)
LB-535	**19004393**	500 x 350 x 245	380 x 285 x 140

Grifería industrial y accesorios

- Vea la gama de grifería industrial más amplia del mercado (páginas 32 a 39).
- Para todas las aplicaciones y necesidades: caños, pulsadores y grifos temporizados, grifos de pedal, de rodilla, grifería electrónica, etc.



CL-20



G1T2



G1P2S E



CEL-18

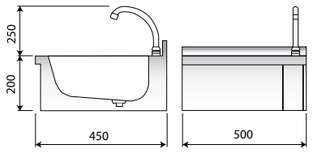
Lavamanos murales



LM-54

Lavamanos murales

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios, que les confieren una máxima robustez, a la vez que facilita la limpieza e higiene.
- Se suministran totalmente equipados, listos para instalar.
- Incorporan como dotación estándar:
  - Pulsador temporizado con palanca de fácil accionamiento.
  - Caño con soporte giratorio.
  - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
  - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
  - Válvula de desagüe.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LM-54	**19004648**	Lavamanos mural	500 x 450 x 200

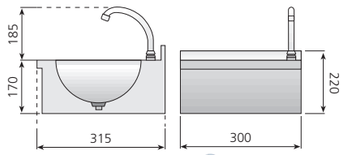


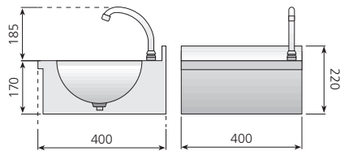
LM-33



LM-44

Sistema PUSH: pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento. Fácil de limpiar y con cómodo acceso a las piezas en caso de mantenimiento. Estética muy agradable y moderna.







Cubas embutidas y pulidas.



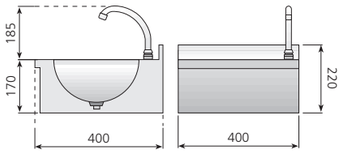
LM-44-D

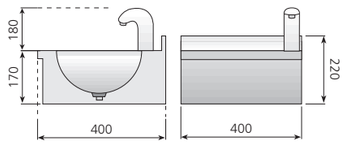


LM-44-EL



Dosificador de jabón en acero inoxidable.







LM-44-EL. Modelo electrónico, cuenta con sensores de alta seguridad antivandálico.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LM-33	**19010076**	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	300 x 315 x 170
LM-44	**19010077**	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 170
LM-44-D	**19013875**	Lavamanos con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 170
LM-44-EL	**19013876**	Lavamanos con grifo electrónico*	400 x 400 x 170

*Modelos electrónicos incorporan caja de actuación eléctrica a 230V/1/ 50 Hz (ver página 39)

Lavamanos de pie

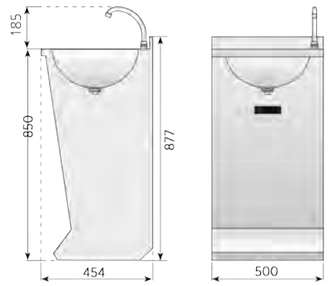
Peto mural para lavamanos



LP-54

Lavamanos de pie

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios, que les confieren una máxima robustez, a la vez que facilita la limpieza e higiene.
- Se suministran totalmente equipados, listos para instalar.
- Incorporan como dotación estándar:
  - Pulsador temporizado de fácil accionamiento mediante el pie.
  - Caño con soporte giratorio (excepto modelo electrónico).
  - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
  - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
  - Válvula de desagüe.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LP-54	**19004746**	Lavamanos de pie	500 x 450 x 850



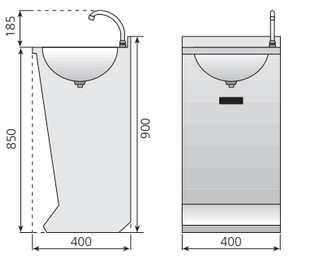
LP-44



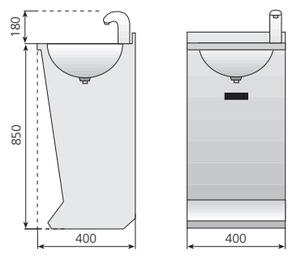
LP-44-EL



Lavamanos LP-44 "Sistema PUSH". Pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento.



LP-44 / LP-44-D



LP-44-EL

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LP-44	**19004802**	Lavamanos de pie con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 850
LP-44-D	**19011469**	Lavamanos de pie con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 850
LP-44-EL	**19012279**	Lavamanos de pie con grifo electrónico*	400 x 400 x 850

*Modelos electrónicos incorporan caja de actuación eléctrica a 230V/1/ 50 Hz. (Ver página 39)



PLM-4

Peto para lavamanos

- Peto construido en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado.
- Fácil montaje, sin tornillos vistos.
- Diseñado especialmente para incorporar, como accesorio, a los lavamanos.
- Encaja en el peto de los lavamanos.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
PLM-4	**19013877**	Peto mural para lavamanos LM-44 y LP-44 (-D) (-EL)	400 x 300

Lavamanos

grifería industrial

GRIFOS DE DUCHA 33
GRIFOS DE DUCHA MONOMANDO Y GRIGOS ALTURA 600MM 34
GRIFOS EXTENSIBLES 35
GRIFOS MONOMANDO 36
GRIFOS PEDAL 38
GRIFOS ELECTRÓNICOS Y ACCESORIOS 39

edenox

La grifería industrial de edenox se caracteriza por su robustez, excelentes acabados y su durabilidad garantizada. Especialmente diseñada para entornos profesionales en hostelería, catering y colectividades, todos los diseños están pensados para resolver el trabajo diario eficaz y cómodamente.

Además, edenox quiere con esta gama ampliar su oferta existente en grifería con las características de un producto muy competitivo. Una gama de materiales con aspectos destacados como la calidad y los espesores de los acabados, la estética del producto y la limitación de consumo de agua. Un producto diseñado para los profesionales de la hostelería.



Muelle de acero con recubrimiento externo de pintura epoxi azul, mantiene sus características de anticorrosión y estabilidad en el tiempo.
Terminales para el muelle en plástico conforme a normas.
Soporte de pared de nylon con fibra de vidrio y latón.

Ducha en plástico especial, conforme a las normas internacionales más estrictas respecto a la composición de materiales y su toxicidad.

El diseño de la ducha está pensado para el trabajo diario en una cocina. Por ello el caudal de agua sale de la ducha de manera homogénea y concentrada.

Incluye como dotación estándar todos los accesorios para su fijación, y los latiguillos flexibles para la conexión a la red.

Gancho para ducha en nylon con fibra de vidrio y acero inoxidable.

Incorpora palanca de latón cromado. Con anillo-clip para su uso en continuo. Incluye válvula anti-retorno.



Cuerpos de latón y cromado de alta calidad y dureza.
Calidad contrastada en todos los mecanismos internos de apertura y cierre.
Según modelo incorporan válvula estándar o cartucho cerámico.
Disponibles modelos monomando o con pomos.



El diseño de las griferías está pensado para acceder fácilmente a las piezas, en caso de mantenimiento o sustitución.



Tubo flexible de doble trenzado inoxidable con recubrimiento de protección en plástico transparente, resistente a las altas presiones y temperaturas.

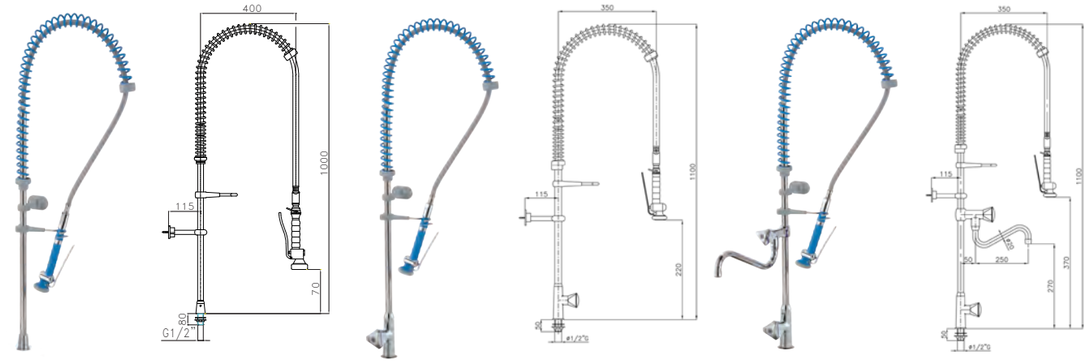


Columna de soporte en acero inoxidable AISI 304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.



Modelos con y sin caño intermedio incorporado.

- Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes.
- Provistos de muelle de acero inoxidable y equipados con flexible especial para resistir la alta temperatura y presión del agua.
- La ducha de diseño ergonómico, incorpora dispositivo de regulación del caudal, con anillo-clip para su uso en continuo, e incluye válvula anti-retorno.
- Baño de cromo de alta densidad en todas las piezas.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su fijación.



GDS E **GD1 E** **GD1C E**



GD2 E **GD2C E** **GDP2C E**

Modelo	Referencia	Descripción
GDS E	**19033588**	Grifo ducha 1 agua directo
GD1 E	**19003417**	Grifo ducha de 1 agua
GD1C E	**19018373**	Grifo ducha de 1 agua con caño
GD2 E	**19002818**	Grifo ducha de 2 aguas
GD2C E	**19010881**	Grifo ducha de 2 aguas con caño
GDP2C E	**19033600**	Grifo ducha 2 aguas pared + caño



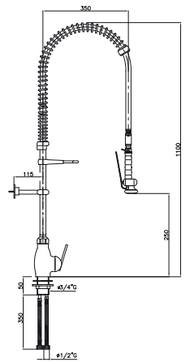
GDM2 E

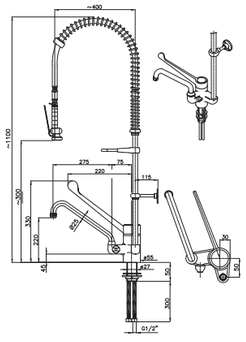


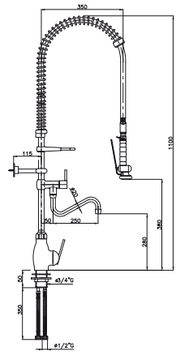
GDM2CB E



GDM2C-60 E







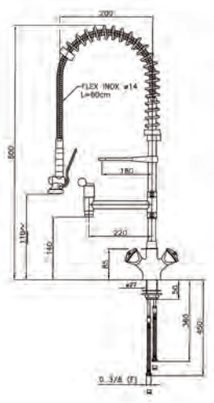
Modelo	Referencia	Descripción
GDM2 E	**19003416**	Grifo ducha monomando 2 aguas
GDM2C E	**19018374**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño
GDM2CB E	**19018375**	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando

Grifos altura 600 mm

- Grifos diseñados especialmente para aquellas instalaciones con espacios muy reducidos. La fabricación, materiales y acabados de alta calidad hacen de esta gama 600 un producto profesional de alta calidad.
- Es un producto que además facilita la instalación pues la fijación se hace únicamente en la base, no es necesario fijar a la pared, lo que lo hace flexible para instalar en espacios que no cuenten con un muro en la parte posterior.



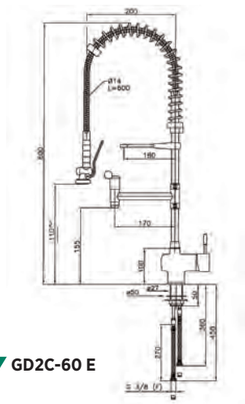
GDM2C E



Grifos profesionales de altura 600 mm, para aquellas instalaciones con espacio reducidos.



GD2C-60 E



Modelo	Referencia	Descripción
GD2C-60 E	**19029264**	Grifo ducha 2 aguas con caño, altura 600 mm
GDM2C-60 E	**19029265**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm

Grifos extensibles

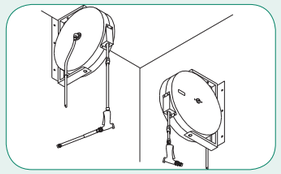
- Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras, ...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ...
- Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor.
- Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso.
- Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno.
- Muelle interno de tensión ajustable.
- Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de hasta 330° para los modelos GX-100 y GX-150) para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera.
- Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso.
- Los modelos GX-100 y GX-150 incluyen como dotación lanza-extensión de 45 cm. acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario.
- La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C.



GX-100



GX-60



Posibilidad de instalación en pared y techo del modelo GX-150.



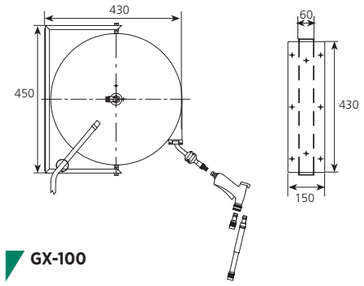
Ejemplo de pistola con lanza extensible montada.



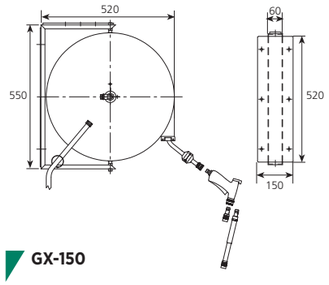
Extensión lanza de 45 cm. Incluida en los modelos GX-100 y GX-150.



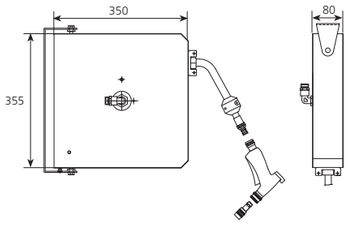
Sencilla regulación del caudal.



GX-100



GX-150



GX-60

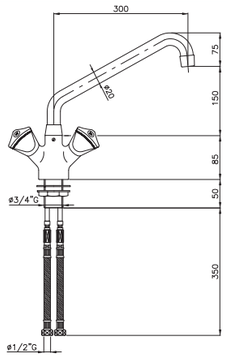
Modelo	Referencia	Radio de trabajo	Longitud máxima manguera (mm)
GX-60	**19002817**	90º + 90º	6.000
GX-100	**19002815**	165º + 165º	10.000
GX-150	**19002816**	165º + 165º	15.000

- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su instalación.
- **Calidad contrastada en todos los mecanismos internos.**



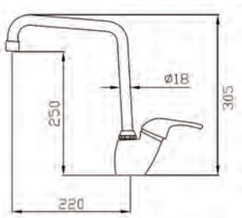


GB-30 E



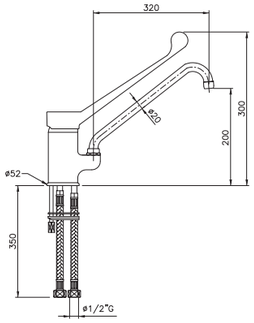


GML-30 E



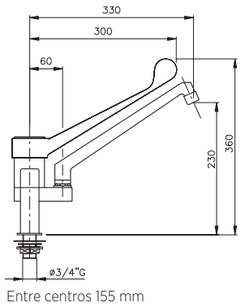


GM-PL-30 E

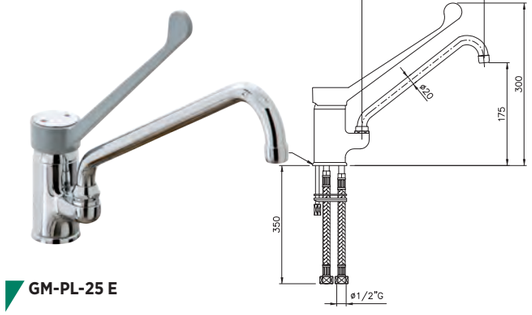




GM2D E



Entre centros 155 mm



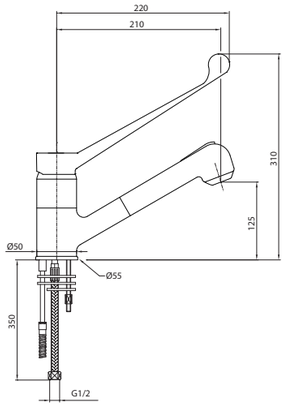
GM-PL-25 E

Modelo	Referencia	Descripción
GM-PL-25 E	**19011242**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm
GM-PL-30 E	**19013872**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm.
GML-30 E	**19033603**	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral
GB-30 E	**19013587**	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm
GM2D E	**19013873**	Grifo monomando de 2 aguas de superficie

Extraíble



GM2DEX E
Grifo extraíble hasta 110 cm

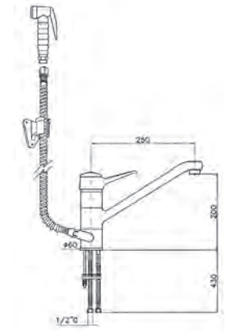






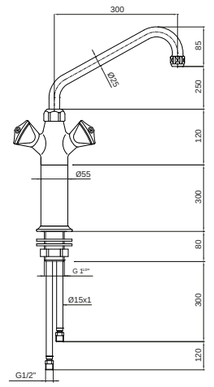
Longitud del tubo flexible 1.000 mm para diferentes aplicaciones: limpieza, llenado, etc.

GDHM2



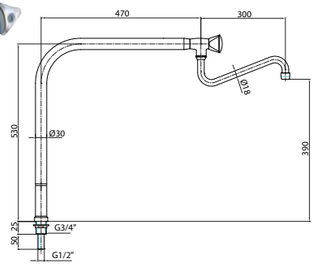


GB-CL-30 E
Diseño muy robusto
Ø caño: 25 mm
Gran caudal



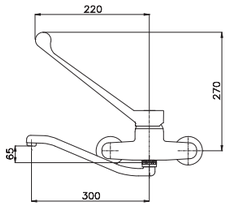


GB-CL-70 E





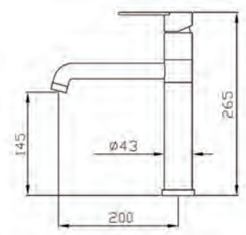
GMP-30 E



Modelo	Referencia	Descripción
GM2DEX E	**19033604**	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble
GDHM2	**19010667**	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.
GB-CL-30 E	**19033605**	Grifo monobloc columna 2 aguas
GB-CL-70 E	**19033609**	Grifo columna 1 agua
GMP-30 E	**19033611**	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga



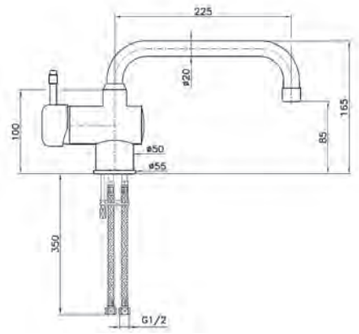
GM-20 E





BAJO BARRA

GM-CB-16 E



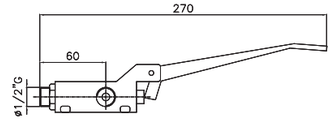
edenox amplía la gama de grifos para espacios reducidos pues sabemos la relevancia que tiene este elemento en el espacio de trabajo.

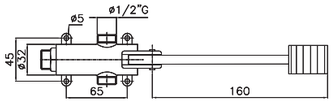
El nuevo modelo GM-CB-16 E ofrece mayor robustez y excelentes acabados. Su sistema monomando facilita las operaciones de apertura y cierra de caudal.

Modelo	Referencia	Descripción
GM-20 E	**19033612**	Grifo monomando 2 aguas con palanca
GM-CB-16 E	**19036512**	Grifo monomando de 2 aguas con caño giratorio. Especialmente diseñado para su colocación en fregaderos debajo de la barra, y en general en espacios de altura reducida



G1P2S E



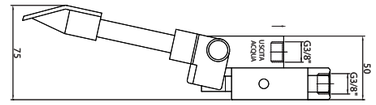


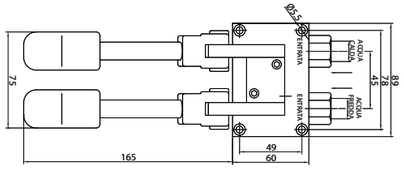
Grifo de pedal y 2 aguas
- Para montajes en suelo

GRIFOS DE PEDAL PARA INSTALACIÓN EN SUELO



G2P2S E





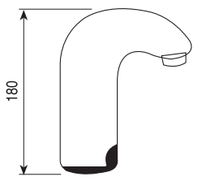
Grifo de doble pedal 2 aguas
- Para montajes en suelo.
- 2 entradas de agua
- 1 salida

Modelo	Referencia	Descripción
G1P2S E	**19002805**	Grifo pedal de 2 aguas
G2P2S E	**19033614**	Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo

Grifos electrónicos

- Grifos electrónicos de funcionamiento automático con actuación mediante sensores de rayos infrarrojos para la apertura y cierre sin contacto manual.
- Diseñados para una total higiene y mayor comodidad en su uso, sin necesidad de pedales.
- Con sistema de sensores de alta seguridad y diseño anti-vandálico, fácilmente sustituible.
- Cuerpo de latón y cromado de alta calidad y dureza.
- Caja de actuación estanca IP65.
- Cierre automático de la electroválvula en caso de corte eléctrico o de pila agotada.
- Sistema automático de aclarado para evitar la proliferación de bacterias. El equipo se acciona automáticamente durante 1 minuto cada 24 horas después del último funcionamiento, a fin de aclarar los conductos de agua.
- Incluye pre-regulador mezclador de 2 aguas y latiguillo flexible para la conexión de la salida del agua.
- Filtro de entrada del agua y de entrada a la electroválvula.
- Presión de trabajo de 0,1 a 10 bar.
- Temperatura máxima de uso 75 °C.
- Caudal hasta 16 litros/minuto.
- Fabricados en conformidad con las directivas europeas CE.

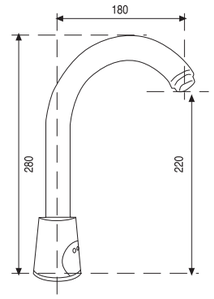




CEL-12

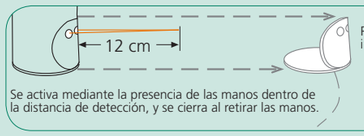
Modelo	Referencia	Alimentación
CEL-12	**19000413**	

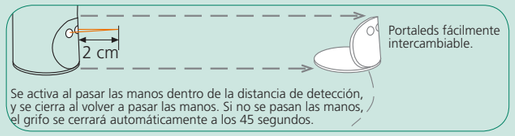




CEL-18

Modelo	Referencia	Alimentación
CEL-18	**19000415**	





Accesorios



GR E



GR-GDH



GX-P



CL-20



GX-L



G1T2



FX-GDH



FXI-100

Modelo	Referencia	Descripción
GR E	**19018656**	Ducha lavavajillas/lavaverduras máxima ergonomía con dispositivo de regulación del caudal, sistema de salida de agua contínua y válvula de retención. Conexión 1/2" G
GR-GDH	**19000885**	Ducha para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G
GX-P	**19004422**	Pistola para grifos extensibles. Modelos GX
CL-20	**19000417**	Caño para lavamanos. Conexión 1/2" G
FX-GDH	**19010936**	Tubo flexible de 1000 mm para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G
FXI-100	**19001117**	Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. 1000 mm. Conexión 1/2" G
GX-L	**19003004**	Lanza de alta presión para acoplar a la pistola de los grifos extensibles. Modelos GX
G1T2	**19002798**	Grifo pulsador temporizado empotrable entrada 2 aguas mezclador



mesas

MESAS DE TRABAJO 44
MESAS CON CAJONES 48
MESAS CON HUECO PARA CUBO DE DESPERDICIO 48
ESTANTES PARA MESAS CENTRALES Y MURALES 49
MESAS DE ALTURA 600MM 50
MESAS DE ÁNGULO 51
MESAS MURALES CON CUBETAS 52
MESAS CALIENTES 53
MESA TERRAZA 54
ESTANTERÍAS SOBREMESA CON LUZ Y CALOR 55
BAÑO MARÍA 56
MESAS CAFETERAS 58
ARMARIOS NEUTROS 60

edenox

Espacios funcionales

Todos los artículos de esta gama están pensados para integrarse perfectamente al resto de muebles de acero inoxidable de edenox, sean elementos neutros, fríos o calientes, ya que la altura de los petos traseros, el alto de los estantes inferiores respecto al suelo o la altura del borde de la encimera son iguales. La flexibilidad en medidas y modelos permite sacar el máximo partido de la cocina.



MESAS DE TRABAJO CENTRALES

Para garantizar la calidad del producto las mesas son probadas antes de servirlas colocando cargas en diferentes puntos de la encimera y del estante, comprobando la estabilidad, resistencia y planeidad. Las puertas se abren y cierran repetidas veces llevando al extremo las condiciones habituales de uso.
Páginas 46-47



MESAS DE TRABAJO MURALES

Tanto en los modelos montados como en los que se sirven desmontados, la encimera está diseñada para soportar las condiciones habituales de uso en cocinas industriales. El peto trasero es de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Completa la gama, las mesas con cajones y una mesa especial para desperdicios.
Páginas 48-49



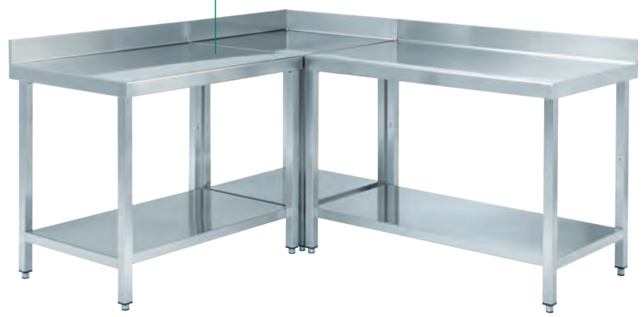
MESAS DE ALTURA 600

Partiendo del mismo diseño que el resto de mesas de trabajo, garantizando su durabilidad y robustez. En gamas de muebles neutros y también con mesas frías para que la flexibilidad de tipos de muebles y dimensiones permita sacar el máximo partido de la cocina.
Página 50



Mesas de trabajo

CUANDO LA ROBUSTEZ Y LA DURABILIDAD SON UNA GARANTÍA



La Serie Estándar de Mesas de Trabajo ofrece superficies de trabajo amplias que se caracterizan por una durabilidad y robustez que las hacen verdaderamente las más fuertes y resistentes del mercado.

MESAS DE ÁNGULO

Dos series diferentes, con puertas y sin puertas, diseñadas para aprovechar y optimizar al máximo el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a mesas de trabajo y fregaderos. Las puertas incorporan bisagra con muelle automático y tope amortiguador para garantizar la seguridad y las condiciones habituales de trabajo.
Página 51



MESAS CALIENTES

El nuevo diseño de la mesa caliente garantiza una mejor circulación y distribución del aire caliente. El diseño de las puertas correderas también es nuevo, tanto el sistema de guías, el sistema de cierre y el sistema de agarre de la puerta. Este tirador, más ergonómico, se integra con el diseño de los demás elementos de la Línea Estándar.
Página 53



ACCESORIOS

Para acabar de sacar el máximo partido al diseño de la cocina, se pueden integrar diferentes tipos de accesorios que se incorporan fácilmente en las mesas de trabajo como cajones, cajoneras, cajones de gran capacidad, etc. Para poder garantizar la durabilidad de los materiales, todos estos elementos se han diseñado siguiendo el principio de ser usados de manera intensiva y continua.
Página 50





MMD-166

Mesas centrales y murales

- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Estructura sólida y robusta.
- Mesas desmontadas:
  - En tan sólo 180 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento.
  - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez.
  - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior con refuerzo central.
- Posibilidad de incorporar como opción un estante adicional intermedio ver página 49.
- Como accesorios opcionales están disponibles cajones y cajoneras ver página 50, y estanterías de sobremesa con luz, o con luz y calor página 55.
- Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.
- Para ver los accesorios de las mesas de trabajo ver página 50.

Gama 500 mm — Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 500 x 850	MCD-65	**19066493**
800 x 500 x 850	MCD-85	**19066494**
1000 x 500 x 850	MCD-105	**19066495**
1200 x 500 x 850	MCD-125	**19066496**
1400 x 500 x 850	MCD-145	**19066497**
1600 x 500 x 850	MCD-165	**19066498**
1800 x 500 x 850	MCD-185	**19066499**
2000 x 500 x 850	MCD-205	**19066510**
2200 x 500 x 850	MCD-225	**19066511**
2400 x 500 x 850	MCD-245	**19066512**

Gama 500 mm — Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia
MMD-65	**19066513**
MMD-85	**19066514**
MMD-105	**19066515**
MMD-125	**19066516**
MMD-145	**19066517**
MMD-165	**19066518**
MMD-185	**19066519**
MMD-205	**19066530**
MMD-225	**19066531**
MMD-245	**19066532**

Gama 600 mm — Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 600 x 850	MCD-66	**19012801**
700 x 600 x 850	MCD-76	**19066534**
800 x 600 x 850	MCD-86	**19012802**
900 x 600 x 850	MCD-96	**19066535**
1000 x 600 x 850	MCD-106	**19005117**
1100 x 600 x 850	MCD-116	**19066538**
1200 x 600 x 850	MCD-126	**19005213**
1300 x 600 x 850	MCD-136	**19066541**
1400 x 600 x 850	MCD-146	**19005397**
1500 x 600 x 850	MCD-156	**19012803**
1600 x 600 x 850	MCD-166	**19005467**
1700 x 600 x 850	MCD-176	**19066543**
1800 x 600 x 850	MCD-186	**19005577**
1900 x 600 x 850	MCD-196	**19066546**
2000 x 600 x 850	MCD-206	**19005690**
2100 x 600 x 850	MCD-216	**19066547**
2200 x 600 x 850	MCD-226	**19066608**
2300 x 600 x 850	MCD-236	**19066609**
2400 x 600 x 850	MCD-246	**19006041**

Gama 600 mm — Mesas murales desmontadas

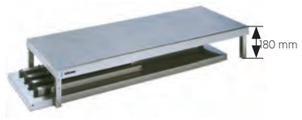
Modelo	Referencia
MMD-66	**19012830**
MMD-76	**19066672**
MMD-86	**19012831**
MMD-96	**19066673**
MMD-106	**19005123**
MMD-116	**19066674**
MMD-126	**19005248**
MMD-136	**19066675**
MMD-146	**19005432**
MMD-156	**19012832**
MMD-166	**19005500**
MMD-176	**19066676**
MMD-186	**19005595**
MMD-196	**19066677**
MMD-206	**19005698**
MMD-216	**19066678**
MMD-226	**19066679**
MMD-236	**19066680**
MMD-246	**19006042**

Gama 700 mm — Mesas desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 700 x 850	MCD-67	**19012804**
700 x 700 x 850	MCD-77	**19066639**
800 x 700 x 850	MCD-87	**19012805**
900 x 700 x 850	MCD-97	**19066640**
1000 x 700 x 850	MCD-107	**19005208**
1100 x 700 x 850	MCD-117	**19066641**
1200 x 700 x 850	MCD-127	**19005333**
1300 x 700 x 850	MCD-137	**19066642**
1400 x 700 x 850	MCD-147	**19005478**
1500 x 700 x 850	MCD-157	**19012806**
1600 x 700 x 850	MCD-167	**19005537**
1700 x 700 x 850	MCD-177	**19066643**
1800 x 700 x 850	MCD-187	**19005699**
1900 x 700 x 850	MCD-197	**19066644**
2000 x 700 x 850	MCD-207	**19005947**
2100 x 700 x 850	MCD-217	**19066645**
2200 x 700 x 850	MCD-227	**19066646**
2300 x 700 x 850	MCD-237	**19066647**
2400 x 700 x 850	MCD-247	**19006241**

Gama 700 mm — Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia
MMD-67	**19012833**
MMD-77	**19066630**
MMD-87	**19012373**
MMD-97	**19066631**
MMD-107	**19005216**
MMD-117	**19066632**
MMD-127	**19005401**
MMD-137	**19066633**
MMD-147	**19005502**
MMD-157	**19012836**
MMD-167	**19005573**
MMD-177	**19066634**
MMD-187	**19005743**
MMD-197	**19066635**
MMD-207	**19005948**
MMD-217	**19066636**
MMD-227	**19066637**
MMD-237	**19066638**
MMD-247	**19006251**



Ejemplo de mesa desmontada.



Mesa central MC-106.



Con estante intermedio adicional.



Esquinas soldadas.

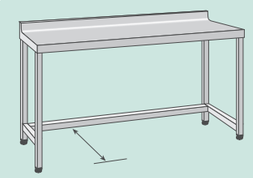


MMS-186

Mesas de trabajo murales sin estante inferior

- Mesas sin estante inferior para poder introducir otros elementos en la parte inferior (carros, cubos, recipientes varios, etc.).
- En la parte inferior, como refuerzo, incorporan 3 travesaños en los 2 laterales y en la parte trasera.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.

Se suministran montadas



Espacio útil:
450 mm en la gama 600 mm
550 mm en la gama 700 mm

Gama 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
800 x 600 x 850	MMS-86	**19040875**
1000 x 600 x 850	MMS-106	**19012582**
1200 x 600 x 850	MMS-126	**19014416**
1400 x 600 x 850	MMS-146	**19014417**
1600 x 600 x 850	MMS-166	**19014418**
1800 x 600 x 850	MMS-186	**19012583**
2000 x 600 x 850	MMS-206	**19014419**
2400 x 600 x 850	MMS-246	**19014420**

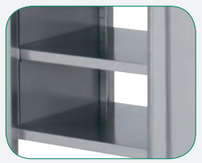
Gama 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
800 x 700 x 850	MMS-87	**19040876**
1000 x 700 x 850	MMS-107	**19014421**
1200 x 700 x 850	MMS-127	**19014422**
1400 x 700 x 850	MMS-147	**19014423**
1600 x 700 x 850	MMS-167	**19012559**
1800 x 700 x 850	MMS-187	**19014424**
2000 x 700 x 850	MMS-207	**19014425**
2400 x 700 x 850	MMS-247	**19014426**

Mesas centrales con puertas pasantes

- Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Deslizamiento superior de las puertas mediante rodamientos y en la parte inferior mediante pletina que corre bajo el estante, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos y suciedades. El sistema de puertas incorpora un cierre al final del recorrido.
- Incorporan estante intermedio liso con pliegue frontal, regulable en altura y con una omega de refuerzo longitudinal.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 en acabado pulido satinado.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura.
- Cuentan con dos puertas por cada lado de acero inoxidable AISI 304 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta.
- Tanto en la Gama 600 y 700 incorporan sistema de puertas correderas.


Tirador incorporado en toda la altura de la puerta.


Estante regulable en 7 niveles cada 41 mm.

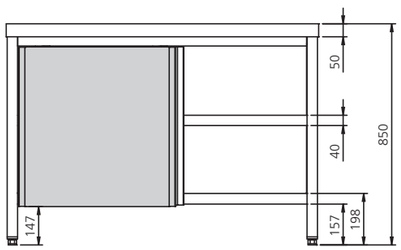

El estante va de extremo a extremo sin dejar espacios huecos.


Opcionalmente a las mesas se les puede instalar fácilmente un conjunto de estanterías (ver página 55)


MCPP-166

Gama 600 mm Mesas centrales con puertas pasantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta
1000 x 600 x 850	MCPP-106	**19012811**	Corredera
1200 x 600 x 850	MCPP-126	**19012412**	Corredera
1400 x 600 x 850	MCPP-146	**19012813**	Corredera
1600 x 600 x 850	MCPP-166	**19012814**	Corredera
1800 x 600 x 850	MCPP-186	**19012815**	Corredera
2000 x 600 x 850	MCPP-206	**19012816**	Corredera



Gama 700 mm Mesas centralescon puertas pasantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta
1000 x 700 x 850	MCPP-107	**19012817**	Corredera
1200 x 700 x 850	MCPP-127	**19012818**	Corredera
1400 x 700 x 850	MCPP-147	**19012819**	Corredera
1600 x 700 x 850	MCPP-167	**19012820**	Corredera
1800 x 700 x 850	MCPP-187	**19012532**	Corredera
2000 x 700 x 850	MCPP-207	**19012822**	Corredera

Mesas murales con puertas

- Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Deslizamiento superior de las puertas mediante rodamientos y en la parte inferior mediante pletina que corre bajo el estante, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos y suciedades. El sistema de puertas incorpora un cierre al final del recorrido.
- Incorporan estante intermedio liso con pliegue frontal, regulable en altura y con una omega de refuerzo longitudinal.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 en acabado pulido satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura.
- Cuentan con dos puertas correderas fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta.
- Las mesas pueden incluir cerradura como accesorio.


MMP-126


Sistema de guías oculto, facilita las operaciones de limpieza y evita la acumulación de suciedad.


Peto completamente soldado y pulido.

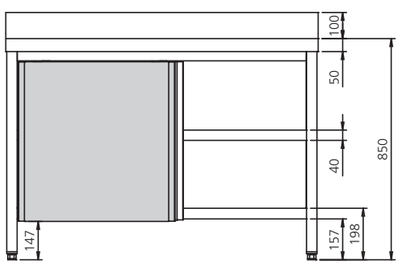

Puertas correderas con tope al final del recorrido.


Patas regulables con rosca oculta.


El diseño de las mesas de trabajo permite crear espacios de trabajo funcionales, bien organizados y seguros para el almacenamiento de productos, manteniendo una elegante y cuidada línea en su conjunto con otros muebles como fregaderos y armarios de la línea estándar.

Gama 600 mm Mesas murales con puertas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta
600 x 600 x 850	MMP-66-PB	**19014405**	Abatible
800 x 600 x 850	MMP-86-PB	**19014406**	Abatible
1000 x 600 x 850	MMP-106	**19011654**	Corredera
1200 x 600 x 850	MMP-126	**19011655**	Corredera
1400 x 600 x 850	MMP-146	**19011656**	Corredera
1600 x 600 x 850	MMP-166	**19011658**	Corredera
1800 x 600 x 850	MMP-186	**19011659**	Corredera
2000 x 600 x 850	MMP-206	**19011660**	Corredera



Gama 700 mm Mesas murales con puertas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta
600 x 700 x 850	MMP-67-PB	**19014414**	Abatible
800 x 700 x 850	MMP-87-PB	**19014415**	Abatible
1000 x 700 x 850	MMP-107	**19012845**	Corredera
1200 x 700 x 850	MMP-127	**19012259**	Corredera
1400 x 700 x 850	MMP-147	**19012847**	Corredera
1600 x 700 x 850	MMP-167	**19012162**	Corredera
1800 x 700 x 850	MMP-187	**19011661**	Corredera
2000 x 700 x 850	MMP-207	**19012850**	Corredera

Mesas con cajones. Mesas con hueco para cubo de desperdicios

Mesa con orificio para desperdicios. Cubos para desperdicios

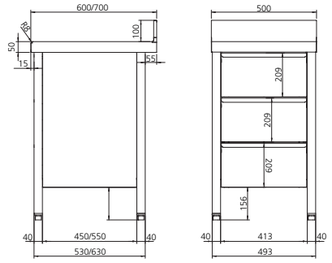


MM-56-3C

Mesa mural con 3 cajones

- Mesa con cajones incorporados en la estructura.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- La medida útil de los cajones es de 424 x 365 x 128 mm.





Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)
MM-56-3C	**19012629**	500 x 600 x 850
MM-57-3C	**19012857**	500 x 700 x 850

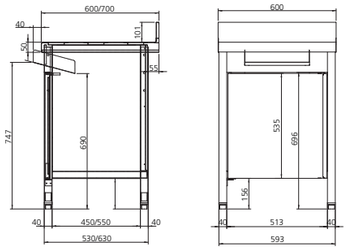


MMP-66-D

Mesa mural con puerta y sin base para desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Con hueco libre para colocar cubos de desperdicios de diámetro máximo 460 mm.
- Provista de cuña soldada al chasis, lo que le confiere gran robustez y durabilidad.
- Puerta retorno automático.
- Fácil limpieza.





Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)
MMP-66-D	**19012601**	600 x 600 x 850	510 x 450 x 690
MMP-67-D	**19012207**	600 x 700 x 850	510 x 550 x 690



MMP-66-O

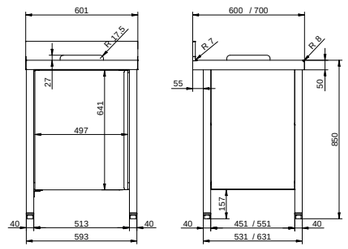
Mesa mural con puerta y con orificio para desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Con hueco libre para colocar cubos de desperdicios de diámetro máximo 460 mm.
- Provista de aro de goma para tirar restos a un cubo de basura bajo la encimera (cubo no incluido).
- Puerta retorno automático.
- Fácil limpieza.



MMP-66-O + FCP-126-LD





Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)
MMP-66-O	**19017573**	600 x 600 x 850	513 x 450 x 690
MMP-67-O	**19017574**	600 x 700 x 850	513 x 550 x 690



CUV-105

CUV-50

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias

- Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa. Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizastes.
- Sus medidas permiten que se puedan alojar debajo de mesas tipo MMP-D o MMP-O.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50	Tapa
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105	Tapa

Estantes para mesas centrales y murales

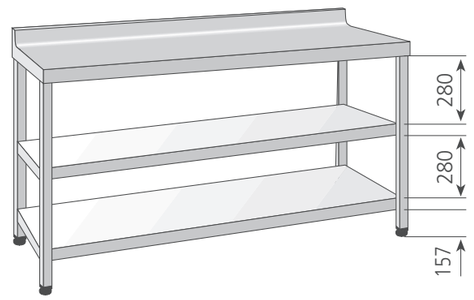
Mesas de altura 600 mm



EB-185

Estantes para mesas centrales y murales

- Estantes para instalar en las mesas de trabajo normalizadas como estante intermedio entre el sobre de trabajo y el estante inferior.
- Los estantes se pueden instalar con suma facilidad, gracias a que todas las patas de las mesas normalizadas llevan embutidas tuercas de paso métrico en el centro de su altura.
- El montaje de un estante intermedio ayuda, si cabe, a que la mesa tenga una mayor robustez.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Refuerzo central en acero inoxidable AISI-304 18/10 en la parte inferior del estante.
- El estante suplementario siempre se suministra desmontado.



Estantes para mesas de 500 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 500 x 850	EB-65	**19066648**
800 x 500 x 850	EB-85	**19066649**
1000 x 500 x 850	EB-105	**19066650**
1200 x 500 x 850	EB-125	**19066651**
1400 x 500 x 850	EB-145	**19066652**
1600 x 500 x 850	EB-165	**19066653**
1800 x 500 x 850	EB-185	**19066654**
2000 x 500 x 850	EB-205	**19066655**
2200 x 500 x 850	EB-225	**19066656**
2400 x 500 x 850	EB-245	**19066657**

Estantes para mesas de 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 600	EB-66	**19004554**
700 x 600	EB-76	**19004573**
800 x 600	EB-86	**19014299**
900 x 600	EB-96	**19066658**
1000 x 600	EB-106	**19004623**
1100 x 600	EB-116	**19066659**
1200 x 600	EB-126	**19004645**
1300 x 600	EB-136	**19004680**
1400 x 600	EB-146	**19004685**
1500 x 600	EB-156	**19014300**
1600 x 600	EB-166	**19004702**
1700 x 600	EB-176	**19066660**
1800 x 600	EB-186	**19004743**
1900 x 600	EB-196	**19066661**
2000 x 600	EB-206	**19004776**
2100 x 600	EB-216	**19066662**
2200 x 600	EB-226	**19066663**
2300 x 600	EB-236	**19066664**
2400 x 600	EB-246	**19004778**

Estantes para mesas de 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 700	EB-67	**19014301**
700 x 700	EB-77	**19004611**
800 x 700	EB-87	**19004624**
900 x 700	EB-97	**19066665**
1000 x 700	EB-107	**19004644**
1100 x 700	EB-117	**19066666**
1200 x 700	EB-127	**19004686**
1300 x 700	EB-137	**19066667**
1400 x 700	EB-147	**19004704**
1500 x 700	EB-157	**19014302**
1600 x 700	EB-167	**19004771**
1700 x 700	EB-177	**19066668**
1800 x 700	EB-187	**19004777**
1900 x 700	EB-197	**19066669**
2000 x 700	EB-207	**19004810**
2100 x 700	EB-217	**19004827**
2200 x 700	EB-227	**19066670**
2300 x 700	EB-237	**19066671**
2400 x 700	EB-247	**19004805**



MCB-106

Mesas de altura 600 mm

- Ideal como mesa soporte para aparatos de cocción y de preparación de comidas.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción esté entre 850 y 900 mm.
- Con los 5 largos de mesas (800, 1000, 1200, 1400 y 1600 mm) pueden hacerse todo tipo de combinaciones, consiguiendo el largo total necesario.
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Encimera conforme a las más exigentes normativas sanitarias, fabricadas con chapa de 1,2 mm de espesor y frontal de 50 mm, reforzada con omegas longitudinales.
- Se suministran montadas.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior incluido.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)
MCB-86	**19004950**	800 x 600 x 600
MCB-106	**19005049**	1000 x 600 x 600
MCB-126	**19005122**	1200 x 600 x 600
MCB-146	**19005256**	1400 x 600 x 600
MCB-166	**19005431**	1600 x 600 x 600



Mesas refrigeradas de altura 600 mm con cajones
edenox le ofrece una amplia gama de mesas refrigeradas GN 1/1 de altura 600 mm, especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, de preparación y de conservación. La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm. Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.

Accesorios mesas trabajo

- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- Los cajones pueden suministrarse montados con las mesas o como kit para montar (ver tabla).
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El cajón de gran capacidad CGC se suministra con unas pinzas de sujeción para bolsas de plástico que evita que se mueva la bolsa 100 L.



Cajón montado en mesa.
CMM



Cajonera con 4 cajones.
CJ



Cajón de gran capacidad.
CGC



1-Peto lateral (**PLD y PLI**)
2-Remate lateral (**PLM**)

Modelos PLD y PLI: Instalación rápida y sencilla. Incluye todos los accesorios para su fijación (Croquis nº1)

Modelo PLB: Para montarse en el lateral de las mesas (Croquis nº2).

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
CM-6	**19004641**	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 600 mm
CM-7	**19004643**	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm
CMM-6	**19004642**	470 x 460 x 135	Cajón montado para mesas de 600 mm
CMM-7	**19004640**	470 x 460 x 135	Cajón montado para mesas de 700 mm
CJ-46	**19004873**	505 x 468 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 600 mm
CJ-47	**19014431**	505 x 568 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 700 mm
CGC-6	**19012851**	505 x 468 x 593	Cajón de gran capacidad para mesas de 600 mm
CGC-7	**19012852**	505 x 568 x 593	Cajón de gran capacidad para mesas de 700 mm
PLM-6	**19012205**	-	Remate lateral para mesas de trabajo de 600 mm
PLM-7	**19012810**	-	Remate lateral para mesas de trabajo de 700 mm
PLD-6	**19014316**	100 x 585	Peto lateral derecho 600 mm
PLI-6	**19014317**	100 x 585	Peto lateral izquierdo 600 mm
PLD-7	**19014318**	100 x 685	Peto lateral derecho 700 mm
PLI-7	**19014319**	100 x 685	Peto lateral izquierdo 700 mm



MM-66

Mesas de ángulo

- Mesas que se adaptan a esquinas con ángulo de 90° para crear una instalación continua de mesas y fregaderos de edenox.
- Dos modelos: uno de 600 x 600 mm para utilizar con mesas de trabajo y fregaderos de 600 mm y un modelo de 700 x 700 mm para combinar con las gamas de 700 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Encimeras con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado.
- Estructura sólida y robusta.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior incluido.



MM-106 + MMA-66 + MM-126

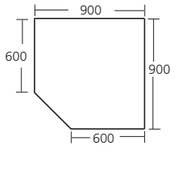
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
MMA-66	**19004937**	600 x 600 x 850	Sin puertas
MMA-77	**19004966**	700 x 700 x 850	Sin puertas



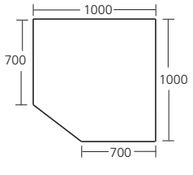
MMAP-106

Mesas de ángulo y mesas de ángulo 90° con puertas

- Diseñadas para aprovechar y optimizar al máximo el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a mesas de trabajo y fregaderos industriales.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Peto trasero de 100 x 15 mm.
- Encimera de 1,2 mm de espesor, con omega de refuerzo inferior que le proporciona una robustez inmejorable.
- Modelos de profundidad 600 mm y 700 mm.
- Puerta con tirador incorporado en toda la altura.
- Incorporan bisagra con muelle de retorno automático y un tope amortiguador en el chasís del mueble.
- Patas regulables en altura.



MMAP-106



MMAP-107

Puerta abatible con retorno automático



Mesa de ángulo MMAP-106. La mesa de ángulo permite crear una línea continua y homogénea de mesas de trabajo y fregaderos.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
MMAP-106	**19012864**	600 x 600 850	Puerta abatible
MMAP-107	**19012865**	700 x 700 x 850	Puerta abatible

Mesas murales con cubeta

- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 y acabado satinado higiénico.
- En la parte inferior, como refuerzo, incorporan 3 travesaños en los 2 laterales y en la parte trasera.
- Se suministran montadas.
- Encimera de 50 mm con refuerzo anti sonoro con cantos y esquinas redondeados y peto posterior de 100 mm.
- Disponibles en 1400 y 1600 mm de largo y un fondo de 600 mm.
- Incorpora cubeta de 400 x 340 x 200 mm de acero inoxidable AISI-304 18/10 y un espesor de 1 mm.
- Modelos con cubeta a la derecha o a la izquierda.
- Provistas de patas inoxidables regulables en altura.
- Con orificio para grifería de 37 mm de diámetro.
- Posibilidad de suministro sin grifería o con grifo mono mando de alta calidad de 2 aguas: Modelo GML-30 E (ver página 36).
- edenox dispone de una amplia gama de grifería industrial (ver páginas 32 a 39).



MCU-146-D

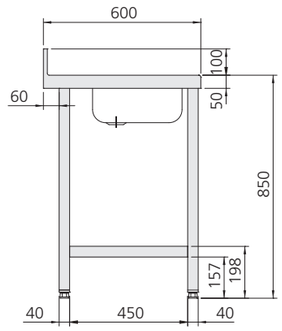
Se suministran montadas



MCU-146-I-GM



A las mesas sin grifo se les puede acoplar una amplia variedad de grifos de la gama de grifería industrial de edenox. (Ver páginas 32 a 39)



Modelo	Referencia	Posición cubeta	Opción	Medidas totales (mm)
MCU-126-D	**19036547**	Derecha	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850
MCU-126-I	**19036548**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850
MCU-146-D	**19005211**	Derecha	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850
MCU-146-I	**19005124**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850
MCU-146-D-GM	**19005212**	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850
MCU-146-I-GM	**19005199**	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850
MCU-166-D	**19005399**	Derecha	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850
MCU-166-I	**19005400**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850
MCU-166-D-GM	**19014427**	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850
MCU-166-I-GM	**19005434**	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850

Mesas calientes

- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos, sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción en acero inoxidable con acabado satinado y doble pared aislada.
- Puertas inyectadas que le confieren robustez y un aislamiento eficiente que se traduce en ahorro energético y una estabilidad de la temperatura en todo momento.
- Temperatura de trabajo de 30° C a 85° C
- La encimera puede desmontarse fácilmente.
- Para otras medidas y opciones consultar con el departamento comercial de edenox.

Características y detalles constructivos



Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia - ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.



El estante puede regularse en diferentes alturas sin necesidad de herramientas. Panel de mandos con termostato digital

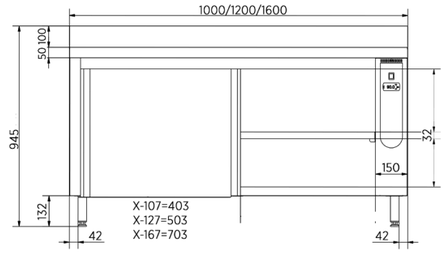
Mesas calientes murales

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
- 2 puertas correderas
- Mesas murales con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.
- Equipadas con estante intermedio.
- El respaldo de la mesa en acero inoxidable.



CALOR SECO VENTILADO

MMP-167-CA



Dimensiones para modelos 107, 127 y 167

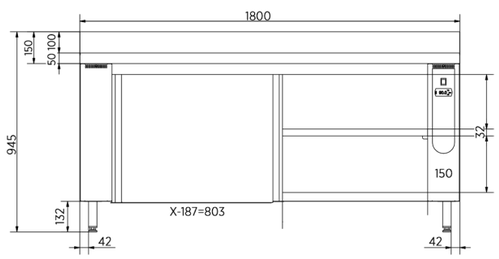
Mesas calientes pasantes

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
- 2 puertas correderas a cada lado en los muebles pasantes.
- Equipadas con estante intermedio.



CALOR SECO VENTILADO

MCPP-167-CA



Dimensiones para modelos 187

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)
MMP-107-CA	**19044766**	1000 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N
MMP-127-CA	**19006617**	1200 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N
MMP-167-CA	**19044763**	1600 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N
MMP-187-CA	**19007632**	1800 x 700 x 850	Mural	3500	230/1/N
MCPP-107-CA	**19044767**	1000 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N
MCPP-127-CA	**19006074**	1200 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N
MCPP-167-CA	**19044765**	1600 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N
MCPP-187-CA	**19006465**	1800 x 700 x 850	Pasante	3500	230/1/N

Mesas de trabajo
Mesa terraza



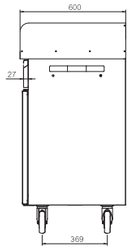
Mesa terraza MT-1560 CP. Con espacio para la caja registradora, cajones para cubiertos y porta bandejas. Cómodas puertas abatibles con ruedas para retirar la mesa, espacio interior para almacenar vajilla, elementos de limpieza o servilleteros, etc.

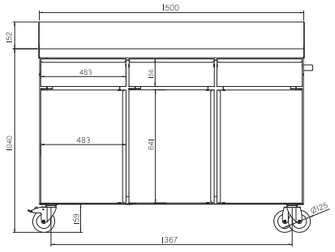
Mesas terraza

- Mesa especialmente diseñada para establecimientos con terrazas.
- Una gran ayuda en la preparación de las mesas, el servicio de comidas y bebidas y la recogida de vajilla en el exterior.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El peto trasero es de 150 mm y protege la encimera del viento y de la caída de objetos. Como accesorio se puede instalar un peto lateral.
- Incorpora cajones con guías telescópicas y mecanismo de amortiguación.
- En la parte inferior de la mesa incorpora estante intermedio regulable
- Como accesorio se pueden instalar asas en los costados para facilitar su manejo.
- 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno.
- Como accesorio existe el porta bandejas, ideal para almacenar las bandejas camarero mientras no se utilizan.



MT-1560 CP



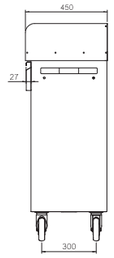


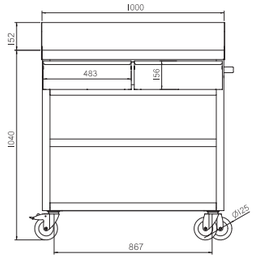


MT-1045 C



MT-1045 CP





Modelo	Referencia	Medidas (mm)	N° puertas	N° cajones
MT-1045 C	**19012479**	1000 x 450 x 1192	-	2
MT-1045 CP	**19033301**	1000 x 450 x 1192	2	2
MT-1560 CP	**19012885**	1500 x 600 x 1192	3	3



AMT



PBMT

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción
AMT	**19014442**	Asa lateral adicional para la mesa terraza
RLMT-45	**19014444**	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1045 C
RLMT-60	**19014445**	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1560 CP
PBMT	**19014443**	Porta bandejas camarero para mesa Terraza

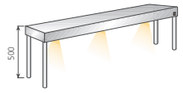
Estanterías sobremesa con luz y calor
Estanterías sobremesa



Estanterías sobremesa con luz y calor

- Con lámparas halógenas para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Incorporan 1 interruptor por estante en los modelos de 1100 mm de largo, 2 interruptores por estante en los modelos de 1700, para poder encender sólo la mitad de las lámparas.
- Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.

Estantería ESMC-170.
A las mesas de trabajo se les puede instalar de manera sencilla
estanterías de sobremesa con luz y calor para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos.





ESMC-110

1 Estante

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ESMC-110	**19003391**	1100 x 325 x 500	900
ESMC-170	**19003392**	1700 x 325 x 500	1200





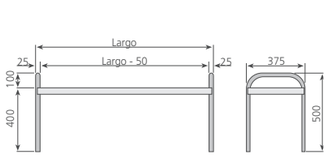
ESMC-112

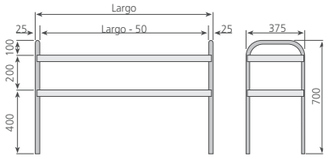
2 Estantes

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ESMC-112	**19004412**	1100 x 325 x 700	1800
ESMC-172	**19004415**	1700 x 325 x 700	2400

Estanterías sobremesa neutras

- Para facilitar la preparación de comidas y su distribución.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 4 largos de 1300 mm a 1900 mm.
- Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.







ESM-131

1 Estante

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
ESM-131	**19003412**	1300 x 375 x 500
ESM-151	**19003413**	1500 x 375 x 500
ESM-171	**19003402**	1700 x 375 x 500
ESM-191	**19004775**	1900 x 375 x 500



ESM-132

2 Estantes

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-132	**19003400**	1300 x 375 x 700	
ESM-152	**19003401**	1500 x 375 x 700	
ESM-172	**19003403**	1700 x 375 x 700	
ESM-192	**19003404**	1900 x 375 x 700	

Baños María sobremesa
Sistema compacto de funcionamiento con agua



BMSM-211-S
Baño María sobremesa sin agua.



BMSM-211
Baño María sobremesa con agua.

Baños maría sobremesa

- Los baños María permiten el mantenimiento de la temperatura de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cable con clavija de toma de tierra.
- Incorpora panel de mandos en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación.
- Incorpora pies de altura regulable.
- Sistema de funcionamiento con agua (BMSM)
  - Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
  - En el frontal incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
  - Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 200 mm o subdivisiones.
  - Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Sistema de funcionamiento sin agua (BMSM-S)
  - Resistencias blindadas y protegidas mediante rejilla de acero inoxidable.
  - Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 150 mm o subdivisiones.



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona (Modelos BMSM).



Cuba embutida y esquinas Redondeadas



Alojan cubetas GN 1 / 1 o subdivisiones.

Baños maría sobremesa con agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm
BMSM-111	**19004916**	430 x 600 x 330	700	230/1N/50 Hz	1
BMSM-211	**19005015**	755 x 600 x 330	1400	230/1N/50 Hz	2
BMSM-311	**19005121**	1065 x 600 x 330	2100	230/1N/50 Hz	3

Baños maría sobremesa sin agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 150 mm	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSM-111-S	**19005048**	430 x 600 x 330	1	700	230	
BMSM-211-S	**19005056**	755 x 600 x 330	2	800	230	
BMSM-311-S	**19005103**	1065 x 600 x 330	3	1200	230	



BMSM-1/1170-E

Baño maría sobremesa compacto sistema de funcionamiento con agua

- Baño María compacto de sobremesa de tamaño reducido.
- Doble pared.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencia colocada en la parte inferior de la cuba.
- Termostato de control con una temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Modelo sin grifo.
- Diseñado para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 170 mm o subdivisiones.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación.
- Incorpora pies de altura regulable.
- Importante: al poner en marcha el Baño María, la cuba siempre debe contener agua.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
BMSM-1/1 170-E	**19046783**	325 x 530 x 240	1500	230/1N/50 Hz

Muebles baño María.
Con reserva y sin reserva



MBMR-411
Mueble baño María
con reserva inferior caliente.



MBM-411
Mueble baño María
con reserva inferior neutra

Muebles baño maría con reserva

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o neutra.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 157)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.

Muebles baño maría con reserva caliente

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Potencia (W)	Tensión (V)
MBMR-311	**19006612**	1200 x 700 x 850	3	3500	230/1/N - 50/60Hz
MBMR-411	**19007672**	1500 x 700 x 850	4	3500	230/1/N - 400-3N - 50/60Hz

Muebles baño maría con reserva neutra

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Potencia (W)	Tensión (V)
MBM-311	**19006528**	1200 x 700 x 850	3	2100	230/1/N - 50/60Hz
MBM-411	**19007571**	1500 x 700 x 850	4	2100	230/1/N - 50/60Hz



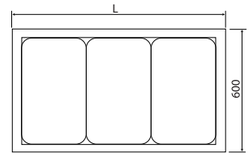
BMSR-311
(cubetas no incluidas)



Profundidad máxima
de cubetas 200 mm.

Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

- Las mesas baño María permiten la conservación de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- En la parte inferior incorpora un estante liso.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para cuando está desenchufado de la red.
- Incorpora panel de mandos, en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- En el extremo inferior de la cuba incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 157)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.



Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	L (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia (W)	Tensión (V)
BMSR-311	**19003460**	1075 x 600 x 850	956	3 GN 1/1	2100	230
BMSR-411	**19007977**	1400 x 600 x 850	1281	4 GN 1/1	2100	230

Mesas cafeteras
Frente mostrador

Mesas cafeteras

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas estanterías cafetería y mesas refrigeradas frente mostrador, puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inoxidable, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.
- Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
- Su fabricación y diseño están pensados para un uso continuado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable regulables en altura. Pueden incorporar estantes adicionales.
- Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- **Incorporan orificio en la encimera.**
- Pueden incorporar estantes adicionales.



MAC-1560-O

1 Estante

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Cajones	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 1045	MAC-1060-O	**19056203**		1
1500 x 600 x 1045	MAC-1560-O	**19056204**		2
2025 x 600 x 1045	MAC-2060-O	**19056205**		2
2550 x 600 x 1045	MAC-2560-O	**19056206**		2

Estantes regulables en 7 niveles

Estante



MAC-1060 MAC-1560 MAC-2060 MAC-2560



MAC-1560-2E-O

2 Estantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Cajones
1000 x 600 x 1045	MAC-1060-2E-O	**19056207**	1
1500 x 600 x 1045	MAC-1560-2E-O	**19056208**	2
2025 x 600 x 1045	MAC-2060-2E-O	**19056209**	2
2550 x 600 x 1045	MAC-2560-2E-O	**19056210**	2

2 Estantes



MAC-1060-2E MAC-1560-2E MAC-2060-2E MAC-2560-2E

Mesas estanterías cafetería
Frente mostrador



Profundidad 350 mm

Mesas estanterías cafetería frente mostrador

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado y con trasera de acero plastificado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Modelos con profundidades de 350 mm y 600 mm con 1 ó 2 estantes.

Profundidad 350 mm 1 o 2 estantes



Largo 1000 mm Largo 1500 mm Largo 2025 mm Largo 2550 mm

350 mm

1 estante

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
1000 x 350 x 1045	MA-1035	**19005247**
1500 x 350 x 1045	MA-1535	**19005576**
2025 x 350 x 1045	MA-2035	**19005946**
2550 x 350 x 1045	MA-2535	**19003405**

2 estantes

Modelo	Referencia
MA-1035-2E	**19006744**
MA-1535-2E	**19014436**
MA-2035-2E	**19014437**
MA-2535-2E	**19014438**



Profundidad 600 mm

Profundidad 600 mm 1 o 2 estantes



Largo 1000 mm Largo 1500 mm Largo 2025 mm Largo 2550 mm

600 mm

1 estante

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
1000 x 600 x 1045	MA-1060	**19005648**
1500 x 600 x 1045	MA-1560	**19003439**
2025 x 600 x 1045	MA-2060	**19003440**
2550 x 600 x 1045	MA-2560	**19003441**

2 estantes

Modelo	Referencia
MA-1060-2E	**19014439**
MA-1560-2E	**19014440**
MA-2060-2E	**19005579**
MA-2560-2E	**19005580**

Línea Estándar edenox
La Línea Estándar de muebles neutros de edenox les ofrece soluciones integrales a los proyectos de las cocinas industriales, con una amplia gama de muebles en acero inoxidable (fregaderos, mesas, armarios, lavamanos, grifería, etc.) pensados y creados para aprovechar al máximo los espacios, manteniendo una línea homogénea en toda la gama de artículos, muebles funcionales y duraderos.



Armarios de pie
Estructura robusta con una gran capacidad de almacenamiento.

Armarios de pie:
Cuentan con una gran capacidad de almacenamiento.
Están diseñados para mejorar la higiene y cumplir con las normativas de sanidad.



Armario de limpieza
Facilita la organización de los productos de limpieza, respetando las normativas sanitarias.

Armarios de limpieza:
Diseñados para el almacenaje de artículos de limpieza en un lugar higiénico y seguro.



Cuentan con doble pared de aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC. Burlete de alta calidad en todo el perímetro de la puerta que evita las pérdidas de calor.

Armarios calentadores de platos:
Diseñados para el calentamiento y mantenimiento de los platos, durante los servicios de comidas.



Descontamina utilizando una lámpara germicida de rayos UV.

Armarios esterilizadores:
Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
La radiación UV ejerce una acción fotoquímica descontaminante.

- Los armarios de pared de edenox, están **diseñados para optimizar el espacio en las cocinas industriales.** Están pensados para integrarse junto a otros elementos de acero inoxidable y crear así espacios de trabajo homogéneos, ergonómicos y altamente estéticos.
- La gama se compone de armarios neutros de pared, armarios de pie, armarios de limpieza y armarios calentadores de platos.
- **Toda la gama se caracteriza por su fabricación en acero inoxidable AISI 304 18/10.**
- Su instalación es sencilla y son altamente resistentes, ideales para almacenar vajillas.



Con escurridor



Para esquinas



Abiertos

Armarios neutros de pared:
Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina industrial y aprovechar al máximo el espacio disponible.



Cerrados

Armarios de pared

Puertas de acero inoxidable AISI 304 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta. Muy resistentes al uso continuado. Deslizamiento suave y sin esfuerzos.

Puerta tipo pivotante. El armario de esquina cuenta con profundidad estándar de 400 mm, con una gran capacidad de almacenamiento. Incorpora estante regulable en altura.

Los armarios escurridores cuentan con un estante perforado "autoventilado", regulable, ideal para el almacenamiento de vasos y otros elementos de la vajilla.

Facilitan la organización del espacio de trabajo. Su instalación es muy sencilla gracias a un seguro sistema de anclaje a la pared que garantiza su fijación total.



El escurridor de los armarios escurreplatos cuenta con divisiones que permiten almacenar platos de hasta 28 mm de diámetro.

Armario completamente abierto, con estante liso regulable en altura, fabricado totalmente en acero inoxidable.



AP-104

Armarios de pared

- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina industrial y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir con las normativas de sanidad.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante intermedio, regulable en altura.
- Puertas correderas con sistema de rodamientos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
AP-104	**19005017**	1000 x 400 x 600
AP-124	**19005194**	1200 x 400 x 600
AP-164	**19005430**	1600 x 400 x 600
AP-184	**19005550**	1800 x 400 x 600



APA-104

Armarios de pared abiertos

- Optimizan el espacio en la cocina y facilitan el trabajo diario
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante intermedio, regulable en altura.
- Cantos redondeados y con un diseño totalmente libre de remaches o tornillos a la vista.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
APA-104	**19012867**	1000 x 400 x 600
APA-124	**19012868**	1200 x 400 x 600
APA-164	**19012869**	1600 x 400 x 600
APA-184	**19012870**	1800 x 400 x 600



AP-104-ESC

Armarios de pared con escurridor de platos

- Armario de pared con escurridor de platos de acero inoxidable en la parte inferior.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Modelo AP-104-ESC tiene capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.
- Modelo AP-124-ESC tiene capacidad para almacenar 40 platos de diámetro máx. 280 mm.
- Estante intermedio perforado, de acero inoxidable regulable en altura.
- Puertas correderas mediante sistema de rodamientos.
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

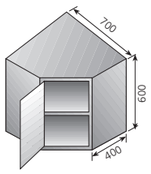
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
AP-104-ESC	**19005016**	1000 x 400 x 600
AP-124-ESC	**19012871**	1200 x 400 x 600



AP-74-ESC

Armarios de pared de esquina

- Especialmente diseñados para instalarse en esquinas y crear una línea de armarios homogénea y continua.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Puerta pivotante.
- Estante intermedio regulable en altura.
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
AP-74-ESQ	**19007106**	700 x 400 x 600



EC-15

Armarios esterilizadores

- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- La radiación UV ejerce una acción fotoquímica descontaminante.
- Cesto de hilo de acero inoxidable para el almacenamiento de los cuchillos, extraíble para facilitar la limpieza.
- Temporización mecánica de hasta 90 minutos.
- Fácil montaje a la pared.
- Microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- Cuba embutida con cantos sanitarios.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Peso (Kg)
EC-15	**19000087**	450 x 100 x 645	15	8	230 V-50Hz	9



ANA-106



ANA-146

Armarios altos de pie

- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir las normativas de sanidad.
- Los modelos ANA-66 y ANA-106 cuentan con puertas pivotantes, una de ellas incorpora una cerradura con llave.
- Puertas correderas mediante sistema de rodamientos en los modelos ANA-126,
- ANA-146 y ANA 166
- Equipados con estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Pies de acero inoxidable regulables.
- Los armarios pueden incluir cerradura como accesorio.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas
ANA-66	**19012274**	600 x 600 x 1750	Abatibles
ANA-106	**19012553**	1000 x 600 x 1750	Abatibles
ANA-126	**19005618**	1200 x 600 x 1750	Corredera
ANA-146	**19005623**	1400 x 600 x 1750	Corredera
ANA-166	**19005624**	1600 x 600 x 1750	Corredera



AL1P-66



AL2P-106

Armarios para artículos de limpieza

- Armarios diseñados para el almacenaje de artículos de limpieza en un lugar higiénico y seguro.
- Indispensables para el cumplimiento de las normativas de sanidad.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado.
- Estructura rígida y robusta.
- Equipados con estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Incorporan una cerradura con llave.
- Puertas abatibles con bisagras.
- Pies de acero inoxidable regulables.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas
AL1P-66	**19005620**	600 x 600 x 1750	1
AL2P-106	**19005621**	1000 x 600 x 1750	2



ACP-50



ACP-100

Armarios calentadores de platos

- Especialmente diseñados para el calentamiento y mantenimiento de los platos durante el servicio de comidas.
- Fabricados interior y exteriormente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Provistos de interruptor con piloto y termostato de 30 °C a 90° C.
- Dotados de bisagras con mecanismo de cierre y fijación de apertura automática, que cuando la puerta está en posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y, por consiguiente, un ahorro de energía.
- Armario de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un ahorro importante de energía.
- Capacidad de 50 a 60 platos en el armario de una puerta (ACP-50) y de 100 a 120 platos en el de dos puertas (ACP-100), dependiendo del espesor de los platos.

Model	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad platos	Diámetro máx platos (cm)	Potencia (W)	Tensión (V)
ACP-50	**19003406**	410 x 410 x 900	50-60	33	480	230
ACP-100	**19003407**	800 x 410 x 900	100-120	34	960	230



estanterías

ESTANTERÍAS DE ALUMINIO Y POLIETILENO 68
ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIETILENO 72
ESTANTERÍAS DE ACERO INOXIDABLE 78

edenox

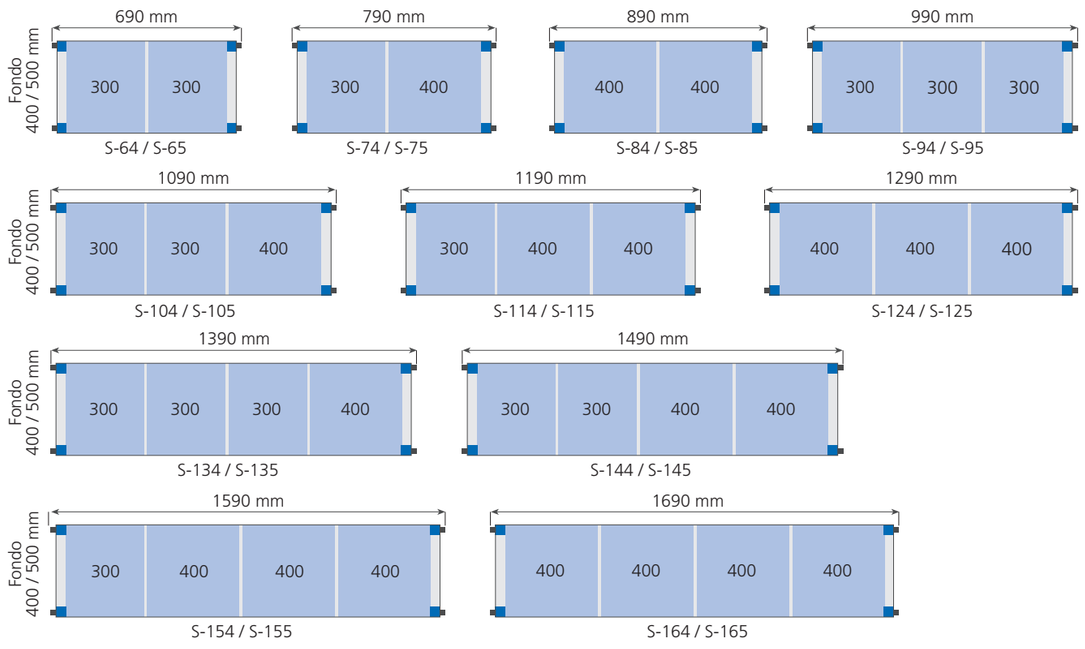


Muy sólidas y resistentes

Fácil montaje

Máxima higiene

MEDIDAS DE ESTANTERÍAS INDEPENDIENTES CON UN SOPORTE EN CADA EXTREMO DEL ESTANTE.



Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, múltiples combinaciones mediante la colocación de **estantes por ambos lados de los soportes.** Ver tablas de conjuntos en las páginas 74-77

Estanterías de aluminio y polietileno

- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario.
- Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios.
- Con las estanterías edenox y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial.



Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional.



Los soportes incorporan **orificios cada 150 mm**, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el número de estantes mediante pasadores (4 por estante).



Fácil montaje sin útiles ni herramientas.



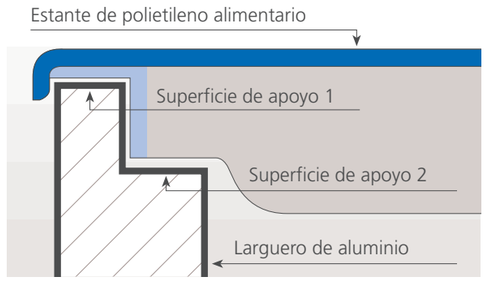
Posibilidad de montaje en **ángulo**, consiguiendo **aprovechar el máximo espacio** ahorrando soportes.



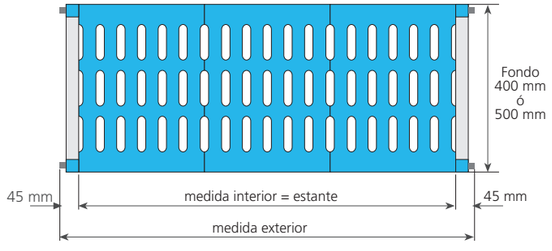
Existen **soportes con ruedas** inoxidables de poliamida de Ø 125 mm, lo que permite una ayuda importante para espacios pequeños u otro tipo de aplicaciones.



Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.



- Los estantes de polietileno se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Estanterías rígidas y robustas.
- Existen dos medidas de fondo de estantes, de 400 y 500 mm.
- La altura estándar de los soportes es de 1750 mm. También existen soportes de 2000 y 1300 mm de altura para aplicaciones concretas.





Estanterías de aluminio y polietileno



Estantes

Ancho 400 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
S-64	**19004487**	600 x 400
S-74	**19004489**	700 x 400
S-84	**19004491**	800 x 400
S-94	**19004501**	900 x 400
S-104	**19004516**	1000 x 400
S-114	**19004519**	1100 x 400
S-124	**19004524**	1200 x 400
S-134	**19004530**	1300 x 400
S-144	**19004545**	1400 x 400
S-154	**19004549**	1500 x 400
S-164	**19004551**	1600 x 400

Ancho 500 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
S-65	**19004488**	600 x 500
S-75	**19004490**	700 x 500
S-85	**19004492**	800 x 500
S-95	**19004515**	900 x 500
S-105	**19004517**	1000 x 500
S-115	**19004525**	1100 x 500
S-125	**19004531**	1200 x 500
S-135	**19004547**	1300 x 500
S-145	**19004550**	1400 x 500
S-155	**19004552**	1500 x 500
S-165	**19004553**	1600 x 500



Soportes (Ancho 400 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles
P-43	**19004518**	1750 x 400	3
P-44	**19004520**	1750 x 400	4
P-45	**19004361**	1750 x 400	5
PB-43	**19004493**	1300 x 400*	3
PA-45	**19004528**	2000 x 400*	5
PA-46	**19004529**	2000 x 400*	6

*Soporte de alturas y niveles diferente a los estándares.

Soportes (Ancho 500 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles
P-53	**19004521**	1750 x 500	3
P-54	**19004522**	1750 x 500	4
P-55	**19004523**	1750 x 500	5
PB-53	**19004500**	1300 x 500*	3
PA-55	**19004534**	2000 x 500*	5
PA-56	**19004535**	2000 x 500*	6

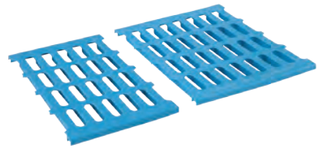
*Soporte de alturas y niveles diferente a los estándares.



Soportes móviles

- Todos los soportes móviles incorporan 2 ruedas giratorias inoxidables de poliamida de Ø 125 mm, una de ellas con freno. Para formar una estantería móvil, aparte de los estantes necesarios, se precisan 2 soportes móviles.
- El precio indicado sólo incluye los soportes. Los estantes deben solicitarse aparte.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles
SM-44	**19004526**	1750 x 400	4
SM-45	**19004527**	1750 x 400	5
SM-54	**19004532**	1750 x 500	4
SM-55	**19004533**	1750 x 500	5



Parrillas

- Parrillas de polietileno alimentario para estantes.
- Se pueden suministrar como accesorios, ya que los estantes completos incluyen su dotación de parrillas correspondientes.
- Para estanterías de ancho 400 y 500 mm.
- Fáciles de colocar. Pueden lavarse en lavavajillas, garantizando la máxima higiene.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
PAR-43	**19004453**	400 x 300
PAR-44	**19004457**	400 x 400
PAR-53	**19004454**	500 x 300
PAR-54	**19004458**	500 x 400



Ganchos para ángulos

- Diseñados para facilitar el montaje de las estanterías formando ángulos, ahorrando soportes y aprovechando el máximo espacio.
- Precio por unidad.

Modelo	Referencia	Dotación necesaria
GA	**19003353**	2 ganchos por estante



Pasadores

- Elementos necesarios para poder ampliar el número de estantes previstos en las medidas estándares.
- Precio por unidad.

Modelo	Referencia	Dotación necesaria
PE	**19004449**	4 pasadores por estante



Bancadas

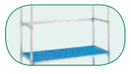
- Diseñadas especialmente para almacenar cajas en cámaras frigoríficas y en lugares donde lo requieran las normas higiénicas.
- Estructura robusta de acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
BA-1050	**19003410**	1085 x 500 x 250
BA-1250	**19004639**	1285 x 500 x 250
BA-1650	**19004740**	1685 x 500 x 250



Largueros

- Los largueros se pueden servir como accesorio.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
LAR-60	**19003223**	600
LAR-70	**19003225**	700
LAR-80	**19003350**	800
LAR-90	**19003228**	900
LAR-100	**19003360**	1000
LAR-110	**19003362**	1100
LAR-120	**19003365**	1200
LAR-130	**19003364**	1300
LAR-140	**19003373**	1400
LAR-150	**19003369**	1500
LAR-160	**19003372**	1600



Carro para usos varios (kit)

- Carro con múltiples aplicaciones: servicio y recogida de vajilla, transporte de menaje, estocaje y transporte de útiles de cocina, recogida y desbarasado de comedores colectivos o de self-service, almacenaje de cestas de vajilla con cristalería, etc.
- Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional.
- Compuesta por 5 estantes de 1200 x 500 mm.
- Los estantes pueden montarse a la altura necesaria (cada 150 mm) según la utilización requerida.
- Los laterales y la parte trasera del carro incorporan travesaños para evitar que los objetos puedan caerse.
- Fácil montaje sin útiles ni herramientas.
- Va provisto de 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 de ellas con freno.
- Estructura de aluminio anodizado con estantes de polietileno alimentario.
- Carro inoxidable, resistente a la corrosión.



Carros para usos varios

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	N° Estantes
KCM-55	**19004885**	1285 x 500 x 1750	5



Barras para colgar

- Para colgar embutidos y productos similares.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Largo (mm)
BCOL-8	**19003226**	800
BCOL-9	**19003227**	900
BCOL-10	**19003229**	1000
BCOL-11	**19003361**	1100
BCOL-12	**19003363**	1200
BCOL-13	**19003366**	1300
BCOL-14	**19003367**	1400
BCOL-15	**19003368**	1500
BCOL-16	**19003371**	1600



Barra en acero inoxidable para colgar

Como calcular conjuntos de estanterías

- Para más facilidad, se pueden pedir las estanterías de aluminio y polietileno por conjunto.
- A continuación, se indica como calcular el conjunto deseado:

1. ¿La estantería es lineal o de ángulo?

- Las estanterías lineales tienen soportes en cada extremo.
- Las estanterías en ángulo llevan un soporte en uno de los
- extremos y en el otro extremo se suministran con dos ganchos por estante, para apoyarse en los largueros de otra estantería.

2. ¿Qué fondo tendrá la estantería?

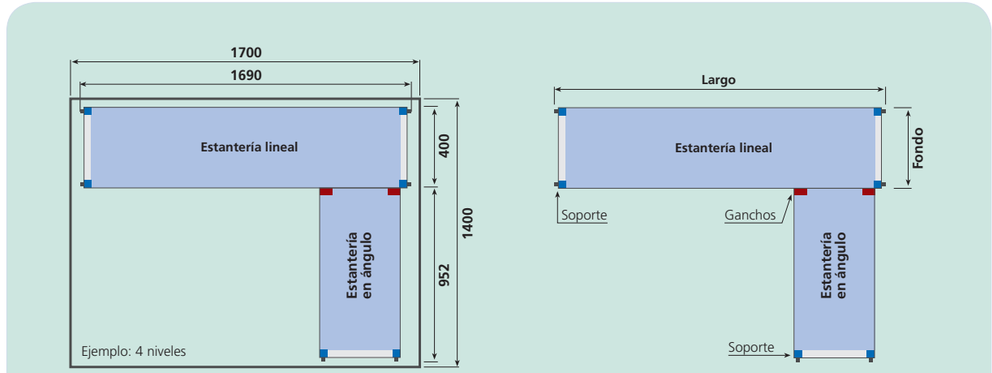
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

3. ¿Cuántos niveles se necesitan?

- Hay conjuntos estándares con 3, 4 ó 5 niveles.
- (Niveles adicionales se pueden pedir – ver más abajo.)

4. ¿Qué largo tendrá la estantería?

- En las tablas de las siguientes páginas debe buscar el conjunto correcto para las medidas del local donde se va a colocar la estantería.
- Cuando se está calculando el largo de las estanterías en
- ángulo, hay que recordar restar del largo total la medida del
- fondo de la estantería en la que se apoyará.
- En el ejemplo de la derecha se tendría que pedir:
- Conjunto número 99 (lineal, fondo 400 mm, 4 niveles, 1690 mm de largo).
- Conjunto número 582 (ángulo, fondo 400 mm, 4 niveles, 952 mm de largo).



- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido (páginas 74-77) y sustituir los soportes “P” por soportes altos “PA” o bajos “PB”, ajustando el precio del conjunto
- acorde con los precios de los soportes elegidos.
- Se puede añadir niveles adicionales a las estanterías, hasta un total máximo de 11 niveles en los soportes estándares, pidiendo por separado los estantes, los pasadores y los ganchos de ángulo necesarios. (Ver páginas 68-69).
- Los soportes estándares tipo “P” se pueden sustituir por soportes móviles “SM” (ver página 68), siempre cambiando los precios.





Estantería lineal 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
		Conjunto		Conjunto		Conjunto
1390		17		96		175
1490		18		97		176
1590		19		98		177
1690		20		99		178
1726		21		100		179
1826		22		101		180
1926		23		102		181

Estantería en ángulo 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
		Conjunto		Conjunto		Conjunto
652		500		579		658
752		501		580		659
852		502		581		660
952		503		582		661
1052		504		583		662
1152		505		584		663
1252		506		585		664

Estantería lineal



Tabla - valoración en P.V.P. de conjuntos de estanterías
Tabla para valorar rápidamente un conjunto de estanterías con soportes de altura 1750 mm en los dos extremos.

Estantería lineal de ancho 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
		Conjunto N°		Conjunto N°		Conjunto N°
690	10		89		168	
790	11		90		169	
890	12		91		170	
990	13		92		171	
1090	14		93		172	
1190	15		94		173	
1290	16		95		174	
1390	17		96		175	
1490	18		97		176	
1590	19		98		177	
1690	20		99		178	
1726	21		100		179	
1826	22		101		180	
1926	23		102		181	
2026	24		103		182	
2126	25		104		183	
2226	26		105		184	
2326	27		106		185	
2426	28		107		186	
2526	29		108		187	
2626	30		109		188	
2726	31		110		189	
2826	32		111		190	
2926	33		112		191	
3026	34		113		192	
3126	35		114		193	
3226	36		115		194	
3326	37		116		195	
3362	38		117		196	
3462	39		118		197	
3562	40		119		198	
3662	41		120		199	
3762	42		121		200	
3862	43		122		201	
3962	44		123		202	
4062	45		124		203	
4162	46		125		204	
4262	47		126		205	
4362	48		127		206	
4462	49		128		207	
4562	50		129		208	
4662	51		130		209	
4762	52		131		210	
4862	53		132		211	
4962	54		133		212	
4998	55		134		213	
5098	56		135		214	
5198	57		136		215	
5298	58		137		216	
5398	59		138		217	
5498	60		139		218	
5598	61		140		219	
5698	62		141		220	
5798	63		142		221	

Ver desglose material página 74.

Estantería lineal de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
		Conjunto N°		Conjunto N°		Conjunto N°
690	247		326		405	
790	248		327		406	
890	249		328		407	
990	250		329		408	
1090	251		330		409	
1190	252		331		410	
1290	253		332		411	
1390	254		333		412	
1490	255		334		413	
1590	256		335		414	
1690	257		336		415	
1726	258		337		416	
1826	259		338		417	
1926	260		339		418	
2026	261		340		419	
2126	262		341		420	
2226	263		342		421	
2326	264		343		422	
2426	265		344		423	
2526	266		345		424	
2626	267		346		425	
2726	268		347		426	
2826	269		348		427	
2926	270		349		428	
3026	271		350		429	
3126	272		351		430	
3226	273		352		431	
3326	274		353		432	
3362	275		354		433	
3462	276		355		434	
3562	277		356		435	
3662	278		357		436	
3762	279		358		437	
3862	280		359		438	
3962	281		360		439	
4062	282		361		440	
4162	283		362		441	
4262	284		363		442	
4362	285		364		443	
4462	286		365		444	
4562	287		366		445	
4662	288		367		446	
4762	289		368		447	
4862	290		369		448	
4962	291		370		449	
4998	292		371		450	
5098	293		372		451	
5198	294		373		452	
5298	295		374		453	
5398	296		375		454	
5498	297		376		455	
5598	298		377		456	
5698	299		378		457	
5798	300		379		458	

Ver desglose material página 75.

Estanterías modulares de aluminio y polietileno

Estantería en ángulo



Tabla - valoración en P.V.P. de conjuntos de estanterías. Tabla para valorar rápidamente un conjunto de estanterías con un soporte de altura 1750 mm en un extremo y 2 ganchos de ángulo por nivel en el otro extremo

Estantería en ángulo de ancho 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
		Conjunto N°		Conjunto N°		Conjunto N°
652	500		579		658	
752	501		580		659	
852	502		581		660	
952	503		582		661	
1052	504		583		662	
1152	505		584		663	
1252	506		585		664	
1352	507		586		665	
1452	508		587		666	
1552	509		588		667	
1652	510		589		668	
1688	511		590		669	
1788	512		591		670	
1888	513		592		671	
1988	514		593		672	
2088	515		594		673	
2188	516		595		674	
2288	517		596		675	
2388	518		597		676	
2488	519		598		677	
2588	520		599		678	
2688	521		600		679	
2788	522		601		680	
2888	523		602		681	
2988	524		603		682	
3088	525		604		683	
3188	526		605		684	
3288	527		606		685	
3324	528		607		686	
3424	529		608		687	
3524	530		609		688	
3624	531		610		689	
3724	532		611		690	
3824	533		612		691	
3924	534		613		692	
4024	535		614		693	
4124	536		615		694	
4224	537		616		695	
4324	538		617		696	
4424	539		618		697	
4524	540		619		698	
4624	541		620		699	
4724	542		621		700	
4824	543		622		701	
4924	544		623		702	
4960	545		624		703	
5060	546		625		704	
5160	547		626		705	
5260	548		627		706	
5360	549		628		707	
5460	550		629		708	
5560	551		630		709	
5660	552		631		710	
5760	553		632		711	

Ver desglose material página 76.

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
		Conjunto N°		Conjunto N°		Conjunto N°
652	737		816		895	
752	738		817		896	
852	739		818		897	
952	740		819		898	
1052	741		820		899	
1152	742		821		900	
1252	743		822		901	
1352	744		823		902	
1452	745		824		903	
1552	746		825		904	
1652	747		826		905	
1688	748		827		906	
1788	749		828		907	
1888	750		829		908	
1988	751		830		909	
2088	752		831		910	
2188	753		832		911	
2288	754		833		912	
2388	755		834		913	
2488	756		835		914	
2588	757		836		915	
2688	758		837		916	
2788	759		838		917	
2888	760		839		918	
2988	761		840		919	
3088	762		841		920	
3188	763		842		921	
3288	764		843		922	
3324	765		844		923	
3424	766		845		924	
3524	767		846		925	
3624	768		847		926	
3724	769		848		927	
3824	770		849		928	
3924	771		850		929	
4024	772		851		930	
4124	773		852		931	
4224	774		853		932	
4324	775		854		933	
4424	776		855		934	
4524	777		856		935	
4624	778		857		936	
4724	779		858		937	
4824	780		859		938	
4924	781		860		939	
4960	782		861		940	
5060	783		862		941	
5160	784		863		942	
5260	785		864		943	
5360	786		865		944	
5460	787		866		945	
5560	788		867		946	
5660	789		868		947	
5760	790		869		948	

Ver desglose material página 77.

edenox



Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería lineal de 400 mm.

Desglose de los componentes de los kits de estanterías, para facilitar los pedidos.

Estantería lineal de ancho 400 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería
10	2 P-43 + 3 S-64	**89**	2 P-44 + 4 S-64	**168**	2 P-45 + 5 S-64
11	2 P-43 + 3 S-74	**90**	2 P-44 + 4 S-74	**169**	2 P-45 + 5 S-74
12	2 P-43 + 3 S-84	**91**	2 P-44 + 4 S-84	**170**	2 P-45 + 5 S-84
13	2 P-43 + 3 S-94	**92**	2 P-44 + 4 S-94	**171**	2 P-45 + 5 S-94
14	2 P-43 + 3 S-104	**93**	2 P-44 + 4 S-104	**172**	2 P-45 + 5 S-104
15	2 P-43 + 3 S-114	**94**	2 P-44 + 4 S-114	**173**	2 P-45 + 5 S-114
16	2 P-43 + 3 S-124	**95**	2 P-44 + 4 S-124	**174**	2 P-45 + 5 S-124
17	2 P-43 + 3 S-134	**96**	2 P-44 + 4 S-134	**175**	2 P-45 + 5 S-134
18	2 P-43 + 3 S-144	**97**	2 P-44 + 4 S-144	**176**	2 P-45 + 5 S-144
19	2 P-43 + 3 S-154	**98**	2 P-44 + 4 S-154	**177**	2 P-45 + 5 S-154
20	2 P-43 + 3 S-164	**99**	2 P-44 + 4 S-164	**178**	2 P-45 + 5 S-164
21	3 P-43 + 6 S-84	**100**	3 P-44 + 8 S-84	**179**	3 P-45 + 10 S-84
22	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84	**101**	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84	**180**	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84
23	3 P-43 + 6 S-94	**102**	3 P-44 + 8 S-94	**181**	3 P-45 + 10 S-94
24	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104	**103**	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104	**182**	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104
25	3 P-43 + 6 S-104	**104**	3 P-44 + 8 S-104	**183**	3 P-45 + 10 S-104
26	3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114	**105**	3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114	**184**	3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114
27	3 P-43 + 6 S-114	**106**	3 P-44 + 8 S-114	**185**	3 P-45 + 10 S-114
28	3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124	**107**	3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124	**186**	3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124
29	3 P-43 + 6 S-124	**108**	3 P-44 + 8 S-124	**187**	3 P-45 + 10 S-124
30	3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134	**109**	3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134	**188**	3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134
31	3 P-43 + 6 S-134	**110**	3 P-44 + 8 S-134	**189**	3 P-45 + 10 S-134
32	3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144	**111**	3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144	**190**	3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144
33	3 P-43 + 6 S-144	**112**	3 P-44 + 8 S-144	**191**	3 P-45 + 10 S-144
34	3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154	**113**	3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154	**192**	3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154
35	3 P-43 + 6 S-154	**114**	3 P-44 + 8 S-154	**193**	3 P-45 + 10 S-154
36	3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164	**115**	3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164	**194**	3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164
37	3 P-43 + 6 S-164	**116**	3 P-44 + 8 S-164	**195**	3 P-45 + 10 S-164
38	4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114	**117**	4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114	**196**	4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114
39	4 P-43 + 9 S-114	**118**	4 P-44 + 12 S-114	**197**	4 P-45 + 15 S-114
40	4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124	**119**	4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124	**198**	4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124
41	4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124	**120**	4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124	**199**	4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124
42	4 P-43 + 9 S-124	**121**	4 P-44 + 12 S-124	**200**	4 P-45 + 15 S-124
43	4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134	**122**	4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134	**201**	4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134
44	4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134	**123**	4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134	**202**	4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134
45	4 P-43 + 9 S-134	**124**	4 P-44 + 12 S-134	**203**	4 P-45 + 15 S-134
46	4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144	**125**	4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144	**204**	4 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144
47	4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144	**126**	4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144	**205**	4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144
48	4 P-43 + 9 S-144	**127**	4 P-44 + 12 S-144	**206**	4 P-45 + 15 S-144
49	4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154	**128**	4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154	**207**	4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154
50	4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154	**129**	4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154	**208**	4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154
51	4 P-43 + 9 S-154	**130**	4 P-44 + 12 S-154	**209**	4 P-45 + 15 S-154
52	4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164	**131**	4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164	**210**	4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164
53	4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164	**132**	4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164	**211**	4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164
54	4 P-43 + 9 S-164	**133**	4 P-44 + 12 S-164	**212**	4 P-45 + 15 S-164
55	5 P-43 + 12 S-124	**134**	5 P-44 + 16 S-124	**213**	5 P-45 + 20 S-124
56	5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134	**135**	5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134	**214**	5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134
57	5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134	**136**	5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134	**215**	5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134
58	5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134	**137**	5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134	**216**	5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134
59	5 P-43 + 12 S-134	**138**	5 P-44 + 16 S-134	**217**	5 P-45 + 20 S-134
60	5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144	**139**	5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144	**218**	5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144
61	5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144	**140**	5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144	**219**	5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144
62	5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144	**141**	5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144	**220**	5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144
63	5 P-43 + 12 S-144	**142**	5 P-44 + 16 S-144	**221**	5 P-45 + 20 S-144

Estanterías modulares de aluminio y polietileno



Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería lineal de 500 mm.

Desglose de los componentes de los kits de estanterías, para facilitar los pedidos.

Estantería lineal de ancho 500 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería
247	2 P-53 + 3 S-65	**326**	2 P-54 + 4 S-65	**405**	2 P-55 + 5 S-65
248	2 P-53 + 3 S-75	**327**	2 P-54 + 4 S-75	**406**	2 P-55 + 5 S-75
249	2 P-53 + 3 S-85	**328**	2 P-54 + 4 S-85	**407**	2 P-55 + 5 S-85
250	2 P-53 + 3 S-95	**329**	2 P-54 + 4 S-95	**408**	2 P-55 + 5 S-95
251	2 P-53 + 3 S-105	**330**	2 P-54 + 4 S-105	**409**	2 P-55 + 5 S-105
252	2 P-53 + 3 S-115	**331**	2 P-54 + 4 S-115	**410**	2 P-55 + 5 S-115
253	2 P-53 + 3 S-125	**332**	2 P-54 + 4 S-125	**411**	2 P-55 + 5 S-125
254	2 P-53 + 3 S-135	**333**	2 P-54 + 4 S-135	**412**	2 P-55 + 5 S-135
255	2 P-53 + 3 S-145	**334**	2 P-54 + 4 S-145	**413**	2 P-55 + 5 S-145
256	2 P-53 + 3 S-155	**335**	2 P-54 + 4 S-155	**414**	2 P-55 + 5 S-155
257	2 P-53 + 3 S-165	**336**	2 P-54 + 4 S-165	**415**	2 P-55 + 5 S-165
258	3 P-53 + 6 S-85	**337**	3 P-54 + 8 S-85	**416**	3 P-55 + 10 S-85
259	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85	**338**	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85	**417**	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85
260	3 P-53 + 6 S-95	**339**	3 P-54 + 8 S-95	**418**	3 P-55 + 10 S-95
261	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105	**340**	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105	**419**	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105
262	3 P-53 + 6 S-105	**341**	3 P-54 + 8 S-105	**420**	3 P-55 + 10 S-105
263	3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115	**342**	3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115	**421**	3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115
264	3 P-53 + 6 S-115	**343**	3 P-54 + 8 S-115	**422**	3 P-55 + 10 S-115
265	3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125	**344**	3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125	**423**	3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125
266	3 P-53 + 6 S-125	**345**	3 P-54 + 8 S-125	**424**	3 P-55 + 10 S-125
267	3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135	**346**	3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135	**425**	3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135
268	3 P-53 + 6 S-135	**347**	3 P-54 + 8 S-135	**426**	3 P-55 + 10 S-135
269	3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145	**348**	3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145	**427**	3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145
270	3 P-53 + 6 S-145	**349**	3 P-54 + 8 S-145	**428**	3 P-55 + 10 S-145
271	3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155	**350**	3 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155	**429**	3 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155
272	3 P-53 + 6 S-155	**351**	3 P-54 + 8 S-155	**430**	3 P-55 + 10 S-155
273	3 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165	**352**	3 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165	**431**	3 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165
274	3 P-53 + 6 S-165	**353**	3 P-54 + 8 S-165	**432**	3 P-55 + 10 S-165
275	4 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115	**354**	4 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115	**433**	4 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115
276	4 P-53 + 9 S-115	**355**	4 P-54 + 12 S-115	**434**	4 P-55 + 15 S-115
277	4 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125	**356**	4 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125	**435**	4 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125
278	4 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125	**357**	4 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125	**436**	4 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125
279	4 P-53 + 9 S-125	**358**	4 P-54 + 12 S-125	**437**	4 P-55 + 15 S-125
280	4 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135	**359**	4 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135	**438**	4 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135
281	4 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135	**360**	4 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135	**439**	4 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135
282	4 P-53 + 9 S-135	**361**	4 P-54 + 12 S-135	**440**	4 P-55 + 15 S-135
283	4 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145	**362**	4 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145	**441**	4 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145
284	4 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145	**363**	4 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145	**442**	4 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145
285	4 P-53 + 9 S-145	**364**	4 P-54 + 12 S-145	**443**	4 P-55 + 15 S-145
286	4 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155	**365**	4 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155	**444**	4 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155
287	4 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155	**366**	4 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155	**445**	4 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155
288	4 P-53 + 9 S-155	**367**	4 P-54 + 12 S-155	**446**	4 P-55 + 15 S-155
289	4 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165	**368**	4 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165	**447**	4 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165
290	4 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165	**369**	4 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165	**448**	4 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165
291	4 P-53 + 9 S-165	**370**	4 P-54 + 12 S-165	**449**	4 P-55 + 15 S-165
292	5 P-53 + 12 S-125	**371**	5 P-54 + 16 S-125	**450**	5 P-55 + 20 S-125
293	5 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135	**372**	5 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135	**451**	5 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135
294	5 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135	**373**	5 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135	**452**	5 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135
295	5 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135	**374**	5 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135	**453**	5 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135
296	5 P-53 + 12 S-135	**375**	5 P-54 + 16 S-135	**454**	5 P-55 + 20 S-135
297	5 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145	**376**	5 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145	**455**	5 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145
298	5 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145	**377**	5 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145	**456**	5 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145
299	5 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145	**378**	5 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145	**457**	5 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145
300	5 P-53 + 12 S-145	**379**	5 P-54 + 16 S-145	**458**	5 P-55 + 20 S-145

edenox

Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería en ángulo de 400 mm.



Desglose de los componentes de los kits de estanterías, para facilitar los pedidos.

Estantería en ángulo de ancho 400 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería
500	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA	**579**	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA	**658**	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA
501	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA	**580**	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA	**659**	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA
502	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA	**581**	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA	**660**	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA
503	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA	**582**	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA	**661**	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA
504	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA	**583**	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA	**662**	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA
505	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA	**584**	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA	**663**	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA
506	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA	**585**	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA	**664**	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA
507	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA	**586**	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA	**665**	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA
508	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA	**587**	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA	**666**	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA
509	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA	**588**	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA	**667**	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA
510	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA	**589**	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA	**668**	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA
511	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA	**590**	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA	**669**	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA
512	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA	**591**	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA	**670**	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA
513	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA	**592**	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA	**671**	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA
514	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA	**593**	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA	**672**	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA
515	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA	**594**	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA	**673**	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA
516	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA	**595**	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA	**674**	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA
517	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA	**596**	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA	**675**	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA
518	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	**597**	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	**676**	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
519	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA	**598**	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA	**677**	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA
520	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	**599**	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	**678**	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
521	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA	**600**	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA	**679**	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA
522	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	**601**	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	**680**	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
523	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA	**602**	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA	**681**	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA
524	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	**603**	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	**682**	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
525	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA	**604**	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA	**683**	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA
526	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	**605**	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	**684**	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
527	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA	**606**	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA	**685**	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA
528	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA	**607**	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA	**686**	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA
529	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA	**608**	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA	**687**	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA
530	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	**609**	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	**688**	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
531	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA	**610**	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA	**689**	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA
532	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA	**611**	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA	**690**	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA
533	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	**612**	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	**691**	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
534	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	**613**	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	**692**	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
535	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA	**614**	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA	**693**	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA
536	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	**615**	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	**694**	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
537	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	**616**	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	**695**	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
538	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA	**617**	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA	**696**	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA
539	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	**618**	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	**697**	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
540	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA	**619**	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA	**698**	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA
541	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA	**620**	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA	**699**	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA
542	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	**621**	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	**700**	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
543	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA	**622**	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA	**701**	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA
544	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA	**623**	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA	**702**	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA
545	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA	**624**	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA	**703**	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA
546	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	**625**	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	**704**	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
547	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	**626**	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	**705**	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
548	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA	**627**	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA	**706**	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA
549	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA	**628**	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA	**707**	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA
550	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	**629**	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	**708**	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
551	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	**630**	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	**709**	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
552	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA	**631**	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA	**710**	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA
553	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA	**632**	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA	**711**	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA

Estanterías modulares de aluminio y polietileno

Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería en ángulo de 500 mm.



Desglose de los componentes de los kits de estanterías, para facilitar los pedidos.

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería
737	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA	**816**	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA	**895**	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA
738	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA	**817**	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA	**896**	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA
739	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA	**818**	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA	**897**	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA
740	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA	**819**	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA	**898**	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA
741	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA	**820**	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA	**899**	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA
742	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA	**821**	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA	**900**	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA
743	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA	**822**	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA	**901**	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA
744	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA	**823**	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA	**902**	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA
745	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA	**824**	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA	**903**	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA
746	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA	**825**	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA	**904**	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA
747	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA	**826**	1 P-54 + 4 S-165 + 8 GA	**905**	1 P-55 + 5 S-165 + 10 GA
748	2 P-53 + 6 S-85 + 6 GA	**827**	2 P-54 + 8 S-85 + 8 GA	**906**	2 P-55 + 10 S-85 + 10 GA
749	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85 + 6 GA	**828**	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85 + 8 GA	**907**	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85 + 10 GA
750	2 P-53 + 6 S-95 + 6 GA	**829**	2 P-54 + 8 S-95 + 8 GA	**908**	2 P-55 + 10 S-95 + 10 GA
751	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105 + 6 GA	**830**	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105 + 8 GA	**909**	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105 + 10 GA
752	2 P-53 + 6 S-105 + 6 GA	**831**	2 P-54 + 8 S-105 + 8 GA	**910**	2 P-55 + 10 S-105 + 10 GA
753	2 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115 + 6 GA	**832**	2 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115 + 8 GA	**911**	2 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115 + 10 GA
754	2 P-53 + 6 S-115 + 6 GA	**833**	2 P-54 + 8 S-115 + 8 GA	**912**	2 P-55 + 10 S-115 + 10 GA
755	2 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	**834**	2 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	**913**	2 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
756	2 P-53 + 6 S-125 + 6 GA	**835**	2 P-54 + 8 S-125 + 8 GA	**914**	2 P-55 + 10 S-125 + 10 GA
757	2 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	**836**	2 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	**915**	2 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
758	2 P-53 + 6 S-135 + 6 GA	**837**	2 P-54 + 8 S-135 + 8 GA	**916**	2 P-55 + 10 S-135 + 10 GA
759	2 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	**838**	2 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	**917**	2 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
760	2 P-53 + 6 S-145 + 6 GA	**839**	2 P-54 + 8 S-145 + 8 GA	**918**	2 P-55 + 10 S-145 + 10 GA
761	2 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	**840**	2 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	**919**	2 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
762	2 P-53 + 6 S-155 + 6 GA	**841**	2 P-54 + 8 S-155 + 8 GA	**920**	2 P-55 + 10 S-155 + 10 GA
763	2 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	**842**	2 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	**921**	2 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
764	2 P-53 + 6 S-165 + 6 GA	**843**	2 P-54 + 8 S-165 + 8 GA	**922**	2 P-55 + 10 S-165 + 10 GA
765	3 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115 + 6 GA	**844**	3 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115 + 8 GA	**923**	3 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115 + 10 GA
766	3 P-53 + 9 S-115 + 6 GA	**845**	3 P-54 + 12 S-115 + 8 GA	**924**	3 P-55 + 15 S-115 + 10 GA
767	3 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	**846**	3 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	**925**	3 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
768	3 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125 + 6 GA	**847**	3 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125 + 8 GA	**926**	3 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125 + 10 GA
769	3 P-53 + 9 S-125 + 6 GA	**848**	3 P-54 + 12 S-125 + 8 GA	**927**	3 P-55 + 15 S-125 + 10 GA
770	3 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	**849**	3 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	**928**	3 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
771	3 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	**850**	3 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	**929**	3 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
772	3 P-53 + 9 S-135 + 6 GA	**851**	3 P-54 + 12 S-135 + 8 GA	**930**	3 P-55 + 15 S-135 + 10 GA
773	3 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	**852**	3 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	**931**	3 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
774	3 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	**853**	3 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	**932**	3 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
775	3 P-53 + 9 S-145 + 6 GA	**854**	3 P-54 + 12 S-145 + 8 GA	**933**	3 P-55 + 15 S-145 + 10 GA
776	3 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	**855**	3 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	**934**	3 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
777	3 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155 + 6 GA	**856**	3 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155 + 8 GA	**935**	3 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155 + 10 GA
778	3 P-53 + 9 S-155 + 6 GA	**857**	3 P-54 + 12 S-155 + 8 GA	**936**	3 P-55 + 15 S-155 + 10 GA
779	3 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	**858**	3 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	**937**	3 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
780	3 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165 + 6 GA	**859**	3 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165 + 8 GA	**938**	3 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165 + 10 GA
781	3 P-53 + 9 S-165 + 6 GA	**860**	3 P-54 + 12 S-165 + 8 GA	**939**	3 P-55 + 15 S-165 + 10 GA
782	4 P-53 + 12 S-125 + 6 GA	**861**	4 P-54 + 16 S-125 + 8 GA	**940**	4 P-55 + 20 S-125 + 10 GA
783	4 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	**862**	4 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	**941**	4 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
784	4 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	**863**	4 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	**942**	4 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
785	4 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135 + 6 GA	**864**	4 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135 + 8 GA	**943**	4 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135 + 10 GA
786	4 P-53 + 12 S-135 + 6 GA	**865**	4 P-54 + 16 S-135 + 8 GA	**944**	4 P-55 + 20 S-135 + 10 GA
787	4 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	**866**	4 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	**945**	4 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
788	4 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	**867**	4 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	**946**	4 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
789	4 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145 + 6 GA	**868**	4 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145 + 8 GA	**947**	4 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145 + 10 GA
790	4 P-53 + 12 S-145 + 6 GA	**869**	4 P-54 + 16 S-145 + 8 GA	**948**	4 P-55 + 20 S-145 + 10 GA

edenox



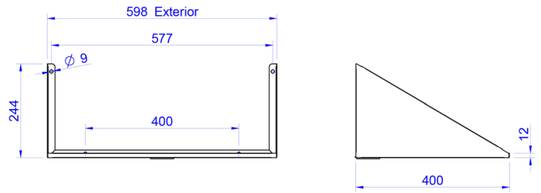
EMM-64



Puedes encontrar mas información de la gama de hornos microondas en las páginas 218-219.

Soporte mural para microondas y otros aparatos

- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
EMM-64	**19004638**	600 x 400 x 400

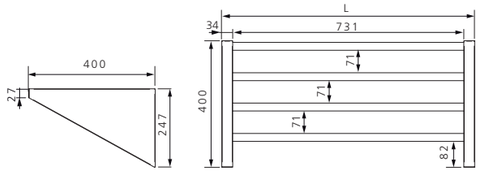


EMT



Estanterías fijas tubulares

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- Los tubo, éstos van soldados totalmente a los cartabones laterales.
- Estanterías con cantos redondeados.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo
EMT-840	**19014448**	800 x 400	Tubo
EMT-1040	**19014449**	1000 x 400	Tubo
EMT-1240	**19003408**	1200 x 400	Tubo
EMT-1440	**19014450**	1400 x 400	Tubo
EMT-1640	**19004869**	1600 x 400	Tubo
EMT-1840	**19004906**	1800 x 400	Tubo

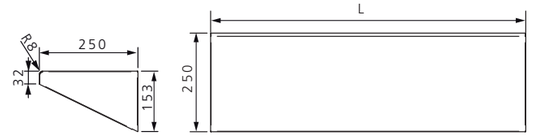


EML
EML fondo de 250 mm



Estanterías fijas fondo 250 mm

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- Estanterías con cantos redondeados.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo
EML-825	**19012874**	800 x 250	Lisa
EML-1025	**19004572**	1000 x 250	Lisa
EML-1225	**19004682**	1200 x 250	Lisa
EML-1425	**19004701**	1400 x 250	Lisa
EML-1625	**19003389**	1600 x 250	Lisa
EML-1825	**19012572**	1800 x 250	Lisa

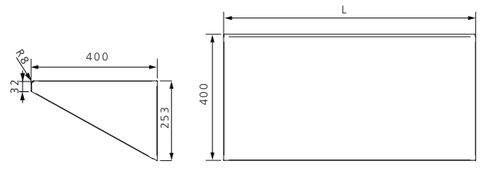


EML
EML fondo de 400 mm



Estanterías fijas fondo 400 mm

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- Estanterías con cantos redondeados.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo
EML-840	**19012876**	800 x 400	Lisa
EML-1040	**19004683**	1000 x 400	Lisa
EML-1240	**19004666**	1200 x 400	Lisa
EML-1440	**19004626**	1400 x 400	Lisa
EML-1640	**19004647**	1600 x 400	Lisa
EML-1840	**19011653**	1800 x 400	Lisa

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

edenox



drop-in

ELEMENTOS FRÍOS	88
PLACAS REFRIGERADAS 2 NIVELES	89
CUBAS REFRIGERADAS	90
CUBAS MANTENIMIENTO DE CONGELADOS	91
ELEMENTOS CALIENTES	92
PANTALLAS MANTENEDORAS DE CALOR	93
VITRINAS CÚBICAS CON CUBA REFRIGERADAS	96
VITRINAS CON CUBA REFRIGERADA	97
VITRINAS CALIENTES	98
VITRINAS EXPOSITORAS	99
PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES	100
ACCESORIOS	105

edenox

SATISFACER LOS SENTIDOS

Muchos restauradores han descubierto que los comensales buscan en los restaurantes algo más que un sitio en el que saciar el apetito, los restaurantes se han convertido en un espacio de relajación, de compartir experiencias y tiempo, de disfrutar y sobretodo de agasajar los sentidos.

MÁS QUE INGREDIENTES

Una buena comida no se queda solamente en buenos ingredientes y el saber hacer de un gran chef; antes del paladar los ojos degustan y hacen una selección de lo que más atrae a una persona; una presentación atractiva a la temperatura adecuada es el mejor modo de atraer la vista a los productos expuestos, lo que realza la labor del chef e influye en la facturación de los negocios.

EXPERIENCIAS ÚNICAS

En el diseño de los espacios gastronómicos, los arquitectos trabajan con el objetivo de crear un espacio con personalidad, sea contemporáneo, clásico o una mezcla de ambos, pero siempre creando un ambiente que produzca sensaciones en los clientes. El Drop-In de edenox es la mejor manera de hacer esos proyectos realidad.

UNA GAMA COMPLETA

Ya se trate de un servicio completo de restauración o de una selección de aperitivos, nuestra amplia gama de elementos encastrables para la conservación y exposición de alimentos le permite crear el espacio gastronómico que imagina.

UNA GAMA FLEXIBLE

La flexibilidad que ofrece el Drop-In no tiene límites para sus proyectos, puede utilizarse en diferentes ambientes que van desde hoteles, hasta cafeterías o quioscos de venta. La calidad y prestaciones del Drop-In potencian la creatividad e innovación en sus proyectos dando un especial protagonismo a la exposición de platos y comidas.





Zona show cooking con soportes y cristales de protección.



En el nuevo diseño de las pantallas de luz separa el soporte de la pantalla de su cuerpo para facilitar las tareas de limpieza.



Vitrinas cúbicas, formas rectas, ideales con el resto de elementos rectos, como pantallas rectas, soportes cuadrados...



La nueva gama de cristales rectos en diferentes dimensiones y con todo tipo de accesorios para su instalación.

DROP-IN edenox | En armonía con sus proyectos

La decoración de los ambientes gastronómicos y la calidad de la presentación de los alimentos, juegan un papel muy importante en el éxito de la restauración moderna.

La flexibilidad y la alta calidad del DROP-IN edenox potencian la creatividad y la innovación de sus proyectos, obteniendo como resultado un ***mayor protagonismo en la exposición de sus platos.***

UNA SOLUCIÓN PARA CADA ESPACIO

Hoteles | Gasolinera | Educación | Supermercados | Cafetería | Restaurante | Áreas de servicio | Restauración corporativa

El diseño y la fabricación de la gama Drop-In es el resultado de un estudio detallado de necesidades en cuanto a características técnicas, ergonómicas y funcionales de todos los elementos. Su diseño y fabricación cubren y garantizan los requerimientos de las normativas más exigentes.

Todos los elementos están fabricados con estructura en acero inoxidable, acabado satinado.
Provistos de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.

Los estantes y paredes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad.
Los elementos de refrigeración estáticos incluyen una cubeta con sistema de evaporación automática del agua del desescarche. La evaporación se realiza mediante una resistencia de silicona. En los elementos ventilados es un accesorio.

La estructura de los elementos Drop-In cuenta con una superficie de apoyo de 13 mm que favorece la estética y limpieza en las encimeras.

El enfriamiento en los elementos refrigerados estáticos se realiza mediante un serpentín de cobre expansionado, distribuido en toda la superficie.

La iluminación en las pantallas de luz se produce mendiante LED de iluminación potente y medidas reducidas, las pantallas calientes cuentan con halógenos protegidos.

DETALLES DE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

1 **Todos los elementos están preparados para la instalación de una pantalla de luz o de luz y calor que se fija a la misma estructura mediante platinas roscadas en la parte inferior.**

2 **Las placas refrigeradas de edenox, cuentan con una estética única en el mercado, gracias al ligero relieve perimetral que además de favorecer la limpieza y acabados, ofrece mayor superficie de exposición.**

3 **El nuevo diseño de las pantallas permite realizar una limpieza profunda; todas las piezas están redondeadas y no presentan ninguna interferencia al paso de la mano.**

4 **Los pies-soporte están fabricados en tubo oblongo o recto de acero inoxidable con mordazas para sujeción del cristal en la parte superior.**



DISEÑO DE ALTAS PRESTACIONES



Fáciles de limpiar
Los elementos con cuba refrigerada o cuba caliente, cuentan con esquinas redondeadas en el interior que facilitan la limpieza asegurando la máxima higiene.

En las pantallas de luz y de luz y calor, las tareas de limpieza también se facilitan gracias a su nuevo diseño mejorado en la zona de la pantalla y en la base de apoyo de los tubos.



Panel de control digital
Todos elementos, incorporan un panel de control con interruptor ON/OFF y termostato digital.

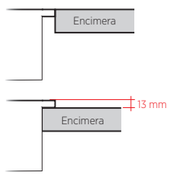
El panel está protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

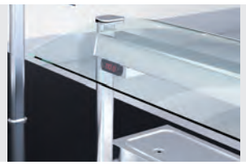
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



Sistemas de encastre
Los elementos pueden ser encastrados al nivel de la encimera o apoyados sobre la encimera, destacando su estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Ejemplo de la instalación:

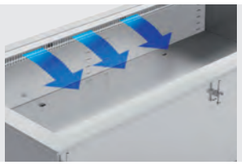




Termómetro adicional
A las pantallas de luz y calor se les puede incorporar opcionalmente un termómetro digital para que se pueda visualizar la temperatura del elemento técnico de Drop-In sobre el que se sitúe (excepto placas vitrocerámicas modelo PV, consultar con edenox).

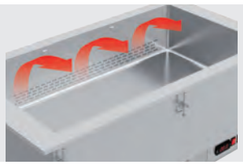
ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

La gama Drop-In de edenox cuenta con una amplia gama de elementos dinámicos que se caracterizan por unas prestaciones más eficientes que reducen el consumo energético en las instalaciones:



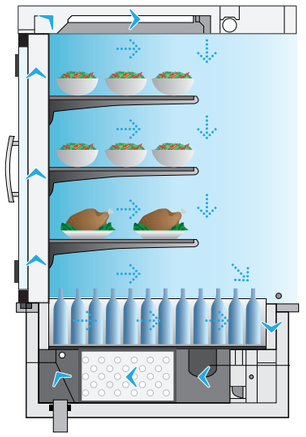
CUBAS REFRIGERADAS

Gracias al sistema de refrigeración ventilado se crea un caudal de aire frío constante generado por los ventiladores del módulo de evaporación que permiten una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo, así como una mejor distribución del frío.



CUBAS CALIENTES

El sistema de calor ventilado, está formado por módulos de resistencias con un ventilador tangencial que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba. Este diseño permite alcanzar la temperatura con mayor rapidez y con una mejor distribución del calor en el interior de la cuba.



VITRINAS REFRIGERADAS

Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas, obteniendo una temperatura homogénea en todo el interior.

Placas y cubas refrigeradas

- Placas y cubas refrigeradas con unidad frigorífica incorporada, para el servicio y presentación de platos fríos, ensaladas, postres, etc.
- Fabricadas con estructura de acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Incorporan panel de control único con termostato digital y encendido del elemento técnico y de la pantalla.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante R452 a.
- El enfriamiento se realiza mediante serpentín de cobre expansionado en la base de la placa, excepto la cuba con sistema ventilado.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.
- Todos los elementos fríos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público.
- Cuentan con una válvula de desagüe de 1/2".
- La temperatura de trabajo de las placas refrigeradas es de -10 °C / 5 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.

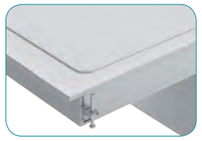


PRGI



PR2GI

Mejora la visión y la presentación de los platos.



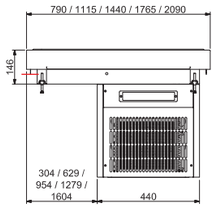
PRGI. Sobre totalmente plano con ligero relieve perimetral para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.



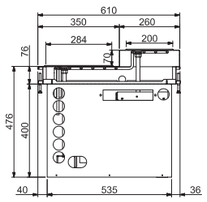
PR2GI. La placa superior está situada 70 mm sobre la placa inferior.

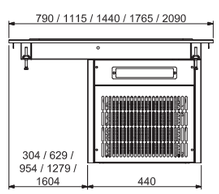


En el modelo PR2GI, el panel de control se ubica en la parte posterior de la máquina.

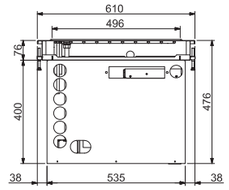


PR2GI





PRGI



Placas refrigeradas 1 nivel

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PRGI-211	**19017047**	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	305
PRGI-311	**19010752**	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	320
PRGI-411	**19010753**	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	335
PRGI-511	**19011640**	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	480
N PRGI-611	**19052142**	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	490

Placas refrigeradas 1 nivel sin grupo frigorífico

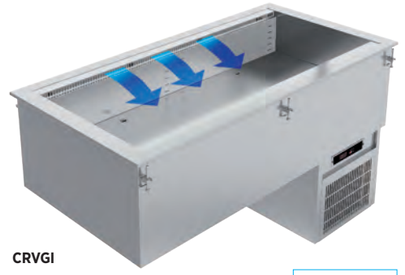
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
N PR-211	**19020981**	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	-
N PR-311	**19017051**	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	-
N PR-411	**19017052**	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	-
N PR-511	**19017053**	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	-
N PR-611	**19068742**	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	-

Placas refrigeradas 2 niveles

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR2GI-211	**19017048**	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	210
PR2GI-311	**19011581**	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	320
PR2GI-411	**19010928**	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	335
PR2GI-511	**19011582**	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	480
PR2GI-611	**19052143**	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	490

Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

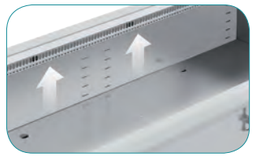
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
N PR2-211	**19068717**	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	-
PR2-311	**19017054**	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	-
PR2-411	**19017055**	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	-
PR2-511	**19017056**	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	-
N PR2-611	**19068741**	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	-



CRVGI

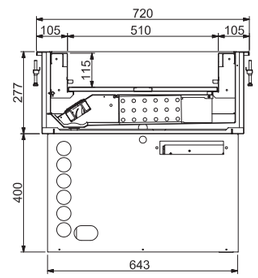
Cubas refrigeradas con frío ventilado

- Cubas de 115 mm de profundidad con sistema de refrigeración ventilado, que crea una cortina de aire frío sobre la parte superior de las cubetas.
- Ancho de 720 mm.
- La temperatura de trabajo de la cuba es de 0 °C / 4 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.



Base de exposición regulable en altura para presentar cubetas de distintas profundidades.

REFRIGERACIÓN VENTILADA



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRVGI-311	**19011009**	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	410
CRVGI-411	**19012375**	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	550
CRVGI-511	**19017050**	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	725
N CRVGI-611	**19052167**	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	725

Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

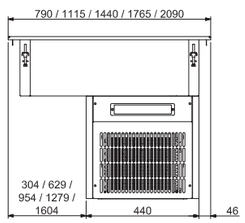
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
N CRV-311	**19017060**	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	-
N CRV-411	**19017061**	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	-
N CRV-511	**19017062**	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	-
N CRV-611	**19068744**	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	-

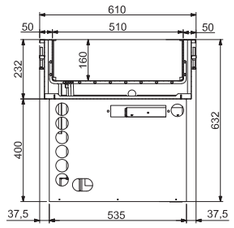


CRGI

Cubas refrigeradas con frío estático

- Cubas de 160 mm de profundidad con sistema de refrigeración estático.
- Diseño con aristas interiores para facilitar la máxima higiene.
- La temperatura de trabajo en la cuba es de 4 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.





Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRGI-311	**19011279**	1115	610	632	1090	585	3 GN 1/1	325
CRGI-411	**19000631**	1440	610	632	1415	585	4 GN 1/1	480
CRGI-511	**19017049**	1765	610	632	1740	585	5 GN 1/1	510
N CRGI-611	**19052168**	2090	610	632	2065	585	6 GN 1/1	540

Cubas refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
N CR-311	**19017057**	1115	610	632	1090	585	3 GN 1/1	-
N CR-411	**19017058**	1440	610	632	1415	585	4 GN 1/1	-
N CR-511	**19017059**	1765	610	632	1740	585	5 GN 1/1	-
N CR-611	**19068743**	2090	610	632	2065	585	6 GN 1/1	-



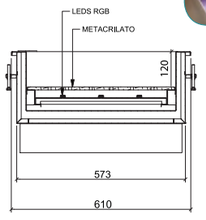
CNH-411

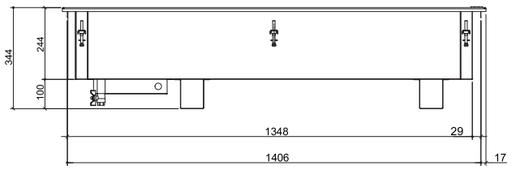
Cuba de hielo

- Cuba neutra aislada, especialmente diseñada para la exposición de productos sobre hielo.
- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Cuenta con un doble fondo en metracrilato perforado que permite el paso de la iluminación led situada en el fondo.
- Cuenta con 3 tiras de led para una iluminación homogénea en el interior.
- Válvula de desagüe con llave de paso de 1/2" para evacuar el agua producida por el hielo fundido
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.



La cuba CNH-411 es el mejor expositor para la presentación de platos y bebidas frescas con un efecto especial y muy atractivo.
El hielo actúa como un recipiente al que se le pueden dar **diferentes tonalidades de color gracias al regulador de iluminación LED** instalado en el fondo de la cuba.





Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CNH-411	**19030418**	1440	610	344	1415	585	4 GN 1/1	60



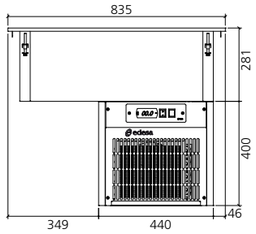
CMCGI

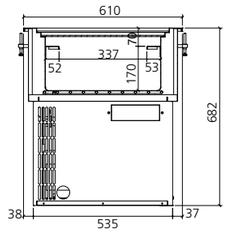
Cuba mantenimiento de congelados

Diseñada especialmente para la exposición de productos congelados,
- especialmente helados envasados o a granel.
- Temperatura de trabajo -15 °C / -18 °C.
- Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas en la dotación estándar.
Tapas correderas transparentes de protección incluidas en la dotación estándar. Lavaporcionador para el lavado de los porcionadores de helado como accesorio encastrable complementario a instalar junto a la cuba.





Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad cubetas	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CMCGI	**19010745**	835	610	682	810	585	4 CH 1/3	245

Cubas baño maría

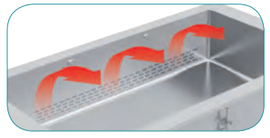
- Elementos fabricados con estructura de acero inoxidable en acabado satinado, y cantos redondeados en el interior para una máxima higiene.
- Incorporan panel de control único con termostato digital y encendido del elemento técnico y la pantalla.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.
- En todos los elementos, el panel de control es desmontable pudiéndolo situar en el frente, en el lateral del elemento o bien en el mueble que aloja dicho elemento.
- Todos los elementos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público (excepto placas vitrocerámicas modelo DV).
- Tensión de trabajo de cubas calientes y placas vitrocerámicas: 230/1/50-60 Hz.



CBMS

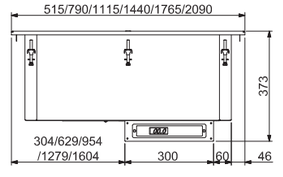
Cubas baño maría con calor seco ventilado

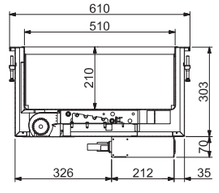
- Cubas baño María funcionamiento con calor seco ventilado de 210 mm de profundidad.
- Preparada para recibir cubetas GN 1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 100 °C.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.



El sistema de calor ventilado está formado por módulos de resistencias con un ventilador tangencial que **crea un circuito de aire caliente dentro de la cuba que permite alcanzar la temperatura con mayor rapidez** y con una mejor uniformidad del calor en toda la superficie de las cubetas.

CALOR SECO VENTILADO





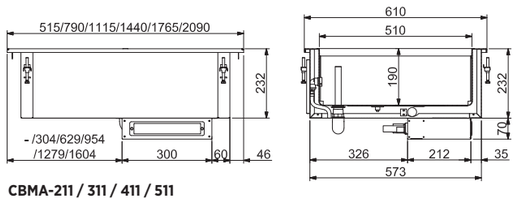
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CBMS-311	**19017045**	1115	610	373	1090	585	3 GN 1/1	1550
CBMS-411	**19011515**	1440	610	373	1415	585	4 GN 1/1	2050
CBMS-511	**19017046**	1765	610	373	1740	585	5 GN 1/1	3080
CBMS-611	**19052169**	2090	610	373	2065	585	6 GN 1/1	3012



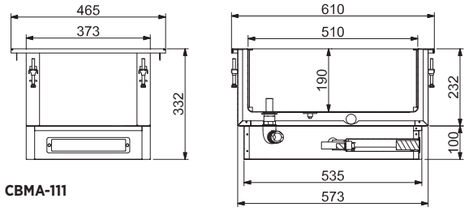
CBMA

Cubas baño maría con agua

- Cubas baño María funcionamiento con agua de 190 mm de profundidad.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 90 °C.
- Para el llenado de la cuba se incluye una llave esférica de 1/2" con grifo plano.
- El modelo CBMA-111 no incluye el sistema de llenado.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.

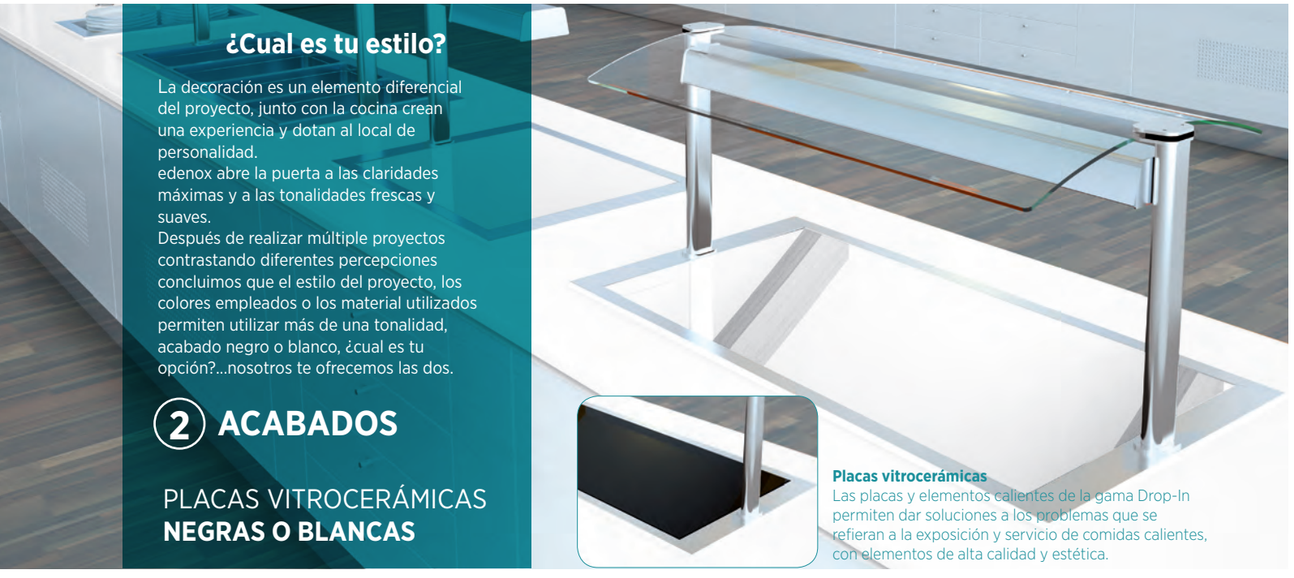


CBMA-211 / 311 / 411 / 511



CBMA-111

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CBMA-111	**19011007**	465	610	302	440	585	1 GN 1/1	1005
CBMA-211	**19010924**	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1505
CBMA-311	**19010746**	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2005
CBMA-411	**19012491**	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2535
CBMA-511	**19010747**	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3035
N CBMA-611	**19052170**	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3555



¿Cual es tu estilo?

La decoración es un elemento diferencial del proyecto, junto con la cocina crean una experiencia y dotan al local de personalidad.
edenox abre la puerta a las claridades máximas y a las tonalidades frescas y suaves.
Después de realizar múltiple proyectos contrastando diferentes percepciones concluimos que el estilo del proyecto, los colores empleados o los material utilizados permiten utilizar más de una tonalidad, acabado negro o blanco, ¿cual es tu opción?...nosotros te ofrecemos las dos.

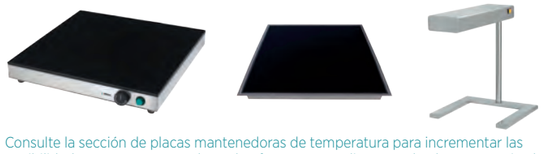
2 ACABADOS

PLACAS VITROCERÁMICAS
NEGRAS O BLANCAS

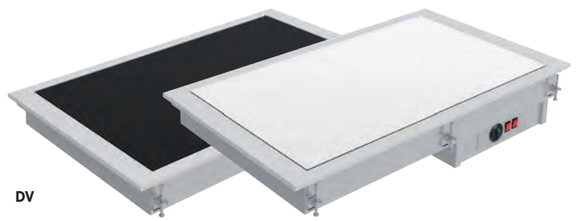
Placas vitrocerámicas
Las placas y elementos calientes de la gama Drop-In permiten dar soluciones a los problemas que se refieran a la exposición y servicio de comidas calientes, con elementos de alta calidad y estética.

Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.



Consulte la sección de placas mantenedoras de temperatura para incrementar las posibilidades a su proyecto. edenox le ofrece una amplia gama de placas con cristal templado, especialmente diseñadas para mantener los alimentos a la temperatura óptima de servicio sin necesidad de instalaciones especiales.



DV

DV-W

Placas calientes vitrocerámicas

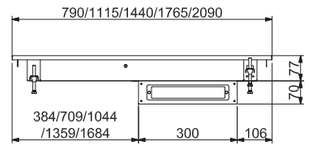
- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.

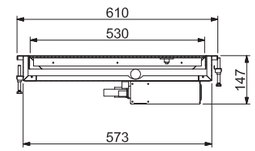


Conjunto formado por:
DV-411+PC-411+CC-411.
Pueden instalarse pantallas de luz y calor en la estructura de la placa vitrocerámica para proteger, iluminar y calentar los productos expuestos.



Conjunto formado por placa vitrocerámica + Vitrina cerrada con calefacción. Consulte la sección de vitrinas.





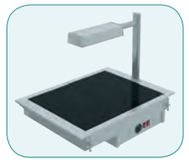
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
DV-211-S	**19011463**	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Negro	905
DV-311-S	**19011466**	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1355
DV-411-S	**19011055**	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Negro	1805
DV-511-S	**19011641**	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Negro	2250
N DV-611-S	**19052144**	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Negro	2721
DV-211-S-W	**19036495**	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Blanco	905
DV-311-S-W	**19036498**	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Blanco	1355
DV-411-S-W	**19036503**	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Blanco	1800
DV-511-S-W	**19036506**	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Blanco	2250
N DV-611-S-W	**19068745**	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Blanco	2710

Pantalla mantenedora de calor para usos varios

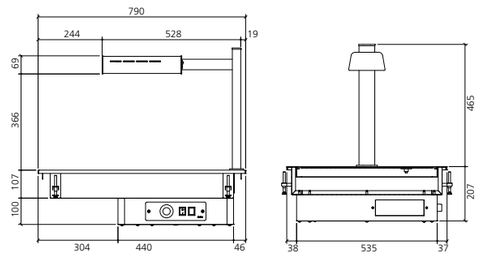
- Pantalla mantenedora de calor fabricada en acero inoxidable AISI-304
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 30 x 2 mm.
- Incorporan platinas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Drop- In edenox o sobre cualquier otro tipo de encimera.
- La pantalla incorpora interruptor ON/OFF para dar más posibilidades en la exposición de productos.
- La pantalla se suministra desmontada de la placa.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.



PMC



DV-211-S + PMC



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto		
PMC	**19013911**	555	140	555	240	Mantenedora de calor

VITRINAS DROP-IN

Diseño elegante con altas prestaciones

edenox cuenta con una amplia gama de vitrinas para la exposición, mantenimiento y servicio de comidas y bebidas en buffets y en general, en instalaciones de libre servicio. Su construcción en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado garantizan la durabilidad de los elementos y el cumplimiento de las normas más exigentes en cuanto a higiene y seguridad se refieren.





LA GAMA MÁS AMPLIA DE VITRINAS

edenox le ofrece una de las gamas más completas de vitrinas encastrables:
Vitrinas refrigeradas, neutras y calefactadas le permitirán resolver sus proyectos con un excelente resultado.



VITRINA CÚBICA
REFRIGERADA
3GN - 4 GN



VITRINA CURVA
REFRIGERADA
3GN - 4 GN



VITRINA CURVA
CALIENTE
3GN - 4 GN



VITRINA NEUTRA
CON ILUMINACIÓN
2GN -3GN - 4 GN

Drop-In
Vitrinas refrigeradas. Vitrinas calientes



VITRINAS REFRIGERADAS CON BASE REGULABLE
Los modelos de vitrinas cúbicas y vitrinas curvas, cuentan con una base regulable en altura que permite presentar botellas con altura diferente.

Además permite un acceso inmediato a los elementos internos para facilitar la limpieza y mantenimiento del sistema de ventilación.



SISTEMA DE FRÍO DINÁMICO Y EFICIENTE
Sistema de doble cristal en la parte posterior por el que circula constantemente, una cortina de aire frío proveniente de los ventiladores de la cuba.

Las perforaciones en puertas y paredes posteriores actúan como difusores del aire frío entre los estantes.



CRISTALES DE SEGURIDAD
Las paredes y estantes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad.

Los cristales están firmemente sujetos a la estructura mediante discretos herrajes fabricados en acero inoxidable.



PANEL DESMONTABLE
Todas las vitrinas están preparadas para desmontar el panel de control y situarlo en el frente, en el lateral del elemento o bien en el mueble que aloja dicho elemento.

El panel de control cuenta con un mando único que incluye termostato digital, encendido e iluminación.



VCRA-CV-CT-411

LED Iluminación superior mediante LED

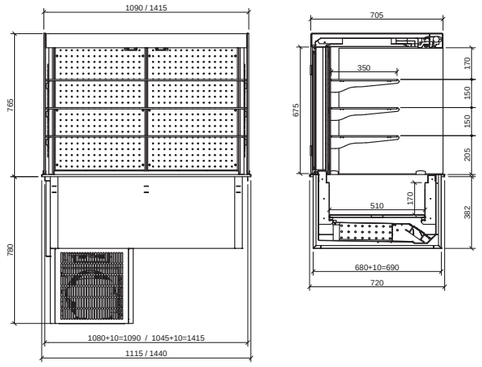
REFRIGERACIÓN VENTILADA

Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

- Vitrina abierta lado cliente.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba: 0 °C / 4°C.
  - En zona de vitrina abierta: 4°C / 10°C.



La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCRA-CV-CT-311	**19030419**	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina
VCRA-CV-CT-411	**19030421**	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con cortina



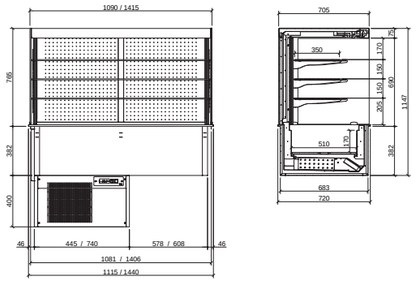
VCRM-CV-CT-411

LED Iluminación superior mediante LED

REFRIGERACIÓN VENTILADA

Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

- Vitrina abierta lado cliente.
- Parte posterior cerrada con cámara para el paso y distribución de aire frío.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba: 0 °C / 4 °C.
  - En zona de vitrina abierta: 4 °C / 10 °C.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCRM-CV-CT-311	**19030422**	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con cortina
VCRM-CV-CT-411	**19030423**	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con cortina

edenox

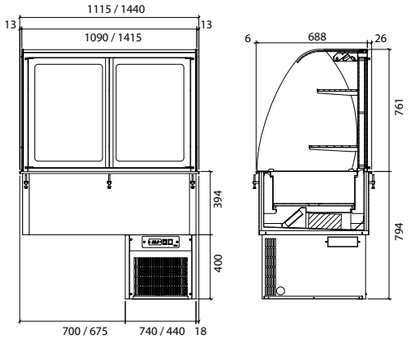


VRA-CV

REFRIGERACIÓN VENTILADA

Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba: 0 °C / 4 °C
  - En zona de vitrina abierta: 5 °C / 10 °C
- **Se presentan tres posibilidades de Vitrinas:**
  1. Vitrina abierta lado cliente, modelos VRA-CV
  2. Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRA-CV-CT
  3. Vitrina cerrada lado cliente, modelos VRC-CV-CR



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VRA-CV-311	**19011462**	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente
VRA-CV-411	**19017065**	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente
VRA-CV-CT-311	**19011482**	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina
VRA-CV-CT-411	**19017066**	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina
VRC-CV-CR-311	**19011943**	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Cerrada lado cliente
VRC-CV-CR-411	**19017067**	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Cerrada lado cliente

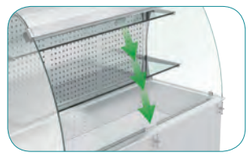


VRM-CV

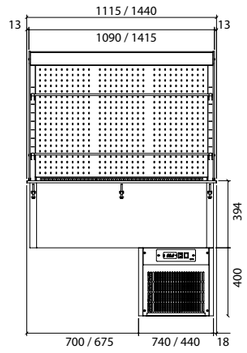
REFRIGERACIÓN VENTILADA

Vitrinas refrigeradas murales ventiladas

- Parte posterior cerrada con cámara para el paso de aire frío.
- La carga y el servicio de los productos se realiza por la parte frontal.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba 0 °C / 4 °C.
  - En zona vitrina 5 °C / 10 °C
- **Existen dos posibilidades de vitrinas:**
  - Vitrina abierta lado cliente, modelos VRM-CV.
  - Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRM-CV-CT.



El modelo **VRM-CV-CT** cuenta con una cortina plegable. Ideal para proteger el producto al finalizar el servicio.

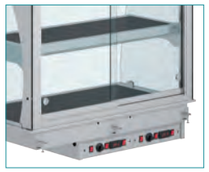


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VRM-CV-311	**19017068**	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente
VRM-CV-411	**19011450**	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente
VRM-CV-CT-311	**19017069**	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina
VRM-CV-CT-411	**19012126**	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina

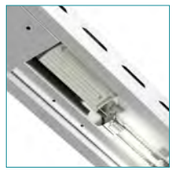


Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

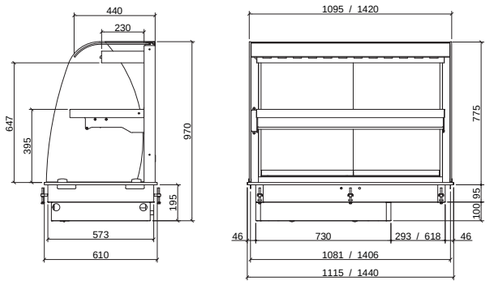
- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie, así como un ahorro de energía.
- Estante intermedio con superficie en cristal vitrocerámico para garantizar una alta temperatura
- Iluminación superior mediante halógenos protegidos
- Calentamiento superior de alta temperatura en estante y placa base producido por elementos cerámicos infrarrojos.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C
- Cuenta con 2 paneles de control para regular independientemente la temperatura de la base, la temperatura de los estantes y la iluminación.
- Tensión de trabajo: 400V/3N/50-60Hz.



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
VCA-PV-EC-311	**19018957**	1115	610	970	1090	585	3 GN 1/1	4105
VCA-PV-EC-411	**19018958**	1440	610	970	1415	585	4 GN 1/1	4780



Vitrina curva caliente mural

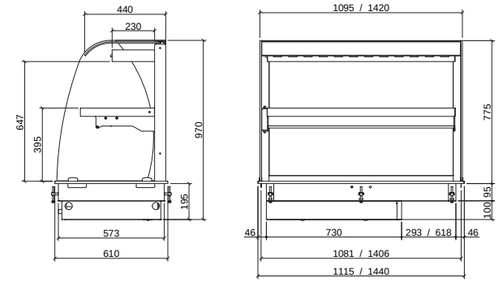
- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie, así como un ahorro de energía.
- Estante intermedio con superficie en cristal vitrocerámico para garantizar una alta temperatura.
- Iluminación superior mediante halógenos protegidos.
- Calentamiento superior de alta temperatura en estante y placa base producido por elementos cerámicos infrarrojos.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C.
- Cuenta con 2 paneles de control para regular independientemente la temperatura de la base, la temperatura de los estantes y la iluminación.
- Tensión de trabajo: 400V/3N/50-60Hz.



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



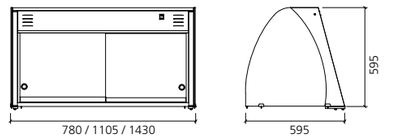
Vista del elemento cerámico infrarrojo



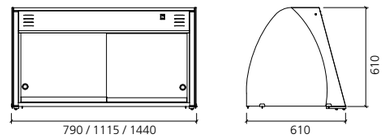
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
VCM-PV-EC-311	**19030424**	1115	610	970	1090	585	3 GN 1/1	4105
VCM-PV-EC-411	**19030428**	1440	610	970	1415	585	4 GN 1/1	4780



- La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos Drop-In edenox como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.
- Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Parte posterior con puertas correderas para la reposición y servicio de los productos.
- Laterales cerrados en cristal templado con herrajes de sujeción en acero inoxidable.
- Los modelos de iluminación incorporan LED y los de calefacción halógenos protegidos, que a la vez generan luz y calor.
- Los modelos con calefacción incorporan potenciómetro para su regulación.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- Tensión de trabajo: 230/1/50 Hz.
- Los modelos VFIL y VIAL, incluyen como dotación, estante intermedio de cristal templado, en los modelos VIL y VIC se pueden incorporar como accesorio.



Modelos sin base VIC, VIAC, VIL y VIAL



Modelo con base VFIL



VIC

Vitrinas con iluminación y calefacción sin base

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento edenox o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado (modelo VIC) su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Incorporan halógenos protegidos que generan luz y calor sobre toda la superficie de exposición.
- Dotadas de panel de control con interruptor ON/OFF y potenciómetro para la regulación de la temperatura.
- El estante intermedio EC es opcional y debe pedirse por separado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto			
VIC-211	**19017076**	780	595	595	2 GN 1/1	480	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIC-311	**19017077**	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIC-411	**19017078**	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-211	**19018954**	780	595	595	2 GN 1/1	480	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-311	**19018955**	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-411	**19018956**	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base



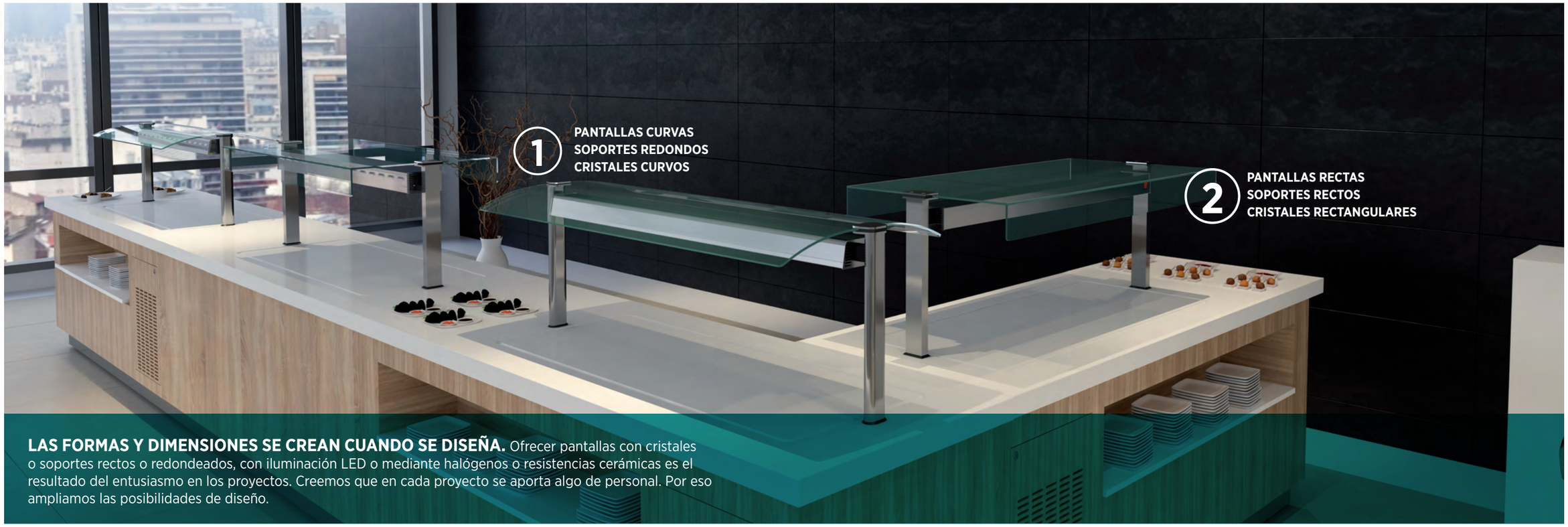
VIL

Vitrinas cerradas con iluminación sin base

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento edenox o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado, su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Los modelos de iluminación incorporan LED para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- El estante intermedio EC es opcional y debe pedirse por separado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto			
VIL-211	**19017074**	780	595	595	2 GN 1/1	14	Cerrada con iluminación y sin base
VIL-311	**19010754**	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Cerrada con iluminación y sin base
VIL-411	**19017075**	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Cerrada con iluminación y sin base

Pantallas, soportes y cristales



LAS FORMAS Y DIMENSIONES SE CREAN CUANDO SE DISEÑA. Ofrecer pantallas con cristales o soportes rectos o redondeados, con iluminación LED o mediante halógenos o resistencias cerámicas es el resultado del entusiasmo en los proyectos. Creemos que en cada proyecto se aporta algo de personal. Por eso ampliamos las posibilidades de diseño.

PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES

Tipos de pantallas y cristales



Tres formas de cristales para las pantallas, curva, recta frontal y recta central. La forma del cristal es un elemento de la decoración del local. No sólo cumple una función de protección, sino de personalidad. Y no hay un local igual.
Por ello los tipos, formas y dimensiones de los cristales, juntamente con las formas de los soportes y el tipo de iluminación multiplican las opciones del diseño.

Tipos de Iluminación



- **La iluminación en LED** aporta gran durabilidad, ahorro energético y menor transmisión de calor. Su resistencia a las condiciones de temperaturas en refrigeración o en temperaturas de mantenimiento de calor las hace ideales para su uso en presentación o exposición de alimentos.
- **Dos tipos de pantallas** de calor en función del tipo de alimento a conservar, del tiempo de funcionamiento de la pantalla y de la potencia necesaria. Pantallas de mantenimiento con halógenos o con tecnología de calor por infrarrojo cerámicos de alta eficiencia.

Pantallas con termostato

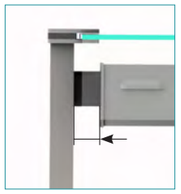


Para que los usuarios puedan visualizar la temperatura de los alimentos en las zonas de servicio, las pantallas pueden incorporar un termómetro digital. Sensación de seguridad y confianza en el servicio de comidas.

Tipos de Soportes



Dos estéticas diferentes de soportes. **Formas redondeadas o formas rectas.** Emplean el mismo sistema de fijación a los cristales y al soporte. Durabilidad asegurada por el exclusivo sistema de fijación. Los soportes se montan en la encimera mediante platinas roscadas y en los cristales mediante mordazas de sujeción.



Todos los elementos en contacto o próximos a los alimentos deben ser fácilmente accesibles para su higiene. Hemos separado ligeramente el soporte de la pantalla, para que las operaciones de limpieza sean cómodas y eficientes.

Elementos para Buffet. Drop-In

Pantallas y soportes de protección formas redondeadas

1 GAMA REDONDEADA

Pantallas con iluminación

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante LED.
- Formas redondeadas.



PL-411

PL-411 + CC-411

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PL-211	**19036426**	772	120	480	720	2 GN 1/1	11
PL-311	**19036427**	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	8
PL-411	**19036429**	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	15
PL-511	**19036430**	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	16
N PL-611	**19068747**	2064	120	480	2020	6 GN 1/1	55

Pantallas con luz y calor

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Formas redondeadas.



PC-411

PC-411 + CC-411

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-211	**19036431**	772	120	480	720	2 GN 1/1	480
PC-311	**19036432**	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720
PC-411	**19036433**	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960
PC-511	**19036434**	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200
N PC-611	**19068749**	2064	120	480	2020	6 GN 1/1	1500

Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Ofrece un mayor intensidad de calor sobre los alimentos gracias a los elementos. cerámicos que proveen un calor intenso y más concentrado,
- Formas redondeadas.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.



PC-411 C

Detalle cristal cerámico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-211 C	**19036436**	772	142	483	720	2 GN 1/1	620
PC-311 C	**19036437**	1097	142	483	1045	3 GN 1/1	990
PC-411 C	**19036435**	1422	142	483	1370	4 GN 1/1	1360
PC-511 C	**19036428**	1747	142	483	1695	5 GN 1/1	1730
N PC-611 C	**19068792**	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1659

Soportes neutros para cristales de protección

- Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores curvos.
- Recomendados, montados con sus correspondientes cristales, para proteger la exposición de todo tipo de alimentos y objetos, especialmente aquéllos que se puedan exponer a temperatura ambiente.
  - Soportes oblongos.
  - Formas redondeadas.



SPCC



SPCC + CC-411

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
SPCC	**19012493**	75	85	480

Cristales curvos para pantallas y soportes

- Cristales templados curvos para incorporar a pantallas de la gama Drop-In edenox.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



CC

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
CC-211	**19010926**	675	590	60
CC-311	**19010665**	1000	590	60
CC-411	**19010664**	1325	590	60
CC-511	**19010666**	1650	590	60

Elementos para Buffet. Drop-In

Pantallas y soportes de protección formas rectas

2 GAMA RECTA

Pantallas con iluminación

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante LED.
- Formas rectas.



PL-R-411

PL-R-411 + CC-R-411-1C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PL-R-211	**19036439**	772	120	480	720	2 GN 1/1	11
PL-R-311	**19036440**	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	8
PL-R-411	**19036441**	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	15
PL-R-511	**19036442**	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	16
N PL-R-611	**19068748**	2064	120	480	2020	6 GN 1/1	55

Pantallas con luz y calor

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Formas rectas.



PC-R-411

PC-R-411 + CC-R-411-1C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-R-211	**19036443**	772	120	480	720	2 GN 1/1	480
PC-R-311	**19036444**	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720
PC-R-411	**19036445**	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960
PC-R-511	**19036446**	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200
N PC-R-611	**19068750**	2064	120	480	2020	6 GN 1/1	1500

Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Ofrece un mayor intensidad de calor sobre los alimentos gracias a los elementos. cerámicos que proveen un calor intenso y más concentrado,
- Formas rectas.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.

PC-R-411 C



Detalle cristal cerámico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-R-211 C	**19036447**	772	142	483	720	2 GN 1/1	620
PC-R-311 C	**19036448**	1097	142	483	1045	3 GN 1/1	990
PC-R-411 C	**19036449**	1422	142	483	1370	4 GN 1/1	1360
PC-R-511 C	**19036450**	1747	142	483	1695	5 GN 1/1	1730
N PC-R-611 C	**19068795**	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1659

Soportes

Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores rectos.
- Soportes cuadrados.
- Formas rectas.



SPCC-R



SPCC-R + CC-R-411-1C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
SPCC-R	**19036451**	75	85	480

Cristal frontal

- Visera 1 lateral para facilitar uso en el lado del atendido.



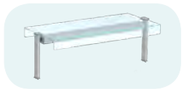
CC-R-411-1C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
CC-R-211-1C	**19036452**	675	584	120
CC-R-311-1C	**19036453**	1000	584	120
CC-R-411-1C	**19036454**	1325	584	120
CC-R-511-1C	**19036455**	1650	584	120
N CC-R-611-1C	**19068754**	1975	584	120

Elementos para Buffet. Drop-In
Soportes para cristales de protección y Cristales protectores.



CC-R-411-2C



CC-R-411-2C + PC-R-411

Cristal central

- Visera 2 laterales.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
CC-R-211-2C	**19036456**	675	584	120
CC-R-311-2C	**19036457**	1000	584	120
CC-R-411-2C	**19036458**	1325	584	120
CC-R-511-2C	**19036459**	1650	584	120
N CC-R-611-2C	**19068756**	1975	584	120



SPCF-L.
Conjunto de 2 soportes laterales.



SPCF-C.
Soporte central.

Soportes para cristales de protección frontal

- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado para la colocación de cristales para la protección frontal.
- Recomendados como elementos de protección de los clientes en los Show-Cooking o para alimentos en zonas de exposición con servicio asistido.
- Existen dos modelos.
  - SPCF-L: Conjunto de 2 soportes laterales
  - SPCF-C: Soporte central
- Los cristales rectos DFG deben pedirse por separado.

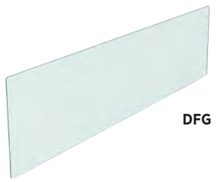
Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:
Un conjunto de soportes laterales (pinzas a un lado).

Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:
Un conjunto de dos soportes laterales (pinzas a un lado) y uno o más soportes centrales (pinzas a dos lados).



Soportes laterales SPCF-L + Cristal recto protector DFG.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción
		largo	ancho	alto	
SPCF-L	**19010648**	75	80	420	Soportes laterales
SPCF-C	**19017086**	100	80	420	Soporte central



DFG

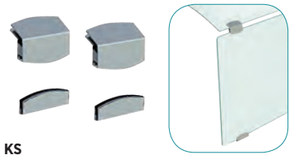
Cristales rectos-protectores verticales

Para pantallas con cristal curvo.
Se ruega consultar para la versión de cristal recto.



Conjunto de pantalla de iluminación PL + cristal curvo CC + cristal frontal DFG + kit de soportes KS.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN	
		largo	ancho		
DFG-211	**19017094**	675	395	2 GN 1/1	
DFG-311	**19010927**	1000	395	3 GN 1/1	
DFG-411	**19010662**	1325	395	4 GN 1/1	
DFG-511	**19010663**	1650	395	5 GN 1/1	



KS

Kit de soportes para la colocación de cristales protectores

Modelo	Referencia	Descripción
KS	**19011516**	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS
PARA BUFFET. DROP-IN





PCTI

Kit termómetro digital para colocación en las pantallas

- Termómetro digital para que el público pueda visualizar la temperatura de los elementos calientes y fríos.
- **En instalaciones donde no se incluya un elemento Drop-in, es necesario incluir un Kit interruptor PCIC, para poder controlar las pantallas con luz o con luz y calor.**
- Carcasa de acero inoxidable preparada para instalar fácilmente bajo las pantallas.
- No se recomienda la instalacion del termómetro en las pantallas de calor con elementos cerámicos.

Modelos	Referencias	Dim. exteriores largo (mm)	Dim. exteriores ancho (mm)	Dim. exteriores alto (mm)	Descripción
N PCIC	**19068759**	132	84	70	Interruptor
N PCTD	**19068760**	132	84	70	Termómetro
N PCTI	**19068762**	132	84	70	Interruptor + termómetro
N PCTD-C	**19068763**	132	84	70	Termómetro elementos calientes
N PCTI-C	**19068764**	132	84	70	Termómetro elementos calientes + interruptor



DCN-55

Dispensador neutro de cestas de vajilla

- Diseñadas para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.
- Sistema especial de resortes que mantienen las cestas a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muebles.
- Dispensador de fácil colocación y extracción.
- Carga máxima: 120 Kg.
- Capacidad: 5/6 cestas 110 mm de altura.
- Construcción en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos
DCN-55	**19000876**	600 x 640 x 710	535 x 610

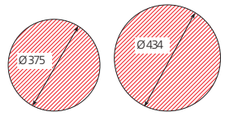


DPN-28

Dispensadores de platos neutros

- Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos.
- Carga máxima: 45 Kg.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.





DPN-28 DPN-34

Medidas de encastre (mm)

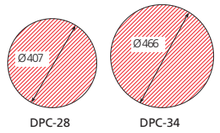
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos
DPN-28	**19000880**	391 x 730	de 180 a 280 mm
DPN-34	**19000883**	451 x 730	de 240 a 340 mm



DPC-28

Dispensadores de platos calientes

- Sistema especial de resortes resistentes a altas temperaturas que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
- Las paredes están aisladas mediante poliuretano ecológico con una densidad de 40Kg/m3. Este aislamiento permite una menor transmisión del calor y un menor coste de energía.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos. Carga máxima: 45 Kg.
- Incorpora caja con termostato regulable, interruptor, piloto indicador de funcionamiento y cable con clavija.
- Potencia eléctrica: 480 W.
- Tensión: 230 V.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



DPC-28 DPC-34

Medidas de encastre (mm)



DPC-28 + TDP-28

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos
DPC-28	**19000879**	420 x 730	de 180 a 280 mm
DPC-34	**19000873**	480 x 730	de 240 a 340 mm



TDP-28

TDP-34

Tapas para dispensadores de platos

- Tapas en material plástico para mantener la temperatura de los dispensadores.
- Existe un modelo para el dispensador de 280 mm y otro para el de 340 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos
TDP-28	**19001964**	Ø 340 x 60	-
TDP-34	**19001965**	Ø 400 x 60	-



CHD

Chafing dish Baños María de sobremesa

- Sistema de calentamiento mediante alcohol gelificado o elemento eléctrico.
- La profundidad de la cuba permite utilizar cubetas GN de 100 mm de altura o menor. Se pueden utilizar cubetas GN 1/1 o subdivisiones.
- Existen modelos con tapa extraíble (CHD) y otros con tapa escamoteable (CHD-E).
- Construidos en acero inoxidable 18/10, con acabado pulido brillante.
- Dotación de 1 recipiente GN 1/1
- EL modelo ECHD-E-EL es encastrable y está pensado para aplicaciones en buffet. La tapa es 180º escamoteable. Se puede utilizar junto al elemento eléctrico ELC. Este elemento eléctrico no está incluido en el precio y se debe pedir por separado.

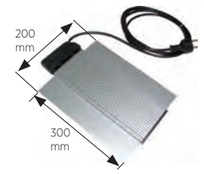


CHD-E



ECHD-E-EL

Encastrable, pensado para aplicaciones en buffet



Elemento eléctrico ELC



Todos los modelos incluyen como dotación estándar 2 reguladores de combustión de acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Descripción	Tensión (V)	Funcionamiento	Medidas totales (mm)	Medidas de encastre (mm)
CHD	**19000305**	Con tapa extraible	-	Alcohol	430 x 690 x 300	-
CHD-E	**19000303**	Con tapa escamoteable	-	Alcohol	430 x 700 x 480	-
CHD-E-EL	**19000304**	Con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	430 x 700 x 480	-
ECHD-E-EL	**19045191**	Drop-in, con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	410 x 640 x 420	400 x 575 x 170
ELC	**19000897**	Elemento eléctrico para CHD y CHD-E	230/1/50 Hz	350 W	300 x 200 x 30	-



CONSULTE NUESTRA SECCIÓN DE SNACK ENCASTRABLE

Una gama extensa de aparatos de cocción encastrables, ideales para buffets, self-service y show cooking.
(Ver la gama en páginas 210-213)

Consulte nuestra sección de snack encastrable



Cocina a gas



Cocina vitrocerámica



Freidora eléctrica



Cocina eléctrica



armarios expositores de vinos

VINACOTECAS CENTRALES ENOLUX 114
VINACOTECAS MURALES ENOLUX 115
ARMARIOS DE VINOS 116

edenox

EXPOSICIÓN DEL VINO

DISEÑO DE VANGUARDIA PARA LA DEGUSTACIÓN VISUAL DEL VINO.

El vino es actualmente el protagonista indiscutible en mesas y aperitivos alrededor del mundo, más allá de una moda pasajera se ha convertido en una tendencia al alza; las variedades, sabores y texturas del vino han seducido a tantos nuevos comensales que los restauradores y espacios gastronómicos ya no se plantean una oferta sin una selección de vinos.

El fuerte incremento en el consumo y la curiosidad de los clientes por descubrir nuevos sabores, ha generado la necesidad de presentar el vino más allá de las listas o cartas, l**a degustación comienza desde apreciar la forma de la botella, el diseño de la etiqueta o el color del vino.**

Para satisfacer estas necesidades y potenciar su negocio, **edenox presenta ENOLUX; un concepto en la exposición y conservación del vino que incrementa el valor a cada botella** almacenada en el interior. Este elegante escaparate está diseñado para **atraer la atención y reclamo de los clientes** en restaurantes, hoteles y cualquier tipo de espacio gastronómico.

Las prestaciones de ENOLUX van más allá de conservar o exponer el vino, **las elegantes líneas** y elementos constructivos de alta calidad **hacen de esta vinacoteca un elemento de decoración que valoriza los espacios y salas del restaurante**, bar, pudiendo hacer incluso la función de delimitador de salas o ambientes creando una atmósfera sugestiva y prestigiosa a su alrededor.



UN SISTEMA MODULAR PARA DECORAR Y EXPONER.

DISEÑO 360°

La exposición 360° es un concepto de **diseño abierto con todas sus paredes acristaladas**, una característica única de las vinacotecas enolux.
sus 4 paredes en cristal favorecen la visión desde cualquier ángulo de visión. las paredes están formadas por un cristal doble con cámara de aire que evita las condensaciones, incluso cuando la apertura de la puerta se realiza con mucha frecuencia.



DISEÑO MODULAR

ENOLUX ha sido concebida con un diseño flexible que **permite hacer composiciones modulares** gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente al unir una con otra.

Esta característica le permite crear conjuntos de vinacotecas que hagan la función de paredes o separadores de ambientes con una **estética vanguardista y muy atractiva**.



AISLAMIENTO

Las vinacotecas ENOLUX permiten la máxima exposición gracias a que sus paredes laterales y posteriores están fabricadas con cristales especiales de doble pared con cámara de aire.

El aislamiento de los cristales es muy eficiente, permiten recuperar la temperatura del interior rápidamente evitando condensaciones a pesar de constantes aperturas de puerta.



DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

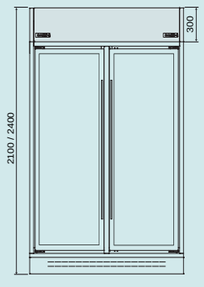
El modelo de 2 puertas está formado por dos **ambientes totalmente aislados y controlados cada uno por un termostato digital**, que permite regular la temperatura en el interior de manera independiente, esto ofrece la ventaja de almacenar diferentes tipos de vino, cada uno a la temperatura más adecuada.



Vinacoteca de 2 cuerpos

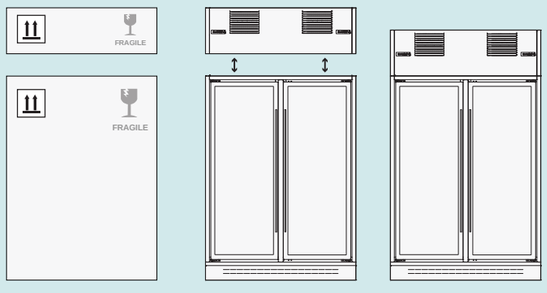


VERSIÓN REMOTA



Opcionalmente las vinacotecas pueden servirse en versión remota. En estos modelos, la altura de la parte superior se reduce a 300 mm.

DISEÑO INTELIGENTE



Para facilitar su manipulación, transporte e instalación, las vinacotecas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara, el bloque queda totalmente hermético.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



EVAPORADORES CON SISTEMA VENTILADO

Ubicado en la parte superior de la vinacoteca, el sistema de frío formado por un evaporador ventilado distribuye el aire frío en el interior, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.



TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE

El termostato instalado en las vinacotecas cuenta con un diseño moderno y muy elegante, el display es amplio para tener una lectura incluso a varios metros de distancia y la iluminación de los valores es en color blanco.

ILUMINACIÓN

LED

ILUMINACIÓN LED EN TODAS LAS ESQUINAS.

No hay espacio sin iluminar. Es uno de los principios del diseño ENOLUX. La intensidad de la luz puede regularse mediante un mando a distancia suministrado que le permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la vinacoteca.



MÁXIMA SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN

Es el diseño 360° que permite una visión en el interior de la vinacoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.

CENTRALES



WI-2C-BLA-26



WI-2C-GRE-23



WI-1C-BLA-26

MURALES



WI-2W-GRE-26



WI-2W-BLA-23

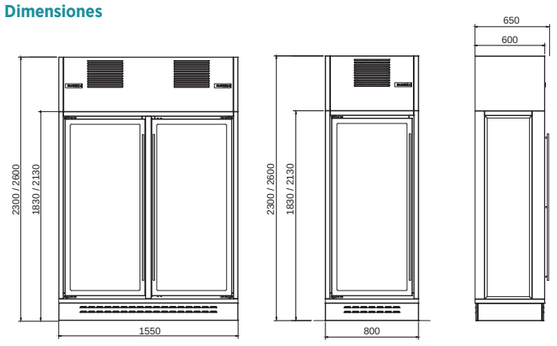


WI-1W-GRE-23

VINACOTECA CENTRAL DE UNA O DOS PUERTAS

- **La pared posterior es totalmente acristalada, ideal para utilizarse como elemento isla y separar ambientes. 2 Alturas disponibles:**
  - **2600 mm: Capacidad de 77 botellas 1 puerta, 154 botellas 2 puertas.**
  - **2300 mm: Capacidad de 70 botellas 1 puerta, 140 botellas 2 puertas.**
  - **2 Colores disponibles: Negro y Gris.**
- Los modelos de dos puertas cuentan con dos ambientes independientes.
- Paredes laterales y central de cristal con doble pared y cámara de aire.
- Tirador fabricado en acero inoxidable.
- Incorporan cerradura con llave.
- Termostato digital para cada ambiente.
- Cuentan con bandeja para recoger los condensados del evaporador.
- Potente iluminación Led en cada esquina, regulable en intensidad.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Temperatura de trabajo 5°C a 18°C.
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.

Dimensiones

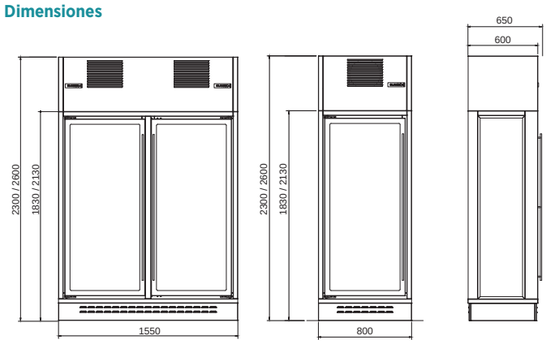


Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	N° puertas	Potencia (W)	N° botellas
WI-1C-GRE-23	**19030554**	800 x 650 x 2300	Gris	1	1450	70
WI-2C-GRE-23	**19030555**	1550 x 650 x 2300	Gris	2	2900	140
WI-1C-BLA-23	**19030556**	800 x 650 x 2300	Negro	1	1450	70
WI-2C-BLA-23	**19030557**	1550 x 650 x 2300	Negro	2	2900	140
WI-1C-GRE-26	**19030558**	800 x 650 x 2600	Gris	1	1490	74
WI-2C-GRE-26	**19030559**	1550 x 650 x 2600	Gris	2	2980	154
WI-1C-BLA-26	**19030560**	800 x 650 x 2600	Negro	1	1490	74
WI-2C-BLA-26	**19030561**	1550 x 650 x 2600	Negro	2	2980	154

VINACOTECA MURAL DE UNA O DOS PUERTAS

- La pared posterior está fabricada en acero, ideal para colocarse en paredes.
- 2 Alturas disponibles:
- 2600 mm: Capacidad de 77 botellas 1 puerta, 154 botellas 2 puertas.
- 2300 mm: Capacidad de 70 botellas 1 puerta, 140 botellas 2 puertas.
- 2 Colores disponibles: Negro y Gris.
- Los modelos de dos puertas cuentan con dos ambientes independientes.
- Paredes laterales y central de cristal con doble pared y cámara de aire.
- Tirador fabricado en acero inoxidable.
- Incorporan cerradura con llave.
- Termostato digital para cada ambiente.
- Cuentan con bandeja para recoger los condensados del evaporador.
- Potente iluminación Led en cada esquina, regulable en intensidad.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Temperatura de trabajo 5°C a 18°C.
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.

Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	N° puertas	Potencia (W)	N° botellas
WI-1W-GRE-23	**19030562**	800 x 650 x 2300	Gris	1	1450	70
WI-2W-GRE-23	**19030563**	1550 x 650 x 2300	Gris	2	2900	140
WI-1W-BLA-23	**19030564**	800 x 650 x 2300	Negro	1	1450	70
WI-2W-BLA-23	**19030565**	1550 x 650 x 2300	Negro	2	2900	140
WI-1W-GRE-26	**19030566**	800 x 650 x 2600	Gris	1	1450	74
WI-2W-GRE-26	**19030568**	1550 x 650 x 2600	Gris	2	2900	154
WI-1W-BLA-26	**19030569**	800 x 650 x 2600	Negro	1	1490	74
WI-2W-BLA-26	**19030571**	1550 x 650 x 2600	Negro	2	2980	154

ARMARIOS EXPOSITORES DE VINOS

Los armarios conservadores de vino edenox actúan como bodegas climatizadas que además de mantener una temperatura adecuada de servicio, son elementos decorativos con un diseño elegante y moderno que favorece el reclamo de clientes para un artículo indispensable en cualquier carta de restaurantes y restauración casual.



Diseñado especialmente para la conservación y mantenimiento de vinos.

Amplio rango de temperatura para almacenar diferentes tipos de vino: 5ºC a 16ºC



*Los estantes de los expositores de vino son en color negro tipo estante varilla. Los estantes de madera son opcionales y se tienen que pedir como accesorios. Existen dos tipos de estantes de madera de posición horizontal o inclinado.

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



APV-1202-C



APV-601-C

ARMARIO EXPOSITOR DE VINO

- Cuentan con un diseño en el que se han cuidado los acabados y detalles para ofrecer una sensación de expositor elegante, moderno y de alta calidad.
- Especialmente diseñado para la exposición y conservación de vinos, diseño elegante con puerta de cristal con filtro UV que protege las botellas de la iluminación exterior.
- Estantes de madera montados sobre guías que facilitan su extracción incluso con carga de botellas. Los estantes se pueden extraer para hacer otras composiciones de exposición.
- Iluminación interior en LED que favorece la conservación y propiedades del vino.
- Dotados de una cerradura que garantiza la seguridad del producto.
- Modelo **APV-501-C**:
  - Ideal para aplicaciones bajo mostrador o tras barra.
  - Capacidad máxima de 31 botellas de 0,75cl.
  - Dotado de un estante de varilla plastificado en negro.
  - 1 puerta
- Modelo **APV-601-C**:
  - Capacidad.
  - Dotado de tres estantes planos y uno inclinado de varilla plastificada en negro, para una capacidad de 72 botellas de 0,75cl. La capacidad máxima con 9 estantes horizontales es de 117 botellas de 0.75 cl
  - Existe un kit de estantes en madera con código 19045612 que incluye 3 estantes horizontales y un estante a 45º.
  - Se pueden instalar un máximo de 5 estantes inclinados por armario.
  - 1 puerta
- **APV-1202-C**:
  - Dotado de seis estantes planos y dos inclinados de varilla plastificada en negro, para una capacidad de 144 botellas de 0,75cl. La capacidad máxima con 18 estantes horizontales es de 234 botellas de 0.75 cl
  - Dotado de tres estantes planos y uno inclinado de varilla plastificados en negro en cada cuerpo.
  - Existe un kit de estantes en madera con código 19045612 que incluye 3 estantes horizontales y un estante a 45º.
  - 2 puertas.



APV-501-C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)
APV-501-C	**19042793**	1	180	135	+5ºC a +16ºC	505 x 570 x 950
APV-601-C	**19042794**	1	400	202	+5ºC a +16ºC	620 x 655 x 1850
APV-1202-C	**19042795**	2	600	404	+5ºC a +16ºC	1240 x 655 x 1850

* Los estantes de los expositores de vino son en color negro tipo estante varilla.



self-service

ELEMENTOS FRÍOS 122
ELEMENTOS CALIENTES 124
MUEBLES DISPENSADORES DE PLATOS 126
MESA PARA CAJA 128
MUEBLES DE ÁNGULO 129
ELEMENTOS NEUTROS 130
ACCESORIOS 131

edenox

ELEMENTOS MODULARES ADAPTADOS A CADA ESPACIO Y NECESIDAD

Self-Service

El **Self-Service** de edenox ha sido diseñado para permitir **una composición para cada necesidad.**

La gama incluye **elementos neutros, calientes y refrigerados** que pueden ensamblarse según las necesidades de la restauración, y de las dimensiones y la forma del espacio disponible.

Cada mueble forma parte de una serie de **elementos modulares,** pudiéndose crear las medidas y las formas deseadas.

De esta manera es posible realizar un **Self-Service lineal** o bien un sistema de **islas de libre circulación.**
Todos los elementos están fabricados con materiales de **alta calidad y tecnología avanzada.**
Los frontales de los elementos pueden ser en **acero inoxidable** o con paneles de acabado melamínico de alta resistencia.

PARA ADAPTARNOS A SU PROYECTO LE OFRECEMOS DIFERENTES COMBINACIONES EN MUEBLES:

- MESAS NEUTRAS
- MUEBLES DISPENSADORES DE PLATOS O CESTAS DE VAJILLA
- MESAS DE ÁNGULO, PARA CAJA, ETC.

MUEBLES NEUTROS


Mueble dispensador de platos 2 pozos


Mueble dispensador de platos 1 pozo


Los carros caliente dispensadorde platos


Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla


Mueble ángulo 45° externo

DETALLES DE LA GAMA


Encimeras fabricadas en acero inoxidable AIS-304


Elementos diseñados y fabricados para el trabajo diario


Elementos disponibles con reserva o sin reserva



SCRR-16

Muebles con cuba

Muebles con cuba refrigerada superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- Cuba con medidas Gastronorm (3 ó 4 recipientes GN 1/1 según modelo).
- Para cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- **Los modelos con reserva incorporar reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- La temperatura que se consigue, tanto en la cuba como en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C, es de +4 °C a +10 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Evaporación automática de la condensación.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 133)
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.
- Preparada para instalarse con una vitrina refrigerada SVF-16.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)
SCR-12	**19033047**	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	350	230/1/50 Hz
SCR-16	**19033045**	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	350	230/1/50 Hz
SCRR-12	**19006377**	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	500	230/1/50 Hz
SCRR-16	**19007023**	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	700	230/1/50 Hz



SPFR-12



Permite colocar 5 parrillas GN 1/1 en su interior. De dotación incluye una parrilla por puerta.

Muebles con placa fría superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la exposición de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- **Los modelos con reserva incorporar reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- La temperatura que se consigue en la parte superior de la placa es de -4 °C a +4 °C y de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Evaporación automática de la condensación.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 133).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 200 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)
SPF-12	**19033048**	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	350	230/1/50 Hz
SPF-16	**19033049**	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	350	230/1/50 Hz
SPFR-12	**19006676**	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	500	230/1/50 Hz
SPFR-16	**19007289**	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	700	230/1/50 Hz



SVF-16

Vitrinas refrigeradas

- Diseñadas especialmente para el mantenimiento y exposición de alimentos durante el servicio de comidas.
- La vitrina está refrigerada mediante un sistema de ventilación que mantiene uniforme la temperatura interior.
- Dispone de puertas correderas de cristal en el lado de los empleados y puertas abatibles de metacrilato transparente en el lado del servicio al público.
- El modelo **SVF-16** está preparado para poder montarse encima de un elemento de self-service edenox con cuba o placa refrigerada (no incluido).
- El modelo **SVF-16-F** dispone de un fondo en acero inoxidable aislado para ser instalado en cualquier tipo de superficie diferente de un elemento frío.
- El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Temperatura de trabajo entre +4 °C a +12 °C con una temperatura ambiente de 32 °C.
- Construida en acero inoxidable 18/10 acabado satinado.



SVF-16-F

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)
SVF-16	**19006491**	1600 x 700 x 1000	Para instalar sobre SCRR-16 o SPFR-16	1200	230/1/50 Hz
SVF-16-F	**19006482**	1600 x 700 x 1000	Para instalar sobre cualquier superficie diferente de un elemento frío	1200	230/1/50 Hz



SIPF-16

Mueble isla central con cuba refrigerada o placa fría superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas de forma independiente.
- **Existe un modelo con cuba refrigerada para cubetas GN de 150 mm de profundidad (SICR-16) y otro modelo con placa fría (SIPF-16).**
- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- En su parte superior puede instalarse, como accesorio, una estructura con cristal e iluminación. Ver página 124.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- La temperatura que se consigue en la placa es de **-4 °C a +4 °C** y de **+2 °C a +10 °C** en la cuba refrigerada, con una temperatura ambiente de 32 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 125).



SICR-16



SICR-16 + SSIL-16

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tipo	Tensión (V)
SICR-16	**19003490**	1600 x 700 x 850	300	Cuba refrigerada	230/1/50 Hz
SIPF-16	**19003491**	1600 x 700 x 850	500	Placa fría	230/1/50 Hz



SBMRS-311



Detalle de la reserva de la SBMRS

Muebles baño María seco (con y sin reserva)

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- Calentamiento sin necesidad de utilizar agua, resistencia blindada protegida mediante rejilla de acero inoxidable.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad en cubetas GN 1/1 de 150 mm de profundidad de, 3 cubetas en los modelos 311 y de 4 cubetas en los modelos 411. La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz** (ver ina 124).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 124).
- Dotación de cubetas no incluida.
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)
SBMRS-311	**19033070**	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	3000	230/1/50 Hz
SBMRS-411	**19033071**	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	3000	230-400/3/50 Hz
SBMS-311	**19033072**	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	1200	230/1/50 Hz
SBMS-411	**19033073**	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	1600	230/1/50 Hz



SBM-311



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle de la reserva de la SBMR.

Muebles baño María con agua (con y sin reserva)

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o sin reserva.
- **Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona** colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad en cubetas GN 1/1 de 150 mm de profundidad de, 3 cubetas en los modelos 311 y de 4 cubetas en los modelos 411.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- En los modelos con reserva caliente, las puertas correderas son de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal** (ver páginas 124).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- Dotación de cubetas no incluida.
- **Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua**
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)
SBM-311	**19006675**	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	2100	230/1/50-60 Hz
SBM-411	**19007897**	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	2100	230-400/3/50-60 Hz
SBMR-311	**19006372**	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	3500	230/1/50-60 Hz
SBMR-411	**19007978**	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	3500	230-400/3/50-60 Hz



SIBM-411



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle de la reserva de la SBMR.

Mueble baño María isla central

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba embutida de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz** (ver página 132).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 133).
- Dotación de cubetas no incluida.
- **Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.**
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 200 (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
SIBM-411	**19003489**	1600 x 700 x 850	4	2100	230-400/3/50Hz



SMC-12

Mesas calientes

- Mesas-mueble calientes para el mantenimiento de los platos preparados antes de su distribución o servicio.
- Equipados con estante intermedio y dos puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, inyectado con una densidad de 40 Kg/m^3.
- La reserva inferior incorpora un sistema de calor mediante aire forzado. Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1600 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo de la mesa.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato de **30 °C** a **90 °C.**
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Equipadas con piloto indicador de funcionamiento y termómetro analógico.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134.
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 133).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Muebles baño María

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
SMC-12	**19005591**	1200 x 700 x 850	2000	230-400/3/50 Hz
SMC-16	**19005697**	1600 x 700 x 850	2800	230-400/3/50 Hz



SMN-12

Mesas neutras

- Sobre reforzado con cantos redondeados.
- La parte posterior es abierta y está equipada con estante intermedio reforzado.
- Construcción interior y exterior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 135).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)
SMN-8	**19005052**	800 x 700 x 850
SMN-12	**19005331**	1200 x 700 x 850
SMN-16	**19005890**	1600 x 700 x 850



SDPN-40

Muebles dispensadores de platos a nivel constante

- Muebles diseñados para almacenar y servir platos calientes o neutros.
- Modelos con sistema de calefacción para **platos calientes** y modelos sin calefacción para **platos neutros.**
- Existen muebles de 1 columna y de 2 columnas.
- Sistema de regulación para varias medidas de platos. La regulación del Ø deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía de apilamiento de los platos.
- Aceptan **platos de diámetro 180 a 280 mm.**
- El servicio de los platos siempre se realiza a un mismo nivel gracias a un sistema
- de muelles resistentes al calor.
- La elasticidad puede ajustarse, según el peso de los platos, activando o
- desactivando muelles.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante termostato.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134).
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.
- **El correbandejas, de 400 mm ó 800 mm, debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 133).
- Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.
- Capacidad de 40/45 platos por columna.



SDPC-80 + 2 TDP-28



SDPC-40 + TDP-28



Panel de control posterior.

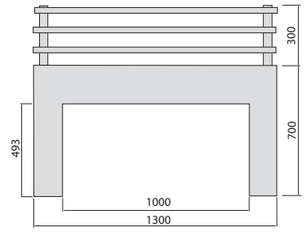
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Columnas	Potencia (W)	Tensión (V)
SDPN-40	**19014729**	400 x 700 x 850	Neutro	1	-	-
SDPN-80	**19004417**	800 x 700 x 850	Neutro	2	-	-
SDPC-40	**19011639**	400 x 700 x 850	Caliente	1	480	230/1/50 Hz
SDPC-80	**19010996**	800 x 700 x 850	Caliente	2	960	230/1/50 Hz
TDP-28	**19001964**	Ø 340 x 60	280 mm	-	-	-



SMNU-13

Elemento para carro dispensador de platos

- Mueble en forma de U para alojar un carro caliente dispensador de platos CPC2-28 (ver página 153).
- Facilita el **almacenamiento y la distribución de los platos** como parte integral del self-service.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134).
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.



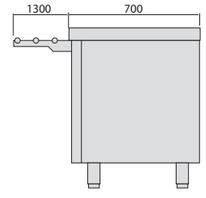


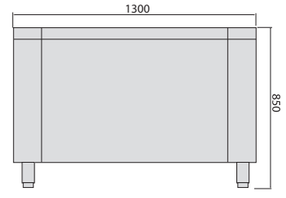
CPC 2-28 + 2 TPD-28



SMNU-13 + CPC 2-28

Los carros calientes dispensadores de platos mantienen los platos calientes y los dispensan siempre a un mismo nivel. Tienen capacidad de hasta 90 platos, de máximo 28 mm de diámetro (ver página 153).





Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)
SMNU-13	**19003478**	1300 x 700 x 850



SDCN-80

Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla

- Mueble diseñado para almacenar y distribuir vasos, copas y tazas.
- Sistema especial de resortes que mantiene las cestas a un nivel constante. La elasticidad puede ajustarse, según el peso de la cesta y sus contenidos, activando o desactivando muelles.
- Carga máxima: 120 Kg.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134).
- Cestas de vajilla no incluidas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.



En el apartado "Cestas de lavavajillas" existe una amplia gama para cubrir todas las necesidades.

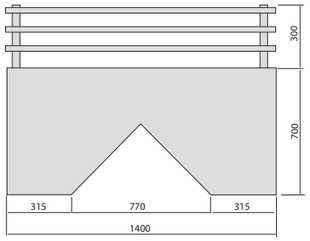
Modelo	Referencia	Medidas Exteriores (mm)
SDCN-80	**19010361**	800 x 700 x 850

Mesa para caja



SMNC-14

- Diseñada para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- El espacio adicional sirve para la colocación de condimentos, servilletas, etc.
- Se puede instalar en el centro de una línea de muebles de selfservice, permitiendo el servicio a ambos lados.
- Se puede colocar la caja a la derecha o a la izquierda.
- Dotada de un cajón con llave.
- Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas (de 1400 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Incluye base schuko para enchufe.



SMNC-14

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)
SMNC-14	19004414	Caja en la derecha o en la izquierda	1400 x 700 x 850

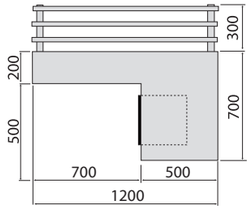
Muebles para caja



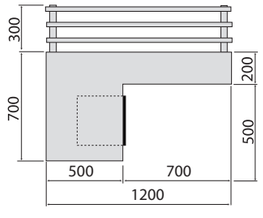
SC-D
Caja derecha

- Diseñados para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- Dotados de un cajón con llave.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126). Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **El correbandejas (de 1200 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**

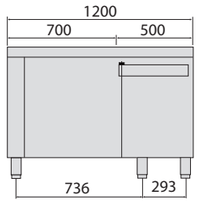




SC-D



SC-I



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)
SC-D	**19003485**	Caja derecha	1200 x 700 x 850
SC-I	**19003486**	Caja izquierda	1200 x 700 x 850



SAE-90
Mueble ángulo 90° externo

Muebles de ángulo

- Existen modelos para formar **ángulos internos y externos de 90° y de 45°.**
- Están adaptados para el acoplamiento de dos elementos dispuestos en ángulo, manteniendo la continuidad del correbandejas.
- Los ángulos internos no necesitan correbandejas (ver dibujos).
- **El correbandejas para los muebles de ángulo externos debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI- 304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 134).



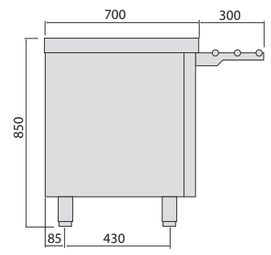
Mesa SAE-90 con panel decorativo
SPR-90 AE

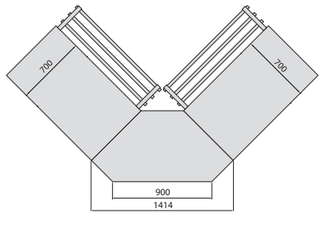


SAI-45
Mueble ángulo 45° interno

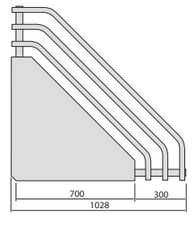


SAE-45
Mueble ángulo 45° externo

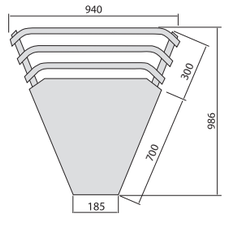




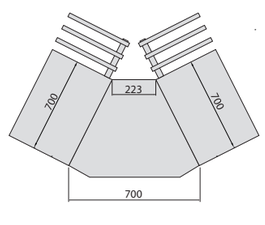
SAI-90



SAE-90



SAE-45



SAI-45

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)
SAE-90	**19003484**	Ángulo externo 90º	700 x 700 x 850
SAI-90	**19005786**	Ángulo interno 90º	1000 x 700 x 850
SAE-45	**19006337**	Ángulo externo 45º	700 x 700 x 850
SAI-45	**19006336**	Ángulo interno 45º	700 x 700 x 850

Tolva de pan y cubertero

- Tolva de pan en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cubertero de
- plástico alimentario.
- **Disponible en dos modelos:** de sobremesa (STPC-80) o con
- estantería para bandejas y manteles o servilletas (STPB-80).



STPB-80



STPC-80



SDVSM-80

Dispensador de vasos

- Dispensador de vasos fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estantes inclinados para la colocación de vasos y copas.
- **Disponible en dos modelos:** con 6 estantes (SDV-80) o de
- sobremesa con 3 estantes (SDVSM-80).



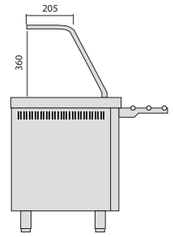
SDV-80

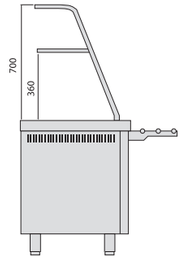


Mesa neutra SMC-16 con tolva de pan y cubertero STPC-80 y dispensador de vasos SDVSM-80

Elementos Neutros

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)
STPB-80	**19005574**	Tolva de pan y cubertero con estantería	800 x 700 x 1600
STPC-80	**19005257**	Tolva de pan y cubertero sobremesa	800 x 700 x 545
SDV-80	**19006347**	Dispensador de vasos 6 estantes	800 x 700 x 1700
SDVSM-80	**19004917**	Dispensador de vasos 3 estantes sobremesa	800 x 700 x 850





Estanterías neutras de cristal y con soportes de acero inoxidable

- **Estanterías neutras de 1 ó 2 estantes,** con o sin cristal frontal, para incorporar en los muebles lineales de self-service.
- Facilitan el servicio y protegen higiénicamente los alimentos.
- En las estanterías de 1 estante, el estante está a 360 mm de altura. En
- las estanterías de 2 estantes, los estantes están a 360 mm y 600 mm de altura.
- Los soportes son de acero inoxidable AISI-304 18/10. Los estantes y los cristales frontales son de cristal templado.
- **Los soportes, los estantes y los cristales frontales se deben pedir por separado.**
- Los cristales SCRF incluyen los clips de sujeción al estante.



Para una **estantería de 1 estante** hay que pedir 1 juego de soportes de un nivel (SS1E) y un estante de cristal (SCRE). Si se precisa un cristal frontal (SCRF) se debe pedir aparte.



Para una **estantería de 2 estantes** hay que pedir 1 juego de soportes de dos niveles (SS2E) y 2 estantes de cristal (SCRE). Un cristal frontal (SCRF) se puede colocar en la parte inferior y se debe pedir aparte.



SS1E



SS2E



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)
SS1E	**19004462**	Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 1 estante	360
SS2E	**19003387**	Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 2 estantes	600
SCRE-8	**19003397**	Estante de cristal curvo para elemento de 800 mm	656
SCRE-12	**19004867**	Estante de cristal curvo para elemento de 1200 mm	1056
SCRE-16	**19004637**	Estante de cristal curvo para elemento de 1600 mm	1456
SCRF-8	**19003393**	Cristal frontal para elemento de 800 mm	656
SCRF-12	**19003398**	Cristal frontal para elemento de 1200 mm	1056
SCRF-16	**19004625**	Cristal frontal para elemento de 1600 mm	1456



SBMR-411 + SECAL-16

Estanterías con luz o con luz y calor

- Para mejorar la presentación de los alimentos se pueden colocar estanterías con luz en los muebles de self-service lineales.
- Para mejorar la presentación de los alimentos y también para mantenerlos a la temperatura adecuada están disponibles estanterías con luz y calor, diseñadas para instalarse en los muebles calientes.
- La altura es uniforme con las estanterías neutras de 1 estante (360 mm).
- Las estanterías son de **1 estante.** Están compuestas de un juego de 2 soportes de acero inoxidable y un elemento de luz o de luz y calor. **Los cristales se deben pedir aparte.** (Ver página anterior).



Interruptor de encendido del SECAL.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Tensión (V)	Potencia (W)
SECAL-8	**19003382**	800 x 360	Con luz y calor	230	300
SECAL-12	**19004693**	1200 x 360	Con luz y calor	230	900
SECAL-16	**19004940**	1600 x 360	Con luz y calor	230	1200
SEL-12	**19003383**	1200 x 360	Con luz	230	18
SEL-16	**19004657**	1600 x 360	Con luz	230	36



SICR-16 + SSIL-16

Estructuras con luz o con luz y calor para isla central

- Diseñados especialmente para módulos de isla central, con acceso a los dos lados.
- Para mejorar la presentación de los alimentos y para mantenerlos a la temperatura adecuada.
- Las estructuras están compuestas de un juego de 2 soportes de acero inoxidable, un elemento de luz o de luz y calor y el **cristal templado curvo incluido.**



Detalle SSIL.

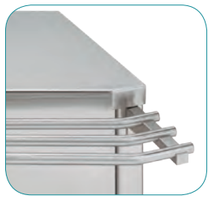
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Tensión (V)	Potencia (W)
SSIL-16	**19005476**	1600 x 360	Con luz	230	36
SSCAL-16	**19003385**	1600 x 360	Con luz y calor	230	1200



SCB-16

Correbandejas

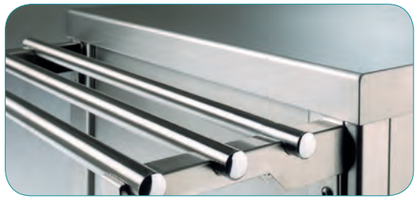
- Disponibles para todos los muebles de self-service (Excepto los muebles de ángulo interior, que no necesitan correbandejas).
- Fáciles de montar. Se suministran desmontados de los
- muebles de self-service.
- Tubo de **30 mm de diámetro.**
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Correbandejas SCBAE-45.



Cuentan con tapones embellecedores.



El correbandejas se fija a columnas de acero reforzado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción
SCB-4	**19003395**	400 x 300	Lineal de 400 mm
SCB-8	**19003396**	800 x 300	Lineal de 800 mm
SCB-12	**19004663**	1200 x 300	Lineal de 1200 mm
SCB-13	**19004622**	1300 x 300	Lineal de 1300 mm
SCB-14	**19004384**	1400 x 300	Lineal de 1400 mm
SCB-16	**19004612**	1600 x 300	Lineal de 1600 mm
SCBAE-90	**19003411**	-	Angular exterior de 90º
SCBAE-45	**19004379**	-	Angular exterior de 45º



SP-60

Posa platos

- Estante colgante para colocar platos.
- La superficie del estante queda a 500 mm del suelo.
- Para uso en los muebles isla central.
- Fácil de montar.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)
SP-60	**19003394**	650 x 350 x 300

Decoración en panel frontal

- Opcionalmente los elementos self service pueden suministrarse con paneles decorativos.
- El acabado es plastificado de color liso resistente al uso diario.
- Los paneles para los muebles fríos incorporan el espacio para la rejilla de ventilación.
- **La decoración frontal de los elementos se debe indicar al momento de hacer el pedido del elemento.Indicar color y código RAL.**

Decoración frontal para elemento	P.V.P. Euros €
Elemento de 400mm	Sin incremento de precio
Elemento de 800mm	Sin incremento de precio
Elemento de 1200mm	Sin incremento de precio
Elemento de 1300mm	Sin incremento de precio
Elemento de 1400mm	Sin incremento de precio
Elemento de 1600mm	Sin incremento de precio
Elemento mueble frío de 1200mm	Sin incremento de precio
Elemento mueble frío 1600mm	Sin incremento de precio
Elemento de ángulo interno 90°	Sin incremento de precio
Elemento de ángulo externo 90°	Sin incremento de precio
Elemento de ángulo exterior 45°	Sin incremento de precio

Colores Lisos

AZUL RAL 5003

ROJO RAL 3020

BLANCO RAL 9003

GRIS RAL 9022

NEGRO RAL 9005



Panel azul



Panel rojo



Panel gris



Panel blanco



S4R

Ruedas

- Todos los elementos pueden suministrarse con cuatro ruedas, dos de ellas con freno, en vez de pies.
- Ruedas de diámetro de 125 mm.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción
S4R	**19004383**	Ø 100	4 ruedas, 2 con freno



Z-16

Zócalos

- Zócalos disponibles para todos los muebles de self-service. Contribuyen a mejorar el aspecto y la higiene del conjunto del self-service.
- Fácil montaje, se fijan en la pata.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Para elementos de:
Z-4	**19014718**	400 x 130	Largo 400 mm
Z-8	**19011497**	800 x 130	Largo 800 mm
Z-12	**19011944**	1200 x 130	Largo 1200 mm
Z-13	**19014725**	1300 x 130	Largo 1300 mm
Z-14	**19014726**	1400 x 130	Largo 1400 mm
Z-16	**19011501**	1600 x 130	Largo 1600 mm
ZL-7	**19011499**	700 x 130	Lateral 700 mm
SZAE-90	**19003446**	1000 x 300	Ángulo exterior 90º
SZAI-90	**19004461**	450 x 130	Ángulo interior 90º
SZAE-45	**19003982**	185 x 130	Ángulo exterior 45º
SZAI-45	**19003976**	220 x 130	Ángulo exterior 45º

Accesorios



Conjunto de 4 fondos GN 1/1.

Fondos perforados para cubas frías

- Ayudan a prevenir la acumulación de hielo y humedad en los productos colocados en una cuba fría.
- Cada fondo perforado es de **tamaño Gastronorm 1/1.**
- Se puede instalar la cantidad necesaria según el tamaño de la cuba.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)
FPCF-11	**19000040**	530 x 325 (GN 1/1)



carros de servicio

CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE 138
CARROS DE POLIETILENO 140
CARROS REFORZADOS 141
PORTA PLATOS MURAL Y DE SOBREMESA 143
POZOS AJUSTABLES 144
CARROS PARA CESTAS DE VAJILLAS 145
CARROS CON GUÍAS PARA RECIPIENTES NORMALIZADOS 146
CARROS CON GUÍAS PARA BANDEJAS 147
CARROS CALIENTES THERMIK 148
CARROS CALIENTES 150
CARROS REFRIGERADOS 152
CARROS BAÑO MARÍA 153

edenox

Carros de servicio estándares y reforzados en acero inoxidable

Carros de servicio acero inoxidable

- Los modelos estándar (CE) incorporan tubo de Ø 25 mm y admiten una carga máxima de 70 Kg por estante (carga repartida) y una carga máxima total de 190 Kg.
- **Los modelos reforzados (CER)**, gracias al mayor espesor de la chapa, mayor diámetro del tubo (Ø 30 mm), mayor espesor del tubo (1,5 mm) y a una inmejorable soldadura de todas las esquinas, se les confiere una elevada robustez que los hace recomendables para el transporte de grandes cargas; 85 Kg por estante con un máximo de 235 Kg por carro (con carga repartida).
- Los estantes de los carros se realizan mediante embutición y plegado redondeado en todo el perímetro de la parte inferior, lo que les da una gran robustez.
- Estructura totalmente soldada.
- Estantes antisonoros.
- Todos los modelos van provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con sus correspondientes parachoques de diámetro 100 mm de goma especial no marcante.
- Carros fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



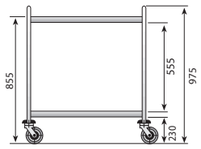
CER-1062



CE-953

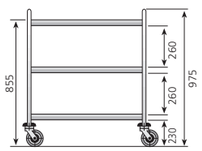


CER-1064



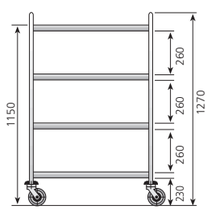
Carros de servicio con 2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-852	**19004870**	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-952	**19004882**	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1062	**19005020**	1000 x 600	1100 x 700 x 975



Carros de servicio con 3 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-853	**19005018**	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-953	**19005019**	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1063	**19005215**	1000 x 600	1100 x 700 x 975



Carros de servicio con 4 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-954	**19003429**	900 x 500	1000 x 600 x 1270
CER-1064	**19003473**	1000 x 600	1100 x 700 x 1270

Carros de Servicio



ACE-4C



ACE-1/3GN



ACE-BB

Accesorios para carros de servicio estándares (modelos CE)

- **ACE-4C:** Soporte con 4 cestillos para cubiertos. Incluye cestillos y bandeja de acero inoxidable.
- **ACE-1/3GN:** Soporte para recipiente Gastronorm 1/3. Recipiente no incluido.
- **ACE-BB:** Soporte para bolsa de basura.
- Fáciles de colocar en todos los carros de servicio estándares CE.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Adaptables únicamente en carros estándares (no reforzados) tipo CE.
- Dispone de un reborde al final de la guía para evitar la caida de las bandejas.

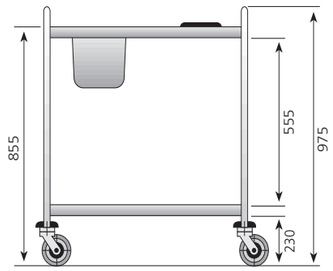
Modelo	Referencia	Descripción	Para carros
ACE-4C	**19004364**	Soporte para cestillos para cubiertos	CE
ACE-1/3GN	**19004336**	Soporte para recipiente Gastronorm 1/3	CE
ACE-BB	**19004385**	Soporte para bolsas de basura	CE

Carro de servicio y recogida

- Carro diseñado para facilitar la recogida de la vajilla, los cubiertos y los desperdicios.
- Provisto de aro de goma para colocar una bolsa de basura.
- Se suministra con una cubeta Gastronorm de 1/2 de profundidad 200 mm para cubiertos. La cubeta se puede extraer para su limpieza.
- Estructura de tubo de 30 mm de diámetro y de 1,5 mm de espesor totalmente soldada.
- Estantes antisonoros y 4 ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante. Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



CSR-1060





Detalle de la ubicación de la bolsa para residuos

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas estantes (mm)
CSR-1060	**19004833**	1100 x 700 x 975	1000 x 600





D-65-A
Lateral en panelado azul

Contenedor para desechos

- Indispensable en restaurantes fast food, buffets, self-service y terrazas.
- **Robusto y resistente.**
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fácil de limpiar y mantener limpio.
- Para uso con cubos estándares, de medidas máximas 490 mm de diámetro y 600 mm de altura. **(Cubo no incluido).**
- Encimera con peto para la colocación de bandejas.
- Disponible en **acabado acero inoxidable o panelado** en verde, rojo o azul.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado
D-65	**19000556**	650 x 550 x 1200	Acero inoxidable
D-65 V	**19000559**	650 x 550 x 1200	Panelado verde
D-65 R	**19000558**	650 x 550 x 1200	Panelado rojo
D-65 A	**19000557**	650 x 550 x 1200	Panelado azul

Carros de transporte y servicio

- edenox presenta una nueva gama de carros de transporte, servicio y almacenamiento. Están concebidos para resolver diferentes tareas cotidianas en muy diferentes sectores de trabajo como la restauración, salas de gimnasio, hoteles & spa o salas de reuniones, gracias a su moderno y elegante diseño.
- Cuentan con un moderno diseño que se adapta a cualquier tipo de ambiente y espacio de trabajo pudiendo ser utilizado como carro de transporte o bien como un carro de recogida utilizando los accesorios.
- Los materiales utilizados en la fabricación del carro le ofrecen una alta resistencia al desgaste y no requiere ningún tipo de mantenimiento especial.
- La superficie de los estantes cuenta con una fina textura que mejora el agarre de los elementos que se transportan y evita fracturas del estante por golpes.
- Todos los modelos CSP se suministran totalmente montados, listos para ser utilizados, sin necesidad de invertir tiempo en tareas de montaje.



Accesorios

Cubo para desperdicios **ACP-CD**

Cubo para cubiertos **ACP-CC**

Resistencia. Fabricado con modernos materiales que resisten el trabajo diario. Es muy fácil de limpiar utilizando un paño con agua o cuando sea necesario utilizando un chorro de agua que no afecta sus propiedades.

Diseño ergonómico. Esquinas y faldones redondeados que le confieren un moderno diseño y a la vez evitan marcas en paredes, puertas y mobiliario.

Asas cómodas y robustas y resistentes ubicadas en ambos lados del carro. Su diseño redondeado con ligera inclinación hacia la parte superior facilita su maniobra incluso con carga máxima.

Almacenamiento. Gran capacidad interior de almacenamiento, permite el transporte con total seguridad gracias al reborde de los estantes que evita la caída los objetos debido al movimiento.

Protección. El modelo con puertas protege los objetos almacenados de la suciedad, salpicaduras o polvo cuando es utilizado en exteriores, además de ocultar cuando sea necesario objetos como platos sucios, toallas, servilletas o mantelería usada después de un servicio.



GAMA CSR OFRECE 3 DIFERENTES OPCIONES

1



CSR-743 PC-CT
Cerrado 2 lados

2



CSR-743 PC
Cerrado 1 lado

3



CSR-743 P
Abierto 2 lados

Carros de transporte y servicio

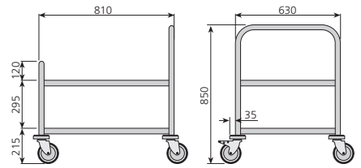
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
CSR-743 PC-CT	**19013883**	Carro de servicio y recogido con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050
CSR-743 PC	**19013884**	Carro de servicio y recogido abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050
CSR-743 P	**19013885**	Carro de servicio y recogida abierto por los 2 lados	980 x 500 x 1050
ACP-CD	**19013086**	Cubo para desperdicios	335 x 245 x 560
ACP-CC	**19013087**	Cubo para cubiertos	330 x 230 x 178

Carro para envasadoras al vacío



CEV

- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Diseñado para que la envasadora esté a la **altura idónea** para trabajar con ella.
- **Apto para todos los modelos de envasadora al vacío** de sobremesa de edenox (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- 4 ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- edenox dispone de una extensa gama de modelos de envasadoras al vacío.



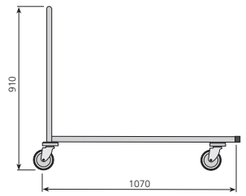
Modelo	Referencia	Medidas (mm)
CEV	**19004832**	810 x 630 x 850



CR-1060

Carro reforzado para grandes cargas

- Estante **reforzado para soportar grandes cargas (hasta 300Kg).**
- Asa reforzada de tubo Ø 30 mm.
- Dotado de 4 ruedas giratorias insonorizantes, de Ø 125 mm, **dos de ellas con freno.**
- En las cuatro esquinas se incorporan parachoques de goma especial, no marcante.
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas estantes (mm)
CR-1060	**19004939**	663 x 1070 x 910	600 x 1000



CPL-65

Carro para lavado

- Cuba contenedora con ruedas para lavado de verduras, aclarado de cubiertos y otras utilidades como el transporte de diferentes productos líquidos, harina, azúcar, etc.
- Incorpora grifo de desagüe.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 600 x 500 x 300 mm.
- Incluye falso fondo perforado que actua de escurridor.
- Con 4 ruedas giratorias de Ø 100 mm.



Fácil traslado

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
CPL-65	**19003409**	600 x 500 x 600

Cubos para utilizaciones varias



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

- Su máxima higiene los hace recomendables para el estocaje y transporte de cualquier producto alimenticio (azúcar, harina, líquidos, etc.), así como para el desbarasado de vajilla o desperdicios.
- **Fondo embutido** que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se puedan alojar debajo de mesas de trabajo u obradores.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- En el modelo **CUVP-105** el accionamiento de la tapa se realiza **con pedal.**



Detalle CUVP-105

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50	Tapa
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105	Tapa
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal



Carros para el transporte y estocaje de platos

- El modelo **simple** permite apilar platos de hasta **Ø 32 cm** (150 platos).
- En el modelo doble se pueden apilar platos de hasta **Ø 26 cm** por un lado y de hasta **Ø 32 cm** por el otro (total 300 platos).
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas.
- Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos.
- Todos los carros incorporan 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, **dos de ellas con freno.**
- Las 4 ruedas llevan parachoques de goma especial, no marcante.
- Para una mayor estabilidad y facilidad de estocaje existe, como accesorio, varillas separadoras de pilas de platos (SP-1), fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Disponibles fundas de plástico higiénico (accesorio opcional) que protegen y mantienen limpios los carros y sus contenidos.



CP-150



CP-300



FCP-150

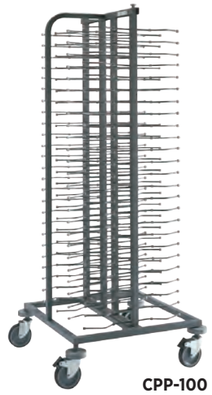


FCP-300



SP-1
Varilla separadora

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Capacidad platos	Ø máximo platos (cm)
CP-150	**19004953**	1125 x 570 x 825	Simple	150	32
CP-300	**19005195**	1125 x 783 x 825	Doble	300	32/26
SP-1	**19003425**	220 x 540	Varilla separadora	-	-
FCP-150	**19003376**	Funda para carro CP-150			
FCP-300	**19003377**	Funda para carro CP-300			



CPP-100

Carros porta platos

- Estructura robusta totalmente soldada.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Provisto de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Todas las ruedas incorporan parachoques de goma especial no marcante.
- Gracias a su estudiado diseño puede cambiarse fácilmente la estructura a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø 33 cm.
- **Capacidad máxima: 100 platos.**
- Separación entre niveles: 60 mm.
- Para el **movimiento y traslado fácil** del carro, incorpora un tubo en su parte media, que a su vez le da máxima rigidez.
- Como accesorio existe una funda de protección (FPH).
- Diseñado para almacenar y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.

Funda higiénica

- Para un buen mantenimiento e higiene de los productos, se ha diseñado una funda de plástico higiénico.
- Su colocación se realiza con suma facilidad.
- Su sistema de cierre con cremalleras permite trabajar por los 4 lados con total independencia.

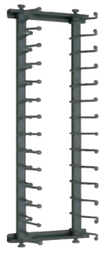


Fácil traslado



Funda opcional en el modelo FPH

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos
CPP-100	**19005480**	754 x 754 x 1800	Carro	100
FPH	**19004548**	Funda de protección para CPP-100		



SPP-14

Porta platos mural

- Especialmente diseñado para el servicio de platos en cocinas profesionales de producción media.
- Tamaño reducido para una fácil ubicación.
- **Fácil de instalar en la pared.**
- **Estructura totalmente soldada.**
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Puede regularse la estructura a las medidas del plato deseado (máximo Ø 33 cm) con facilidad.
- **Capacidad: 14 platos.**



Separación entre niveles: 60 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos
SPP-14	**19004621**	300 x 250 x 880	Mural	14



SPPM-12

Porta platos sobremesa

- Diseñados especialmente para instalaciones que necesitan decorar y preparar platos en espacios reducidos y con gran rapidez.
- Los modelos sobre mesa cuentan con un sistema que permite girar la estructura 360° y acceder a los 4 lados de almacenamiento desde un mismo punto de trabajo.
- Para evitar el giro de la estructura y mantenerla en una posición fija basta con girar la barra instalada en la parte superior.
- Estructura central fabricada en aluminio extruido, ligero y fácil de limpiar.
- Soportes de platos fabricados en polímero resistente con superficie anti-deslizante para una sujeción segura y estable del plato.
- La separación de los soportes es ajustable de 15 mm hasta 45 mm, lo que hace de éstos carros una herramienta de trabajo muy flexible pues permite colocar platos planos o profundos, de forma cuadrada, ovalada o redonda.
- Base en forma de cruz con amplia longitud, que ofrece una gran estabilidad, cuenta con 2 patas regulables para compensar el desnivel de la encimera y superficies.



Gran estabilidad gracias a su base en forma de cruz.



La regulación de la barra permite girar la estructura 360°.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos
SPPM-12	**19017694**	350 x 350 x 460	Sobremesa	12

Carros para el transporte de platos
Pozos ajustables

Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste.
- Incorporan columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo.
- El carro CPPAM-1832 equipado con 4 ruedas giratorias.
- El carro CPPA-1832 incorpora 2 ruedas con freno y 2 sin freno.
- Funda protectora translucida que protege la vajilla almacenada como dotación.
- Las gruesas paredes laterales y posteriores protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Ofrece diferentes modularidades de ajuste en función de los diámetros de los platos que se almacenen.
- Capacidad entre 200 y 400 platos según el diámetro del plato.
- Se suministra en color negro.

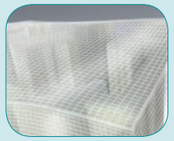


CPPAM-1832
Color Negro



CPPA-1832
Color Negro

Diferentes configuraciones de pozos

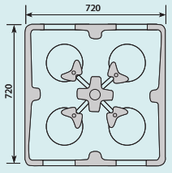


Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.

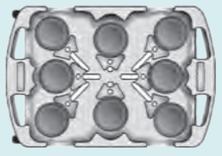


Pozos profundos con gruesas paredes que garantizan la protección de la vajilla.

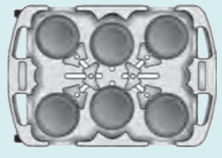
CARROS CON POZOS AJUSTABLES



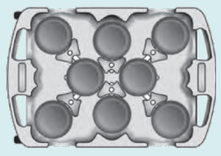
CPPAM-1832



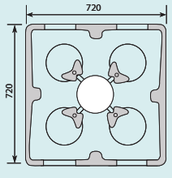
8 Columnas
Ø 12,7-17,8 cm
40-48 platos/columna



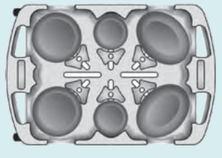
6 Columnas
Ø 20-25 cm
40-48 platos/columna



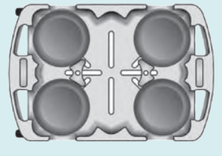
8 Columnas
Ø 20 cm o menor
40-48 platos/columna



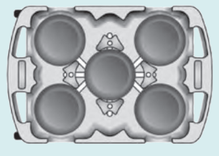
CPPAM-1832



6 Columnas
Ø 2x20 cm, 2x25 cm, 2x36 cm
40-48 platos/columna



4 Columnas
Ø 28-32 cm
40-48 platos/columna



5 Columnas
Ø 25-28 cm
40-48 platos/columna

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Diámetro de plato (cm)	Color
CPPAM-1832	**19030309**	720 x 720 x 830	Pozos ajustables	18 a 32	Negro
CPPA-1832	**19011455**	1100 x 730 x 800	Pozos ajustables	18 a 32	Negro



CCV-7

Carro con guías para cestas de vajilla

- Diseñado especialmente para el estocaje y transporte de **cestas de lavavajillas estándar de 500 x 500 mm.**
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm.
- Las guías están fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,5 mm.
- Provisto de 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno.
- Incorpora parachoques de goma especial no marcante en las 4 ruedas.
- **Espacio entre guías: 205 mm.**
- Como accesorio dispone de una **funda de plástico higiénico** que protege y mantiene limpio el carro, las cestas y sus contenidos.
- Cestas no incluidas.



En el apartado "Cestas de lavavajillas" existe una amplia gama para cubrir cualquier necesidad.



FCCV-7

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	N° guías - bandejas
CCV-7	**19004971**	640 x 635 x 1700	7
FCCV-7	**19003378**	Funda de protección para CCV-7	



CC-55

Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla

- Carros para el transporte y estocaje de **cestas de vajilla de 500 x 500 mm.**
- Los modelos CC-55 y BC-55 están construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 e incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 125 mm., dos de ellas con freno.
- Los modelos CCP-55 y BCP-55 están construidos en polietileno resistente al desgaste no marcante, incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 100 mm.
- En cada esquina de los modelos CC-55 y BC-55 se instalan parachoques de goma especial no marcante.
- Como accesorio se dispone de una **funda de plástico higiénico** que protege y mantiene limpio el carro, las cestas y sus contenidos. La funda tiene capacidad para 6 cestas para vasos de 100 mm de altura, 4 cestas para vasos de 150 mm o 3 cestas para vasos de 200 mm.
- Cestas no incluidas.



FCC-55



BC-55

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo
CC-55	**19004703**	587 x 627 x 900	Acero inoxidable	Con asa
BC-55	**19004696**	587 x 587 x 200	Acero inoxidable	Sin asa
FCC-55	**19003380**	510 x 510 x 900	Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55	

- Estructura muy robusta fabricada en tubo de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm.
- Todos los modelos llevan 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Las guías están fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante la extracción de los recipientes. Poseen un tope embutido en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de los recipientes durante el transporte.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



CGB-21 CGB-11

Carros bajos

- Los modelos bajos llevan en su parte superior una superficie de trabajo en acero inoxidable AISI-304 18/10, con material anti sonoro por debajo.
- Todos los modelos van provistos de **7 pares de guías soldadas** a la estructura de tubo, con una separación entre ellas de 75 mm.

Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)
CGB-11	**19004825**	GN 1/1	7	460 x 630 x 850
CGB-21	**19004938**	GN 1/1 y GN 2/1	7	665 x 750 x 850



CGA-21 CGA-11

Carros altos

- Los modelos para recipientes **Gastronorm** van provistos de **17 pares** de guías soldadas a la estructura de tubo cuadrado, con una separación entre ellas de 75 mm.
- El modelo para recipientes de pastelería (CGA-64) lleva soldadas a la estructura de tubo **16 pares de guías** con una separación de 85 mm entre ellas.
- Los carros altos llevan soldados 2 tubos en la parte media de su altura para evitar la apertura de la estructura y la caída de los recipientes.
- Como accesorio están disponibles fundas de plástico higiénico que protegen y mantienen limpios el carro y sus contenidos.



Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)
CGA-11	**19004961**	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720
CGA-21	**19005058**	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720
CGA-64	**19004962**	600 x 400	16	530 x 700 x 1720
FCGA-11	**19004376**	Funda de protección para CGA-11		
FCGA-21	**19003379**	Funda de protección para CGA-21		
FCGA-64	**19004382**	Funda de protección para CGA-64		



CGE-21

Carro encastrable

- El especial diseño de este carro permite que puedan encajarse varios de ellos, cuando no se utilizan, ocupando el mínimo espacio para su estocaje.
- Este carro va provisto de **17 pares de guías (GN 2/1)** soldadas a la estructura de tubo, con una separación entre ellas de 75 mm.



Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)
CGE-21	**19005696**	GN 1/1 y GN 2/1	17	660 x 750 x 1660



CBCV-20

Carros para bandejas de autoservicio con paneles incorporados

- Carros diseñados especialmente como complemento imprescindible en los self-service y los buffets.
- Permiten almacenar 20 bandejas, de **ancho 350 mm hasta 420 mm y 530 mm de largo.**
- Incorporan paneles con acabado melamínico, disponibles en 3 colores: Verde, Azul y Rojo.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm, totalmente soldada.
- Guías de varilla de acero inoxidable con una distancia de 110 mm entre ellas.
- En el lado opuesto al de introducción de las bandejas existen 4 varillas en todo lo alto del carro que actúan como tope para evitar la caída de las bandejas.
- Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.

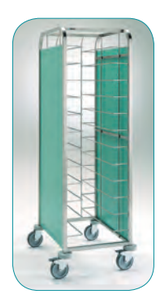
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Color paneles
CBCV-20	**19003456**	1020 x 725 x 1466	Verde
CBCA-20	**19003455**	1020 x 725 x 1466	Azul
CBCR-20	**19003457**	1020 x 725 x 1466	Rojo



CBC-12 CBC-24

Carros para bandejas de autoservicio

- Permiten almacenar **bandejas de ancho 350 mm hasta 420 mm y 600 mm de largo.**
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm totalmente soldada.
- **Guías de varilla de acero inoxidable** con una distancia de 110 mm entre ellas.
- En el lado opuesto al de introducción de las bandejas existen 4 varillas en todo lo alto del carro que actúan como tope para evitar la caída de las bandejas.
- Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Existen como accesorio **paneles laterales en color verde** (a montar por el cliente). Se precisan 2 unidades para cada carro.
- Existe una funda de plástico higiénico para el CBC-12.



CBC-12 + 2 paneles PCBC



CBC-12 + funda FCBC-12

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas
CBC-12	**19005051**	584 x 725 x 1700	12
CBC-24	**19005335**	1068 x 725 x 1700	24
PCBC	**19004649**	Panel para CBC-12 y CBC-24	Unidad
FCBC-12	**19003375**	Funda para CBC-12	-



CBIE-20

Carro con guías para bandejas isotérmicas euronorm

- **Medidas máximas de las bandejas: 530 x 380 x 130 mm.**
- Especialmente diseñados para el servicio y transporte de bandejas isotérmicas normalizadas.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm. En los extremos de la parte inferior lleva unos refuerzos para darle mayor robustez.
- Las guías están fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,5 mm.
- Provisto de 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno.
- Incorpora parachoques de goma especial no marcante en las 4 esquinas.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Carros con guías

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas
CBIE-20	**19004990**	915 x 634 x 1705	20

La familia de carros calientes "Thermik" de edenox ha sido concebida para las cocinas y caterings que requieren de un carro mantenedor de temperatura con una contrastada calidad. Cada elemento del carro ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.

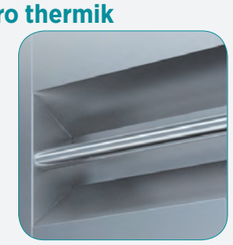


- **Panel de mandos** electrónico, intuitivo y moderno.
- **Paredes y puerta construidas en doble pared,** están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- **Guías embutidas** monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- **Eficiente sistema** de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- **Reserva de agua embutida** con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- **Sistema de humedad** con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- **La puerta con apertura 270°** ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operaciones de trabajo.
- **La contrapuerta es totalmente lisa** sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- **Sin pérdidas de calor**
  Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- **Todo el perímetro está cubierto** con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- **Ruedas pivotantes,**
  2 de ellas con freno

Características del carro thermik



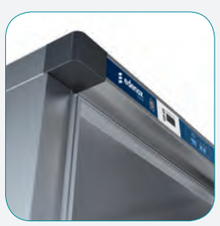
Guías embutidas monoblock con separación de 70 mm entreguías. Garantizan una limpieza profunda en el interior.



Asas de maniobra ergonómicas y robustas en ambos costados. Cuentan con una tercera asa en la parte posterior que facilita la maniobra en espacios reducidos.



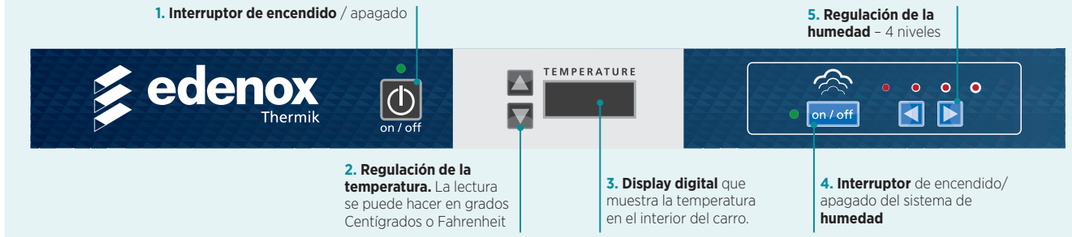
Diseño con rápido acceso a los elementos funcionales. Agiliza y facilita las tareas de mantenimiento.



El panel de mandos está protegido por dos esquineros fabricados en material resistente a los golpes.

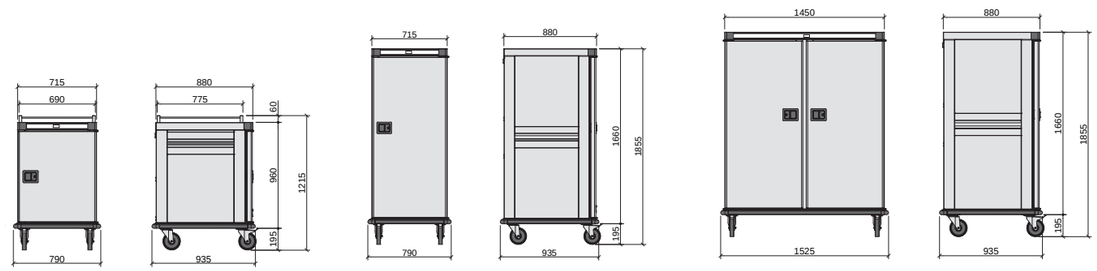
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido
- Teclado electrónico de membrana y display digital
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto
- Temperatura de trabajo 30°C a 90°C
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.

Panel de mandos electrónico





HTB-10 HTB-20 HTB-40

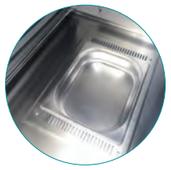


HTB-10 HTB-20 HTB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	N° de puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (W)
HTB-10	**19030596**	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60 Hz	10	2000
HTB-20	**19030598**	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	2000
HTB-40	**19030599**	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3500

Carros calientes

- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.**
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN 2/1 (según modelo).
- **Separación entre guías de 60 mm.**
- **Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado** ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m3. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Dotado con 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.

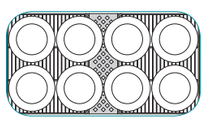


Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, incorpora una bandeja de evaporación de agua con un sistema anti-olas.





Los CCB-40 incorporan un sistema de parrillas centrales para aprovechar al máximo el espacio interior del carro.
Se suministran con la dotación de 20 parrillas centrales.



Caben hasta 8 platos de Ø 300 mm máximo por nivel. Total de 160 platos.

- Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico. Ahorro de energía gracias a su excelente aislamiento. Termostato de control de temperatura 0 °c- 90 °c
- La altura reducida del carro facilita el acceso a los estantes superiores y mejora su maniobrabilidad.
- Dos resistencias eléctricas de tiro forzado en cada cuerpo del armario garantizan la máxima distribución del calor de forma homogénea.
- Ruedas giratorias insonorizadas de ø 160 mm, 2 de ellas con freno, para el fácil manejo del carro.
- Para aguantar más tiempo y resistir mejor las características iniciales del carro debido a su uso continuado, incorpora en la base un parachoques de alta resistencia.
- Estas resistencias incorporan un sistema de autoprotección de seguridad en caso de que su funcionamiento no sea el correcto.
- El diseño interior de las guías centrales y laterales permite la libre circulación del aire caliente por todo el carro y entre los recipientes con alimentos, disfrutando de una temperatura interior homogénea.
- Panel de mandos embutido y en una situación protegida de golpes.

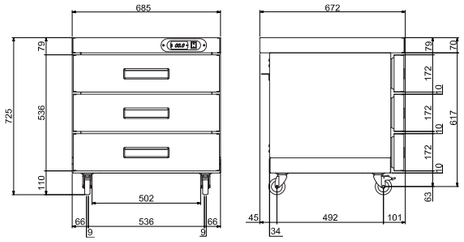
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver inas 151).**



CCB-6



CCB-6-3C



Para modelos CCB-6 y CCB-6-3C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	N° de puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías (separación 60 mm)	Potencia (W)
CCB-6	**19035624**	685 x 670 x 712	1	230/1/50-60 Hz	6 - GN 2/1	1400
CCB-6-3C	**19035625**	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3 - GN 1/1-65	1400



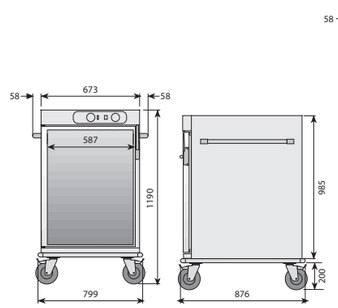
CCB-10



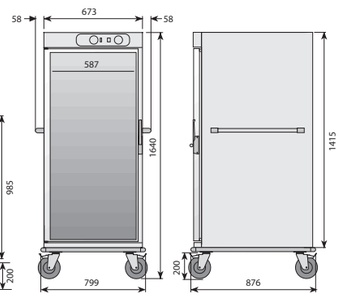
CCB-20



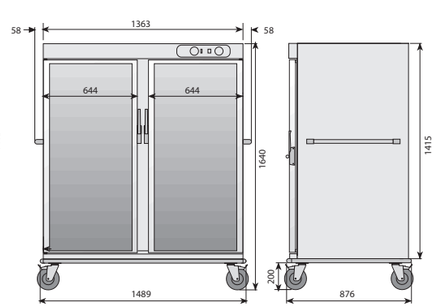
CCB-40



CCB-10



CCB-20



CCB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	N° de puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías (separación 60 mm)	Potencia (W)
CCB-10	**19006002**	799 x 876 x 1190	1	230/1/50 Hz	10	2000
CCB-20	**19006590**	799 x 876 x 1640	1	230/1/50 Hz	20	2000
CCB-40	**19007686**	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50 Hz	40	3500

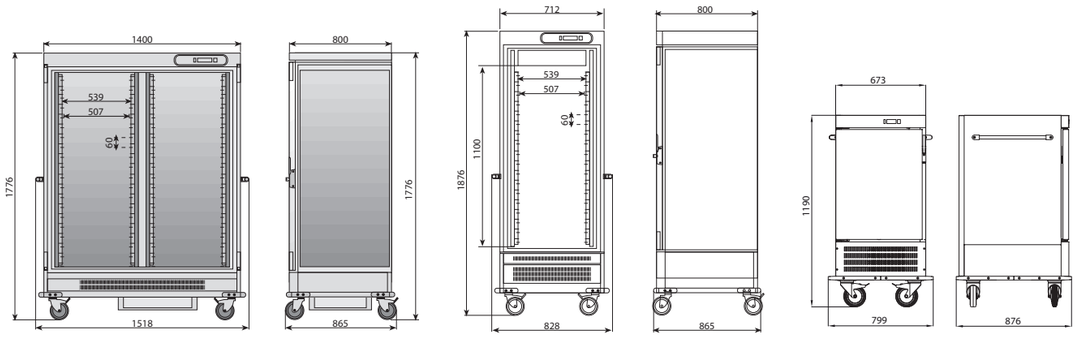
Nota: para modelos y precios de estantes de varilla y recipientes, ver apartado “Recipientes Gastronorm”, inas 156-161.

Carros refrigerados

- Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío.
- Ideal para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.
- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m3.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- **Dotación de estantes GN 2/1 de varilla plastificada (según modelo):**
  - **CF-20 - 5 unidades**
  - **CF-40 - 10 unidades**
- Tensión: 230V /1/ 50Hz.



CF-40 **CF-20** **CF-10**



CF-40 **CF-20** **CF-10**

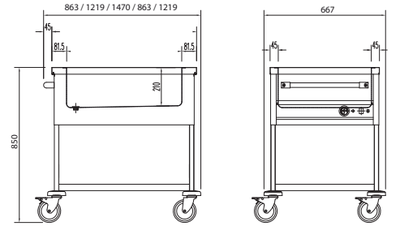
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación pares de guías GN 2/1	Dotación estantes varilla GN 2/1 plastificadas	Potencia (W)
CF-10	**19036707**	799 x 876 x 1190	7	3	3	350
CF-20	**19007132**	828 x 865 x 1876	17	5	5	350
CF-40	**19029903**	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550

Carros baño maría

- Existen modelos de una sola **cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1 y modelos de 2 ó 3 cubas de tamaño GN 1/1 independientes.**
- En los modelos con cubas independientes el panel de mandos incorpora **un interruptor, un piloto y un termostato por cuba,** para controlar la temperatura de cada cuba por separado.
- En la parte inferior incorpora un estante liso de acero inoxidable.
- Grifo de desagüe del agua incorporado en el extremo inferior de la cuba.
- Los carros baño María permiten el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocada en la parte inferior de la cuba.
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan **panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato.**
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Se suministra con cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para el cable.
- Dotados de 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- C**ubetas y recipientes Gastronorm no incluidos. (Ver inas 157-158)**
- **Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.**



CBM-311 **CBM-211** **CBM3-311**
(con cubas independientes)



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 200 mm	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)
CBM-211	**19005127**	863 x 667 x 850	2	1 cuba	1400	230/1/50-60 Hz
CBM-311	**19005581**	1219 x 667 x 850	3	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz
CBM-411	**19006001**	1470 x 667 x 850	4	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz
CBM3-311	**19003476**	1219 x 667 x 850	3	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz

Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

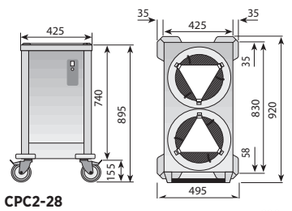
- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares.**
- Carros construidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con doble pared y aislamiento interior.
- Sistema de regulación para diferentes medidas de platos. La regulación del diámetro deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía del apilamiento de los platos.
- La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles (resistentes al calor), lo cual garantiza que el servicio se realice siempre a un mismo nivel.
- **Carros de 2 y 4 columnas. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.**
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna.**
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Provistos de cuatro ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante en las 4 esquinas.
- **Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.**



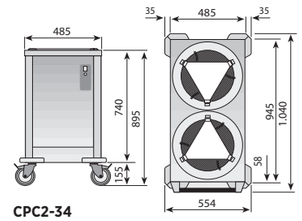
CPC2-28



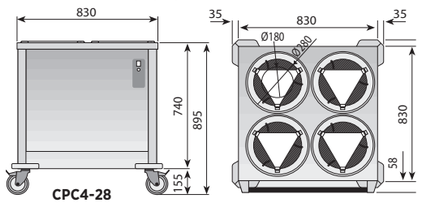
CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Columnas	Capacidad aprox. platos	Ø Platos (mm)	Potencia (W)
CPC2-28	**19005889**	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960
CPC2-34	**19006147**	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960
CPC4-28	**19006476**	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920
TDP-28	**19001964**	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm				
TDP-34	**19001965**	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm				



recipientes gastronorm

RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE 156
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS 161

edenox

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

- El sistema de recipientes Gastronorm edenox está basado en los modelos de medidas GN 2/1 (650 x 530 mm) y GN 1/1 (530 x 325 mm). Con estas medidas como base, la gama edenox dispone de las subdivisiones necesarias para que cumpla con los requerimientos de los establecimientos gastronómicos modernos: GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.
- Dicho sistema está diseñado y fabricado bajo la norma europea EN-631.
- La aplicación de esta norma ayuda a que internacionalmente los recipientes Gastronorm se puedan utilizar en cualquier tipo de aparato que esté utilizando dichas dimensiones, (armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc.) pudiendo adaptarse a las necesidades de cada establecimiento.
- La rigidez de los bordes, así como su especial embutición, aseguran una perfecta estabilidad en cada aplicación.
- Los amplios radios de las cubetas permiten una mayor facilidad de limpieza y máxima higiene.
- Su pulido electrolítico (electropulido) hace posible una máxima uniformidad en el acabado de todos los modelos.
- Existe un modelo de tapa para cada necesidad (para cubetas lisas, con asas, para cucharón y herméticas). El estudiado diseño de la junta labial vulcanizada de silicona de la tapa hermética hace que el recipiente con comida cierre de una forma segura e higiénica, siendo su margen de temperaturas de -40 °C a +180 °C.
- Las asas retráctiles facilitan la manipulación y el poder apilar recipientes sin pérdida de espacio, garantizando su estabilidad.

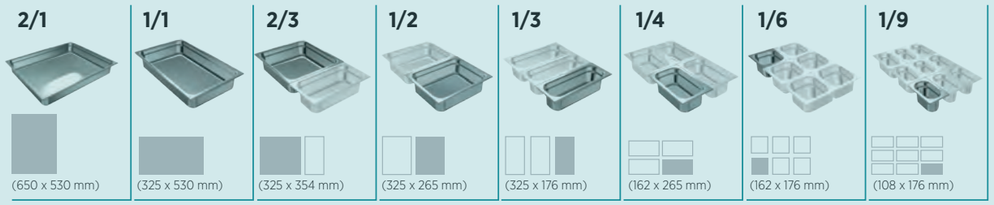


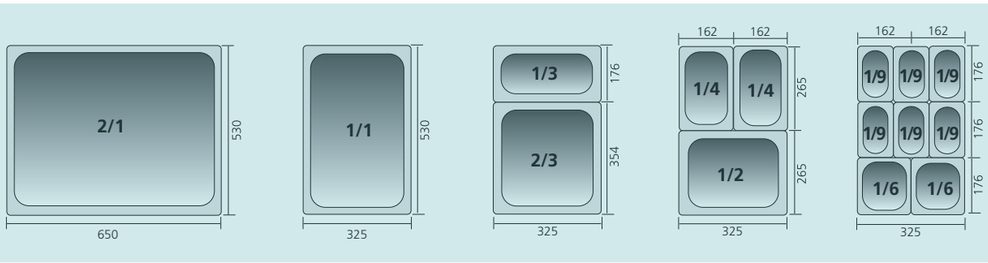
Amplia gama de recipientes GN.



Diferentes tipos de tapas para los recipientes

Medidas y subdivisiones Gastronorm







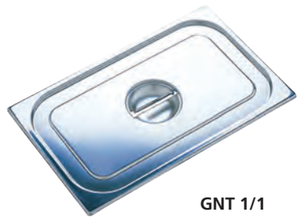
Cubetas lisas Gastronorm.

Tamaño GN		Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia
2/1	650 x 530 mm	20	6	GN 2/1-20	**19000697**
		40	10,5	GN 2/1-40	**19000699**
		65	18,5	GN 2/1-65	**19000700**
		100	28	GN 2/1-100	**19000695**
		150	42	GN 2/1-150	**19000696**
		200	56,5	GN 2/1-200	**19000698**
1/1	325 x 530 mm	20	3	GN 1/1-20	**19000665**
		40	5,5	GN 1/1-40	**19000666**
		65	9,5	GN 1/1-65	**19000667**
		100	14	GN 1/1-100	**19000668**
		150	21	GN 1/1-150	**19000669**
		200	28	GN 1/1-200	**19000670**
2/3	325 x 354 mm	20	1,7	GN 2/3-20	**19000703**
		40	3,2	GN 2/3-40	**19000705**
		65	5,5	GN 2/3-65	**19000706**
		100	8,7	GN 2/3-100	**19000701**
		150	13	GN 2/3-150	**19000702**
		200	18	GN 2/3-200	**19000704**
1/2	325 x 265 mm	20	1,2	GN 1/2-20	**19000672**
		40	2,2	GN 1/2-40	**19000673**
		65	3,7	GN 1/2-65	**19000674**
		100	6,5	GN 1/2-100	**19000675**
		150	9,5	GN 1/2-150	**19000676**
		200	12,5	GN 1/2-200	**19000677**
1/3	325 x 176 mm	20	0,8	GN 1/3-20	**19000678**
		40	1,5	GN 1/3-40	**19000679**
		65	2,5	GN 1/3-65	**19000680**
		100	3,7	GN 1/3-100	**19000681**
		150	5,7	GN 1/3-150	**19000682**
		200	7,7	GN 1/3-200	**19000683**
1/4	162 x 265 mm	20	0,6	GN 1/4-20	**19000686**
		65	1,6	GN 1/4-65	**19000688**
		100	2,8	GN 1/4-100	**19000684**
		150	4,2	GN 1/4-150	**19000685**
		200	5,8	GN 1/4-200	**19000687**
1/6	162 x 176 mm	65	1	GN 1/6-65	**19000692**
		100	1,8	GN 1/6-100	**19000689**
		150	2,4	GN 1/6-150	**19000690**
		200	2,6	GN 1/6-200	**19000691**
1/9	108 x 176 mm	65	0,5	GN 1/9-65	**19000694**
		100	0,9	GN 1/9-100	**19000693**



Cubetas perforadas

Tamaño GN		Profundidad (mm)	Modelo	Referencia
2/1	**650 x 530 mm**	40	GNO 2/1-40	**19000758**
		65	GNO 2/1-65	**19000759**
		100	GNO 2/1-100	**19000755**
		150	GNO 2/1-150	**19000756**
		200	GNO 2/1-200	**19000757**
1/1	**325 x 530 mm**	40	GNO 1/1-40	**19000748**
		65	GNO 1/1-65	**19000749**
		100	GNO 1/1-100	**19000745**
		150	GNO 1/1-150	**19000746**
		200	GNO 1/1-200	**19000747**
2/3	**325 x 354 mm**	40	GNO 2/3-40	**19000763**
		65	GNO 2/3-65	**19000764**
		100	GNO 2/3-100	**19000760**
		150	GNO 2/3-150	**19000761**
		200	GNO 2/3-200	**19000762**
1/2	**325 x 265 mm**	40	GNO 1/2-40	**19000753**
		65	GNO 1/2-65	**19000754**
		100	GNO 1/2-100	**19000750**
		150	GNO 1/2-150	**19000751**
		200	GNO 1/2-200	**19000752**



GNT 1/1

Tapas normales

Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/1	GNT 1/1	**19001931**
2/3	GNT 2/3	**19001937**
1/2	GNT 1/2	**19001932**
1/3	GNT 1/3	**19001933**
1/4	GNT 1/4	**19001934**
1/6	GNT 1/6	**19001935**
1/9	GNT 1/9	**19001936**



GNTA 1/1

Tapas con orificios para asas

Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/1	GNTA 1/1	**19001938**
2/3	GNTA 2/3	**19001943**
1/2	GNTA 1/2	**19001939**
1/3	GNTA 1/3	**19001940**
1/4	GNTA 1/4	**19001941**
1/6	GNTA 1/6	**19001942**



GNTO 1/1

Tapas con orificio para cazo

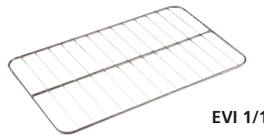
Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/1	GNTO 1/1	**19001944**
2/3	GNTO 2/3	**19001949**
1/2	GNTO 1/2	**19001945**
1/3	GNTO 1/3	**19001946**
1/4	GNTO 1/4	**19001947**
1/6	GNTO 1/6	**19001948**



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

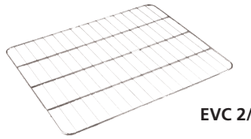
Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/1	GNTH 1/1	**19001926**
2/3	GNTH 2/3	**19001930**
1/2	GNTH 1/2	**19001927**
1/3	GNTH 1/3	**19001928**
1/4	GNTH 1/4	**19001929**



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

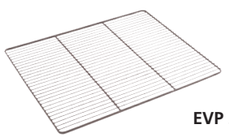
Tamaño GN	Modelo	Referencia
2/1	EVI 2/1	**19001000**
1/1	EVI 1/1	**19000999**
60 x 40 cm	EVI 64	**19001001**



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia
2/1	EVC 2/1	**19000997**
1/1	EVC 1/1	**19000996**
60 x 40 cm	EVC 64	**19000998**



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia
2/1	EVP 2/1	**19001003**
1/1	EVP 1/1	**19001002**



GNQ 1/1-65

Cubetas con recubrimiento antiadherente

- Cubetas Gastronorm con **recubrimiento antiadherente** Quantum 7304.
- Quantum es un recubrimiento antiadherente y resistente de alta calidad para utilización específica en artículos de preparación de comidas.
- Recomendado para utilización en la cocción de productos en hornos a convección, hornos mixtos, etc.
- Temperatura máxima de utilización: -195 °C a + 315 °C.

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia
1/1	20	GNQ 1/1-20	**19000709**
	40	GNQ 1/1-40	**19000708**
	65	GNQ 1/1-65	**19000710**



GNF 1/1

Fondos perforados

Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/1	GNF 1/1	**19001706**
1/2	GNF 1/2	**19001707**
1/3	GNF 1/3	**19001127**



Ancho del perfil 17 mm

GND 1/1

Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia
530	GND 2/1	**19001533**
325	GND 1/1	**19001532**



GH 4

Cubetas de helados

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia
265 x 160 x 150	4	GH 4	**19000718**
360 x 165 x 120	5	GH 5	**19000719**
360 x 165 x 150	7	GH 7	**19000720**
360 x 165 x 180	9	GH 9	**19000721**
210 x 200 x 200	7	GHC 4	**19000722**
360 x 165	Tapa	GHT	**19000723**



GNC-14

Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/4	GNC 14	**19000555**



CLP-12

Lavaporcionador

- Cubeta encastrable para el lavado de los porcionadores de helado.
- En la parte inferior incorpora 1 entrada de agua (G 3/8") y una de salida (G 1/2").
- Fabricado totalmente en acero inoxidable 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Med.orificio encastre (mm)
CLP-12	**19003021**	110 x 270 x 145	100 x 260



RC-1/1

Recipiente recoge-cubiertos de polipropileno

- Medidas **GN 1/1** con 4 compartimentos.
- Temperatura de utilización: -30 °C a + 100 °C.

Tamaño GN	Modelo	Referencia
RC-1/1	**19001660**	530 x 325 x 100

Contenedores isotérmicos

- **El eslabón indispensable para preservar la cadena de calor y frío.**
- Para transportar fuera de horas platos calientes cocinados, ensaladas, postres, etc.
- Producidos para resolver de forma óptima las necesidades en el punto de servicio.
- Cumpliendo con la legislación, las prestaciones de los **contenedores isotérmicos edenox** son inmejorables.
- Fabricados en plástico termo-alimentario P.P. con un excelente aislamiento térmico, gracias a la inyección de espuma de poliuretano de alta densidad, sin CFC.
- Muy resistentes y de fácil limpieza. Se pueden limpiar mediante lavavajillas.
- Rango de temperatura: -40° C/+ 100° C.
- En l**os contenedores isotérmicos edenox,** pueden introducirse todos los modelos de cubetas **GN 1/1 y subdivisiones 1/3, 1/2, 2/3,...**
- Modelo **C-30** con tapa para **carga superior**.
- Modelos **C-40 y C-60** con puerta para **carga frontal.**
- La situación de los cierres y las asas está estudiada para facilitar el esfuerzo del transporte de las cargas.
- Doble pared, de espuma de poliuretano libre de CFC. El resto de materiales, como asas, en acero inoxidable AISI 304





C-30

Contenedor C-30

- Contenedor isotérmico con tapa para carga superior.
- Capacidad para 1 cubeta GN 1/1 o subdivisiones, y profundidad máxima de 200 mm.

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)
C-30	**19000562**	8	420 x 620 x 405



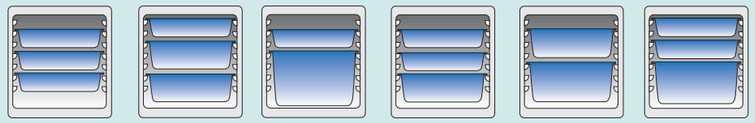
C-40

Contenedor C-40

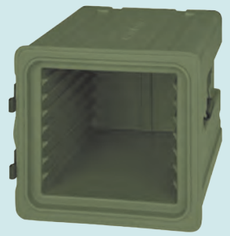
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)
C-40	**19000563**	10	475 x 670 x 445

Algunas combinaciones del modelo C-40



3 x GN 1/1-65 | 1 x GN 1/1-65 + 2 x GN 1/1-100 | 1 x GN 1/1-65 + 2 x GN 1/1-200 | 2 x GN 1/1-65 + 2 x GN 1/1-100 | 1 x GN 1/1-100 + 1 x GN 1/1-150 | 2 x GN 1/1-65 + 1 x GN 1/1-150





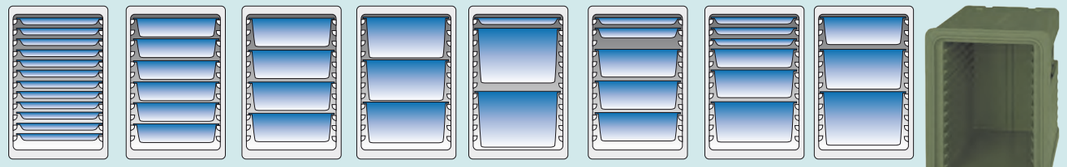
C-60

Contenedor C-60

- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: 12 pares de guías GN 1/1 o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.
- Capacidad entre 56 y 63 litros

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)
C-60	**19000564**	13	440 x 680 x 630

Algunas combinaciones del modelo C-60



12 x GN 1/1-20 | 6 x GN 1/1-65 | 4 x GN 1/1-100 | 3 x GN 1/1-150 | 1 x GN 1/1-20 + 2 x GN 1/1-200 | 1 x GN 1/1-20 + 1 x GN 1/1-40 + 3 x GN 1/1-100 | 3 x GN 1/1-20 + 1 x GN 1/1-65 + 1 x GN 1/1-100 + 1 x GN 1/1-150 | 1 x GN 1/1-100 + 1 x GN 1/1-150 + 1 x GN 1/1-200



LAVADO DE VAJILLA

edenox



lavavasos
lavavajillas

edenox

Lavavasos y Lavavajillas



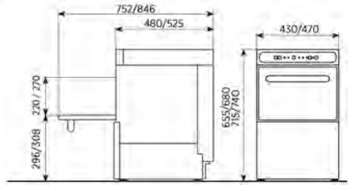
Esta gama está diseñada para garantizar una excelente limpieza manteniendo la calidad y la productividad. Cuenta con un panel de mandos electromecánico, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta.

Analogic Series

- Producción de 900 hasta 1500 piezas/ hora utilizando cestas de 350 x 350 mm o 400 x 400mm.
- Modelos con cestas de 400 x 400 incorporan aclarado en frío.
- Panel de mandos electromecánico con LEDS luminosos, muy fácil de usar y manejar.
- Dispone de 1 solo ciclo de lavado de 120 segundos para optimizar la productividad y la rentabilidad.
- Asa de la puerta muy resistente, diseñada para aguantar utilizaciones continuadas, fabricada en tubo de acero inoxidable AISI-304 18/10, con baja transmisión de calor.
- Estructura fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10, que posee alta resistencia a los medios corrosivos y garantiza una larga vida del producto.



Lavavasos



Modelos de cestas 350 x 350 mm y 400 x 400 mm.

Intuitivo y muy fácil de usar.	Bajo consumo de agua de 2 a 2,5 litros.	Brazos de lavado y aclarado dobles y giratorios.	Incorpora ciclo independiente para el aclarado en frío.	Diseño compacto con doble puerta, aumenta la seguridad y la insonorización.	Incorporan dosificador automático de abrillantador	Estructura construida totalmente en acero inoxidable	Incluye termostato de seguridad y válvula anti-retorno.

Lavavasos

Cestas de 350 x 350 mm - Cestas de 400 x 400 mm

AV-1200

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 11l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,4 kW. Capacidad: 5l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas de 350 x 350 mm 1 cubilete para cubiertos.





AV-1200

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-1200	**19042753**	900	2,7	250	No	430 x 480 x 655

AV-2100

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120."
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 15l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 5l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,5l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.





AV-2100

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-2100	**19042754**	1500	3,1	380	Sí	470 x 525 x 715

AV-2100-B

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- **Incluye bomba de desagüe para el vaciado del agua de la cuba.**
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 15l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 5l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,5l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.





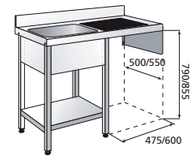
AV-2100-B

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-2100-B	**19042755**	1500	3,2	380	Sí	470 x 525 x 715

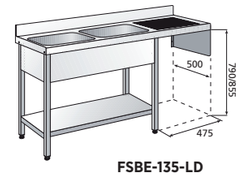
Accesorios

Fregaderos para lavavasos

- Fregaderos completos, soldados de fondo 500 y 550 mm.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Medidas cubetas: 350 x 380 x 150 mm.
- Peto de 30 mm en modelos 500 mm.
- Peto de 100 mm en modelos 550 mm.
- Estante incluido.



FSBE-105-LD



FSBE-135-LD

Medidas fregaderos (mm)	Nº de cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia
1000 x 500	1	Derecha	FSBE-105-LD	**19012746**
	1	Izquierda	FSBE-105-LI	**19012747**
1200 x 550	1	Derecha	FSBE-1255-LD	**19012749**
	1	Izquierda	FSBE-1255-LI	**19012751**
1350 x 500	2	Derecha	FSBE-135-LD	**19014320**
	2	Izquierda	FSBE-135-LI	**19014321**



FSBE-105-LD + AV-2100 + PL-47-L

Peanas suplementarias

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

PL-43:

- Puede ser utilizada para elevar la máquina y que el agua de la cuba desagüe libremente sin necesidad de incorporar una bomba suplementaria.
- Incorpora 2 guías para poder almacenar 2 cestas de 350 x 350 mm.
- También puede utilizarse para la colocación de los recipientes de los líquidos de lavado y abrillantado.

PL-47-L:

- Ideal para instalar un lavavasos bajo un fregadero e incrementar la ergonomía de trabajo.



PL-43



AV-1200 + PL-43



PL-47-L



Aplicación de PL-47-L

Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)
PL-43	**19003461**	AV-1200	720 mm	430 x 405 x 400
PL-47-L	**19014796**	AV-1200 y AV-2100	440 mm	470 x 520 x 131
PL-47	**19003462**	AV-2100 y AV-2100-B	720 mm	470 x 450 x 400

Accesorios



CLV-35
CLV-40



SP-35



CUE-13



SP-40

Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)
CLV-35	**19013867**	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110
CLV-40	**19013868**	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140
SP-35	**19017111**	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130
SP-40	**19017112**	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos
DOS	**19005658**	Kit dosificador de jabón	AV-2100 y AV-2100-B	-



lavavajillas de apertura frontal

edenox

Lavavajillas de apertura frontal



Gama de lavavajillas que permite lavar todo tipo de vajilla hasta 320 mm de altura con cestas universales de 500 x 500 mm. Garantiza una excelente limpieza manteniendo la calidad y la productividad. Cuenta con un panel de mandos electromecánico, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta.

Analogic Series

- Producción de 540 piezas/ hora o 720 piezas/ hora.
- Panel de mandos electromecánico con LEDS luminosos, muy fácil de usar, manejar y reparar.
- Dispone de 1 ciclo de lavado de 120 segundos o de 2 ciclos de 90 y 180 segundos dependiendo del modelo para optimizar la productividad y la rentabilidad.
- Asa de la puerta muy resistente, diseñada para aguantar utilizaciones continuadas, fabricada en tubo de acero inoxidable AISI-304 18/10, con baja transmisión de calor.
- Estructura fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10, que posee alta resistencia a los medios corrosivos y garantiza una larga vida del producto.
- Los modelos AF-720 incorporan un kit de filtros extra, fabricados en acero inoxidable para mantener el agua limpia mucho más tiempo.

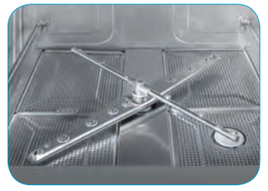
New 19





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





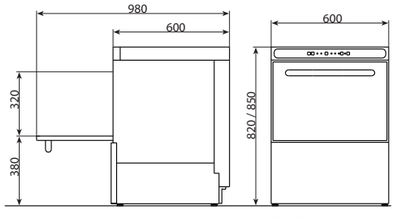
Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable



Nueva asa, perfectamente integrada en la puerta



Apertura frontal



Dimensiones de los modelos AFG-540, AFG-540-B, AFG-720 y AFG-720-B

Lavavajillas de apertura frontal
Cestas de 500 x 500 mm

AFG-540

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13 (ver página 196-197).





AFG-540

	Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
N	AFG-540	**19059710**	540	320	3,45	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820

AFG-540-B

- Programador electromecánico
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13 (ver página 196-197).





AFG-540-B

	Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
N	AFG-540 B	**19059713**	540	320	3,55	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820

AFG-720

- Programador electromecánico
- 2 ciclos de lavado de 90" y 180".
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Kit filtros extra de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 380 V / 3+N+T.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 196-197).





AFG-720

	Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
N	AFG-720	**19059714**	720	320	6,65	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820

AFG-720-B

- Programador electromecánico
- 2 ciclos de lavado de 90" y 180".
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Kit filtros extra de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 380 V / 3+N+T.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 196-197).





AFG-720-B

	Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
N	AFG-720 B	**19059718**	720	320	6,75	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820

Accesorios para lavavajillas de apertura frontal

Peana suplementaria

- Peana con puerta extraíble, para ser instalada debajo de los lavavajillas de apertura frontal, mejorando así, la ergonomía de trabajo.
- También puede ser utilizada para elevar la máquina y que el agua de la cuba desagüe libremente sin necesidad de incorporar una bomba suplementaria, así como, para la colocación de los contenedores de los líquidos de lavado y abrillantado.
- Incorpora 2 guías para poder almacenar 2 cestas de 500 x 500 mm.
- Construida totalmente en acero inoxidable 18/10, AISI-304.
- Puerta completamente extraíble.



PL-60

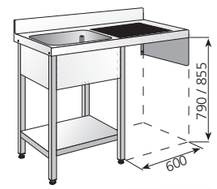
Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta (mm)	Medidas (mm)
PL-60	**19017114**	AFG-540 y AFG-720	780 mm	600 x 540 x 400

kit dosificador de jabón.

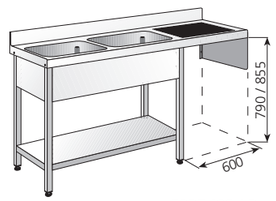
Modelo	Referencia	Descripción	Para instalar en los modelos	Medidas (mm)
DOS	**19005658**	Kit dosificador	AFG-540 y AFG-720	-

Fregaderos y bastidores para lavavajillas

- Los fregaderos están diseñados para colocar un lavavajillas de apertura frontal de 600 x 600 mm.
- Junto con el fregadero completo se suministra una escuadra de acero inoxidable que se fija en la pared para apoyar el fregadero en el extremo del escurridor.
- Todos los fregaderos se suministran montados y con el estante inferior incluido.
- Para mayor información ver página 23-24.



FSBE-126-LD



FSBE-186-LD

Medidas fregaderos (mm)	N° de cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia
1200 x 600	1	Derecha	FSBE-126-LD	**19012752**
	1	Izquierda	FSBE-126-LI	**19012753**
1200 x 700	1	Derecha	FSBE-127-LD	**19012754**
	1	Izquierda	FSBE-127-LI	**19012755**
1800 x 600	2	Derecha	FSBE-186-LD	**19014336**
	2	Izquierda	FSBE-186-LI	**19014337**
1800 x 700	2	Derecha	FSBE-187-LD	**19014344**
	2	Izquierda	FSBE-187-LI	**19014345**



FSBE-126-LI + AFG-540



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CP-12



CT-10-R



(1) CTE-11 + (16) CUE-13



CUE-13

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)
CPE-18	**19004498**	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110
CTE-11	**19004496**	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110
CBE-7	**19004497**	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110
CP-12	**19004479**	Especial platos hondos	12 platos	Gris	500 x 500 x 110
CT-10 R	**19036306**	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130

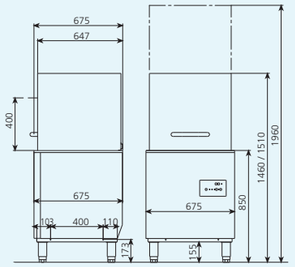


lavavajillas de capota

edenox

Analogic Series

Amplia gama de lavavajillas de capota que permite lavar todo tipo de vajilla hasta 420 mm de altura y puede instalarse en línea o ángulo de 90°. Garantiza una excelente limpieza manteniendo la calidad y la productividad, aportando un alto rendimiento. Cuenta con un panel de mandos electromecánico, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta.



Dimensiones Modelos Analogic

edenox ha desarrollado, mejorado y ampliado la gama de lavavajillas para complacer las necesidades del mercado, creando Analogic Series para aquellos que buscan un producto económico, de uso y manejo sencillo, así como una gran productividad.
Garantizan la máxima limpieza e higienización de la vajilla así como gran productividad y larga duración del equipo. Escuchando, analizando e invirtiendo, edenox ofrece más calidad y mejores prestaciones.



Intuitivo, fácil de usar.

Bajo consumo de agua: 3 litros.

Brazos de lavado y aclarado dobles giratorios.

Sistema completo de filtros para mantener el agua limpia más tiempo.

Diseño compacto con doble puerta, aumenta la seguridad y la insonorización.

Incorporan dosificador automático de abrillantador.

AISI 304
Estructura construida totalmente en acero inoxidable.

Incluye termostato de seguridad y válvula anti retorno.

AC-800

- Programador electromecánico
- 3 ciclos de lavado:
  - Normal: 90" / Intenso: 180".
  - Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- **Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.**
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad : 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 196-197).







Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AC-800	**19032865**	800	420	11,1	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440

AC-1200

- Programador electromecánico
- 4 ciclos de lavado:
  - Corto: 55" / Normal: 75" / Intenso: 120".
  - Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- **Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.**
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- **2 Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.**
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 12 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 2 cestas CPE-18 y 8 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 196-197).



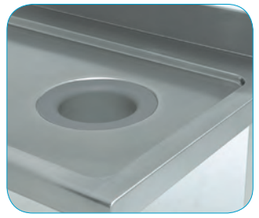




Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AC-1200	**19032866**	1200	420	17,7	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440

Mesas para lavavajillas de capota

- Extensa gama de mesas de entrada y salida, con la que se pueden dar soluciones para cada necesidad de producción y superficie útil.
- Mesas construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Patas de 40 x 40 mm provistas de pies de altura regulable.
- Sobres embutidos, lisos y con pendiente para conseguir una rápida y fácil limpieza.
- Cubas de fregadero embutidas, totalmente integradas en el sobre. **Incluyen estante inferior.**
- Orificio de desbarasado embutido y recubierto de un aro en caucho alimentario de color gris, quedando enrasado totalmente con la encimera.
- Rápido montaje y fácil conexión al lavavajillas de capota.
- **Los modelos con fregadero las medidas de la cuba son: 500 x 400 x 250 mm.**



Orificio de desbarasado embutido al nivel de la superficie de la encimera para facilitar el trabajo diario y las operaciones de limpieza y mantenimiento.



La encimera está embutida para evitar acumulaciones de líquidos, facilitar la limpieza y mejorar la solidez de la mesa.



MLS-76



MLS-126



MLP-77-D **MLP-77-I**



MLP-127-I



MPC-77-I



MPC-127-D



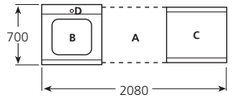
MPCO-127-I



MPCO-157-D

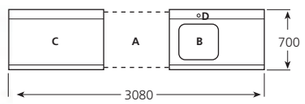
Modelo	Referencia	Tipo	Lado colocación	Medidas (mm)
MLS-76	**19003463**	sin peto	Derecha/Izquierda	700 x 600 x 850
MLS-126	**19013989**	sin peto	Derecha/Izquierda	1200 x 600 x 850
MLP-77-D	**19003464**	con peto	Derecha	700 x 700 x 850
MLP-77-I	**19003465**	con peto	Izquierda	700 x 700 x 850
MLP-127-D	**19010483**	con peto	Derecha	1200 x 700 x 850
MLP-127-I	**19003466**	con peto	Izquierda	1200 x 700 x 850
MPC-77-D	**19003467**	Fregadero	Derecha	700 x 700 x 850
MPC-77-I	**19013990**	Fregadero	Izquierda	700 x 700 x 850
MPC-127-D	**19003468**	Fregadero	Derecha	1200 x 700 x 850
MPC-127-I	**19003469**	Fregadero	Izquierda	1200 x 700 x 850
MPCO-127-D	**19010082**	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1200 x 700 x 850
MPCO-127-I	**19003470**	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1200 x 700 x 850
MPCO-157-D	**19003471**	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1500 x 700 x 850
MPCO-157-I	**19003472**	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1500 x 700 x 850





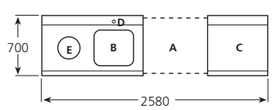
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	AC-800	**19032865**
Mesa entrada (B)	MPC-77-I	**19013990**
Mesa salida (C)	MLS-76	**19003463**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**





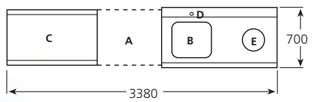
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	AC-800	**19032865**
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	**19003468**
Mesa salida (C)	MLP-127-I	**19003466**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**





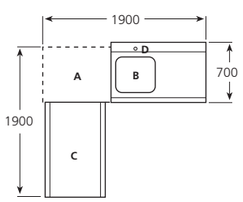
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	AC-800	**19032865**
Mesa entrada (B)	MPCO-127-I	**19003470**
Mesa salida (C)	MLP-77-D	**19003464**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**





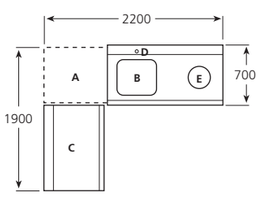
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	AC-800	**19032865**
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	**19003471**
Mesa salida (C)	MLS-126	**19013989**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**





Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	AC-800	**19032865**
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	**19003468**
Mesa salida (C)	MLS-126	**19013989**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**





Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	AC-800	**19032865**
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	**19003471**
Mesa salida (C)	MLP-127-I	**19003466**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**

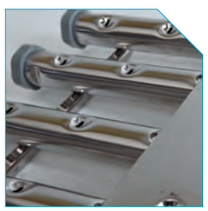


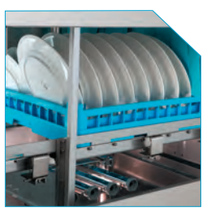
lavavajillas de arrastre

edenox

- 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 estructura es compacta y robusta y está construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 así como todos sus principales componentes interiores.
- 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.
- Puerta de doble pared compensada, fácilmente elevable, permitiendo el acceso fácil al interior e incorporando micros electromagnéticos actuados al cierre de las puertas.
- Panel de mandos y cuadro de control situado en la parte superior de la máquina, que da acceso a todos los mecanismos retirando una simple tapa, facilitando enormemente su mantenimiento y reparación sin necesidad de mover la máquina.
- Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua, deteniendo el funcionamiento si no existen cestas en el interior. Y también desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado de 10 minutos.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC). Todos los mecanismos son simples y fiables con fácil acceso para limpieza y reparailidad.
- Control electrónico de temperaturas configurable para el lavado de 50 ÷ 65 ºC, y aclarado de70 ÷ 85 ºC. Se aseguramiento la temperatura del aclarado en 85 ºC.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Incluye termostato de seguridad.
- Cuba de lavado inclinada con cantos redondeados y doble sistema de filtros, mediante sistema de bandejas perforadas en la parte superior y filtro en el rebosadero. Las bandejas tipo filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Lavavajillas homologados según normas CE.
- Importante: el agua de red no debe tener una dureza superior a 10 HF/6 HD, sino deberá conectarse a un sistema de agua descalcificada. Regulador de presión para control de caudal.
- Modelos que incluyen en un único módulo el sistema de lavado y aclarado con cortinillas dobles que separan las zonas.
- Asimismo, incorpora sistema antisalpicaduras a la entrada de la máquina y cortinillas dobles a la salida de la máquina.
- Posibilidad de instalar un módulo opcional de condensador de vahos y recuperador de energía.
- Elementos para el aclarado superior e inferior en acero inoxidable AISI-304 18/10, que se activan al paso de la cesta mediante un microrruptor electromagnético.
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes, abrillantador, micros de fin de carrera, interruptor de emergencia, etc..
- Existen otros modelos con mayor capacidad de lavado, con producción de cestas de 180 cestas/hora, 225 cestas/hora, 270 cestas/hora y 320 cestas/hora. Para estos modelos se ruega consultar.









Lavavajillas de arrastre

- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores. Los brazos de lavado son fácilmente desmontables para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para la limpieza de su interior. Las toberas de aclarado también se desmontan fácilmente.
- Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores con filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- El lavavajillas de arrastre mediante sistema con seguridad anti-bloqueos y sobrecargas.
- Brazos de lavado de acero inoxidable 18/10 con un sistema de fácil extracción para una rápida limpieza.

Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm.
- Producción de lavado :
  - Modelo LA-1600:
  1600 platos / hora (90 cestas/h).
  - Modelo LA-2000 (2 velocidades):
  1500-2000 platos / hora (85-110 cestas / hora).
- Termostatos regulables, ajustados a 65 °C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- Incorpora un termostato de seguridad.
- Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 27 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW.
- Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm².
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13 (Ver página 196-197).
- Tensión (V): 400 V 3+N+T



LA-120-I



LA-120-I + AS-260



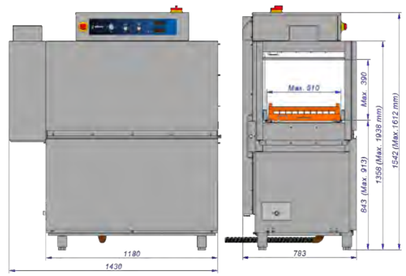
Modelo con entrada de cestas por la derecha **(-D)**



Modelo con entrada de cestas por la izquierda **(-I)**



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.



Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

	Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora			Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)
			1º prog.	2º prog.	3º prog.			
N	LA-120-D	**19056137**	80	100	120	Derecha	19,45	1180 x790 x 1550
N	LA-120-I	**19056136**	80	100	120	Izquierda	19,45	1180 x790 x 1550

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre

	Modelo	Referencia	Descripción	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)
N	AS-260	**19048568**	Suplemento anti-salpicaduras	-	260
N	CDT-600	**19046516**	Túnel de secado	9,55	600 x 790 x 1930
N	CRS-600	**19048639**	Recuperador de energía	0,75	600 x 790 x 1930



lavautensilios

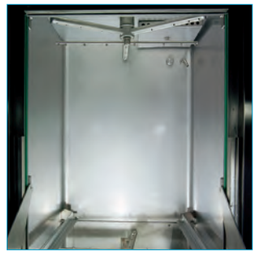
edenox

Lavautensilios



edenox pone a su disposición 4 modelos de lavautensilios que cubren una amplia gama de posibilidades para el lavado de todo tipo de utensilios de grandes dimensiones. Diseñados para optimizar el trabajo en sectores como la restauración, caterings, carnicerías, panaderías, pastelerías etc.

- Ollas, cubetas GN, bandejas, contenedores plásticos, etc.
- Modelos con altura de puerta para utensilios de 650 y 800 mm.
- Fabricados con estructura muy robusta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuba embutida, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Construidos con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica (a 1 m menor de 70dBA).
- Opcionalmente se pueden fabricar con bomba de desagüe y dosificador abrillantador.
- Todos los modelos incorporan válvula de seguridad antirretorno DVGW.
- Dispone de un sistema directo de llenado del agua de la cuba que permite su rápida utilización.
- La gran potencia, cantidad y presión del agua junto con los brazos de lavado superior e inferior, fabricados con tubo de acero inoxidable (30 mm de diámetro) y provisto de un estudiado sistema de difusores, garantizan un excelente lavado. Los brazos de lavado son totalmente desmontables para facilitar su limpieza e higiene.
- El modelo LU-125-80 incorpora dos brazos de lavado fijos en los laterales.
- Todos los modelos incluyen microrruptor de seguridad en la puerta.
- El panel de mandos ubicado en el frontal realiza las diferentes funciones mediante un control electromecánico. La sencillez de la simbología y los indicadores luminosos hacen que su utilización resulte muy ágil y sencilla.
- Todos los modelos incorporan de serie una cesta de acero inoxidable, un tubo de desagüe y un tubo de alimentación del agua.



El sistema de aclarado se compone de brazos con inyectores, superiores e inferiores, desmontables para su limpieza, fabricados en acero inoxidable.

Lavautensilios

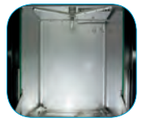
Doble apertura de la puerta contrabalanceada para que el esfuerzo de apertura sea mínimo.



Lavautensilios
Altura 650 mm

Lavautensilios LU-55-65

- Modelo con altura de puerta de 650 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido totalmente en acero inoxidable y con doble pared en la puerta del lavautensilios para mejorar la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica.
- Brazos de lavado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 565 x 690 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 2.8 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 1.3 kW. Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 11 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 50 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.



Lavautensilios LU-65-65

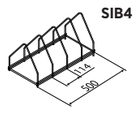
- Modelo con altura de puerta de 650 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica
- Brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 660 x 815 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 6 kW. Cuba construida con cantos redondeados.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 kW. Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 11 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.

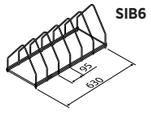


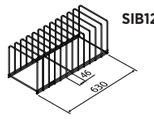



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
LU-55-65 E	**19048273**	20/10/6	650	7,3	400 V-3N-50 Hz	706 x 920 x 2090
LU-65-65	**19013986**	20/10/6	650	11,3	400 V-3N-50 Hz	835 x 1020 x 2170

Accesorios para lavautensilios







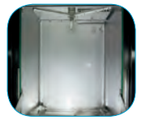




Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)
SIB4	**19013991**	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240
SIB6	**19013992**	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240
SIB12	**19013993**	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250
SIBP2	**19013994**	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456
SCP	**19013995**	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420

Lavautensilios LU-55-80

- Modelo con altura de puerta de 800 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica
- Brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 565 x 690 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 4.5 kW. Cuba construida con cantos redondeados.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 1.4 kW. Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 11 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.



Lavautensilios LU-125-80

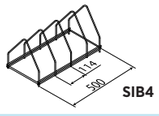
- Modelo con altura de puerta de 800 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica
- Brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza. Así mismo incorpora brazos de lavado laterales para una mejorara en cada ciclo de lavado.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 800 x 1260 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 9 kW. Cuba construida con cantos redondeados.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 2,35kW (2 bombas). Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 17 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 100 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.

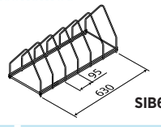


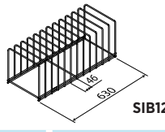



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
LU-55-80	**19013984**	20/10/6	800	7,5	400 V-3N-50 Hz	740 x 875 x 2385
LU-125-80	**19013985**	20/10/6	800	14	400 V-3N-50 Hz	1435 x 990 x 2385

Accesorios para lavautensilios



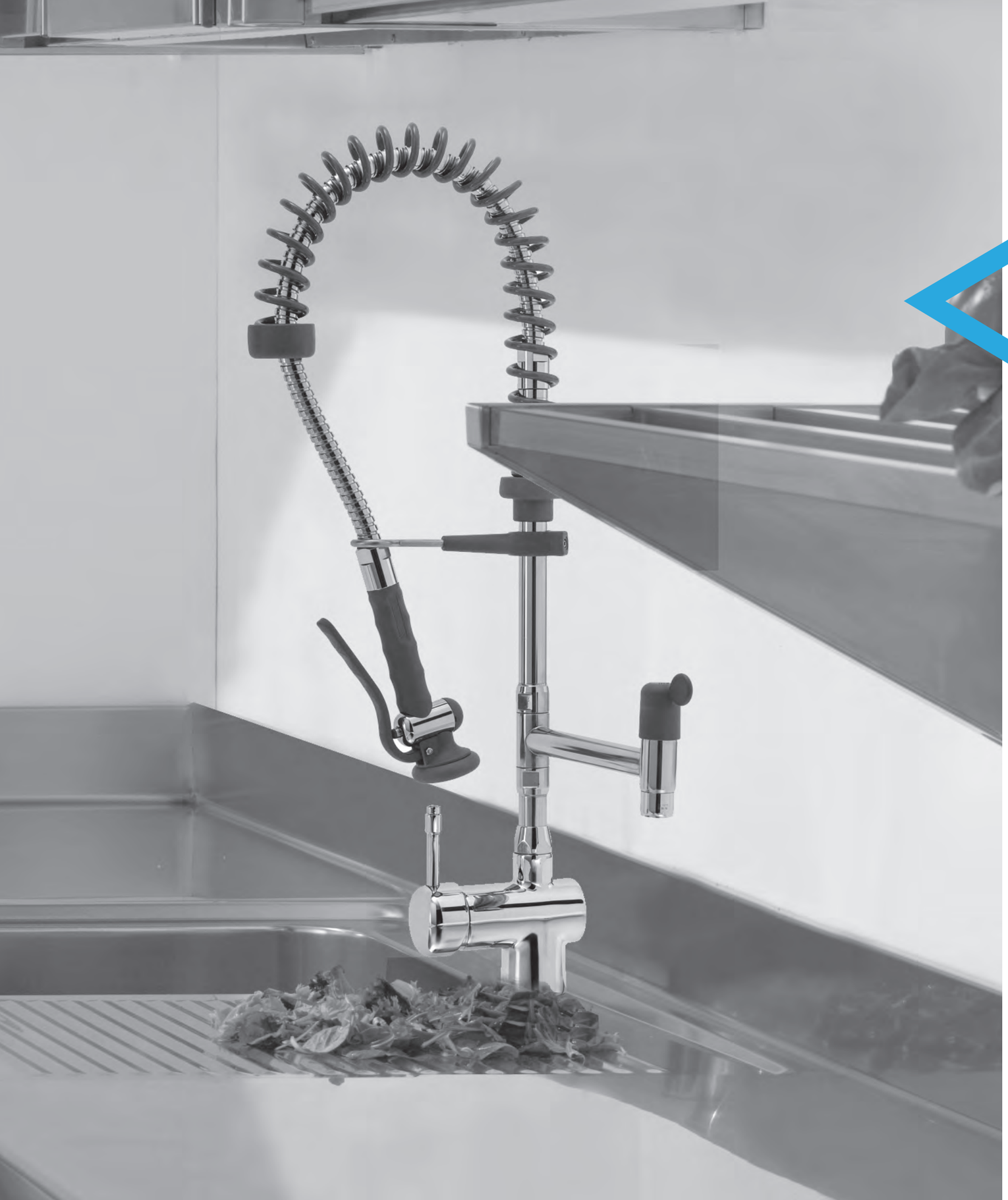








Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)
SIB4	**19013991**	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240
SIB6	**19013992**	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240
SIB12	**19013993**	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250
SIBP2	**19013994**	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456
SCP	**19013995**	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420



grifería
cestas

edenox

En esta página y en la siguiente se incluyen los modelos de grifería industrial más utilizados en las instalaciones de lavado de vajilla.
Podrá encontrar todos los modelos disponibles ver páginas 33-39.


GD1 E


GD1C E


GD2 E


GD2C E


GDM2 E


GDM2C E


GDM2CB E

Modelo	Referencia	Descripción
GD1 E	**19003417**	Grifo ducha de 1 agua
GD1C E	**19018373**	Grifo ducha de 1 agua con caño
GD2 E	**19002818**	Grifo ducha de 2 aguas
GD2C E	**19010881**	Grifo ducha de 2 aguas con caño
GDM2 E	**19003416**	Grifo ducha monomando 2 aguas
GDM2C E	**19018374**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño
GDM2CB E	**19018375**	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando


GM-PL-25 E
GM-PL-30 E


GML-30 E


GM2D E


GDHM2


GMP-30 E


GB-30 E


GM2DEX E

Modelo	Referencia	Descripción
GM-PL-25 E	**19011242**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm
GM-PL-30 E	**19013872**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm.
GML-30 E	**19033603**	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral
GM2D E	**19013873**	Grifo monomando de 2 aguas de superficie
GMP-30 E	**19033611**	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga
GB-30 E	**19013587**	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm
GM2DEX E	**19033604**	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble
GDHM2	**19010667**	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.



Descalcificadores de agua

- Gama de descalcificadores diseñados para lavavajillas, que proporcionan agua descalcificada económica, con la que evitará la cal de la vajilla y tendrá una mayor durabilidad de los distintos elementos de la máquina.
- La presión del agua debe estar comprendida entre 1 y 8 atmósferas de presión.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-316.

Modelo	Referencia	Litros	Sal (Kg)	Medidas (mm)
DES-8	**19012496**	8	1	Ø 190 x 400
DES-12	**19013987**	12	1,5	Ø 190 x 500


CUVP-105 CUV-105 CUV-50

Cubos de acero inoxidable

- Construidos totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado.
- **Fondo embutido** que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizantes.

Modelo	Referencia	Medidas totales sin asas (mm)	Capacidad (litros)
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105

Cestas para lavavajillas

- Fabricadas en **polipropileno higiénico** de varios colores, resistentes a **altas temperaturas** y a las agresiones de los **productos químicos.**
- Moldeadas en una sola pieza con una doble pared que las hace **muy resistentes** a los choques mecánicos.
- Diseñadas de forma que los residuos no puedan depositarse, con lo que la higiene es absoluta y se asegura una óptima protección de la vajilla.
- En los cuatro laterales las cestas llevan unas aberturas tipo asa ergonómica, que facilitan el transporte manual, el apilado y desapilado de las mismas.
- Disponibles en varias medidas pueden utilizarse en todos los modelos de lavavasos y lavavajillas.



CLV-35



CLV-40



SP-35



SP-40

Cestas lavavasos (350 x 350 mm y 400 x 400 mm)

Modelo	Referencia	Color	Dimensiones (mm)
CLV-35	**19013867**	Gris	350 x 350 x 110
CLV-40	**19013868**	Gris	400 x 400 x 140
SP-35	**19017111**	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos
SP-40	**19017112**	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos



CPE-18



CTE-11



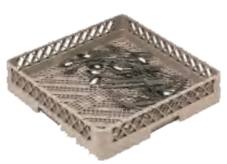
CBE-7



CP-12



(1) CTE-11 + (16) CUE-13



CT-10 R



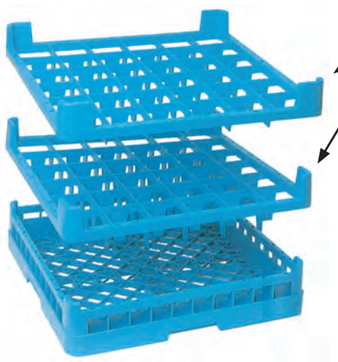
CUE-13

Cestas lavavajillas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)
CPE-18	**19004498**	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110
CTE-11	**19004496**	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110
CBE-7	**19004497**	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110
CP-12	**19004479**	Especial platos hondos	12 platos	Gris	500 x 500 x 110
CT-10 R	**19036306**	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130

Modelos para vasos y copas

- En la página siguiente se relacionan los modelos de **cestas para vasos y copas** que ya vienen montados de fábrica con los anchos y altos predeterminados.
- En caso de precisar cestas de alturas superiores se suministran **suplementos** sueltos cuyo montaje es muy sencillo.



Cesta base

Suplementos de altura, con protectores que evitan el contacto de las piezas y su rotura.



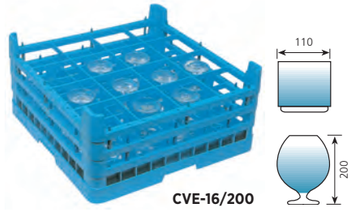
Carros para el transporte de cestas lavavajillas ver en la página 145.



CVE-16/100



CVE-16/150



CVE-16/200

Cestas para 16 vasos o copas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)
CVE-16/100	**19004325**	16 Vasos o Copas	110	100	Azul	500 x 500 x 140
CVE-16/150	**19004328**	16 Vasos o Copas	110	150	Azul	500 x 500 x 190
CVE-16/200	**19004339**	16 Vasos o Copas	110	200	Azul	500 x 500 x 240



CVE-25/100



CVE-25/150



CVE-25/200

Cestas para 25 vasos o copas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)
CVE-25/100	**19004499**	25 Vasos o Copas	85	100	Azul	500 x 500 x 140
CVE-25/150	**19004333**	25 Vasos o Copas	85	150	Azul	500 x 500 x 190
CVE-25/200	**19004338**	25 Vasos o Copas	85	200	Azul	500 x 500 x 240



CVE-36/100



CVE-36/150



CVE-36/200

Cestas para 36 vasos o copas (500 x 500 mm)

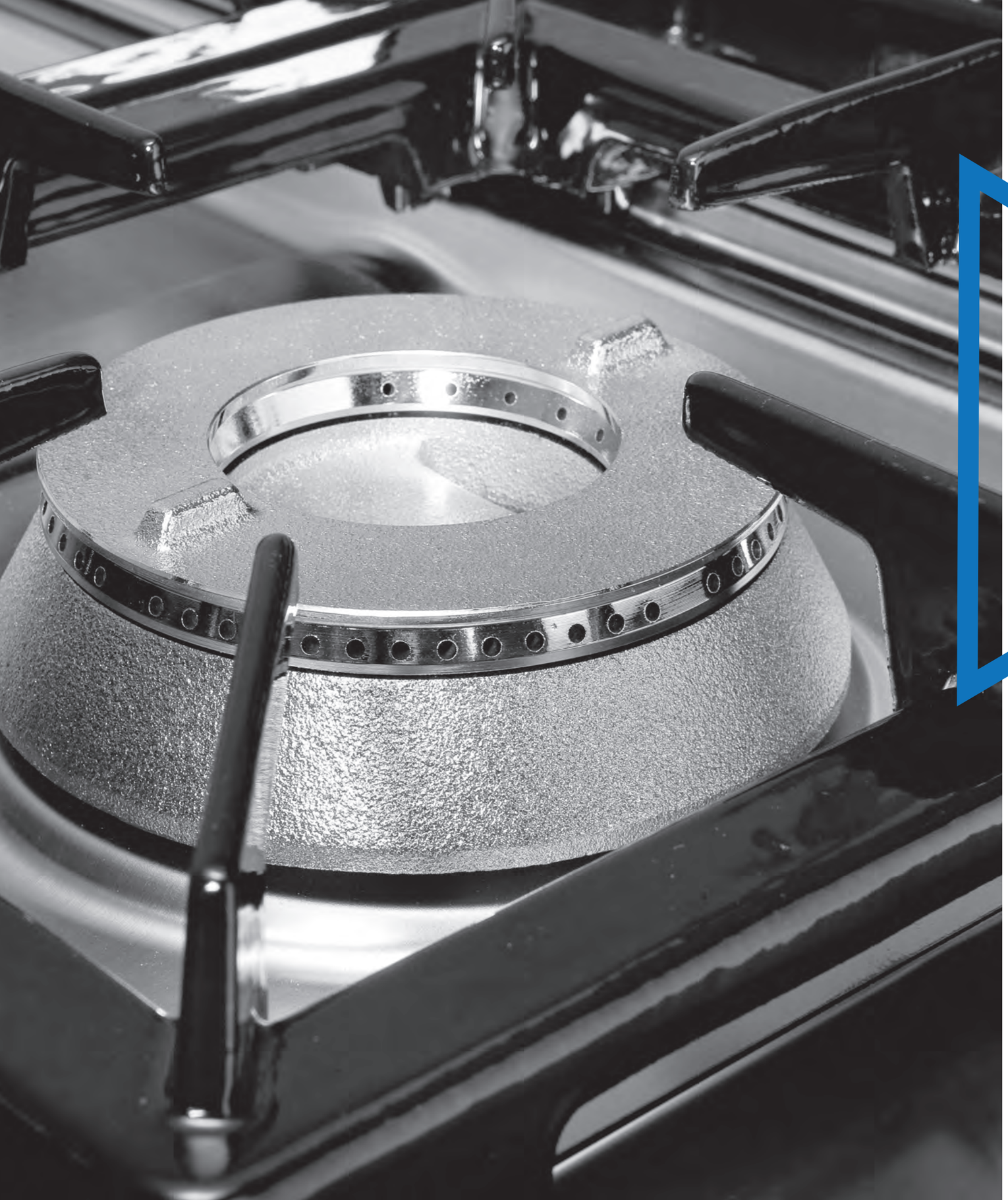
Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)
CVE-36/100	**19004326**	36 Vasos o Copas	70	100	Azul	500 x 500 x 140
CVE-36/150	**19004332**	36 Vasos o Copas	70	150	Azul	500 x 500 x 190
CVE-36/200	**19004340**	36 Vasos o Copas	70	200	Azul	500 x 500 x 240

Suplementos para aumentar la altura de las cestas de vasos

Modelo	Referencia	Descripción	Aumento altura	Color	Dimensiones (mm)
SCE-16	**19004320**	Suplemento superior 4 x 4	50 mm	Azul	500 x 500 x 50
SCE-25	**19004321**	Suplemento superior 5 x 5	50 mm	Azul	500 x 500 x 50
SCE-36	**19004309**	Suplemento superior 6 x 6	50 mm	Azul	500 x 500 x 50
ESE-12	**19004310**	Enganche superior	Se precisan 12 por cada suplemento	-	-

COCCIÓN

edenox



snack 650

SNACK 650 204
SNACK 650 ENCASTRABLE 211
SNACK 550 213

edenox

- Gama de productos modulares de **650 mm de profundidad** que satisface todas las exigencias de cocción. Combinándose debidamente, permite utilizar el espacio de una manera más racional.
- La anchura de los módulos puede ser de 400 y 600 mm.
- Construida totalmente de **acero inoxidable en acabado satinado**. Partes de contacto con diseño redondeado sin aristas vivas.
- Todos los productos poseen chimeneas posteriores; en los modelos a gas sirven para la descarga de los gases de la combustión y en los modelos eléctricos para la ventilación de los elementos funcionales.
- Todos los artículos van provistos de pies regulables para su nivelación.
- Cada modelo ha sido estudiado y diseñado conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene, teniendo la homologación CE.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para **gas natural.** Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- La altura recomendable de la superficie de apoyo, para conseguir un puesto de trabajo ergonómico, es de 600 mm del suelo. La altura de los elementos modulares estándar es de 290 mm.



Mesas - soporte para elementos snack estándar

Todos los modelos de la gama Snack Estándar pueden apoyarse sobre mesas o muebles neutros. Su estructura es robusta y están fabricados completamente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Además de una perfecta estabilidad, sitúan los módulos a una altura ergonómica para el trabajo.

Snack 650



Freidoras eléctricas
De 1 y 2 cubetas embutidas. En el frontal incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite.



Cocedor de pasta eléctrico
Calentamiento mediante resistencias blindadas. De dotación incorpora 4 cestillos de acero inoxidable.



Dos tipos de hornos:
El **horno a gas** cuenta con un quemador tubular de 5.000 kcal/h con piloto de encendido y termopar.
El **horno eléctrico** incorpora resistencias en solera (3 kW) y en la parte superior (3 kW).



CARACTERÍSTICAS GENERALES



Planchas fry-tops eléctricas y a gas
Fabricadas en acero especial de gran espesor con una alta capacidad de transmisión térmica. Incorporan bandeja recogedora de grasa extraíble.



Cocinas vitrocerámicas
De 2 y 4 zonas de cocción, controladas mediante un regulador de energía de 8 posiciones. Cuentan con pilotos de calor residual.



Cocinas eléctricas
De 2 y 4 zonas de cocción de 180 mm de diámetro. Incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.



Cocinas a gas
De 2 y 4 fuegos muy versátiles. Con parrillas muy robustas y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable. Quemadores de alta potencia de 4,1 kW.



Elemento soporte sobre el que se pueden montar los elementos sobremesa de la gama Snack Estándar.



Mesas de altura 600 mm especialmente diseñadas para el apoyo de la gama Snack así como aparatos de cocción y preparación de comidas.



Mesas refrigeradas de altura 600 mm ideales como mesa soporte para aparatos de cocción, de preparación y de conservación de comidas.



SCG-40 E



SCG-60 E

Cocinas a gas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho provistos de robustas parrillas esmaltadas, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 o 4 quemadores de alta potencia de 4,1 kW, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (Kcal)
SCG-40 E	**19004900**	400 x 650 x 440	2	8,14 (7000)
SCG-60 E	**19005071**	600 x 650 x 440	4	16,28 (14000)

Cocinas a gas con horno

- Dos modelos de 600 mm de ancho con horno en acero inoxidable.
- Cocina de 4 fuegos de alta potencia de 4,1 kW cada fuego. Provista de robustas parrillas esmaltadas, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.

Características de los hornos:

- Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.
- **Horno a gas** en acero inoxidable con quemador tubular de 5.000 kcal/h, con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 ºC).
- **Horno eléctrico** en acero inoxidable con resistencias en solera de 3 kW y en la parte superior de 3 kW. Conmutador de 3 posiciones. Termostato de 50 - 310 ºC.



SCGH-60 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia cocina kW (Kcal)	Potencia horno kW (Kcal)	Horno tipo
SCGHG-60 E	**19005553**	600 x 650 x 1000	4	16,28 (14000)	5,8 (5000)	Gas
SCGHE-60 E	**19005589**	600 x 650 x 1000	4	16,28 (14000)	3+3 (5160)	Eléctrico



SCE-40 E



SCE-60 E

Cocinas eléctricas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho construidos en acero inoxidable provistos de placas de 180 mm de diámetro, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Ambas placas incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante un conmutador de 6 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Placas	Potencia (kW)	Tensión (V)
SCE-40 E	**19004847**	400 x 650 x 440	2	4,0	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz
SCE-60 E	**19004998**	600 x 650 x 440	4	7,5	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz



SCV-40 E



SCV-60 E

Cocinas vitrocerámicas

- Encimera de vitrocerámica con resistencias de potencia única o doble, controladas mediante un regulador de energía de 8 posiciones y con pilotos de calor residual.
- Calentamiento rápido y fácil limpieza.

Modelo de 400 mm con 2 zonas de cocción:

- 1 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
- 1 x 2 kW - Ø 210 mm.
- Dimensiones de la encimera 320 x 540 mm.

Modelo de 600 mm con 4 zonas de cocción:

- 2 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
- 2 x 2 kW Ø 210 mm.
- Dimensiones de la encimera 520 x 540 mm.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Placas	Potencia (kW)	Tensión (V)
SCV-40 E	**19004821**	400 x 650 x 440	2	3,5	220/1N - 50/60 Hz
SCV-60 E	**19004945**	600 x 650 x 440	4	7	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz



SPLE-40 E



SPRE-40 E



SPLE-60 E

Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.
- Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 ºC.
- Dispone de termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.

Planchas a gas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)
SPLG-40 E	**19005382**	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)
SPCG-40 E	**19005381**	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)
SPRG-40 E	**19005383**	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)
SPLG-60 E	**19005777**	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)
SPCG-60 E	**19005775**	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)
SPRG-60 E	**19005778**	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)

Planchas eléctricas

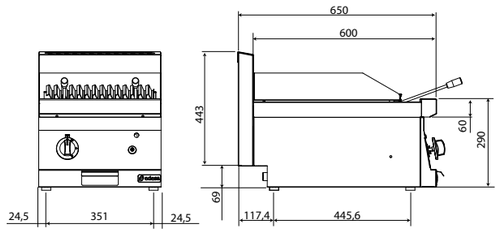
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)
SPLE-40 E	**19005362**	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8
SPCE-40 E	**19005361**	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8
SPRE-40 E	**19005363**	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8
SPLE-60 E	**19005938**	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4
SPCE-60 E	**19005936**	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4
SPRE-60 E	**19005939**	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4



SGG-40 E

Barbacoas a gas

- Modelo de 400 mm de ancho, provistos de quemadores de alta eficiencia, válvula de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje
- se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Tubulares en acero inoxidable a gas que calientan piedras volcánicas.
- Recipiente recoge grasa extraíble
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)
SGG-40 E	**19036628**	Grill a gas	450 x 650 x 440	6980 (6000)



SFG-40 E



SFG-60 E

Freidoras a gas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Calentamiento mediante quemadores de acero de combustión optimizada con llama piloto y termopar, controlados por una válvula electromagnética con termopar de seguridad y encendido automático.
- Amplia zona fría que evita que los residuos de la fritura entren en circulación con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Incorpora una rejilla filtro y grifo de descarga del aceite con palanca de seguridad en la parte frontal. Se suministra tubo acodado acoplable para facilitar el vaciado de la cuba y su limpieza.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 ºC.
- Dotación SFG-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFG-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)
SFG-40 E	**19005090**	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)
SFG-60 E	**19005096**	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)



SFE-40 E



SFE-60 E

Freidoras eléctricas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar la limpieza.
- En el frontal incorporan grifo de descarga con palanca de seguridad para el vaciado del aceite.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 ºC.
- Dotación SFE-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFE-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.

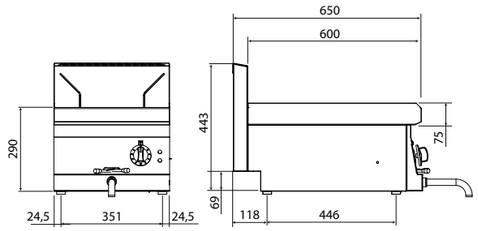
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº cubas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SFE-40 E	**19005561**	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz
SFE-60 E	**19005572**	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400/3N - 50/60 Hz



SBME-40 E

Baño María eléctrico GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con cuba embutida y esquinas redondeadas.
- Capacidad para una cubeta de GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de 30 a 90 ºC, mediante regulador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad y luces testigo de control.
- Dotación: 2 perfiles divisorios.



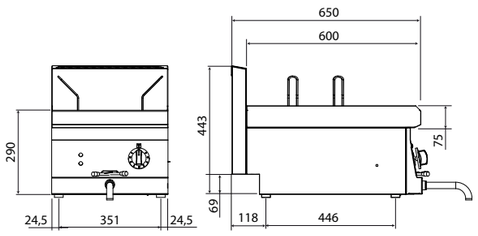
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
SBME-40 E	**19004864**	400 x 650 x 440	15	1,0



SCPE-40 E

Cocedor de pasta eléctrico

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Modelo de 400 mm de ancho.
- Rejilla interna para apoyar las cestas.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas inoxidables dentro de la cuba, controladas por conmutador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 400/3/N - 50/60 Hz.
- Capacidad cuba: 15 litros
- Dotación: 4 cestillos de acero inoxidable de 120 x 160 x 120 mm.



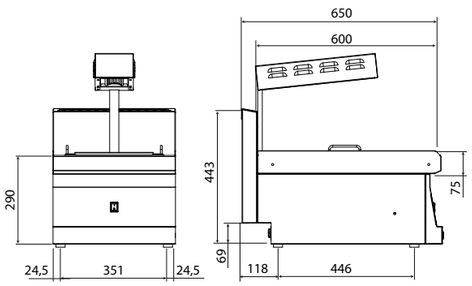
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
SCPE-40 E	**19004865**	400 x 650 x 440	15	6



SCFE-40 E

Conservador de fritos

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Calentamiento mediante 1 resistencia situada en la parte superior de 1 kW controlada por un interruptor.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 150 mm de profundidad extraíble, con su correspondiente filtro escurridor fácilmente desmontable para escurrir el aceite.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
SCFE-40 E	**19004852**	400 x 650 x 440	GN 1/1	1



SN-60 E

Elementos neutros

- Construidos en acero inoxidable 18/10.
- Dos modelos de 400 y 600 mm de ancho con sobre liso.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
SN-40 E	**19004761**	400 x 650 x 440
SN-60 E	**19004817**	600 x 650 x 440

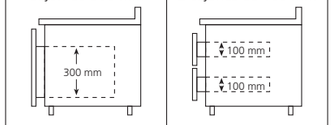


MPGB-225

Mesas refrigeradas de altura 600 mm

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos quede entre 850 mm y 900 mm de altura.
- Encimera de las mesas refrigeradas con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Cajones con fondo perforado, provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- Dos tamaños de cajones de 300 mm o de 100 mm de altura.

Tipo de cajón según modelo



Cajón entero | **2 cajones GN 1/1-100**

Modelo	Referencia	Nº cajones cajoneras	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
22,052 mm	**19059844**	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC	**19059846**	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC	**19059847**	4 -	E	1919	230	0,349	2242 x 700 x 584
MPGB-135 HC 3C	**19059845**	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC 5C	**19060774**	1 - 3	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 720
MPGB-225 HC 7C	**19059848**	1 - 6	E	1919	230	0,349	2242 x 700 x 584



MCB-166

Mesas de altura 600 mm

- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción quede entre 850 y 900 mm.
- Fabricadas en acero inoxidable 18/10, con refuerzo anti sonoro.
- Incluye estante.
- Se suministran montadas (el estante va atornillado).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
MCB-86	**19004950**	800 x 600 x 600
MCB-106	**19005049**	1000 x 600 x 600
MCB-126	**19005122**	1200 x 600 x 600
MCB-146	**19005256**	1400 x 600 x 600
MCB-166	**19005431**	1600 x 600 x 600



MB6-05





MB6-10

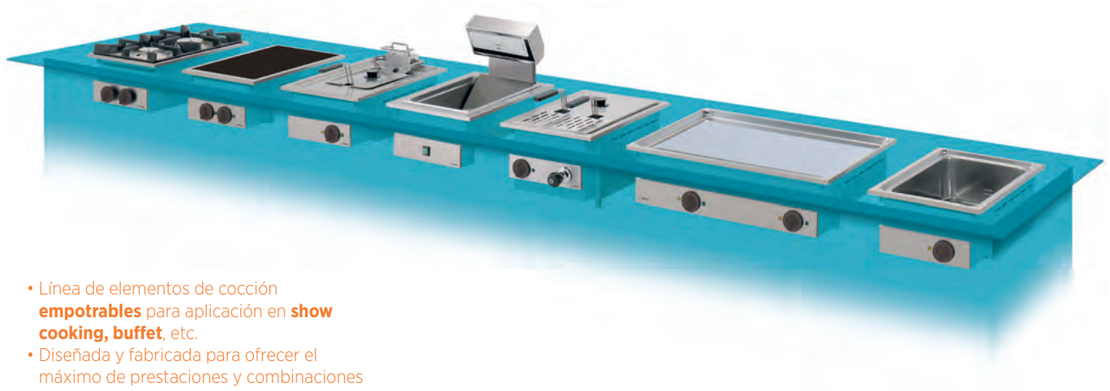


Muebles bajos y accesorios

- Elemento soporte sobre el que se puede montar los aparatos sobremesa para conseguir un mueble compacto.

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)
MB6-05	**19004904**	Mueble bajo sin puerta	400 x 650 x 560
MB6-10	**19004987**	Mueble bajo sin puerta	600 x 650 x 560
SMBP-400 R	**19004581**	Conjunto puerta para SMB-40 E	400 x 560
SMBP-600	**19004430**	Conjunto puerta para SMB-60 E	(x2) 300 x 560
SP E	**19004478**	Perfil unión entre elementos modulares	-

Snack 650 encastrable



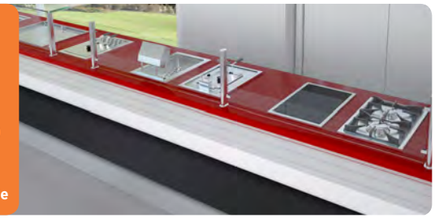
- Línea de elementos de cocción **empotrables** para aplicación en **show cooking, buffet**, etc.
- Diseñada y fabricada para ofrecer el máximo de prestaciones y combinaciones posibles para satisfacer cualquier necesidad y las más altas exigencias.
- Construidos conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene y conforme a las directivas europeas CE.
- Superficie superior de todos los modelos en **acero inoxidable** AISI-304.
- Los modelos a gas incorporan inyectores para **gas natural** montados, y se incluyen como dotación inyectores para gas butano/propano.

Instalación y montaje
Se suministra con los accesorios para su fijación en cualquiera de sus formas de montaje.





Fig. 1
Sobre la superficie





Cocina a gas de 2 fuegos.
Con **parrillas de fundición** muy robustas y embutición para evitar el **desbordamiento** de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
Quemadores de **3,3 y 7,2 kW** de potencia y **encendido con llama piloto** y grifo de seguridad.



Cocedor de pasta eléctrico con cuba embutida de **capacidad GN 2/3 y 2 cestas de 1/3.**
Con **grifo de conexión** a red, r**ebosadero y desagüe.**
Rejilla interna para el apoyo de la cesta y **parrilla delantera** para escurrir las cestas.
Conmutador de 4 posiciones.



Cocina vitrocerámica de 2 zonas.
Encimera de cristal de **6 mm** sellada a prueba de líquidos. Con **regulador de energía y pilotos de calor residual.**
Resistencias de potencia única y doble.



Conservador de fritos **eléctrico.**
Calentamiento mediante resistencia superior de cerámica e inferior de acero inoxidable.
Con **cubeta GN 1/1 de 200 mm.** de profundidad y fondo perforado extraíble para escurrir el aceite.



Inducción encastrable (página 229).
Consulte la completa gama de **modelos encastrables** de inducción, placas de cocción y woks.
La forma de cocinar más **rápida y eficiente, ahorrando tiempo y energía.**



Freidora eléctrica de **1 cuba.**
Con resistencias elevables.
Cuba embutida y **amplia zona fría.**



Planchas fry-tops **eléctricas.**
Ranura recoge grasas con salida por la parte interior.
Planchas de cromo-duro de gran espesor y elevada transmisión térmica.



Baño María eléctrico de 1 cuba embutida con capacidad para cubetas **GN 1/1** hasta **165 mm** de profundidad.
Temperatura regulable de 0° a 90 °C.

Gama 650 encastrable
Elementos modulares de cocción



ECG-40

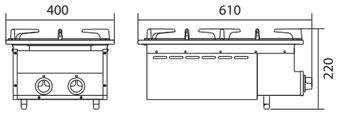
7,8 kW
4,0 kW

Cocina a gas

- Cocina a gas de 400 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro.
- Incorpora 2 quemadores mono-corona, de hierro colado y elevada potencia: 1 de 3.440 Kcal/h (4 kW) y 1 de 6.708 Kcal/h (7,8 kW).
- Encendido con llama piloto y grifo de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Se suministra montada con inyectores para gas natural. En el interior del embalaje se incluyen inyectores para gas butano / propano (GLP).



Quemador grifo de seguridad y encendido con llama piloto.



Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia kW (Kcal/h)
ECG-40	**19002781**	2	400 x 610 x 220	360 x 585	11,8 (10148)

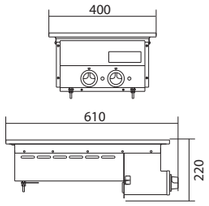


ECE-42

2,6 kW
2,6 kW

Cocina eléctrica

- Cocina eléctrica de 400 mm de ancho.
- Con 2 placas cuadradas de 220 x 220 mm.
- Potencia de las placas: 2,6 y 2,6 kW.
- Control de seguridad contra el recalentamiento de las placas.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 7 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.



Modelo	Referencia	Número placas	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECE-42	**19014184**	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5,2	230-400/3-3N - 50/60 Hz

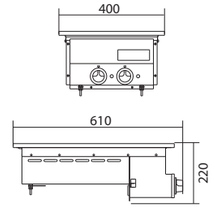


ECV-40

2,5 kW
2,5 kW

Cocina vitrocerámica

- Modelo de 400 mm de ancho.
- Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor.
- Con 2 zonas de cocción con resistencias de doble potencia.
- Potencia: 2 x 2500-1000 W (ø 250-160 mm).
- Calentamiento rápido mediante resistencias de incandescencia.
- Fácil limpieza.



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECV-40	**19061202**	2	400 x 610 x 220	360 x 585	3,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz



EFE-40

Freidora eléctrica

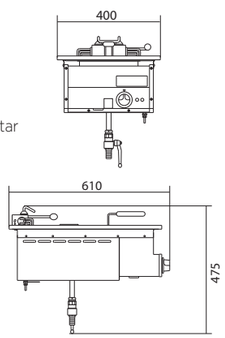
- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 400 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostatos de trabajo y de seguridad.
- Con rejilla de filtro, grifo de desagüe y llave de paso.



Capacidad de cuba 8 litros.



Resistencias elevables.
Cubas embutidas y amplia zona fría.



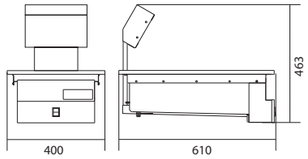
Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EFE-40	**19002783**	8	400 x 610 x 475	360 x 585	7,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz



ECFE-40

Conservador de fritos GN 1/1

- Modelo de 400 mm de ancho.
- Para mantener las patatas fritas y otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.
- Calentamiento mediante 1 resistencia cerámica superior controlada por interruptor.
- Se suministra 1 cubeta inox GN 1/1 de 150 mm de profundidad.
- Incorpora fondo perforado para escurrir el aceite.



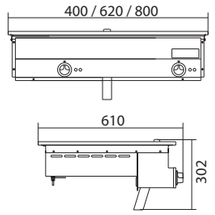
Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECFE-40	**19068532**	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 463	360 x 585	1,00	230/1/N-50/60 Hz



EPCE-80

Planchas fry-tops eléctricas

- Modelos de 400, 600 y 800 mm, con sistema Varipan y cantos redondeados para facilitar su limpieza.
- Tapón de cierre hermético del orificio situado en la ranura recoge grasas.
- Plancha lisa de cromo-duro.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- Termostato de seguridad para regular la temperatura de 70 a 300 ºC.
- Con testigos luminosos.



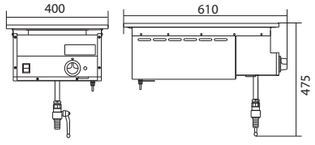
Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)
EPCE-40	**19002785**	Plancha cromo-duro	1	400 x 610 x 302	360 x 585	5
EPCE-60	**19002786**	Plancha cromo-duro	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75
EPCE-80	**19002787**	Plancha cromo-duro	2	800 x 610 x 302	760 x 585	10
EPCRE-60	**19048330**	Plancha cromo-duro ranurada	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75



EBME-40

Baño María eléctrico GN 1/1

- Cuba embutida de acero inoxidable con capacidad GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones.
- No incluye cubetas GN de dotación.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- Temperatura regulable de 30 a 90 ºC.
- Calentamiento mediante resistencias controladas con regulador de energía y termostato de seguridad, con sus correspondientes testigos luminosos.



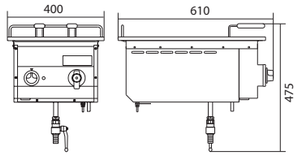
Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EBME-40	**19002779**	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 475	360 x 585	1	230/1/N-50/60 Hz



ECPE-40

Cocedor de pasta eléctrico GN 2/3

- Modelo de 400 mm de ancho en acero inoxidable.
- 1 cuba de cocción con capacidad GN 2/3, con rejilla en el interior.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en el interior y controladas con un conmutador de 4 posiciones (calentamiento-cocción-mantenimiento-apagado).
- Con grifo de carga, desagüe y rebosadero. incluye 2 cestas de acero inoxidable de 1/3 (135 x 270 x 160 mm).



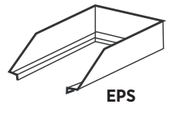
Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECPE-40	**19000540**	15	400 x 610 x 475	360 x 585	4,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz



2 x SCFE-1/2



2CCP-1/6



EPS

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)
SCFE-1/2	**19000480**	Par de cestas para freidora EFE-40 (2 un. Por cuba)	280 x 100 x 100
2CCP-1/6	**19001493**	Par de cestas para cocedor de pasta ECPE-40	130 x 130 x 210
EPS-40	**19011595**	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-40	-
EPS-60	**19002788**	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-60	-
EPS-80	**19002789**	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-80	-



TCG-85

4,1 kW 6,5 kW

Cocinas a gas

- Modelos de 850 mm de ancho y 550 de fondo provistos de robustas parrillas de fundición, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 quemadores de alta potencia un quemador de 4,1 kW y otro quemador de 6.5 kW, y encimera diseñada para ofrecer las máximas prestaciones en potencia, seguridad y ergonomía en el trabajo.
- Quemadores diseñados para obtener un alto rendimiento para el uso diario en aplicaciones profesionales, es decir una gran potencia, con un rendimiento muy elevado. La distribución de la llama sobre el fondo del recipiente es uniforme garantizando una óptima transmisión de calor.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Patas regulables en altura.
- Bandejas recoge grasas incorporadas y extraíbles.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia kW (Kcal/h)
TCG-85	**19047223**	850 x 585 x 270	2	10,90 (9.383)



TCGH-127

4,1 kW 4,1 kW 6,5 kW

Cocinas a gas con horno

- Modelos de 1270 mm de ancho y 550 de fondo provistos de robustas parrillas de fundición, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 3 quemadores de alta potencia dos quemadores de 4,1 kW y un quemador de 6.5 kW, y encimera diseñada para ofrecer las máximas prestaciones en potencia, seguridad y ergonomía en el trabajo.
- Quemadores diseñados para obtener un alto rendimiento para el uso diario en aplicaciones profesionales, es decir una gran potencia, con un rendimiento muy elevado. La distribución de la llama sobre el fondo del recipiente es uniforme garantizando una óptima transmisión de calor.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Patas regulables en altura.
- Bandejas recoge grasas incorporadas y extraíbles.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido. El horno con 7 posiciones de trabajo y posición de encendido.
- Horno a gas GN-1/1 en acero inoxidable, de 3 niveles y separación entre niveles de 60 mm, con quemador tubular con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 ºC). Grill eléctrico.

Quemadores profesionales diseñados para obtener un alto rendimiento



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia cocina kW (Kcal/h)	Potencia horno kW (Kcal/h)	Horno tipo
TCGH-127	**19047224**	1270 x 585 x 850	3	15,32 (13175)	5,46 (4696)	Gas



TPLG-60

Planchas fry-tops a gas

- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Modelo de 600 de ancho y 550 mm de fondo con superficie de cocción normal lisa.
- La plancha está fabricada en acero especial, de elevada transmisión térmica, que garantiza una temperatura uniforme y temperaturas de cocción elevadas.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provista de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable bajo placa, de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- 2 zonas de cocción.
- Se suministra montado con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Dispone de termostato de seguridad.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido.
- Patas regulables en altura.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas totales (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	Nº quemadores
TPLG-60	**19047225**	Plancha acero lisa	600 x 550 x 250	9,0 (7740)	2



freidoras
salamandras
tostadoras
hornos

SALAMANDRAS	217
HORNOS MICROONDAS	218
HORNOS A CONVENCCIÓN	220
HORNOS PANADERÍA	221
HORNOS DE BRASA	222
FREIDORAS	223
TOSTADORAS	223

edenox

Salamandras gratinadoras con techo móvil



Versátiles, las salamandras son equipos especialmente aptos para el gratinado, pero también se pueden emplear para la cocción propiamente dicha y para mantener calientes los alimentos. Se caracterizan por su excepcional velocidad de calentamiento, entrando a pleno rendimiento, en las versiones ultra rápidas, en tan solo 20 “

- Se pueden integrar en cocinas de cualquier tamaño, desde el pequeño restaurante hasta la cocina industrial, para complementar líneas de cocción de diversas dimensiones.
- Todas las salamandras están fabricadas en acero inoxidable satinado; pueden colocarse sobre encimera gracias a sus patas de goma o fijarse a una pared mediante soportes especiales de acero inoxidable.
- Para mejorar la seguridad, cada modelo presenta orificios de ventilación destinados a evacuar el calor y los humos.



SE-80

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. TECHO MÓVIL GUIADO
2. REGULADORES CON INDICADOR LUMINOSO
3. ASA DE MANIPULACIÓN
4. FUNCIONALIDAD



Posibilidad de ajustar la altura para cada necesidad.



Permite controlar la temperatura y la zona de cocción.



Para mejorar la higiene, las rejillas en acero cromado son extraíbles.



Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.

Salamandra eléctrica ultra rápida



SE-E-60-M
Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción

SE-E-40

Salamandras eléctricas con techo móvil

- Salamandra eléctrica con techo móvil para gratinar, cocinar, dorar y darle un toque de calor a los alimentos antes de servir.
- Construida en acero inoxidable.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.
- Bandeja deslizante con rejilla.

Modelos SE-E-40, SE-E-60 y SE-80

- Construida en acero inoxidable acabado satinado.
- Resistencia tubular blindada “INCOLOY” con facilidad de limpieza.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.
- Opcionalmente y para facilitar la instalación, puede fijarse a pared mediante el accesorio SM-60.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SE-E-40	**19033498**	400 x 450 x 500	1	400 x 350	2	230/1/N-50/60 Hz
SE-E-60-M	**19033499**	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	230/1/N-50/60 Hz
SE-E-60-T	**19033500**	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz
SE-80	**19001731**	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz



SER-60

Salamandra eléctrica ultra rápida

- Construida en acero inoxidable 304 18/10.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad de cocción.
- Resistencia de filamento en tungsteno, protegidas con placa vitrocerámica transparente.
- Calentamiento rápido: listo para cocinar en 20 segundos con un importante ahorro de energía respecto sistema convencional.
- Panel de mandos con visualizador digital del tiempo y temporizador de precisión (de 5 segundos hasta 99 minutos).
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Bandeja deslizante con rejilla.
- Puede fijarse a pared mediante el accesorio SM-60 (opcional).

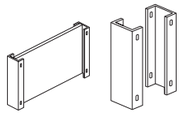


Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SER-60	**19067276**	600 x 450 x 500	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz



SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Descripción
SM-60	**19001881**	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60

Horno microondas y horno regenerador a baja temperatura

- 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 diagnosis y 3 niveles de potencia.
- Debido a su uso profesional, la durabilidad se asegura por sus acabados en acero inoxidable, fáciles de limpiar sin ninguna esquina, y con componentes preparados para ser utilizados cientos de veces al día. Sin importar el tiempo de cocción o la potencia empleada.
- El sistema de cierre está testeado para asegurar ciclos de utilización diarios elevados, así como el sistema interno de iluminación. La durabilidad está garantizada.





Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.



Panel de control “Touch” con led display, tres niveles de potencia.



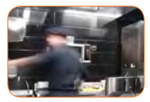
El modelo de 34 litros permite remontar los microondas.



EMM-64

Soporte mural para microondas y otros aparatos

- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.



Para adaptar el espacio a tus necesidades

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
EMM-64	**19004638**	600 x 400 x 400



MICRO-1025

Microondas 1000 W 25 litros

- El microondas profesional MICRO-1025 dispone del control “soft-touch” fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60’ para cada programa.
- 5 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles.
- Opción “Defrost”. Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 1500w y potencia de salida del microondas de 1000w distribuidos en un magnetrón. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 25 litros permite utilizar platos de 305 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90º.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)
MICRO-1025	**19066897**	25	1000	1 magnetrón	515 x 431 x 311



MICRO-1834-D

Microondas 1800 W 34 litros

- El microondas profesional MICRO-1834-D dispone del control “soft-touch” fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60’ para cada programa.
- 11 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles.
- Opción “Defrost”. Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 2800w y potencia de salida del microondas de 1800w distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90º.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)
MICRO-1834-D	**19066904**	34	1800	Doble magnetrón	574 x 526 x 367

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.
- El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. Incorporada sonda de temperatura para un control preciso de la temperatura en el corazón del producto y respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción. Para la regeneración del producto en el propio lugar de cocción, incorpora asas para el transporte del horno. Cocinando lentamente la comida conserva su jugos naturales y nutrientes, y la comida presenta un sabor más tierno y completo.
- Incorpora sonda de temperatura para control preciso de la temperatura del alimento en el corazón del producto.
- Distribución homogénea de la temperatura en la cámara del horno. Totalmente aislado.
- Control de los incrementos de la temperatura en 1ºC. Temperatura máxima del horno hasta 120ºC.
- Control digital de la temperatura y del tiempo de funcionamiento, hasta 10 horas
- Cámara del horno de alta calidad, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Apertura de la puerta cómodo.
- 3 niveles de bandejas GN 1/1 o para bandejas de panadería 600 x 400 mm. con profundidad máxima de 65mm. Distancia entre guías 80mm. Función “cook” de cocción a baja temperatura y función “hold” para mantener la temperatura del producto caliente.
- Incluye soporte de guías. No incluye cubetas.
- Asas en los laterales del horno para facilitar su transporte.



HBT-311.

SLOW COOKING



Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo	Medidas totales (mm)	Nº de bandejas
HBT-311	**19067275**	69	1250	30-120 ºC	497 x 691 x 415	3

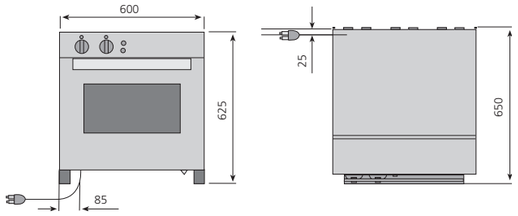


HC-60

Horno a convección

- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son extraíbles para su limpieza.
- El doble vidrio panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora sistema de ventilación para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática hasta 275 °C.
- Temporizador contador desde 0 a 120 minutos.
- Dotación de 2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm).





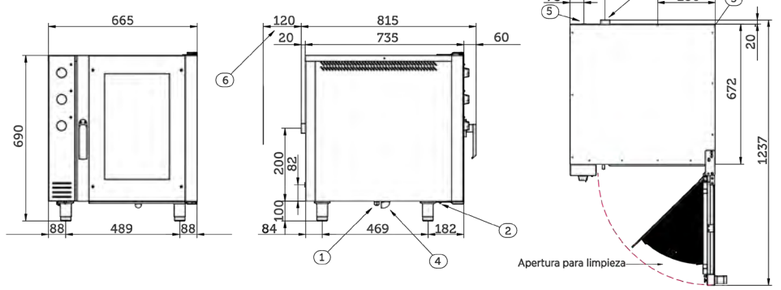
Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)
HC-60	**19002915**	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 ºC	2,5	220/1N - 50/60 Hz



HC-611

Horno gastronomía

- El horno eléctrico a convección edenox está diseñado para preparar con facilidad todas las tipologías de cocción más utilizadas en las cocinas modernas.
- Eficacia y simplicidad en el trabajo.
- Fiabilidad y durabilidad garantizada por el diseño de la cámara y la calidad de sus componentes.
- Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.
- Permite controlar el tiempo, la temperatura y la humedad.
- Temperatura de trabajo de 50-250 ºC
- La regulación de tiempo hasta un máximo de 120 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- Control de la humedad de 0, 20, 40, 60, 80 y 100%
- Distancia entre bandejas 65 mm
- Uniformidad de cocción garantizada independiente de las condiciones de carga.
- Alto rendimiento: potencia eléctrica 9,2 kW.
- Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.
- Termostato de seguridad.
- Luz interior
- Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.



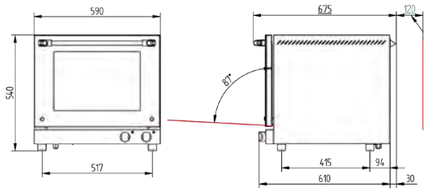
Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HC-611	**19043732**	6 GN 1/1	9200	395 x 590 x 480	665 x 815 x 690	400/3N - 50/60 Hz



HP-443

Horno panadería

- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250ºC
- El modelo HP-364 y HP-464 PLUS con motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.
- HP-364: Incluye 3 parillas
- HP-464 PLUS: Incluye 4 parillas

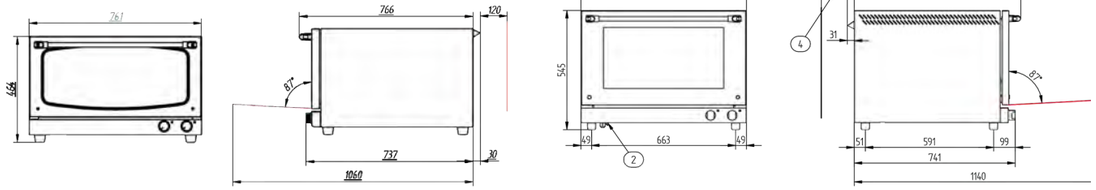




HP-304



HP-464 PLUS



HP-464 PLUS

Modelo	Referencia	Capacidad (mm)	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HP-443	**19042844**	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50 Hz
HP-364	**19042846**	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz
HP-464 PLUS	**19042847**	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz



SH-8-430

Soporte para hornos

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos
SH-8-430	**19044722**	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443
SH-8-640	**19044723**	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS
SH-10-611	**19044724**	625 x 550 x 850	10	Para modelos HC-611

Hornos de brasa
Hornos de brasa con capacidad para 70 y 100 comensales



Horno de brasa

- Se presentan cuatro modelos en función del número de comensales, 70 o 100 comensales, y del tipo de acabado del horno, en acero negro fundido o con revestimiento en acero inoxidable de alta calidad.
- Construido interiormente en acero fundido,
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior,
- Puerta robusta resistente hasta los 750°C,
- Cajón recoge ceniza extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza,
- Los hornos se suministran con cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C,
- Salida de humos de 15 cm de diámetro,
- Patas regulables en altura
- Se presentan dos modelos:
  - HB-70 para 70 comensales.
  - HB-90 para 100 comensales.
- Todos los hornos incluyen como accesorio:
  - Parrilla acanalada en acero inoxidable. Se recomienda para carne.
  - Parrilla varilla en acero inoxidable. Se recomienda para pescado).
  - Pinzas.
  - Pala Atizadora.
- Se presentan como accesorios opcionales:
  - Regulador de Tiro.
  - Cortafuego exterior.
  - Sombrero.
  - Mesa soporte en acero inoxidable con y sin puertas.
  - Bandeja recoje grasas en el cajón de las cenizas.



HB-90 I



HB-90 N

Hornos de brasa

Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Comensales	Potencia (kW)	Producción Kg/h	Acabado
HB-70 N	**19047005**	680 x 535 x 670	585 x 430	70	4,5	70	Negro
HB-70 I	**19047006**	680 x 535 x 670	585 x 430	70	4,5	70	Inox.
HB-90 N	**19047007**	900 x 790 x 900	775 x 545	100	5,5	90	Negro
HB-90 I	**19047008**	900 x 790 x 900	775 x 545	100	5,5	90	Inox.

Accesorios

Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Descripción
S-HB	**19047009**	Ø 245 x 205	Sombrero
CF-HB	**19047010**	Ø 225 x 275	Corta fuegos externo
RT-HB	**19047011**	Ø 158 x 200	Regulador tiro externo
MC-HB-70	**19047015**	675 x 555 x 825	Mesa soporte
MC-HB-90	**19047016**	880 x 730 x 770	Mesa soporte

Freidoras profesionales de sobremesa
Tostadora de cinta

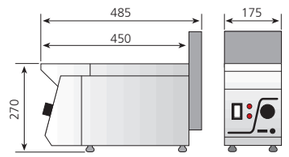


TF-91 / TF-92 / TF-93

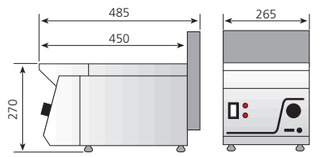
TF-72 / TF-73

Freidoras profesionales de sobremesa

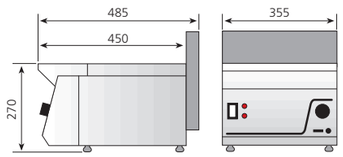
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/ litros, cuya característica las hace recomendables para productos congelados.
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.



TF-5



TF-5



TF-72 / TF-73
TF-91 / TF-92 / TF-93

Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TF-5	**19004653**	4-5	3	230/1N
TF-72	**19004721**	6-7	4,5	400/3N
TF-73	**19004711**	6-7	4,5	230/1N
TF-92	**19004757**	8-9	6	400/3N
TF-93	**19010394**	8-9	6	230/1N



TPC-40

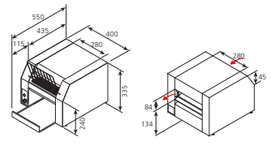
Entrada y salida frontalcon bandeja extraíble.
Salida trasera.
Bandeja recoge migas extraíble.

Tostadora eléctrica de cinta

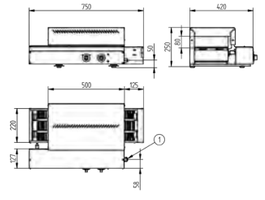
- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- TPC-40
- Hasta 420 tostadas por hora.
  - Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
  - Incorpora 3 opciones de tostado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
  - Posibilidad de salida de la tostada por la parte frontal o por la parte trasera, adaptándose a todo tipo de instalaciones y ubicaciones.
- TPC-75
  - Hasta 650 tostadas por hora.
  - Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.
  - Descargar horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar la limpieza.
  - Selector de 3 velocidades. Control preciso de la velocidad, incluso en velocidades mínimas.
  - Componentes de gran durabilidad.



TPC-75



TPC-40



TPC-75

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TPC-40	**19001975**	450 x 550 x 350	600	2,6	230/1 - 50/60 Hz
TPC-75	**19042836**	750 x 420x 250	650	3,00	230/1 - 50 Hz

vitrocerámica inducción

PLACAS VITROCERÁMICA 226
PLACAS CALIENTES DE CRISTAL TEMPLADO 227
INDUCCIÓN DE SOBREMESA 228
INDUCCIÓN DE ENCASTRE 229

edenox

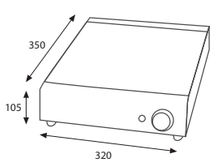
Placas vitrocerámica
Pantalla mantenedora de calor

Vitrocerámica

- Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura mediante regulador de energía con 6 posiciones de trabajo.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento de la superficie.
- Espátula de acero inoxidable para la limpieza de la superficie incluida.

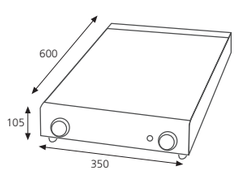


PV-3235





PV-3560



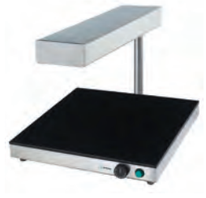
Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia total (W)
PV-3235	**19042491**	1	310 x 300	320 x 350 x 80	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500
PV-3560	**19001571**	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300

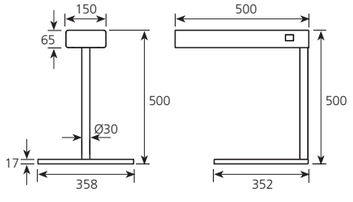


PTC

Pantalla mantenedora de calor

- Junto con las placas calientes forman el conjunto ideal para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte inferior y superior (p.e. paella, pizzas, etc).
- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.





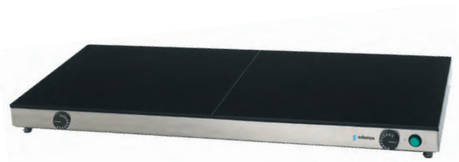
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	Potencia total (W)
PTC	**19004397**	358 x 500 x 500	230/1/N - 50/60 Hz	300

Placas calientes de cristal templado

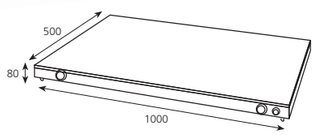
Placas calientes de sobremesa

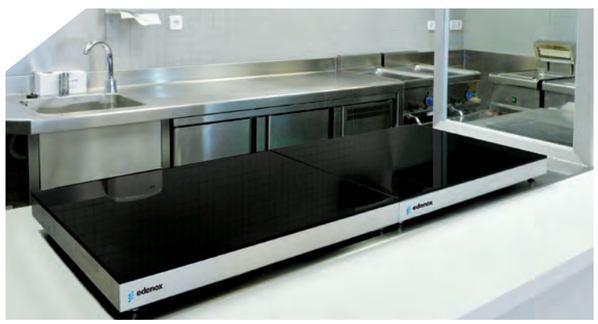
- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.

IMPORTANTE: No apoyar en el cristal productos a una temperatura que pueda causar un shock térmico (tanto frío como caliente)



PC-10050



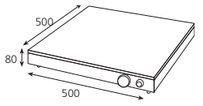




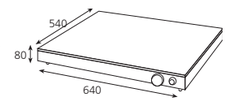




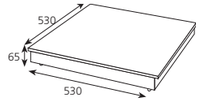
PC-5050



PC-6454



PC-5050-E
Modelo encastrable con mando remoto incluido



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Medidas de encastre	Tensión (V)	Potencia total (W)
PC-5050	**19001550**	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400
PC-6454	**19001554**	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800
PC-10050	**19001548**	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800
PC-5050-E	**19001552**	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400

Vitrocerámica

Inducción



ISM-35 E

Inducción de sobremesa

- Placa de inducción en versión sobremesa de 3500 W de potencia.
- Cuerpo de la inducción construido en acero inoxidable.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital en color azul.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W).
- Timer de o a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Rango de temperatura 60-240ºC.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Permite superficies de cocción de hasta 35cm.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)
ISM-35 E	**19060903**	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500

Inducción de sobremesa de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables de 2000 W y 3500 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50 Hz



ISM-25

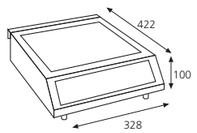


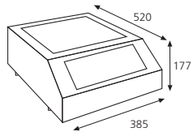
ISM-35

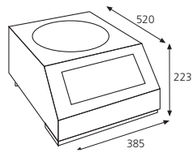


IW-35









Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)
ISM-25	**19001563**	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	328 x 422 x 100	2500
ISM-35	**19001564**	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 177	3500
IW-35	**19001565**	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 223	3500



IE-35 E

Inducción de encastre

- La elección ideal de potencias y estilos de cocción. Ser profesional está al alcance de la mano.
- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución.
- Placa de inducción en versión encastrable de 3500 W.
- Construidas en acero inoxidable.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- El control de mandos es totalmente digital.
- El cuerpo de la inducción es en acero inoxidable.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Rango de temperaturas 60 - 240 ºC
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Mando rotatorio de control de la potencia.
- Con selector de funciones mantener / calentar.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas de encastre (mm)	Potencia (W)
IE-35 E	**19060905**	120 - 260	310 x 330 x 6	60 - 240	10	370 x 390 x 120	355 x 355	3500

Inducción de encastre de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, 2000 W, 3500 W, 5000 y 7000 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50 Hz



IE-20



IE-35



IE-35-D



IE-50

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas de encastre (mm)	Potencia (W)
IE-20	**19001561**	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	360 x 380 x 100	325 x 350	2000
IE-35	**19001562**	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 178	355 x 355	3500
IE-35-D	**19048693**	120 - 260	450 x 700 x 6	50 - 240	9 x 2	450 x 700 x 208	425 x 675	7000
IE-50	**19047983**	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	400 x 400 x 190	375 x 375	5000



IWE-35
IWE-50



Wok incluido.

Inducción de encastre wok

- Placas de inducción encastrables de 3500 y 5000 W de potencia.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas (mm)	Potencia (W)
IWE-35	**19001566**	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 244	355 x 355	3500
IWE-50	**19047984**	wok	Ø 311 x 6	50-240	19	400 x 400 x 212	375 x 375	5000



PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN

edenox



envasadoras al vacío

ENVASADORAS SLINE Y VAKSIC 238
ENVASADORAS VAKSIC SERIE E 240
ENVASADORAS VAC DE SUELO 241
COCCÍON VIDE 242
TERMOSELLADORA 243

edenox

EL VACÍO QUE NECESITAS

ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

Para poder ofrecer la mejor solución de vacío, edenox ha diseñado diferentes gamas de envasadoras que se adaptarán a cualquier requisito con excelentes resultados.

Nuestra filosofía se basa en dar exactamente lo que el cliente necesita.

Es el resultado de simplificar un producto a las funciones principales, añadiéndole y mejorando las prestaciones, la calidad, la fiabilidad y la funcionalidad necesaria.

Es la creación de un producto competitivo e intuitivo.

El vacío que necesitas.

En Edenox hemos eliminado lo no esencial.

Basándonos en las necesidades del mercado, hemos invertido en el desarrollo de las prestaciones que el cliente utiliza diariamente, ampliando y mejorando tanto las aplicaciones como los componentes, eliminando el coste de aquello que no aporta valor a su trabajo diario.

Edenox te ofrece un producto fácil, intuitivo y competitivo. Con una fiabilidad y tecnología garantizada. Un producto que ha perfeccionado lo esencial, diseñado para proporcionar justo lo que necesita, ni más ni menos.

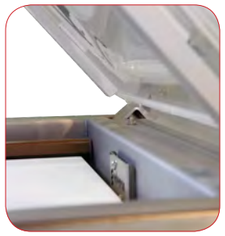


Nueva gama de envasadoras de vacío de sensor y tiempo.

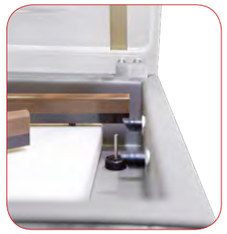
Hoy en día, la constante evolución de las técnicas culinarias, requieren de avanzados sistemas de conservación y elaboración que son posibles gracias a las prestaciones que ofrece la innovación tecnológica permitiendo a cualquier cocina profesional incrementar su productividad y flexibilidad garantizando la calidad y esencia de sus productos.
La tecnología del vacío es un excelente proceso de conservación gracias a la ausencia de oxígeno en contacto con los alimentos, preservando el aroma y las cualidades organolépticas y aumentando el tiempo de conservación. Ofrece beneficios económicos ya que permite gestionar y planificar su stock con facilidad, adaptándose a la demanda de su negocio en cada instante.
Además, las ventajas de la envasadora al vacío en la cocina actual son muchas ya que la podemos usar como herramienta para elaborar platos mediante técnicas culinarias tradicionales como el marinado, confitado, etc.



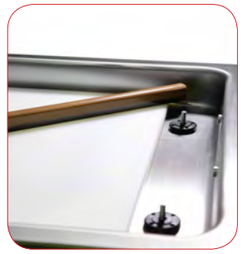
Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.



Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar durabilidad a la tapa y facilidad de limpieza al usuario*.
(*) Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.



Los modelos SLINE incorporan las funciones SOFT-AIR, entrada progresiva del gas, y la función GAS para incluir gas inerte.



Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.
(*) Excepto modelos VAKSIC-6.



Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
(*) Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.





Ahorro de tiempo y dinero en mantenimiento y servicio post-venta gracias a un diseño que permite acceder a todos los componentes con facilidad.



Fácil control de la calidad y nivel de aceite sin necesidad de abrir la máquina.

SLINE sensor



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Programa específico para el sistema Gastro-VAC.
- Ajuste automático de la presión atmosférica del lugar.
- Posibilidad de memorizar hasta 50 programas.
- Modelos: Sline-10, Sline-20, Sline-20 L y Sline-20 L 2A.

- Control preciso del:
  - Porcentaje de vacío.
  - Porcentaje de gas inerte.
  - Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Visualización del tiempo de trabajo acumulado.

VAKSIC tiempo



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Modelos: Vaksic-10, Vaksic-20, Vaksic-20 L y Vaksic-20 L 2A.

- Control preciso del:
  - Tiempo de vacío.
  - Tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

FUNCIONES

LÍQUIDOS
Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.
(SLINE sensor)

STOP
Bloquea la máquina de cualquier proceso a la vez que permite apagarla en el caso de algún bloqueo interno, por lo que aporta seguridad al usuario.

PROGRAMAS
Posibilidad de memorizar hasta 50 programas, editables por el usuario para facilitar los trabajos de envasado.
(SLINE sensor)

GASTRO-VAC
Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes adecuados.
(SLINE sensor)

SOFT-AIR
Entrada de aire progresiva para evitar que los productos delicados se deformen o aplasten.
(SLINE sensor)

SECADO
Programa específico que permite extraer la humedad de la bomba después de envasar productos líquidos, o para operaciones de mantenimiento.
(SLINE sensor)

VAC PLUS
La función VACPLUS aporta un vacío adicional para garantizar un excelente vacío a los productos más porosos.
(SLINE sensor)

GAS
Mantiene la calidad nutricional del alimento minimizando el uso de aditivos y conservantes, los protege de oxidaciones y crecimiento de bacterias, además evita que productos delicados se deformen o rompan a la hora del envasado.
(SLINE sensor)

VAC STOP
Todos los modelos incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente

Envasadoras de sobremesa

Serie 270 - VAKSIC-6

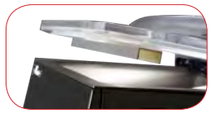


VAKSIC-6

VAKSIC tiempo

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 270 mm, controlada por tiempo.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.

En los modelos VAKSIC-6 y VAKSIC-8 la tapa dispone de un agarre ergonómico que facilita las operaciones de apertura y cierre.



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m^3/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-6	**19030296**	6 m3/h	Tiempo	1	270	280 x 355 x 90	340 x 460 x 325	260

Serie 340 - VAKSIC-8



VAKSIC-8

VAKSIC tiempo

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con barra de soldadura de 340 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m^3/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-8	**19030227**	8 m3/h	Tiempo	1	340	350 x 350 x 120	410 x 455 x 360	350

Serie 410 - VAKSIC-10 y VAKSIC-20 de tiempo



VAKSIC-10 / VAKSIC-20

VAKSIC tiempo

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra de soldadura de 410 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m^3/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-10	**19030255**	12 m3/h	Tiempo	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	540
VAKSIC-20	**19030230**	20 m3/h	Tiempo	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	750

Serie 410 - SLINE-10 y SLINE-20 de sensor



SLINE-10 / SLINE-20

SLINE sensor

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 410 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m^3/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
SLINE-10	**19030258**	10 m3/h Busch	Sensor	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	540
SLINE-20	**19030242**	20 m3/h Busch	Sensor	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	750



VAKSIC-20 L

VAKSIC tiempo



SLINE-20 L

SLINE sensor

Serie 460 - SLINE-20 L y VAKSIC-20 L

- Modelos con barra de soldadura de 460 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.

- **VAKSIC-20 L**
  - Envasadora al vacío controlada por tiempo.
  - Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
  - Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
  - Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

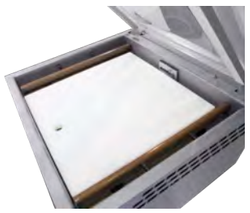
- **SLINE-20 L**
  - Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
  - Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
  - Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
  - Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
  - Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
  - Ciclo de deshumidificación de la bomba.
  - Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
  - Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
  - Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
  - Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
  - Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m^3/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-20 L	**19030239**	20 m3/h	Tiempo	1	450	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750
SLINE-20 L	**19030246**	20 m3/h Busch	Sensor	1	450	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750



SLINE-20 L 2A

SLINE sensor



VAKSIC-20 L 2A

VAKSIC tiempo

Serie 450 + 450 SLINE-20 L 2A y VAKSIC-20 L 2A

- Modelos con doble barra de soldadura de 450 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- **VAKSIC-20 L 2A**
  - Envasadora al vacío controlada por tiempo.
  - Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
  - Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
  - Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

- **SLINE-20 L 2A**
  - Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
  - Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
  - Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
  - Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
  - Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
  - Ciclo de deshumidificación de la bomba.
  - Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
  - Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
  - Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
  - Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m^3/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-20 L 2A	**19030235**	20 m3/h	Tiempo	2	450 + 450	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750
SLINE-20 L 2A	**19030297**	20 m3/h Busch	Sensor	2	450 + 450	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750

Envasadoras Vaksic serie E
Envasadoras de sobremesa y de pie de tiempo



VAKSIC E
Simplicidad Profesional y eficiencia económica

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.



VAKSIC-10 E

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
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
N VAKSIC-10 E	**19068523**	10 m3/h	Tiempo	1	300	380 x 345 x 75	480 x 400 x 440	350

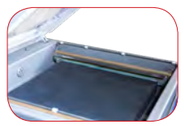


VAKSIC-20 2A



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.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.



Incluidas 2 barras de soldadura

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
N VAKSIC-20 2A E	**19068522**	20 m3/h	Tiempo	2	400 + 400	445 x 440 x 75	570 x 510 x 490	750



VACE-35

Envasadora de aspiración externa

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Bomba auto-lubrificante.
- Panel de control electrónico con tres programas establecidos.
- Indicador digital del ciclo de trabajo.
- Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 9 segundos.
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm
- Funciona con bolsas gofradas.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Longitud soldadura(mm)	Bolsa	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (w)
VACE-35	**19013915**	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz

Envasadoras VAC de suelo
Envasadoras de suelo de tiempo y sensor

Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor
Serie 460 + 460, VAC-40 S y VAC-63-S
Serie 580 + 580, VAC-100 S

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificaron de la bomba.
- Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	N° barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
VAC-40 S	**19000942**	40 m3/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz
VAC-63 S	**19000946**	63 m3/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz
VAC-100 S	**19000930**	100 m3/h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz

Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por tiempo
Serie 460 + 460, VAC-40 DT y VAC-63- DT
Serie 580 + 580, VAC-100 DT

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra doble barra de soldadura de 460 mm ó 580 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional



VAC-40 DT



VAC-63 DT



VAC-100 DT

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	N° barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
VAC-40 DT	**19000941**	40 m3/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz
VAC-63 DT	**19000945**	63 m3/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz
VAC-100 DT	**19000932**	100 m3/h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz

Envasadoras al vacío

Cocción Sous Vide - Sistema de cocción al baño maría estático. Sous-Vide portatil
Sistema Gastro-VAC, carro para envasadoras y envasadora de aspiración externa



BMP-25

BMP-25. Sous Vide Baño María estático

- El cocedor baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros.
- Construido en acero inoxidable.
- Control electrónico de la temperatura.
- Incorpora accesório para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 30 a 90ºC.
- 5 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor y de recirculación del agua asegura una temperatura constante en el baño maría. Filtro de seguridad para evitar que entren impurezas en el sistema de recirculación del agua.

Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)
N BMP-25	**19068738**	2000	30- 90 ºC	25	540 x 340 x 270



SOUSVIDE-30

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.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar. Rango de temperatura 5 a 99ºC
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.



El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. (ver página 219).

Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)
N SOUS-VIDE 30	**19068737**	1500	5 - 99 ºC	30	153 x 64 x 330



GVAC

Sistema Gastro-VAC para el envasado al vacío

- Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes Gastronorm adecuados.
- El kit gastro-vac no está incluido y se debe pedir aparte.
- Es compatible con los modelos Sline y envasadoras de pie de tiempo y de sensor.



Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes Gastronorm adecuados.

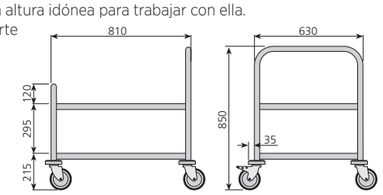
Modelo	Referencia	Descripción
GVAC	**19001898**	Suplemento Gastro-VAC para su instalación en fábrica





Carro para envasadoras al vacío

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- Incorpora 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno, y parachoques de goma especial no marcante.
- Diseñado para que la envasadora quede a la altura idónea para trabajar con ella.
- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Apto para todas las envasadoras al vacío de sobremesa (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).



Modelo	Referencia	Medidas (mm)
CEV	**19004832**	810 x 630 x 850

Termosellado

Termoselladora de barquetas



TSB-150

Termosellado

- La solución estándar para el envasado de barquetas, sólo sellado.
- Idónea para aplicaciones sencillas en hostelería y pequeña gastronomía.
- Modelo compacto, de uso sencillo y tamaño reducido.
- Moldes incluidos, son fáciles de intercambiar y colocar.
- Sellado y corte del film en cada ciclo.



Incluye 2 moldes, para 1 barqueta de 192 x 137 mm



o 2 barquetas de 95 x 137 mm.
(Todas las medidas de las barquetas son exteriores).







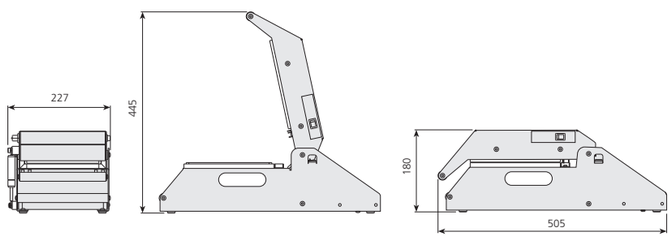




TSB-150

Termoselladora de barquetas

- Termoselladora eléctrica para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante soldadura de film a la barqueta por calor.
- Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso.
- Construida en acero inoxidable.
- Sellado y corte simultáneo del film.
- Cuenta con un sistema de frenado de retroceso del film que facilita su utilización.
- Incluye 2 moldes en aluminio con junta de silicona para la sujeción de las barquetas:
  - 1 barqueta por ciclo de 192 x 137 mm (medidas exteriores).
  - 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm (medidas exteriores).
- El molde con capacidad de 2 barquetas incorpora una guía central que facilita el corte del film entre ambas.
- Se suministra con bobina de film de 300 metros de longitud, Ø 160 mm y de 150 mm de ancho.
- La profundidad máxima de la barqueta es de 90 mm.



Modelo	Referencia	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (w)
TSB-150	**19000927**	150	450	230/1/N - 50/60 Hz
BFT-150	**19044749**	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m		



picadoras
corta fiambres
brazos

CORTADORAS DE FIAMBRE 246
PICADORAS DE CARNE 252
BRAZOS TRITURADORES 254

edenox

Cortadoras de fiambre Gama Estándar

Doméstico



Cortadora CGSP-250 E. Tiene la dimensión perfecta para aquellos establecimientos que necesiten cubrir las principales exigencias de corte, gracias a su disco de diámetro 250 mm y a su longitud de carro, que se ajusta al tamaño de la gran mayoría de productos.

Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva.
Por ello, hemos trabajado para incorporar una amplía oferta de modelos que ofrezcan buenas prestaciones garantizando la satisfacción del usuario en todos los aspectos; tales como, facilidad de uso, seguridad, mantenimiento y calidad.
Están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutiva que cumpla las principales exigencias de corte.
Todas las cortadoras cumplen con las directivas de seguridad y disponen de las principales protecciones; tales como, anillo de protección en el disco, empuñadura y protector frontal de plástico.



CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E

- Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil uso para garantizar un perfecto corte de los productos (**excepto modelo CGSP-195 E que cuenta con afilador móvil**).
- Todas las cortadoras **incorporan un anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.



Protecciones para el usuario.



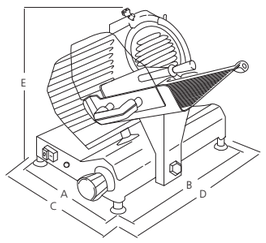
Afilador fijo (**excepto CGSP-195 E)**



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E lacada en rojo.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Amovible
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Fijo
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Fijo
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)
CGSP-195 E	**19013934**	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz
CGSP-220 E	**19013935**	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250 E	**19012275**	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250-R E	**19013936**	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz

Cortadoras de fiambre profesional

Profesional



CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Modelo **CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo**, y características idénticas al modelo CGSP-250.



CGSP-250-R



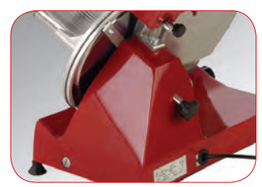
Protecciones para el usuario.



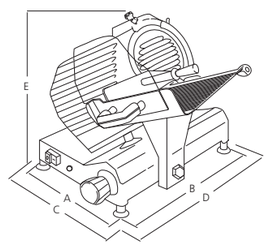
Afilador fijo.



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R vista trasera de la base lacada en rojo.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-220	280	415	405	580	340	14	Fijo
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Fijo
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)
CGSP-220	**19000574**	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250	**19000575**	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250-R	**19013933**	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-275	**19000576**	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-300	**19000577**	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz

Cortadoras de fiambre profesional



CGP-300



CGP-330



CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres profesionales, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- **Las protecciones sobre el plato y la empuñadura,** en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres pesados, asados, pescado, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.



Anillo protector fijo.



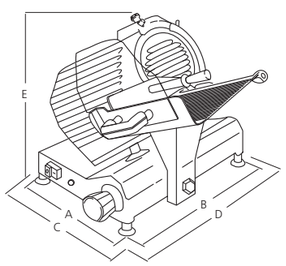
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGP-300	410	530	540	770	465	30	Fijo
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Fijo
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)
CGP-300	**19000571**	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-330	**19000572**	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-350	**19000573**	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz

Cortadoras de fiambre profesional de engranajes



CGE-300



CGE-350



CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- Cortadoras de fiambres por gravedad con **transmisión por medio de engranajes**, fabricadas con aleación de aluminio anodizado pulido y muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio,** para una mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de gran precisión para garantizar un excelente servicio y una larga duración.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- **Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.**
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de **bloqueo del movimiento del carro.**
- **Las protecciones sobre el plato y la empuñadura,** en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.



Cortadora automática

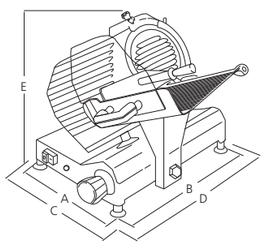
CGE-350-A



Panel de mandos digital.

Cortadora automática

- Modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- **Motor independiente** para el desplazamiento del carro, con **transmisión por correa** dentada reforzada.
- Selector para **función manual, automática o semi-automática.**
- Programable el **número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.**
- Función de **uso continuo.**
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: **34 - 46 lonchas/min.**



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGE-300	350	500	540	650	455	30	Fijo
CGE-350	460	600	580	720	470	48	Fijo
CGE-370	460	600	580	720	480	49	Fijo
CGE-350-A	460	600	630	810	560	70	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)
CGE-300	**19000568**	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz
CGE-350	**19000569**	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-370	**19000570**	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-350-A	**19000508**	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz

Cortadora de fiambre profesional vertical

Cortadoras profesionales verticales

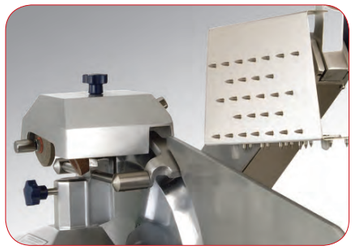
- **Modelo CV-350:** Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- **Modelo CVC-350:** Cortadora diseñada especialmente para **el corte de carnes frescas.**
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato con doble desplazamiento y **brazo especial** para un perfecto sostén de los embutidos de grandes dimensiones.
- **En modelo CVC-350,** plato gigante con doble desplazamiento y brazo para sujetar la carne con presión manual.
- Carro corredizo y silencioso montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes a bola.
- **Incorporan afilador** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- **Interruptor marcha-paro con relé** que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Cuchilla de **acero especial templada cromada** y afilada para una larga duración.
- Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
- Llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
- Las **protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura,** permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- Protección en la parte inferior de la máquina.



CV-350



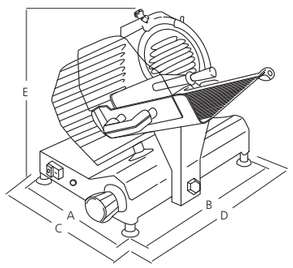
CVC-350



Placa desmontable en la CV-350.



Plato gigante de la CVC-350 con doble desplazamiento.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CV-350	400	580	560	820	560	53	Fijo
CVC-350	400	580	560	800	560	53	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	Utilización
CV-350	**19000565**	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Fiambres
CVC-350	**19000578**	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Carne fresca

Cortadora de fiambre manual

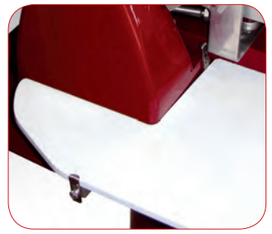
Cortadora de fiambre manual

- **Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.**
- Para aplicaciones en hoteles, restaurantes, carnicerías, ... donde además de una alta **precisión y fiabilidad**, con su típico **estilo tradicional**, también aporta valores de **diseño, elegancia y sobriedad** en sinergia con la decoración del local.
- De **elegante diseño**, máxima **robustez** y completamente **mecánica** con componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Especialmente indicada para cortar todo tipo de fiambres, embutidos, quesos,...
- Construida en **aluminio y acero**, con acabado lacado de color rojo vivo.
- **Sistema mecánico de transmisión** mediante combinación de **engranajes y cadena** que permite el giro sincronizado y simultáneo de la cuchilla y desplazamiento y presión del carro hacia la cuchilla al accionar el volante.
- **Incorpora afilador de fácil utilización** que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Cuchilla de acero especial, templada y afilada.
- Brazo especialmente **articulado** para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Incorpora bandeja recoge-residuos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
- Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
- Protecciones de seguridad para el usuario.
- **Regulador del espesor de corte** muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
- Fácil limpieza e higiene.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo a las directivas europeas CE.
- **Pie soporte** de columna **opcional**, con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo, **se suministra por separado.**



CVM-300

PS-CVM-300



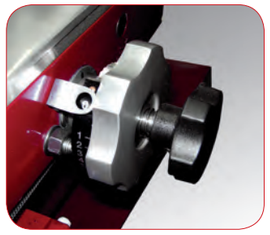
Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.



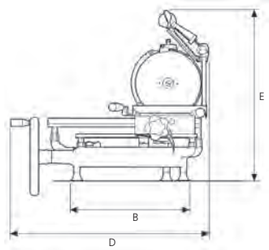
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



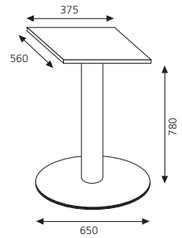
Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.



Regulador del espesor del corte de alta precisión.



CVM-300



PS-CVM-300

Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
CVM-300	340	400	600	720	740

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Medidas totales (mm)	Peso (kg)
CVM-300	**19000566**	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46
PS-CVM-300	**19013937**	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300					72

Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- **Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos PI-8, PI-12 y PI-22, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- **Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y picador totalmente en acero inoxidable.**
- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- **Modelo PI-22-U con sistema 1/2 Unger, para mayor triturado y homogeneización del producto,** con grupo picador de acero inoxidable con cuchilla y doble placa perforada.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm.**
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.


PI-8


PI-12


PI-22

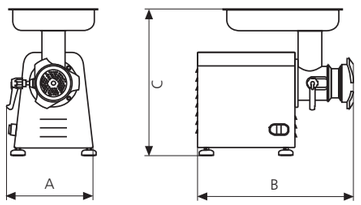

PI-22-U


PI-32


Bandeja de recogida en acero inox.


Detalle de la boca de la PI-22-U con sistema 1/2 Unger.


Modelo PI-32 con boca fácilmente desmontable para su limpieza.



Dimensiones

Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PI-8	280 x 290 x 360	60	250 x 200 x 50	–
PI-12	250 x 410 x 430	70	340 x 250 x 50	250 x 200 x 50
PI-22-M	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-T	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-M	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-T	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-32-M	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50
PI-32-T	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Peso (kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)
PI-8	**19001544**	80	25	10	380 / 0,50	230/1N-50 Hz
PI-12	**19001537**	210	200	22	750 / 1,00	230/1N-50 Hz
PI-22-M	**19001538**	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PI-22-T	**19001539**	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz
PI-22-U-M	**19001540**	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PI-22-U-T	**19001541**	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz
PI-32-M	**19001542**	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N-50 Hz
PI-32-T	**19001543**	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz

Ver accesorios en la página siguiente.

Picadoras de carne PA

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **aluminio** y **acero inoxidable.**
- **Motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.


PA-22

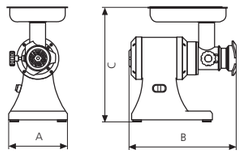

PA-12


Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.


Detalle de la boca.


Interruptor marcha-paro con relé.


Completamente desmontable para una fácil limpieza.



Dimensiones

Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Peso (kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)
PA-12	**19001534**	210	200	19	750 / 1,00	230/1N-50 Hz
PA-22-M	**19001535**	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PA-22-T	**19001536**	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz

Accesorios para picadoras

edenox dispone de una extensa gama de accesorios y complementos para las familias de picadoras:


Para cada modelo de máquina hay discos con diferentes diámetros de perforación.
Ø de orificios:
- 2,0 / 3,0 / 3,5 mm
- 4,5 / 6,0 / 8,0 mm


Cuchillas para todos los modelos de picadoras.


Grupos de corte en aluminio y acero inoxidable. Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.


Conjunto de embudos de diferentes diámetros para embutir.
Ø de salida:
- 15 mm
- 20 mm
- 25 mm

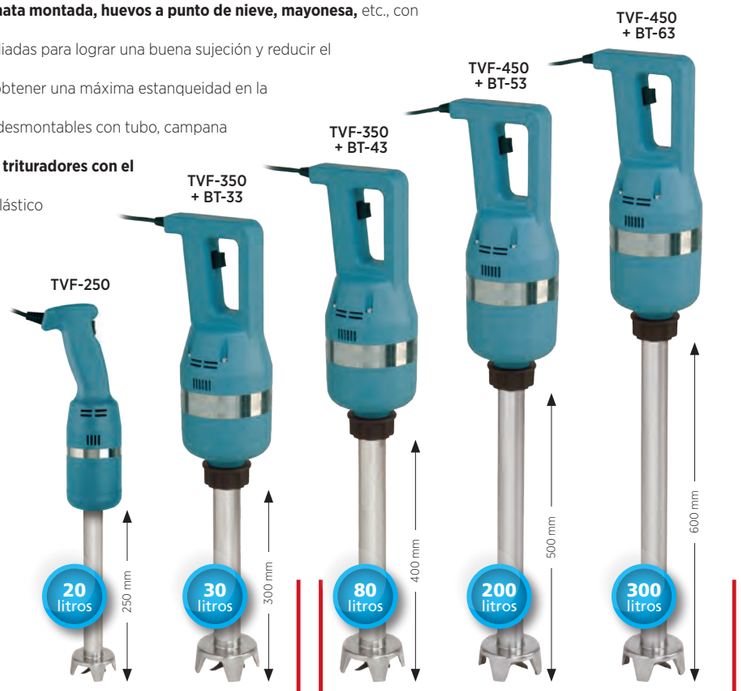
Velocidad fija | Velocidad variable

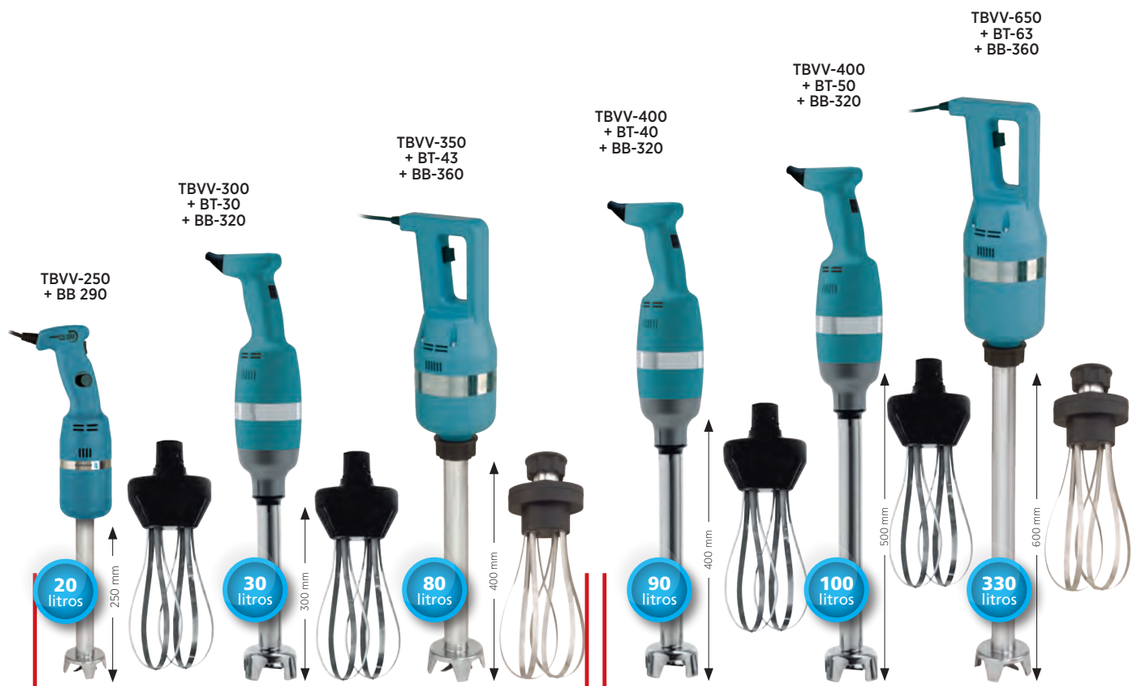
Brazos trituradores

- Los **brazos trituradores-batidores** edenox han sido estudiados y diseñados para dar respuesta a las máximas exigencias en restaurantes y colectividades en cuanto a la producción, calidad, seguridad e higiene.
- Permiten realizar fácilmente con **brazo triturador: potajes, sopas, purés de verdura, compotas de frutas, salsas,** etc. y con **brazo batidor: mousse de chocolate, nata montada, huevos a punto de nieve, mayonesa,** etc., con una óptima calidad en el producto acabado.
- **Empuñaduras ergonómicas** especialmente estudiadas para lograr una buena sujeción y reducir el cansancio del usuario.
- **Rejillas de ventilación** en la parte superior para obtener una máxima estanqueidad en la parte inferior del bloque motor.
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento:** brazos desmontables con tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable.
- **Sistema de fácil y seguro montaje de los brazos trituradores con el cuerpo motor,** facilitando al máximo su higiene.
- La carcasa del bloque motor está fabricado con plástico alimentario altamente resistente.

(*) Excepto TVF-250.

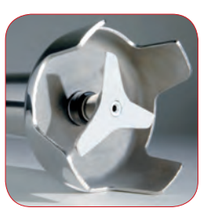






TRITURADORES
VELOCIDAD FIJA

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO				
Modelo	Incluido (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
TVF-250	20 litros	-	-	-	-
TVF-350	-	30 litros	80 litros	150 litros	250 litros
TVF-450	-	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros



Brazo de acero inoxidable con cuchilla de 3 lamas (*).



Fácil y seguro montaje de los brazos con el bloque motor.



Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.



Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.



Empuñadura ergonómica.

TRITURADORES-BATIDORES
VELOCIDAD VARIABLE

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO							
Modelo	BT-25 (250 mm)	BT-30 (300 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-40 (400 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-50 (500 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
TBVV-250	20 litros	-	-	-	-	-	-	-
TBVV-300	-	30 litros	-	50 litros	-	80 litros	-	-
TBVV-350	-	-	30 litros	-	80 litros	-	150 litros	250 litros
TBVV-400	-	50 litros	-	90 litros	-	100 litros	-	-
TBVV-650	-	-	80 litros	-	120 litros	-	230 litros	330 litros

- Todos los modelos (*) incorporan **sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones de potencia del motor en cualquier aplicación, independientemente del tipo de producto.
- **Doble encendido** de seguridad (*).
- **Función de uso continuo** (*) pulsando una tecla, sin necesidad de mantener presionado el pulsador de la empuñadura.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos (*).
- Los modelos de velocidad variable disponen también de la función **modo triturador** (velocidad fija rápida).
- (*) Excepto TVF-250.



TBVV-300
TBVV-400
son modelos ligeros y muy manejables



TBVV-250
velocidad variable

Velocidad fija TVF-250/350/450


TVF-250

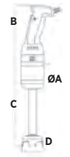
TVF-350
TVF-450

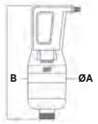
- Brazo triturador compacto de **250, 350 y 450 watios de potencia y velocidad fija.**
- Modelo **ligero** y muy **manejable**, que permite trabajar en recipientes de hasta **20 litros.**
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Funcionamiento sencillo.
- Diseño **ergonómico.**
- **el modelo TVF-250 se suministra completo con brazo triturador desmontable de 250 mm.**
- Los modelos TVF-350 y 450 son para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**


Elementos desmontables para facilitar su limpieza.


Display con indicador de velocidad.







Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)
			ØA	B	C	D	
TVF-250	**19001631**	15000	75	250	270	75	250
TVF-350	**19001632**	15000	130	360	-	-	350
TVF-450	**19001633**	17000	130	360	-	-	450

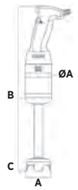
Velocidad variable TBVV-250/350/450

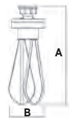

TBVV-250

TBVV-250 + BB-290

TBVV-300
TBVV-400

- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Brazo triturador compacto de 250, 300 y 400 watios de potencia y velocidad variable.
- Modelos ligeros y muy manejables, con doble encendido de seguridad.
- Diseño **ergonómico.**
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- El modelo TBVV-250 se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- El todos los modelos el brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- Los modelos TBVV-350/450 son para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.





Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			ØA	B	C	
TBVV-250	**19036676**	2500/15000	75	285	270	250
BB-290	**19036686**	Brazo batidor	290	90	-	-
TBVV-300	**19001627**	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300
TBVV-400	**19012062**	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400

Velocidad variable TBVV-350/650



TBVV-350
TBVV-650

- Bloques motor de **350 y 650 watios de potencia y velocidad variable.**
- Modelos **robustos y fiables, con doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63, y el brazo batidor BB-360.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**
- Diseño **ergonómico.**

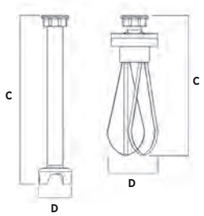

Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			ØA	B	C	
TBVV-350	**19001630**	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	-	350
TBVV-650	**19001628**	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650



Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400

- Brazos trituradores de 300, 400 y 500 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor **TBVV-300 y TBVV-400.**
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- **Tabla de selección en páginas 254-255.**

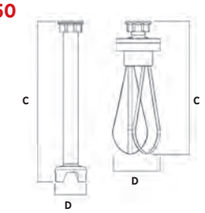


Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-30	**19010274**	Brazo triturador de 300 mm	340	85
BT-40	**19000322**	Brazo triturador de 400 mm	440	85
BT-50	**19012309**	Brazo triturador de 500 mm	540	85
BB-320	**19000321**	Brazo batidor	320	130
BT-33	**19001618**	Brazo triturador de 300 mm	330	95



Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650 y TVF-350/TVF-450

- Brazos trituradores de 300, 400, 500 y 600 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-360.
- Para combinar con todos los bloques motor de 350 W y 650 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- **Tabla de selección en páginas 254-255.**



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-33	**19001618**	Brazo triturador de 300 mm	330	95
BT-43	**19001619**	Brazo triturador de 400 mm	430	95
BT-53	**19001620**	Brazo triturador de 500 mm	530	95
BT-63	**19001621**	Brazo triturador de 600 mm	630	95
BB-360	**19001617**	Brazo batidor	360	120


SPB-25


SPBC-35

Soportes de pared

- Soporte para fijar en la pared los brazos trituradores y sus accesorios.
- Fabricado en varillas de acero.

Modelo	Referencia	Para utilizar con
SPB-25	**19001859**	Modelo TVF-250 y TBVV-250
SPB-35	**19001860**	Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W
SPBC-35	**19001861**	Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W


SMB-40


Aplicación del soporte marmita.

Soportes para marmitas

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita
SMB-40	**19013917**	Hasta 400 mm
SMB-80	**19013918**	Hasta 800 mm
SMB-120	**19013919**	Hasta 1200 mm



FRÍO COMERCIAL

edenox



mesas refrigeradas

Mesas refrigeradas Serie 600	264
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1	269
Enfriadores de botellas-botelleros Serie EBE	274
Enfriadores de botellas-botelleros	275
EXPOSITOR REFRIGERADO MURAL	276
Congeladores horizontales	277
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas	278
Accesorios mesas refrigeradas	280
Opciones de mesas	281

edenox

Mesas refrigeradas

Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario.
Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.
Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc.
Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.



Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

La gama de mesas refrigeradas de edenox, cuenta con modelos diseñados especialmente para la elaboración de pizzas y ensaladas. Estos modelos están provistos de encimeras de granito, acero inoxidable y tablas de polietileno.

Los modelos de pizza permiten incorporar expositores de ingredientes en su parte superior mientras que otros modelos permiten alojar en su encimera varias cubetas Gastronorm que pueden protegerse mediante una tapa de acero inoxidable.


Mesa con encimera de granito y expositor de ingredientes.


Mesa con compartimentos para alojar cubetas Gastronorm.


Mesa equipada con tabla de polietileno higiénica extraíble.


Mesa con encimera de granito y alojamiento para cubetas GN.

La gama de mesas refrigeradas ofrece soluciones particulares a cada necesidad


Mesas con fregadero y escurridor.


Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm.


Mesas refrigeradas con cajones.


Mesas refrigeradas con encimera de altura 1050 mm “Frente mostrador”.

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

Mesas

Los detalles de acabado en el canto delantero de la encimera, y el peto trasero de 100 mm de altura, hacen de las mesas refrigeradas elementos de trabajo ergonómicos y seguros para los profesionales del sector de la hostelería.

Los cajones cuentan con fondos perforados y están provistos de guías telescópicas con salida total para salvar completamente el área de trabajo.


Pies en acero inoxidable
Son fácilmente regulables en altura y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.


Garantía de limpieza
La superficie interior de las mesas refrigeradas es completamente lisa, además todos sus ángulos interiores son curvos con un amplio radio, lo que facilita y asegura las operaciones de limpieza.


Unidad condensadora
Cuenta con un potente grupo frigorífico y un dispositivo de evaporación automática del agua de desescarche. Es fácilmente extraíble gracias a un sencillo sistema de guías que facilita las operaciones de mantenimiento.


Encimera
Están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10 en acabado satinado SCOTCH-BRITE.


Puertas
Están construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 y embutidas en su interior, lo que incrementa su robustez y aislamiento térmico.
El burlete cuenta con cámaras de aislamiento y son muy fáciles de sustituir.
Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y junta magnética en los cuatro lados para una perfecta fijación.
Las puertas y los cajones incorporan tirador en acero inoxidable.



Control de la temperatura
Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, monitorizando en todo momento la temperatura interior del mueble.
Realiza y controla el desescarche automático.
Un gran aislamiento se traduce en eficiencia energética, pues se reducen al máximo las posibles pérdidas de frío.
Todas las mesas refrigeradas de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.

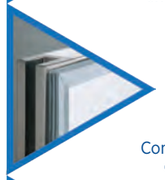
Mesas refrigeradas
Serie 600



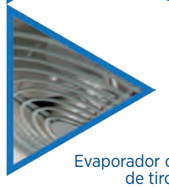
MPS-200



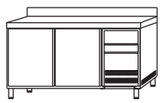
Tirador incorporado en la puerta.



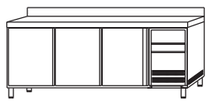
Contrapuerta embutida.



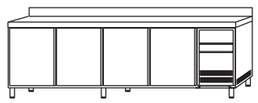
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC

Mesas refrigeradas Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

Mesas refrigeradas Snack

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC	**19059752**	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC	**19059791**	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC	**19059820**	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850

Mesas refrigeradas Snack con puerta de cristal

Modelo	Referencia	N° Puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC PC	**19059755**	2	250	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC PC	**19059807**	3	390	0,22	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC PC	**19059823**	4	530	0,35	2542 x 600 x 850

edenox

Mesas refrigeradas con fregadero
Serie 600



MPSF-200



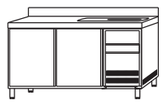
Tirador incorporado en la puerta.



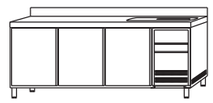
Contrapuerta embutida.



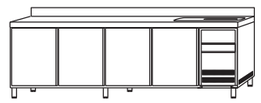
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC

Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPSF-150 HC	**19059754**	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850
MPSF-200 HC	**19059803**	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850
MPSF-250 HC	**19059830**	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850

edenox

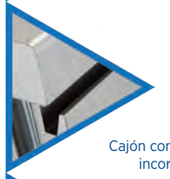
Mesas refrigeradas con cajones
Serie 600



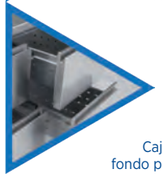
MPS-200-HHH



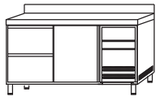
Cajones con guías telescópicas.



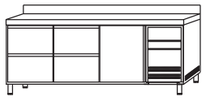
Cajón con tirador incorporado.



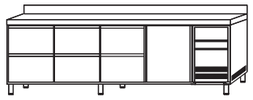
Cajones con fondo perforado.



MPS-150 HC 2C-HD



MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD

Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

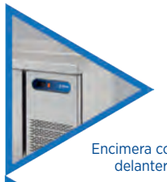
- Encimera en acero inoxidable satinado AISI-304 18/10, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, con fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

Modelo	Referencia	N° Puertas	N° cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC HD	**19059761**	1	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-150 HC HH	**19059760**	-	4	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC HDD	**19059812**	2	2	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850
MPS-200 HC HHD	**19059811**	1	4	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850
MPS-200 HC HHH	**19059810**	-	6	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC	**19060773**	3	2	E	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHDD	**19059828**	2	4	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHHD	**19059827**	1	6	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHHH	**19059829**	-	8	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850

Mesas para mantenimiento de congelados
Serie 600



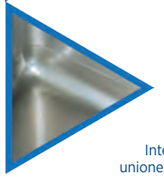
MNS-200



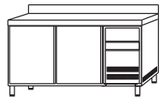
Encimera con canto delantero curvo.



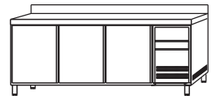
Tirador incorporado en la puerta.



Interior con uniones curvas.



MNS-150 HC



MNS-200 HC

Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

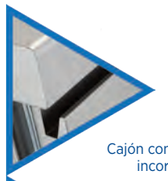
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MNS-150 HC	**19059839**	2	D	2.212	250	0,67	1492 x 600 x 850
MNS-200 HC	**19059840**	3	D	2.467	390	0,68	2017 x 600 x 850

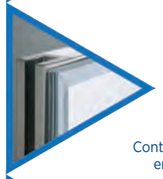
Mesas refrigeradas frente mostrador
Serie 600



FMPS-200



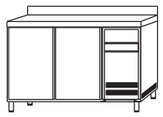
Cajón con tirador incorporado.



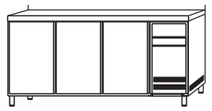
Contrapuerta embutida.



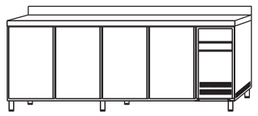
Con puerta de cristal.



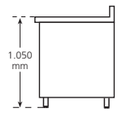
FMPS-150 HC



FMPS-200 HC



FMPS-250 HC



Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Los modelos **con puerta de cristal (-PC)** están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS **incorporan un cajón neutro auxiliar** situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. **Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.**
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

Frente mostrador

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
FMPS-150 HC	**19059751**	2	D	1.194	335	0,22	1492 x 600 x 1045
FMPS-200 HC	**19059769**	3	C	1.119	520	0,22	2017 x 600 x 1045
FMPS-250 HC	**19059813**	4	D	1.920	701	0,35	2542 x 600 x 1045

Frente mostrador con puerta de cristal

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
FMPS-150 HC PC	**19059696**	2	335	0,22	1492 x 600 x 1045
FMPS-200 HC PC	**19059780**	3	520	0,22	2017 x 600 x 1045
FMPS-250 HC PC	**19059815**	4	701	0,35	2542 x 600 x 1045

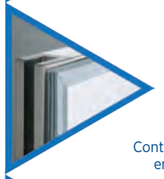
Mesas refrigeradas Gastronorm
Serie GN 1/1



MPG-180



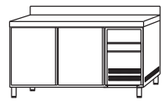
Tirador incorporado en la puerta.



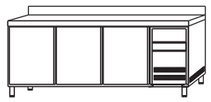
Contrapuerta embutida.



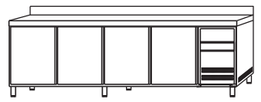
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-135 HC



MPG-180 HC



MPG-225 HC

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC	**19059852**	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC	**19059875**	3	C	1.119	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC	**19059909**	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 con puerta de cristal

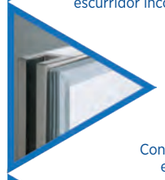
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC PC	**19059858**	2	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC PC	**19068453**	3	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC PC	**19059916**	4	615	0,35	2242 x 700 x 850



MPGF-180-HD



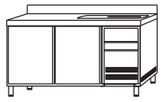
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



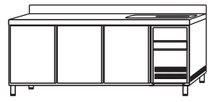
Contrapuerta embutida.



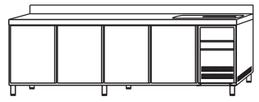
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135 HC



MPGF-180 HC



MPGF-225 HC

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

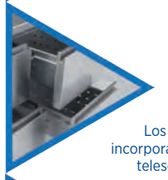
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGF-135 HC	**19059859**	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPGF-180 HC	**19059892**	3	C	1.119	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPGF-225 HC	**19059910**	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850



MPG-180-HD



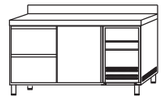
Combinación de cajones y puertas.



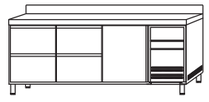
Los cajones incorporan guías telescópicas.



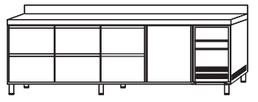
Cajón con tirador incorporado



MPG-135 HC-HD



MPG-180 HC-HHD



MPG-225 HC-HHD

Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones GN.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	N° Puertas cajones	N° cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC HD	**19059865**	1	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPG-135 HC HH	**19059864**	-	4	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC HDD	**19059907**	2	2	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPG-180 HC HHD	**19059906**	1	4	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPG-180 HC HHH	**19059908**	-	6	D	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC HDDD	**19059921**	3	2	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHDD	**19059924**	2	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHHD	**19059922**	1	6	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHHH	**19059923**	-	8	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850

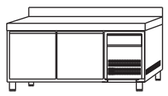
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm
Serie GN 1/1



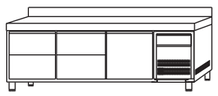
MPGB-180 HC 5C



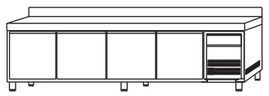
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



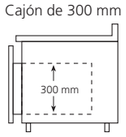
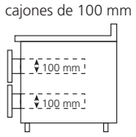
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC 5C



MPGB-225 HC

Tipo de cajón según modelo	
Cajón de 300 mm	2 cajones de 100 mm
	
Cajón entero	**2 cajones GN 1/1-100**

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

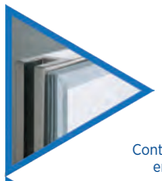
- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +38 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	N° cajones cajoneras	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGB-135 HC	**19059844**	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC	**19059846**	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC	**19059847**	4 -	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584
MPGB-135 HC 3C	**19059845**	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC 5C	**19060774**	1 - 3	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 720
MPGB-225 HC 7C	**19059848**	1 - 6	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584

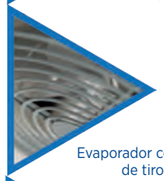
Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm
Serie GN 1/1



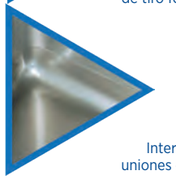
MNG-180



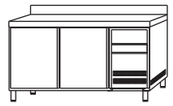
Contrapuerta embutida.



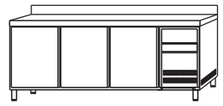
Evaporador compacto de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



MNG-135 HC



MNG-180 HC

Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MNG-135 HC	**19059925**	2	D	2212	290	0,67	1342 x 700 x 850
MNG-180 HC	**19059931**	3	D	2467	455	0,68	1792 x 700 x 850



EBE-100-G



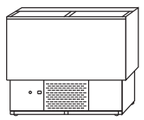
Separador de varilla plastificada incluido.



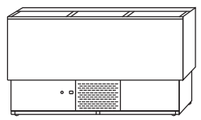
EB-150-I



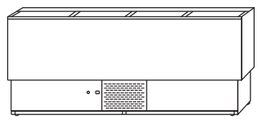
Parrillas centrales fácilmente extraíbles.



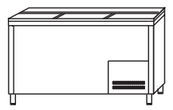
EBE-100



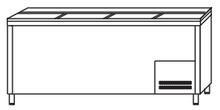
EBE-150



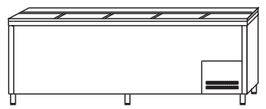
EBE-200



EB-150-I



EB-200-I



EB-250-I

Enfriadores de botellas Serie EBE

- Acabado exterior e interior según cada modelo:
- Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
- Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Refrigerante ecológico R-600a libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de +2° a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	N° Puertas correderas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Acabado	Dimensiones (mm)
EBE-100-G	**19029895**	2	200	210	Galvanizado	1020 x 550 x 850
EBE-150-G	**19029896**	3	365	282	Galvanizado	1525 x 550 x 850
EBE-200-G	**19029897**	4	550	396	Galvanizado	2030 x 550 x 850
EBE-100-I	**19029964**	2	200	210	Inoxidable	1020 x 550 x 850
EBE-150-I	**19029965**	3	365	282	Inoxidable	1525 x 550 x 850
EBE-200-I	**19029966**	4	550	396	Inoxidable	2030 x 550 x 850

Enfriadores de botellas Serie EB

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea afectado.
- Unidad condensadora extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-600a libre de CFC.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de +2° a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	N° Puertas correderas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Acabado	Dimensiones (mm)
EB-150-I	**19052172**	3	420	350	Inoxidable	1500 x 550 x 850
EB-200-I	**19052174**	4	580	396	Inoxidable	2000 x 550 x 850
EB-250-I	**19052175**	5	720	615	Inoxidable	2500 x 550 x 850

Expositor refrigerado mural

Expositor refrigerado mural con puertas de cristal

edenox dentro de su gama de productos ofrece un expositor refrigerado dotado con refrigerante R600a, refrigerante natural respetuoso con el clima. Son equipos frigoríficos con refrigerantes naturales, con potencial de calentamiento global (GWP) por debajo de 3, con gran eficiencia energética. Son productos modélicos en consumo y diseño.



ETB-135



ETB-90



ETB-60

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

Expositor refrigerado mural

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Todos los modelos incorporan cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital, eficiente en la gestión del consumo de energético.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación horizontal superior.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +4 ºC, +8 ºC, (ambiente a 32 ºC).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-600a

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº de parillas (mm)	Volumen (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
ETB-60	**19048079**	1	2	135	276	600 x 520 x 900
ETB-90	**19048080**	2	2 x 2	190	400	925 x 520 x 900
ETB-135	**19048081**	3	3 x 2	295	450	1350 x 520 x 900

Congeladores horizontales puerta abatible y puerta de cristal

Serie NLF y NLFG



NLF-512 A



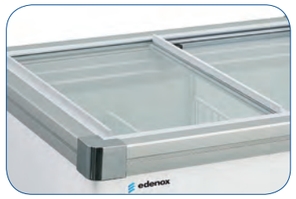
NLF-160 A



NLF-220 A



Cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelado.



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

New 19



NLFG-200

Con puertas de cristal

Congeladores horizontales puerta abatible y puerta de cristal.

- Amplia gama de congeladores disponibles en tapa blanca desde 150 hasta 450 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética, A++ en todos los modelos excepto el modelo NLF512A que es A+. Se presentan 4 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- Se presentan dos gamas una con tapa ciega abatible, diseñada para usos profesionales, y otro con la tapa corredera de cristal.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las perdidas térmicas con el exterior.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's)
- Todos los modelos disponen de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador. Como dotación se sirve una cesta en cada congelador.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta, en todos los modelos
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo: -18ºC
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R600a en todos los modelos de tapa ciega y R290a en los modelos de puerta de cristal.

Congeladores horizontales puerta abatible.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Dimensiones (mm)	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Potencia (W)
NLF160AA	**19047924**	150	790 x 670 x 829	A++	146	101
NLF252AA	**19068804**	230	950 x 604 x 845	A++	164	110
NLF302AA	**19068805**	282	1116 x 604 x 845	A++	201	128
NLF512A	**19047925**	446	1535 x 700 x 825	A+	328	147

Congeladores horizontales puerta de cristal.

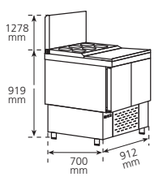
	Modelo	Referencia	Volumen (l)	Consumo Energía anual (kWh/año)	Tapa	Dimensiones (mm)
N	NLFG-200	**19066966**	200	110	Tapa cristal	865 x 545 x 784
N	NLFG-230	**19066967**	230	128	Tapa cristal	990 x 545 x 784
N	NLFG-320	**19066968**	320	132	Tapa cristal	1165 x 605 x 784



MPGE-100 HC



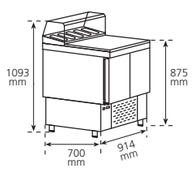
MPGP-100-G HC

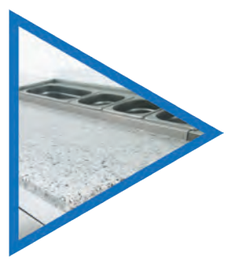




MPGE-100

Encimera con alojamiento para cubetas GN.





MPGP-100-G

Encimera de trabajo de granito con expositor de ingredientes.

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- **Modelo MPGE:** Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- **Modelo MPGP:** Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
- - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

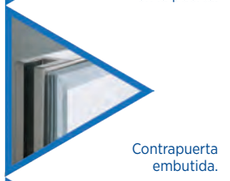
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGE-100 HC	**19060549**	2	200	0,254	910 x 700 x 895
MPGP-100-G HC	**19060548**	2	200	0,254	910 x 700 x 895



MPGE-180-I -HC



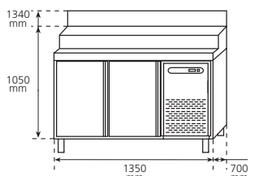
Tirador incorporado en la puerta.



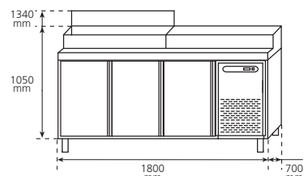
Contrapuerta embutida.



Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.



MPGE-135-I



MPGE-180-I

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	N° Puertas	N° de cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGE-135-I HC	**19060543**	2	8	290	0,223	1350 x 700 x 1050
MPGE-180-I HC	**19060540**	3	10	428	0,414	1800 x 700 x 1050

Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas
Serie GN 1/1



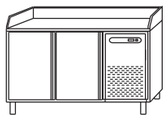
MPGP-180



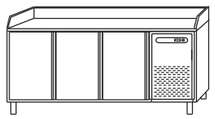
Encimera y peto sanitario en granito.



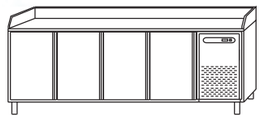
MPGP-180 + EIV-180



MPGP-135 HC



MPGP-180 HC



MPGP-225 HC



Puede encontrar los expositores refrigerados de ingredientes en la sección de vitrinas página 327.

Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1

- La composición de las mesas completas se realiza mediante el conjunto formado por:
- Mesas refrigeradas en la parte inferior (modelos en esta página).
- Expositor refrigerado de ingredientes en la parte superior (modelos en página siguiente).
- Encimera y petos trasero y lateral en granito.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, parcialmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Modelos –C: equipados con modulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC GR	19060227	2	C	1018	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC GR	19060778	3	C	1119	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC GR	19060229	4	E	1920	615	0,349	2242 x 700 x 850





Accesorios mesas refrigeradas

	Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
	APMS525	**19014763**	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central
	APMS460	**19014764**	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parilla extremo
Parrillas	EVP 1/1	**19001002**	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1
	ASMS3N	**19014765**	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles
Sujección parrillas	AGMG562	**19010572**	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías
	APB400	**19014766**	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical
Parrillas botelleros	APB445	**19004308**	445 x 279	Botellero	EBE	Parrilla vertical
Sujección parrillas	ASB	**19014767**		Botellero	EB	4 x parrilla

Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones
Mesa snack MPS,FMPS,MNS	Sin encimera
	Sin peto
	Grupo Izquierda
Mesa gastronorm MPG,MNG	Kit 4 ruedas
	Cerradura
	Respaldo Inox
	Grupo Remoto

Precio P.V.P de los modelos de mesa con las opciones más habituales

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059752	19059791	19059820	19059839	19059840
	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Sin encimera					
Sin peto					
Grupo Izquierda					
Kit 4 ruedas					
Cerradura					
Mesa con preinstalación					

(*) Grupo no incluido

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059852	19059875	19059909	19059925	19059931
	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Sin encimera					
Sin peto					
Grupo Izquierda					
Kit 4 ruedas					
Cerradura					
Grupo Remoto					

(*) Grupo no incluido

Mesas con preinstalación

- Las mesas preinstaladas no incluyen el grupo frigorífico.
- En caso de precisar el grupo frigorífico se ruega consultar.
- Las características interiores de la mesa, el control de temperatura y resto de acabados de la mesa, siguen las mismas calidades que el resto de productos edenox



MPS-117-R
Mesa con preinstalación.

Dimensiones

	REFRIGERACIÓN		
Mesas Snack	MPS-117-R	MPS-169-R	MPS-222-R
	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
Mesas Gastronom	MPG-102-R	MPG-147-R	MPG-192-R
	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850

Dimensiones

	CONGELACIÓN		
Mesas Snack	MNS-117-R	MNS-169-R	MNS-222-R
	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
Mesas Gastronom	MNG-102-R	MNG-147-R	MNG-192-R
	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850



armarios refrigerados

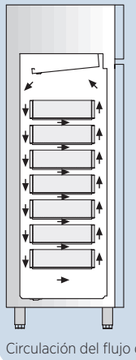
Armarios refrigerados Serie 700 286
Armarios refrigeración y de congelación Gastronorm GN 1/1 291
Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1 292
Armarios refrigerados Serie 400 y 600 296
Armario refrigerado para pescado 297
Armarios refrigerados 298
Accesorios 303

edenox

Armarios refrigerados

Los armarios refrigerados de edenox ofrecen al profesional un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. La gama de armarios refrigerados está fabricada en acero inoxidable y está compuesta por modelos de temperatura positiva y negativa para el mantenimiento de congelados, se fabrican con puertas en acero inoxidable y con puertas de cristal, otros modelos incorporan en su parte inferior útiles cajones o departamentos de almacenaje independientes del resto del armario.
Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.





Diseño y fabricación

Cada uno de los armarios refrigerados de edenox ha sido diseñado para garantizar una perfecta distribución del frío en interior de los armarios, ofreciendo las máximas prestaciones a los profesionales de la hostelería y asegurando la perfecta conservación y seguridad de los alimentos. Todos los elementos son de alta calidad y son fabricados industrialmente utilizando el más alto nivel tecnológico

Circulación del flujo de aire interior.

Todos los armarios refrigerados de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3, que se traduce en un mayor ahorro energético

La gama de armarios refrigerados ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Armarios refrigerados con puerta.



Armarios para el mantenimiento de pescados.



Armarios con puerta de cristal.



Armarios expositores.



Iluminación LED

Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED



Refrigerante ecológico

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



Mayor aislamiento

Todas las puertas de los armarios refrigerados están embutidas con el objetivo de incrementar su robustez y su capacidad de aislamiento. Los burletes cuentan con cámaras de aislamiento que evitan cualquier pérdida de frío. La sustitución de los burletes se realiza con mucha facilidad.



Departamentos independientes

Los modelos con un espacio dedicado al almacenamiento de pescados o de productos congelados, cuentan con un departamento totalmente aislado del resto del armario. Su control de temperatura se realiza utilizando un termostato y un circuito frigorífico independiente del resto del armario.



Control de la temperatura

Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, controla en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático.



Unidad condensadora

Los armarios están provistos de potentes grupos frigoríficos con compresores herméticos que utilizan gases refrigerantes R-290, cumpliendo con las actuales directivas CE sobre el respeto al medio ambiente.



Evaporador

El evaporador de tiro forzado realiza una perfecta y homogénea distribución del frío en el interior de los armarios, garantizando el correcto estado de conservación de los productos almacenados en el mueble.



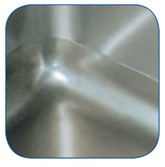
Pies en acero inoxidable

Son fácilmente regulables en altura (125 mm 200 mm) y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



Comodidad en el uso diario

Los modelos de la gama snack cuentan con una cremallera en el interior, que permite colocar y regular en diferentes alturas los estantes de varilla sin necesidad de utilizar guías adicionales. Los modelos de la gama Gastronorm utilizan un sistema de guías, fáciles de colocar en el armario, que eliminan el riesgo de que los estantes de varilla o las bandejas vuelquen al momento de su extracción.
Las dimensiones de los estantes o bandejas que se pueden almacenar en el interior son de GN 2/1.
Las puertas están dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
Todas las puertas cuentan con un tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



La estructura interior del armario está reforzada para utilizarlo con plena garantía en instalaciones profesionales.
Cuenta en todos sus ángulos con uniones curvas de amplio radio que facilitan su limpieza.



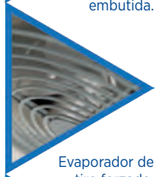
APS-701



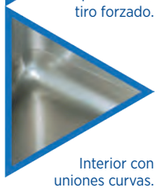
APS-702



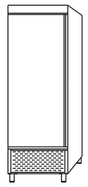
Contrapuerta embutida.



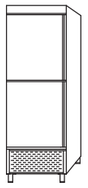
Evaporador de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



APS-701



APS-702

Armarios refrigerados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-701 HC	**19060188**	1	D	923	600	0,23	693 x 726 x 2067
APS-702 HC	**19060189**	2	D	923	600	0,23	693 x 726 x 2067

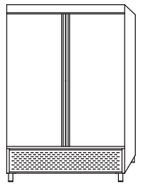
Armarios refrigerados
Serie 700



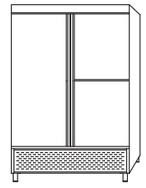
APS-1402



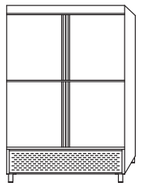
APS-1404



APS-1402



APS-1403



APS-1404

Armarios refrigerados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-1402 HC	**19060204**	2	E	1713	1200	0,37	1388 x 726 x 2067
APS-1403 HC	**19060205**	3	E	1713	1200	0,37	1388 x 726 x 2067
APS-1404 HC	**19060206**	4	E	1713	1200	0,37	1388 x 726 x 2067



APS-701-C



APS-1402-C



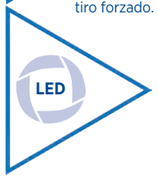
Iluminación interior.



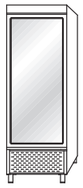
Interior con uniones curvas.



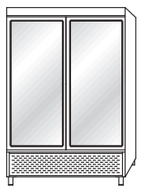
Evaporador de tiro forzado.



Armarios refrigerados con puertas de cristal serie 700



APS-701-C



APS-1402-C

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Dotados de cerradura con llave.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-701 HC PC	**19060202**	1	600	0,23	693 x 726 x 2067
APS-1402 HC PC	**19060207**	2	1200	0,37	1388 x 726 x 2067

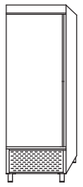


ANS-701

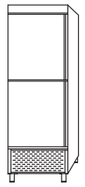


ANS-1402

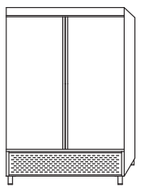
Armarios para mantenimiento de congelados serie 700



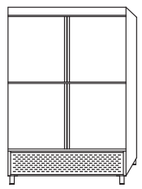
ANS-701



ANS-702



ANS-1402



ANS-1404

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

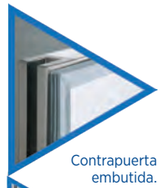
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
ANS-701 HC	**19060209**	1	D	2179	600	0,7	693 x 726 x 2067
ANS-702 HC	**19060212**	2	D	2179	600	0,7	693 x 726 x 2067
ANS-1402 HC	**19060213**	2	E	4855	1200	1,25	1388 x 726 x 2067
ANS-1404 HC	**19060216**	4	E	4855	1200	1,25	1388 x 726 x 2067



APPS-702



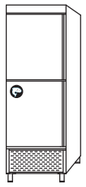
APCS-1403



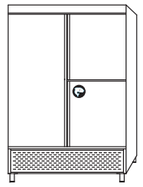
Contrapuerta embutida.



Cajones fabricados en PVC sanitario.



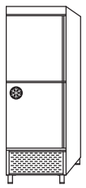
APPS-702



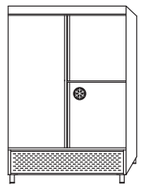
APPS-1403

Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados serie 700

- El compartimento para pescados o congelados está provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidables. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes y cubetas:
- Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
- Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Compartimento para pescado, modelo APPS 702 y APPS-1403: temperatura de trabajo de -4° a + 2 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Compartimento para congelados, modelo APCS-702 y APCS-1403: temperatura de trabajo de -15° a -22 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APCS-702



APCS-1403

Armario refrigerado con compartimento para pescado

Modelo	Referencia	Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APPS-702 HC	**19060217**	2	D	679	600	0,31	693 x 726 x 2067
APPS-1403 HC	**19060219**	3	G	1715,5	1200	0,37	1388 x 726 x 2067

Armario refrigerado con compartimento para congelados

Modelo	Referencia	Especial para	Capacidad	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APCS-702 HC	**19060218**	Congelados	300 + (300)	0,63	693 x 726 x 2067
APCS-1403 HC	**19060220**	Congelados	900 + (300)	0,81	1388 x 726 x 2067



APG-511



APG-511-C



ANG-511



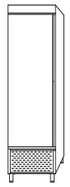
Contrapuerta embutida.



Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



APG-511-C



APG-511
ANG-511

Armarios de refrigeración y congelación gastronorm serie GN 1/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable, cómodas y fáciles de utilizar.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R600a para el armario de refrigeración y R-290 para el armario de congelación.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C en refrigeración y en el armario de congelación de -22ºC a -18ºC con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios de refrigeración y congelación

Modelo	Referencia	Acabado	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
N APG-511	**19014772**	Refrigeración	D	730	325	239	490 x 700 x 2010
N ANG-511	**19014773**	Congelación	F	2.443	325	239	490 x 700 x 2010

Armarios de refrigeración y congelación con puerta de cristal

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
N APG-511 PC	**19060889**	490 x 700 x 2010	325	239	+2 +8 ºC



APG-711



APG-712



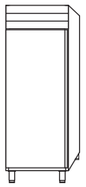
Contrapuerta embutida.



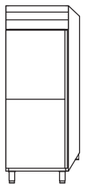
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.

Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Modelos con cajones (-C): cajones en acero inoxidable AISI-304 provistos de guías telescópicas.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APG-711



APG-712

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APG-711 HC	**19059933**	1	D	926	700	0,239	693 x 826 x 2008
APG-712 HC	**19059934**	2	D	926	700	0,239	693 x 826 x 2008



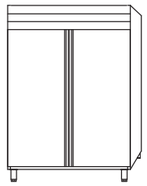
APG-1402



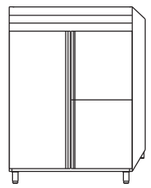
APG-1404

Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

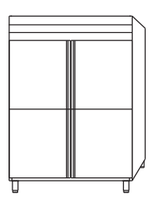
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APG-1402



APG-1403



APG-1404

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APG-1402 HC	**19059937**	2	E	1674	1400	0,379	1388 x 826 x 2008
APG-1403 HC	**19059938**	3	E	1674	1400	0,379	1388 x 826 x 2008
APG-1404 HC	**19059939**	4	E	1674	1400	0,379	1388 x 826 x 2008

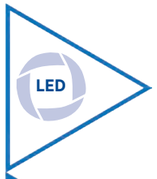
Armarios refrigerados Gastronorm con puerta de cristal
Serie GN 2/1



APG-711-C

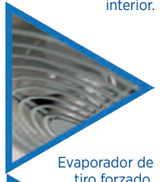


APG-1402-C





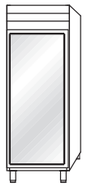
Iluminación interior.



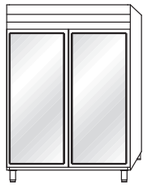
Evaporador de tiro forzado.



Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



APG-711-C



APG-1402-C

Armarios refrigerados gastronorm con puerta de cristal serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Dotados de cerradura con llave.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
APG-711 HC PC	**19059936**	1	700	0,24
APG-1402 HC PC	**19059962**	2	1400	0,38

edenox

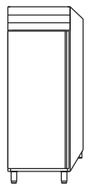
Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm
Serie GN 2/1



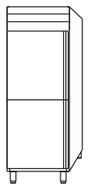
ANG-712



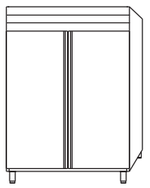
ANG-1402



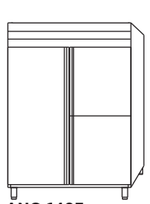
ANG-711



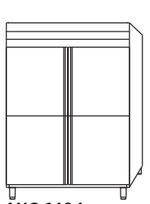
ANG-712



ANG-1402



ANG-1403



ANG-1404

Armarios para mantenimiento de congelados gastronorm serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
ANG-711 HC	**19059964**	1	D	2179,05	700	0,7	693 x 826 x 2008
ANG-712 HC	**19059966**	2	D	2179,05	700	0,7	693 x 826 x 2008
ANG-1402 HC	**19059967**	2	E	4855	1400	1,251	1388 x 826 x 2008
ANG-1403 HC	**19068559**	3	E	4855	1400	1,251	1388 x 826 x 2008
ANG-1404 HC	**19059968**	4	E	4855	1400	1,251	1388 x 826 x 2008

edenox

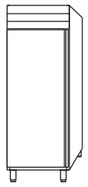
Armarios refrigerados y para mantenimiento de congelados
Serie 600 x 400



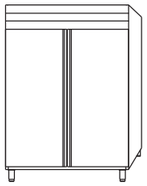
ANG-712 PASTELERIA



ANG-1402 PASTELERIA



APG-1402 HC PASTELERÍA



ANG-1402 HC PASTELERÍA

Armarios refrigerados y para mantenimiento de congelados serie 600 x 400 Euronorm

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

APG-711 HC PASTELERÍA

Armarios refrigerados

Armarios de mantenimiento de congelados

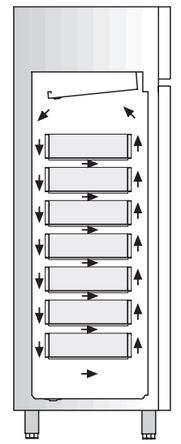
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
N APG-711 HC PASTELERIA	**19061892**	1	D	926	700	0,24	693 x 826 x 2008
N APG-1402 HC PASTELERIA	**19061895**	2	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008

Armario refrigerado para pescado

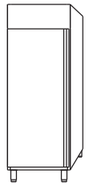
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
N ANG-711 HC PASTELERIA	**19068521**	1	D	2179	700	0,7	693 x 826 x 2008
N ANG-1402 HC PASTELERIA	**19059969**	2	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008



Circulación del



flujo de
aire interior.



APP-801

Armario refrigerado para pescado

- El armario de pescados está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Excelente circulación de los flujos de aire lo que permite que se distribuyan uniformemente por todo el armario consiguiendo una temperatura constante y uniforme entre todos los cajones y por todo el armario.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Apoyos de acero inoxidable fácilmente desmontables para la limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Provisto de 7 cajones interiores de gran capacidad para pescado, fabricado en PVC sanitario, con doble fondo perforado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Desagüe individual de cada cajón al desagüe general desmontable para la limpieza general del armario.
- Temperatura de trabajo: -4° +2 °C con +38 °C de temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APP-801 HC	**19059980**	1	600	0,56	760 x 729 x 2006

Armarios refrigerados
Armarios de mantenimiento de congelados



APS-251
ANS-251



APS-261



APS-451
ANS-451



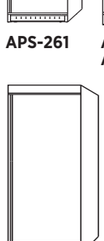
APS-651
ANS-651



APS-251
ANS-251

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados

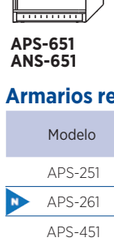
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Para modelos APS-251, APS-261, APS-451 y APS-651 R-600a.
- Para modelos ANS-251, ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- **Armarios de conservación:**
  - De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
  - Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
  - Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
  - Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
  - Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario.
- **Armarios de mantenimiento de congelados:**
  - Incorporan 7 estantes fijos.
  - Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos (Ver accesorios de armarios refrigerados en página 303.



APS-261



APS-451
ANS-451



APS-651
ANS-651

Modelo APS/ANS



Los armarios ofrecen una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.

Armarios refrigerados

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
APS-251	**19048044**	1	B	150	-1ºC a 6ºC	0,09	626 x 600 x 850
N APS-261	**19058816**	1	C	248	2ºC a +8ºC	0,11	600 x 585 x 1320
APS-451	**19042955**	1	D	460	-1ºC a 6ºC	0,19	626 x 740 x 1865
APS-651	**19042957**	1	D	600	-1ºC a 6ºC	0,19	780 x 740 x 1865

Armarios de mantenimiento de congelados

Modelo	Referencia	Acabado	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
ANS-251	**19048062**	Epoxi Blanco	150	0,14	-22 -15 ºC	626 x 600 x 850
ANS-451	**19042962**	Epoxi blanco	460	0,14	-22 -15 ºC	626 x 740 x 1865
ANS-651	**19042963**	Epoxi blanco	600	0,15	-22 -15 ºC	780 x 740 x 1865

Armarios refrigerados exterior en acero inoxidable
Armarios de mantenimiento de congelados exterior en acero inoxidable



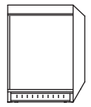
APS-251-I
ANS-251-I



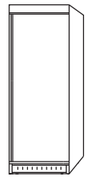
APS-451-I
ANS-451-I



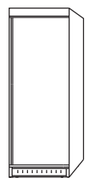
APS-651-I
ANS-651-I



APS-451-I
ANS-451-I



APS-651-I



ANS-651-I

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados

- Armarios dotados de cerradura con llave.
- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
  - Para modelos APS-252-I, APS-451 y APS-651 R-600a.
  - Para modelos ANS-251-I, ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- **Armarios de conservación:**
  - De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
  - Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
  - Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
  - Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
  - Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario.
- **Armarios de mantenimiento de congelados:**
  - Incorporan 7 estantes fijos. El modelo ANS-251 incorpora 3 estantes.
  - Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
  - Temperatura de trabajo: -25ºC - 10ºC (Temperatura exterior 32ºC)
- En los modelos 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. (Ver accesorios de armarios refrigerados en página 303).

Modelos ANS



Refrigeración estática mediante estantes evaporadores

Modelos APS



Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco

Armarios refrigerados

Modelo	Referencia	Acabado	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
APS-251-I	**19048063**	1	B	150	-1ºC a 6ºC	0,09	626 x 600 x 850
APS-451-I	**19042960**	1	D	460	-1ºC a 6ºC	0,19	626 x 740 x 1865
APS-651-I	**19042961**	1	D	600	-1ºC a 6ºC	0,19	780 x 740 x 1865

Armarios de mantenimiento de congelados

Modelo	Referencia	Acabado	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
ANS-251-I	**19048064**	Inox	150	0,14	-22 -15 ºC	626 x 600 x 850
ANS-451-I	**19042964**	Inox	400	0,14	-22 -15 ºC	626 x 740 x 1865
ANS-651-I	**19042965**	Inox	600	0,15	-22 -15 ºC	780 x 740 x 1865

Armarios refrigerados con puerta de cristal

Armarios de mantenimiento de congelados con puerta de cristal



APS-251-C



APS-651-C



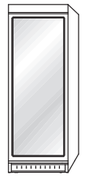
ANS-601-C



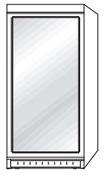
APS-451-I-C



APS-251-C
APS-451-C



ANS-451-C
APS-651-C



ANS-601-C

Armarios mantenimiento de congelados con puerta de cristal

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco o en acero inoxidable que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con iluminación LED).
- Puertas reversibles con marco fabricado en aluminio que le confiere un acabado elegante y muy estético (excepto modelos de congelación).
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-600a para modelos APS y R404 para modelos ANS.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- **Armarios de conservación:**
  - Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
  - Refrigeración estática, el evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
  - Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
  - Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
  - De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- **Armarios de mantenimiento de congelados:**
  - Puerta de triple cristal con resistencia anti-vaho incorporada.
  - Incorporan 7 estantes fijos.
  - Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
  - Temperatura de trabajo: -25ºC - 10ºC (Temperatura exterior 32ºC)
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. (Ver accesorios de armarios refrigerados en página 303).

Modelos ANS



Refrigeración estática mediante estantes evaporadores

MODELOS APS

Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco

Armarios refrigerados

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Acabado	Dimensiones (mm)
APS-251-C	19048045	130	150	-1ºC a +6ºC	Blanco	626 x 600 x 845
APS-451-C	19042958	460	200	-1ºC a +6ºC	Blanco	626 x 742 x 1865
APS-651-C	19042959	600	200	-1ºC a +6ºC	Blanco	780 x 742 x 1865
N APS-251-I-C	19060799	130	150	-1ºC a +6ºC	Inoxidable	626 x 600 x 845
N APS-451-I-C	19060802	460	200	-1ºC a +6ºC	Inoxidable	626 x 742 x 1865
N APS-651-I-C	19060803	600	200	-1ºC a +6ºC	Inoxidable	780 x 742 x 1865

Armarios de mantenimiento de congelados

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
ANS-401-C	**19014197**	350	500	-25ºC a -10ºC	600 x 600 x 1855
ANS-601-C	**19014199**	610	520	-25ºC a -10ºC	775 x 695 x 1885

edenox

Armarios refrigerados y armarios mantenimiento de congelados

para exposición con cabezal iluminado 1 puerta



RVC-110-P



APE-451-C



NLK-300



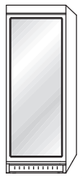
APE-651-C



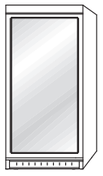
ACE-401-C



RVC-110-P



APE-451-C
NLK300



APE-651-C

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado de una puerta

- Los armarios refrigerados son ideales para la exposición de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva.
- Los armarios de mantenimiento de congelados están diseñados para el mantenimiento de productos que requieran una conservación a temperatura negativa como son helados, pastelería o materias primas.
- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave (incluido el armario con puertas correderas)
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto. El modelo APE-651-C mediante LED en el lateral y en parte superior.
- Modelos con y sin display superior iluminado mediante tubo fluorescente.
- Incorporan 4 ruedas. Los modelos APE-451-C y NLK300 con dos patas frontales y dos rodamientos en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por armario. El modelo APE-651-C se suministran 5 estantes, fabricados en varilla de acero plastificado en blanco.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R600a para todos los modelos excepto para el ACE-401-C que incorpora R404a libre de CFC.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Armario refrigerado: Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- El Slim Cooler, RVC-100P es un armario de reducidas dimensiones. Sus dimensiones interiores son 280 x 281 x 1324 mm. Las dimensiones de cada parrilla son 280 x 204.
- Las dimensiones interiores del armario APE-451-C son 490 x 447 x 1557 mm.
- El APE-651-C es un armario de gran capacidad de exposición con dimensiones interiores de 587 x 416 x 1539 mm.
- Armario de mantenimiento de congelados ACE-401-C. Refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores.

SLIM COOLER



El RVC-110 P ofrece mayor capacidad con el mínimo espacio

APE-651-C



APE-651-C: gran capacidad de exposición

NLK 300



NLK 300: Panel de control

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Cabezal Iluminado	Dimensiones (mm)
RVC-110P	**19045356**	100	140	+0+6.6 ºC	Sí	370 x 360 x 1865
APE-451-C	**19046752**	380	200	0ºC a +10ºC	No	624 x 595 x 1863
N NLK300	**19046756**	380	200	0ºC a +10ºC	Sí	650 x 595 x 2000
APE-651-C	**19048797**	600	250	0ºC a +6ºC	No	690 x 680 x 2028
ACE-401-C	**19014201**	578	1000	-18ºC a -22ºC	Sí	680 x 720 x 2060

edenox

Armarios refrigerados y Armarios mantenimiento de congelados
para exposición con cabezal iluminado. 2 y 3 puertas



APE-952-C



APE-952-CC



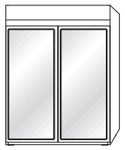
ACE-902-C



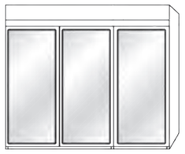
APE-1603-C
ACE-1603-C



APE-952-C
APE-952-CC
Puertas correderas



ACE-902-C
Puertas abatibles



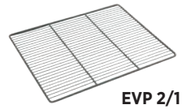
APE-1603-C
ACE-1603-C
Puertas abatibles

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado de 2 y 3 puertas

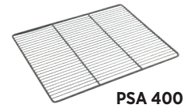
- Los armarios refrigerados son ideales para la exposición de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva.
- Los armarios de mantenimiento de congelados están diseñados para el mantenimiento de productos que requieran una conservación a temperatura negativa como son helados, pastelería o materias primas.
- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave (incluido el armario con puertas correderas)
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado mediante tubo fluorescente.
- Incorporan ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes en los modelos de refrigeración.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico, R-290a libre de CFC para el modelo APE-1603-C, y R404A para los modelos ACE-902-C y ACE-1603-C.
- Refrigerante ecológico R-290a libre de CFC para los modelos APE-952-C y APE-952-CC.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Armario refrigerado: Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Armario de mantenimiento de congelados: Refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Cabezal Iluminado	Dimensiones (mm)
APE-952-C	**19042971**	950	550	0ºC a +7ºC	2	Sí	1250 x 725 x 2040
APE-952-CC	**19042969**	950	550	0ºC a +7ºC	2	Sí	1250 x 725 x 2040
ACE-902-C	**19014202**	1078	1100	-18ºC a -22ºC	2	Si	1370 x 720 x 2060
N APE-1603-C	**19059565**	1657	800	2ºC a +8ºC	3	No	2057 x 700 x 1985
N ACE-1603-C	**19059566**	1657	1300	-18ºC a -22ºC	3	No	2057 x 700 x 1985

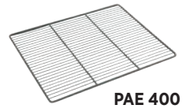
Accesorios armarios refrigerados



EVP 2/1



PSA 400



PAE 400

Parrillas para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
APA001	**19014774**	560 x 542	Armarios 700	APS, ANS, APPS, APCS	Parrilla
EVP 2/1	**19001003**	650 x 530	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Parrila GN 2/1
PSA400	**19013946**	415 x 507	Armarios 200 Y 400	APS, APS-C, ANS	Parrilla superior
PIA400	**19013947**	225 x 507	Armarios 200 Y 400	APS, APS-C, ANS	Parrilla inferior
PSA600	**19013948**	650 x 525	Armarios 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Parrilla superior
PIA600	**19013949**	650 x 330	Armarios 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Parrilla inferior
PAE400	**19013950**	396 x 514	Armario con cabezal iluminado	APE-401-C	Parrilla
PAE900	**19013951**	505 x 528	Armario con cabezal iluminado	APE-902 / APE-902-C	Parrilla



BCAS
Barra carnicera montada en un armario refrigerado snack.

Barras carniceras

- Las barras carniceras se montan directamente sobre las cremalleras en armarios snack y sobre un par de guías en acero inoxidable cuando se trata de armarios Gastronorm.

Modelo	Referencia	Familia	Modelos asociados
BCAG	**19014781**	Barras carniceras Gastronorm	APG, ANG
BCAS	**19014782**	Barras carniceras 700	APS, ANS, APPS, APCS



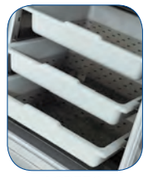
AGG662



Sujeción de las parrillas para armarios y cerradura

- Guías en acero inoxidable.
- Provistas de pestañas para facilitar la extracción.
- En forma de U para soportar parrillas.
- En forma de L para soportar cubetas.
- Sujeción de parrilla Gastronorm.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
AGG662	**19014775**	662	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Guía en forma de U
AGP485	**19014776**	496	Armarios de pescado	APP-801	Guía en forma de L
AGCP519	**19014777**	519	Armarios con compartimento de pescado	APPS-1403	Juego de guías en forma de U
AGCC562	**19014778**	562	Armarios con compartimento de congelados	APCS-1403	Juego de guías en forma de U



ACP530



ACPP600



Cestas armarios 600.

Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
- El número máximo de cestas por armario es:
- 600 = 12 superiores y 1 inferior.
- 400 = 6 superiores y 1 inferior.
- 200 = 2 superiores y 1 inferior.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
ACP530	**19014779**	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento	APPS, APCS	Uso en compartimento
ACPP600	**19014780**	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801	-
CSA200	**19036742**	427 x 450 x 145		ANS-201	Cesta Grande
CIA200	**19036743**	460 x 187 x 192		ANS-201	Cesta pequeña
CSA400	**19033630**	450 x 427 x 193		ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Superior
CIA400	**19033631**	450 x 187 x 192		ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Inferior
CSA600	**19013955**	515 x 310 x 175		ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta superior
CIA600	**19013956**	620 x 300 x 185		ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta inferior



abatidores de temperatura

PANEL E-FEEL 208
ABATIDOR CONGELADOR COMPACTO 309
ABATIDORES - CONGELADORES 310
CÉLULAS DE ABATIMIENTO Y CONGELACIÓN 313

edenox

Abatidores de temperatura edenox

En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias.
Es importante saber que una incorrecta conservación o una mala utilización de las comidas es la principal causa de intoxicaciones alimentaria.
En los últimos tiempos han sido muchos los casos denunciados en el sector de la industria alimentaria y la restauración colectiva.
Ante estos problemas, la utilización de los abatidores de temperatura se ha vuelto un elemento indispensable en las cocinas.
Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.
Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.

¿Por qué el abatidor?

1.Higiene y seguridad

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido la de dejar que el producto se enfríe al aire libre hasta que la temperatura del alimento haya alcanzado el nivel ideal para su introducción en el refrigerador. Con estas condiciones de temperatura (+65°C + 10°C) y humedad, en el alimento se desencadena una notable proliferación bacteriana.
El rápido descenso de temperaturas que posibilitan los Abatidores de edenox impide la reproducción de los microorganismos (gráfico 1) en las comidas recién preparadas.
Los tiempos de conservación en el frigorífico cambian según el tipo de preparación. El producto conservado de manera libre debe ser consumido, normalmente, antes de cinco días debido a la capacidad de reproducción que tienen las bacterias también en ambientes fríos. Los productos envasados al vacío, no teniendo contacto con el aire, se pueden conservar hasta 20 días.

2.Racionalización del trabajo

Los Abatidores de temperatura permiten preparar gran cantidad de producto que, una vez abatido, puede ser consumido en el periodo de 5-7 días siguientes. Si se congela, la duración del producto puede ampliarse a varios meses.
La planificación adelantada mejora de manera importante las compras de las materias primas, la organización del trabajo en la cocina, con ventajas adicionales en cuanto a higiene, calidad organoléptica de los productos y la variedad en el menú.

3.Ahorro de tiempo

La preparación adelantada de los alimentos y el abatimiento de gran cantidad de ellos permite a la cocina ofrecer, cuando sea preciso, un menú más rico y variado. El cocinero no debe controlar permanentemente todo el proceso de preparación de varios platos.
Con la simple operación de regeneración de la comida es posible servir en muy poco tiempo un amplio surtido de platos.
Los Abatidores edenox aumentan la capacidad productiva reduciendo los costes de personal, con la ventaja destacable de rentabilidad y de tiempo.

4. Calidad

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal.
La congelación rápida fomenta la formación de microcristales intercelulares (gráfico 2) manteniendo en el producto características de compactibilidad, sabor y la frescura de los alimentos también a lo largo del tiempo.
Nuestros abatidores son excepcionales también para conservar alimentos frescos y crudos como el pescado, los crustáceos, las verduras, el pan y los semielaborados como la pasta fresca y las salsas.



AM-05



AM-102

5.Aplicaciones

Este sistema de racionalización del trabajo en la cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y en particular para comedores colectivos, hospitales, hoteles, restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes. También tiendas de comida preparada, caterings y delicatessen pueden ofrecer a sus clientes platos listos y bien presentados.

6.Otras ventajas

Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:
a) Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
b) Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
c) Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
d) Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos

Abatimiento rápido

El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de +3° C en el corazón del producto, en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0° C y + 5° C según el valor establecido para su conservación.
Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.

Congelación rápida

El ciclo de congelación rápida de alimentos permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de -18° C en el corazón del producto, en menos de 4 horas y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre -18° C y -25° C según el valor establecido para su conservación.

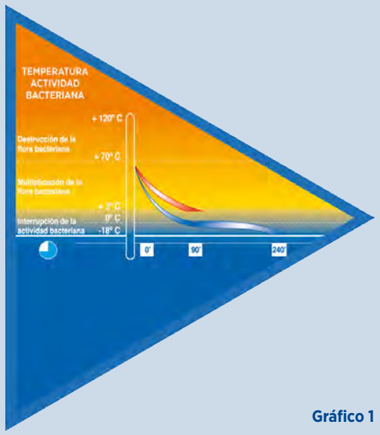


Gráfico 1

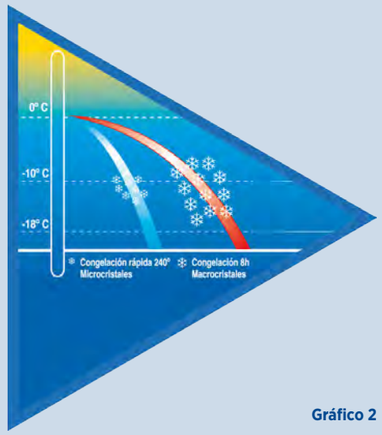
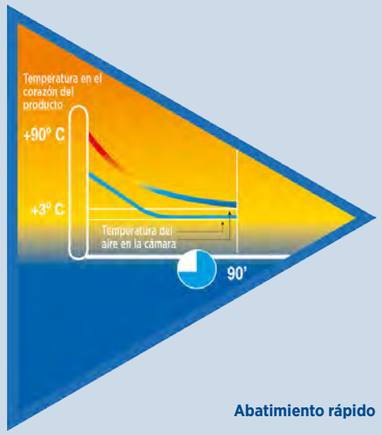
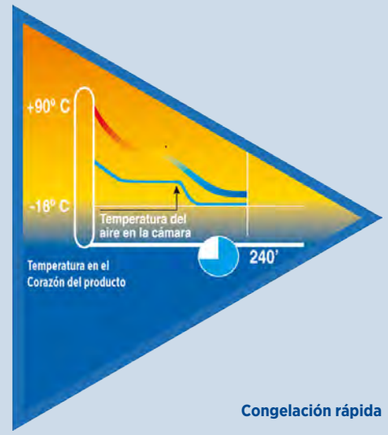


Gráfico 2



Abatimiento rápido



Congelación rápida

1
Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

2
En los abatidores con el panel **e-feel** la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

3
La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

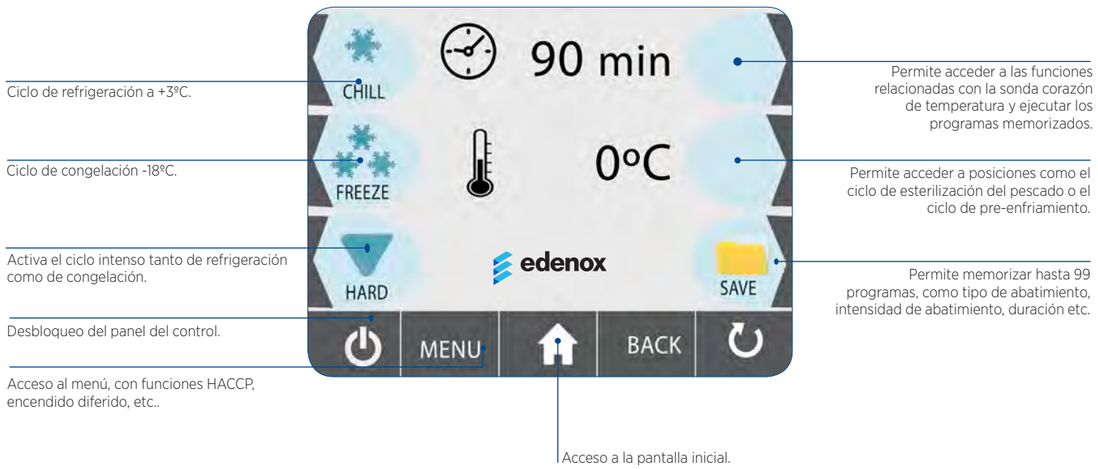
4
El panel de control **e-feel** es de muy fácil utilización e intuitivo.



4

Panel e-feel

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**





AM-031 CD

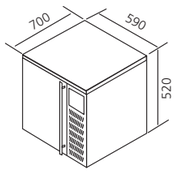


AM-031 E

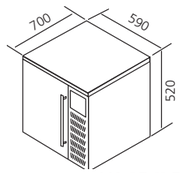
New 19



Panel e-feel.



AM-03-11 CD



AM-03-11 E

Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)
N AM-031 CD	**19058894**	3 GN 1/1	15	6	410	e-feel	50
AM-031 E	**19058908**	3 GN 1/1	15	6	410	Estándar	50

Mesas abatidores – congeladores
Abatidor 5 GN 1/1

Mesas abatidores- congeladores

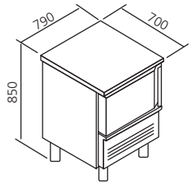
- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



AMM-05 E

AMM-05 E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)
AMM-05 E	**19014785**	5 GN 1/1	18	10	700	Estándar	95

New 19



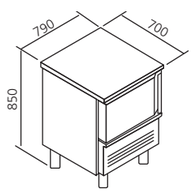
AMM-05 CD

AMM-05

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.



Detalle del interior.



Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)
AM-051 CD	**19058895**	5 GN 1/1 y E/N	23	13	1200	e-feel	105

Armarios abatidores - congeladores
Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8, 10, bandejas)

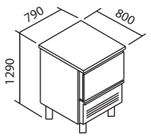
New 19



Panel e-feel.

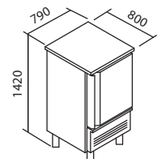


AM-08 CD





AM-101 CD



Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +70° a +3° C.
- Ciclo congelación: +70° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GNI/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)
AM-081 CD	**19058896**	8 GN 1/1-EN	40	24	2000	e-feel	145
AM-101 CD	**19058897**	10 GN 1/1-EN	50	30	2000	e-feel	155

Armarios abatidores - congeladores
Serie GN 1/1 y GN 2/1 (10, 16 bandejas)

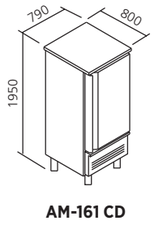


AM-161 CD



AM-102 CD



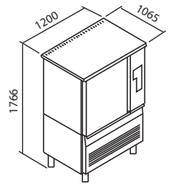


AM-161 CD



Panel e-feel.





AM-102 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+70° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+70° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8, 10 y 16 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 42° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 2230-400/1-3N/50-60 Hz y AM-161 400/3N/50 Hz.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)
AM-161 CD	**19058899**	16 GN 1/1-EN	80	50	3500	e-feel	200
AM-102 CD	**19058900**	10 GN 2/1-EN	100	65	2300	e-feel	265

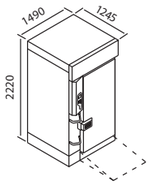
Abatidores de temperatura
Células de abatimiento y congelación



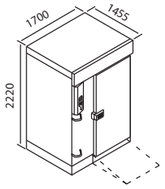
CAM-201



CAM-202



CAM-201



CAM-202

Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Grupo frigorífico remoto refrigerado por aire incluido en el precio (modelo no potenciado).
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Bajo pedido especial se pueden fabricar células con mayor capacidad para carros de gastronomía o pastelería.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, lámpara germicida, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Carros soporte	Medidas (mm)	Peso (Kg)
CAM-201	**19017593**	20 x GN 1/1	70	48	4800	Estándar	1490 x 1245 x 2220	380
CAM-202	**19017594**	20 x GN 2/1	150	100	7350	Estándar	1700 x 1455 x 2220	420



vitrinas frigoríficas

VITRINAS EXPOSITORAS DE SOBREMESA 318
VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS 319
ARMARIOS EXPOSITORES 323
EXPOSITORES REFRIGERADOS 327

edenox

VITRINAS EDENOX

DISEÑO DE VANGARDIA PARA LA EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Edenox presenta la gama de vitrinas expositoras para la presentación de alimentos especialmente diseñadas para optimizar el espacio exponiendo de manera adecuada todos sus productos.

Ofrecen una multitud de posibilidades que le permitirá adaptarse a su local y optimizar todo su espacio sin ningún tipo de limitaciones.

De fácil limpieza y alta durabilidad.
Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser cafeterías, self-service, pastelerías o áreas de servicio.



edenox presenta la gama de vitrinas expositoras sobremesa y vitrinas expositoras para la presentación de alimentos que junto a la gama de vitrinas encastrables ofrecen una multitud de posibilidades en los proyectos de hostelería para mejorar las rentabilidades de los locales, mejorar el tráfico del local, personalizar los locales bajo un concepto propio, etc.

La gama de vitrinas sobremesa cuenta con vitrinas refrigeradas y calientes pensadas para ser instaladas de manera rápida y sencilla sin necesidad de hacer fijaciones o instalaciones especiales en la superficie de apoyo.

Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser cafeterías, self-service, pastelerías o áreas de servicio.





VERS-120

Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Vitrina refrigerada de sobremesa ideal para la presentación, conservación y exposición de producto.
- Su amplio rango de temperatura permite conservar diferentes tipos de productos para ser servidos a la óptima temperatura de consumo.
- Temperatura de trabajo 0 ºC a 12 ºC.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.
- De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros
VERS-100	**19013586**	700 x 452 x 654	160	100
VERS-120	**19013436**	700 x 570 x 663	160	120
VERS-160	**19013907**	885 x 570 x 663	200	160



VECS-120

Vitrina expositora caliente sobremesa

- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.

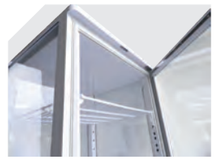
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros
VECS-100	**19013908**	700 x 462 x 663	800	100
VECS-120	**19013909**	700 x 604 x 675	800	120
VECS-160	**19013910**	880 x 604 x 675	1500	160



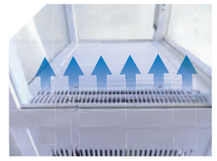
VIVES-7

Vitrinas verticales de sobremesa

- Vitrina refrigerada ventilada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas en acabado blanco.
- Sus dimensiones reducidas la hacen una vitrina versátil y ligera, ideal para instalarse en diferentes tipos de instalaciones de servicio rápido, supermercados y restauración.
- Máxima exposición gracias a su diseño con 4 caras acristaladas.
- Temperatura de trabajo +3 °C a +8 °C
- Iluminación LED interior
- Doble cristal
- Estantes regulables en altura
- Termostato y termómetro digital
- Desescarche automático
- Dimensiones del estante 335 x 340 mm



4 caras acristaladas que permiten la exposición de los alimentos



Vitrina refrigerada con desescarche automático



Estantes regulables en altura e iluminación LED.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Nº Estantes	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
VIVES-5	**19014203**	58	164	2	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 849
VIVES-7	**19014204**	78	184	3	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 1000
VIVES-9	**19014205**	98	200	4	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 1150



VICO-300

Vitrina refrigerada de exposición

- Vitrina refrigerada ventilada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas.
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
- Diseño atractivo gracias a su doble acristalamiento curvado y acabado blanco exterior en polímero resistente.
- Gran capacidad de almacenamiento con iluminación led en dos esquinas verticales que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Rango de temperatura de trabajo de +3 °C a +10 °C que ofrece una gran flexibilidad para guardar diferentes productos como pueden ser ensaladas, botellas, latas de refresco o comidas frescas preparadas.
- Se suministran en dotación 4 estantes plastificados blancos regulables en altura.
- Dimensiones del estante: 404 x 411mm
- Termostato y termómetro digital para controlar en todo momento la temperatura y conservación del producto.
- 4 pies con regulación para asegurar un asentamiento seguro.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
VICO-300	**19014206**	280	240	+2ºC a +8ºC	515 x 485 x 1818

Vitrinas expositoras refrigeradas
Vitrinas expositoras de cristal curvo



Cuentan con un diseño compacto que se integra fácilmente en espacios reducidos y al mismo tiempo son capaces de presentar una amplia variedad de productos gracias a sus 4 niveles de exposición.

Con 2 puertas correderas en la parte posterior. Sus laterales son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva.

Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.



VERA-900-C



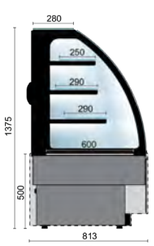
Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 700

- Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Descripción
VERA-900-C	**19066918**	925 x 702 x 1420	525	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente
VERA-1200-C	**19066920**	1225 x 702 x 1420	540	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente



VERA-1200-C



Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 810

- Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Descripción
VERA-1000-C	**19047997**	1000 x 810 x 1375	1570	+3º a +10º C	Cerrada lado cliente
VERA-1400-C	**19047999**	1400 x 810 x 1375	1710	+3º a +10º C	Cerrada lado cliente
VERM-1000-C	**19048000**	1000 x 810 x 1375	1570	+3º a +10º C	Mural abierta lado cliente

Vitrinas expositoras refrigeradas
Vitrinas expositoras de cristal recto



VERA-900-R



Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.

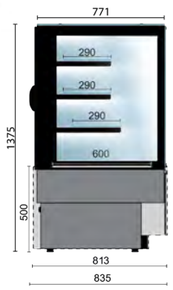


Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Descripción
VERA-900-R	**19066922**	925 x 702 x 1410	525	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente
VERA-1200-R	**19066924**	1225 x 702 x 1410	540	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente



VERA-1200-R



Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 810

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.



3 estantes de exposición con LED integrado regulables.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Descripción
VERA-1000-R	**19048003**	1000 x 810 x 1375	1570	+3º a +10º C	Cerrada lado cliente
VERA-1400-R	**19048004**	1400 x 810 x 1375	1710	+3º a +10º C	Cerrada lado cliente

Estas vitrinas de sobremesa están pensadas para aplicaciones en locales donde se quiera realzar el producto en zonas de espacios limitados o en zonas donde se requiera complementar zonas de tráfico con una vitrina de pastelería con función de venta por impulso. Es una vitrina de 360º, ideal para presentación de todo tipo de pasteles, snacks, bollería, fruta, ensaladas, sándwich, etc.

Dos acabados en 72 litros con estantes giratorios y en 100 litros con estantes fijos.



VEPS-72

VEPS-72

- Capacidad: 72 litros.
- Temperatura: de 0 °C a 10 °C.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Iluminación LED doble para realzar la visibilidad del producto expuesto.
- Control y display electrónico para el control de la temperatura.
- Base de acero inoxidable.
- Estantes intermedios giratorios con altura regulable de Ø 390 mm.
- Vitrina panorámica con cristal de seguridad doble. Puerta abatible.
- Refrigeración ventilada. Función de descongelación automática con evaporación automática del agua del desescarche.
- Panel de control electrónico con indicación digital
- Medidas: Ø 450 mm, altura 983 mm

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	Temperatura trabajo (ºC)
VEPS-72	**19066908**	450 x 450 x 983	190	72	0-10 ºC



VEPS-100

VEPS-100

- Capacidad: 100 litros.
- Temperatura: de 2 °C a 8 °C.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Iluminación LED doble para realzar la visibilidad del producto expuesto.
- Control y display electrónico para el control de la temperatura.
- Base de acero inoxidable.
- Estantes intermedios de cristal regulables en altura de Ø 390 mm.
- Vitrina panorámica con cristal de seguridad doble. Puerta abatible.
- Refrigeración ventilada. Función de descongelación automática con evaporación automática del agua del desescarche.
- Panel de control electrónico con indicación digital
- Medidas: Ø 480 mm, altura 1030 mm

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	Temperatura trabajo (ºC)
VEPS-100	**19066907**	480 x 480 x 1030	230	100	2-8 ºC



SCHERZO-450



SCHERZ-650

Armarios expositores de conservación

- Armario expositor de conservación con temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C, modelos SCHERZO.
- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C, modelos SCHERZ.
- Estructura en anodizado aluminio negro. Como opcionales se pueden servir otros colores. Incremento de precio en color blanco +5%.
- Disponible en dos anchos de 710 mm y 910 mm.
- Puerta con vidrio estructural de baja emisividad, con cristales exteriores templadas y serigrafiados.
- Acabados interiores de máxima calidad completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Controlador de pantalla táctil con funciones de temperatura, iluminación y control y modo ECO.
- Asa "oculta", integrado en toda la altura de la puerta. Incorpora cerradura.
- Ruedas giratorias de acero inoxidable cromadas con y sin freno.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF. Pueden utilizar tecnología inverter lo que reduce el consumo energético hasta un 45%.
- Estantes de cristal, incluyen 5 estantes de 545x425 mm para la versión 450, y 745 x 425 mm para la versión 650.
- Emplean gas refrigerante R290.
- Luz interior LED.
- Mixta.



Controlador de pantalla táctil con funciones de temperatura, iluminación y control y modo ECO.



Ruedas giratorias de acero inoxidable cromadas con y sin freno.

Armario expositor de conservación

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
SCHERZO-450	**19067374**	450	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	5	700 x 710 x 1910
SCHERZO-450-MIXTA	**19067377**	450	+4ºc a +10ºC / -10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	5	700 x 710 x 1910
SCHERZO-450-CHO	**19067375**	450	+14ºc a +16ºC	Ventilada	Manual	5	700 x 710 x 1910
SCHERZO-650	**19067379**	650	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	5	900 x 710 x 1910
SCHERZO-650-MIXTA	**19067382**	650	+4ºc a +10ºC / -10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	5	900 x 710 x 1910
SCHERZO-650-CHO	**19067380**	650	+14ºc a +16ºC	Ventilada	Manual	5	900 x 710 x 1910

Armario expositor de congelación

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
SCHER-450	**19067378**	450	-10ºc a -19ºC	Estática	Manual	6	700 x 710 x 1910
SCHER-450-NF	**19067376**	450	-15ºc a -21ºC	Ventilada	Automático	5	700 x 710 x 1910
SCHER-650	**19067383**	650	-15ºc a -21ºC	Estática	Manual	6	900 x 710 x 1910
SCHER-650-NF	**19067381**	650	-15ºc a -21ºC	Ventilada	Automático	5	900 x 710 x 1910
SCHER-450-INV-NF	**19067384**	450	-15ºc a -21ºC	Ventilada	Automático	5	700 x 710 x 1910
SCHER-650-INV-NF	**19067385**	650	-15ºc a -21ºC	Ventilada	Automático	5	900 x 710 x 1910

- Vitrinas expositoras de cristal ideales para una exposición panorámica del producto expuesto.
- Exterior en aluminio gris anodizado con decoración estándar en plata que le confiere un acabado elegante, ideal para instalar en pastelerías, heladerías, cafeterías, restaurantes o puntos de comida rápida. Elegante y cómoda asa. Todo el conjunto confiere una aspecto moderno y elegante.
- Potente iluminación interior en las 4 caras mediante LEDs que incrementan la exposición del producto y le dan una presencia atractiva y moderna.
- Incorpora termómetro y termostato digital.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Disponibles en régimen de conservación y de congelación.
- El color estándar es gris y bronce.
- Puerta con auto cierre con bisagras hidráulicas.
- Todo el conjunto interior en acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Unidad de control de pantalla táctil, retroiluminación LED blanca con ahorro de energía función



VERSO-400-R

Armarios expositores de conservación y congelación 1 puerta

Armario expositor de conservación:

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO. El rango de temperatura para este modelo es de 14-16 ºC.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce. Para otros colores se ruega consultar.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
  - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
  - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
  - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R.
- Refrigerante ecológico R404A en todos los modelos.
- Iluminación mediante LED.
- Opcionalmente se puede incluir la cerradura.

Armario expositor de congelación:

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF
- Se presentan 3 opciones de estantes:
  - En parilla inox, incluye 1 estante de 435x505 y 4 estantes de 503x460 mm fijos.
  - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
  - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R



VERSO-400 EC: Estante de cristal redondo giratorio



VERSO-400: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.

Armario expositor de conservación

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VERSO-400	**19067357**	400	580	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5	680 x 690 x 1820
VERSO-400 BRONCE	**19069374**	400	580	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Bronce	5	680 x 690 x 1820
VERSO-400-R	**19067358**	400	590	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820
VERSO-400-EC	**19067359**	400	600	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820
VERSO-400-CHO	**19067360**	400	1020	+14ºc a +16ºC	Ventilada	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820
VERSO-400-CHO-R	**19067361**	400	1040	+14ºc a +16ºC	Ventilada	Manual	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820
VERSO-400-CHO-EC	**19067362**	400	1020	+14ºc a +16ºC	Ventilada	Manual	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820

Armario expositor de congelación

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VECSO-400	**19067355**	400	600	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820
VECSO-400 BRONCE	**19069376**	400	600	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Bronce	5	680 x 690 x 1820
VECSO-400-NF	**19067353**	400	510	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris Claro	5	680 x 690 x 1820
VECSO-400-NF-R	**19067354**	400	520	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal	680 x 690 x 1820
VECSO-400-NF-EC	**19067356**	400	620	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820



VERSO-800-R

Armarios expositores de conservación 2 puertas

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
  - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
  - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
  - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos R VERSO-800

Armarios expositores de congelación 2 puertas

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
  - En parilla inox, incluye 1 estante de 435x505 y 4 estantes de 503x460 mm fijos.
  - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
  - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R VECSO-800.



VERSO-800-R: Estante de cristal redondo giratorio



VECSO-800: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.

Armario expositor de conservación

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VERSO-800	**19067366**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820
VERSO-800 BRONCE	**19069377**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	bronce	10	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-R-EC	**19067365**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes cristal	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-R	**19067364**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-MIXTA	**19067367**	1180	+4ºc a +10ºC	Ventilada estática	Automático Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-EC	**19067368**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-MIXTA-EC	**19067369**	1170	+4ºc a +10ºC -10ºc a -17ºC	Ventilada estática	Automático Manual	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820

Armario expositor de congelación

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VECSO-800	**19067363**	800	940	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820
VECSO-800 BRONCE	**19069375**	800	940	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Bronce	10	1270 x 690 x 1820

Armarios expositores
Armarios expositores de carne y pescados



EXPOCARN-275

Armarios expositores de carne

- Armario expositor de carne que incluye estantes y ganchos para la exposición de carne.
- La versión DA, permite el envejecimiento de la carne. Es una vitrina equipada con un sistema para la producción y gestión de la humedad desde el 50% al 80%. Este sistema permite un control continuo de la pérdida del peso de la carne.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan dos versiones de 550 litros y 1150 litros.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Estantes de acero inoxidable, regulables en altura, dimensiones 555 x 650mm + ganchos
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.



La versión DA, permite la maduración de la carne.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
EXPOCARN-275	**19067388**	275	450	+1ºc a +6ºC	Estática	Automático	1	795 x 730 x 1240
EXPOCARN-551	**19067390**	550	700	+1ºc a +6ºC	Estática	Automático	3	795 x 730 x 2005
EXPOCARN-1151	**19067391**	1150	950	+1ºc a +6ºC	Estática	Automático	6	1542 x 730 x 2005
EXPOCARN-275-DA	**19067392**	275	750	+1ºc a +2ºC	Ventilada	Automático	3	795 x 730 x 1240
EXPOCARN-1151-DA	**19067393**	1151	950	+1ºc a +2ºC	Ventilada	Automático	6	1542 x 730 x 2005



EXPOGN-650

Armarios expositores de pescados

- Armario expositor de pescados que permite una amplia exposición y conservación del producto.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan la versión de 650 litros.
- Evaporador estático.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.



Evaporador estático para una perfecta conservación del producto.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Medidas totales (mm)
EXPOGN-650	**19067394**	650	650	-2ºc a +0ºC	Estática	Automático	855 x 730 x 1810

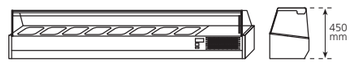
Expositores refrigerados
de ingredientes para ensaladas y pizzas



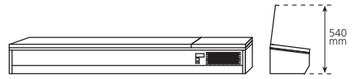
EIV-180



EIT-180



EIT-180



EIV-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

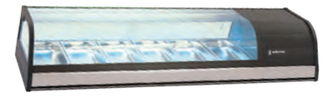


Interruptor luminoso de marcha-paro.

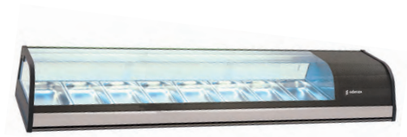


Control electrónico de la temperatura.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
EIV-135 HC	**19060595**	5	0,12	1350 x 350 x 450
EIV-180 HC	**19060593**	8	0,12	1750 x 350 x 450
EIV-225 HC	**19060610**	10	0,12	2300 x 350 x 450
EIT-135 HC	**19060598**	5	0,12	1350 x 336 x 222
EIT-180 HC	**19060597**	8	0,12	1800 x 336 x 222



EXA-6



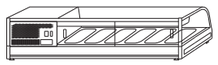
EXA-8



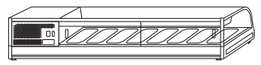
EXA-6 SUSHI
EXA-8 SUSHI

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas:
  - Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
  - 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
  - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi:
  - Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
  - Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.



EXA-6



EXA-6 SUSHI



EXA-8
EXA-8 SUSHI

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (W)	Familia	Dimensiones (mm)
EXA-6 HC	**19060222**	6	0,11	Tapas	1395 x 400 x 250
EXA-8 HC	**19060221**	8	0,11	Tapas	1740 x 400 x 250
EXAS-6 HC	**19060224**	6	0,11	Sushi	1395 x 400 x 250
EXAS-8 HC	**19060225**	8	0,11	Sushi	1740 x 400 x 250



máquinas de hielo

MÁQUINAS DE HIELO GRANULAR 331
MÁQUINAS DE HIELO DE CUBITO MACIZO 331

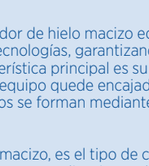
edenox

EL HIELO PERFECTO
ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

El fabricador de hielo macizo edenox está fabricado completamente en acero inoxidable, ofreciendo un máximo de calidad en toda la gama e incorporando las últimas tecnologías, garantizando una productividad máxima y una durabilidad en el tiempo.
La característica principal es su fiabilidad, la calidad de todos sus componentes aseguran su correcto funcionamiento en ambientes tropicalizados o locales donde el equipo quede encajado. Por sus dimensiones permite ser instalado en bajo barra en la mayoría de las aplicaciones.
Los cubitos se forman mediante aspersión del agua sobre un evaporador horizontal el cual, al enfriarse, crea cubitos de hielo puro y cristalinos de alta densidad.

El cubito macizo, es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todo tipo de bebidas, ya que el cubito se derrite lentamente.
Son ideales para aplicaciones domésticas y comerciales, para cubrir todas las necesidades diarias o apoyar o complementar las máquinas de gran producción, zonas de bares, restaurantes, hoteles, etc...

- La fabricación de cubitos y la limpieza están controlados por un control electrónico que permite una mayor durabilidad de la máquina, reduciendo los costes de mantenimiento y mejorando la higiene del equipo.
- Reducción de costes de mantenimiento. La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de mantenimiento o avería. El diseño de la puerta permite acceder rápidamente al interior de la máquina en caso de operaciones de limpieza.
- Envolvente totalmente en acero inoxidable.
- Control electrónico con autodiagnosis.
- Equipado con cable eléctrico de conexión y enchufe tipo schuko.
- Condensación por agua o por aire.
- Modelos compactos bajomostrador.
- Consumo de agua reducido.





- Cubitos de 18 y 40 gr.



- El fabricador de cubitos ha sido diseñado para acceder fácil y cómodamente a sus componentes y realizar rápidamente operaciones de mantenimiento.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.
- Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.



El hielo granular producido por las máquinas de hielo edenox, tienen una relación equilibrada entre agua y hielo. Está indicado para granizados, todo tipo de cócteles, para la visualización de los alimentos (pescado, frutas), para su uso en restaurantes, bares musicales, laboratorios, hospitales, laboratorios médicos, etc.
El evaporador es un cilindro, enfriado con un cierto nivel de agua en su interior. El hielo que se forma en las paredes de este cilindro que mediante un sinfín en acero inoxidable es transportado a un dispositivo que rompe el hielo para suministrarlo con menos agua residual.



FHC-80-A-40

Máquinas de hielo granular

- Equipos independientes para ser instalados tras barra, bajo barra o en el área de servicio.
- Producción de hielo continúa.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- El refrigerante utilizado es R 404A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción 24 h (Kg)	Capacidad almacenamiento (Kg)	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
FHG-80-A	**19048247**	Granular	80	15	Aire	700	500 x 670 x 696
FHG-80-W	**19048248**	Granular	80	15	Agua	700	500 x 670 x 696
FHG-120-A	**19048249**	Granular	120	25	Aire	700	500 x 670 x 796
FHG-120-W	**19048250**	Granular	120	25	Agua	700	500 x 670 x 796



FHC-37-A-40

Máquinas de hielo de cubito macizo

- Fabricado de hielo construido completamente en acero inoxidable.
- El tipo de cubito es de 40 gr excepto en el modelo FHC-20 que es de 18 gr.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- El refrigerante utilizado es R 404A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

Modelo	Referencia	Tamaño del cubito (gr)	Producción 24 h (Kg) nº cubitos	Cubitos por ciclo (Uni.)	Almacenamiento (Kg) nº cubitos	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
FHC-20-A-18	**19048218**	18	20 (1175)	24	6 (350)	Aire	500	365 x 495 x 600
FHC-20-W-18	**19048219**	18	20 (1175)	24	6 (350)	Agua	500	365 x 495 x 600
FHC-25-A-40	**19048220**	40	25 (625)	18	6 (150)	Aire	500	365 x 495 x 600
FHC-25-W-40	**19048221**	40	25 (625)	18	6 (150)	Agua	500	365 x 495 x 600
FHC-37-A-40	**19048222**	40	37 (925)	24	15 (375)	Aire	700	500 x 585 x 685
FHC-37-W-40	**19048223**	40	37 (925)	24	15 (375)	Agua	700	500 x 585 x 685
FHC-50-A-40	**19048224**	40	50 (1250)	24	25 (625)	Aire	800	500 x 585 x 795
FHC-50-W-40	**19048235**	40	50 (1250)	24	25 (625)	Agua	800	500 x 585 x 795
FHC-80-A-40	**19048236**	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Aire	1050	740 x 605 x 1015
FHC-80-W-40	**19048237**	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Agua	1050	740 x 605 x 1015
FHC-100-A-40	**19048238**	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Aire	1200	740 x 605 x 1015
FHC-100-W-40	**19048239**	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Agua	1200	740 x 605 x 1015



índice general

A

Abatidor - congelador compacto 309
Abatidores de temperatura 306
Abatidores de temperatura células de abatimiento y congelación 313
Accesorios (gama snack 600) 209
Accesorios armarios refrigerados 303
Accesorios mesas refrigeradas 280
Accesorios para lavavajillas de apertura frontal 175
Arcones congeladores 277
Armarios abatidores congeladores (serie GN 1/1) 311
Armarios altos de pie 63
Armarios calentadores de platos 63
Armarios de pared cerrados, con puertas 62
Armarios de pared abiertos 62
Armarios de pared con escurridor de platos 62
Armarios de pared de esquina 62
Armarios de pie para artículos de limpieza 63
Armarios de vino 114
Armarios esterilizadores 62
Armarios expositores de carne 326
Armarios expositores de pastelería 323
Armarios expositores de pescado 326
Armarios expositores de vino 116
Armarios para el mantenimiento de congelados (serie 700) 289
Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm (serie GN 2/1) 295
Armarios refrigerados "Slim Cooler" de reducidas dimensiones 301
Armarios refrigerados (serie 700) 286
Armarios refrigerados con puertas de cristal 288
Armarios refrigerados Gastronorm con puerta de cristal (serie GN 2/1) 292
Armarios refrigerados Gatronorm (serie GN 2/1) 294
Armarios refrigerados para exposición con cabezal iluminado 301
Armarios refrigerados para pescado 297
Armarios refrigerados para pescados o congelados 290
Armarios refrigerados y exposición con puerta de cristal (serie 200, 400 y 600) 300
Armarios refrigerados y para exposición (serie 200, 400 y 600) 298
Armarios refrigerados y para exposición en acero inoxidable (serie 200, 400 y 600) 299

B

Bancadas, con estantes de aluminio y polietileno 69
Baño María eléctrico GN 1/1 56
Baño María eléctrico GN 1/1 encastrable (gama snack) 212
Baños María sobremesa 56
Baños María, carros 153
Baños María, mesas 57
Baños María, muebles 57
Barbacoas a gas, gama snack 600 206
Bastidores para fregaderos 20
Bastidores para fregaderos para incorporar lavavajillas 21
Botelleros 274
Brazos trituradores-batidores 254
Brazos trituradores-batidores accesorios 254
Brazos trituradores-batidores velocidad fija 254
Brazos trituradores-batidores velocidad variable 254
Buffet, Drop-In 86
Buffet, Drop-In; accesorios para 104
Buffet. Chafing dish 107
Buffet. Cristales protectores 104
Buffet. Cuba para mantenimiento de congelados 91
Buffet. Elementos calientes 91
Buffet. Elementos fríos 88
Buffet. Pantallas, soportes y cristales 100
Buffet. Placa vitrocerámica con pantalla de calor 93
Buffet. Vitrinas calefactadas 98
Buffet. Vitrinas calientes de sobremesa 98
Buffet. Vitrinas expositoras neutras 99
Buffet. Vitrinas refrigeradas de sobremesa 318
Buffet. Vitrinas refrigeradas independientes 96
Buffet. Vitrinas refrigeradas ventiladas 96

C

Carros altos con guías para cubetas gastronorm 146
Carros bajos con guías para cubetas gastronorm 146
Carros baño María 153
Carros calientes 150
Carros calientes 149
Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante 153
Carros calientes gama Thermik 148
Carros con guías para bandejas isotérmicas 147
Carros con guías para cestas de vajilla 145
Carros de servicio en polietileno 140
Carros de servicio estándares y reforzados en acero 138
Carros de servicio estándares, accesorios para carros 138
Carros de servicio y recogida 139
Carros encastrables con guías 146
Carros neutro ISO 147
Carros para bandejas de autoservicio 147
Carros para el mantenimiento de la temperatura 149
Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla en acero inoxidable 145
Carros para el transporte y estocaje de platos 142
Carros para envasadoras al vacío 141
Carros para lavado 141
Carros porta platos 142
Carros porta platos de pozos ajustables en polietileno 144
Carros porta platos sobremesa 143
Carros reforzado para grandes cargas 138
Carros refrigerados 152
Cestas para lavavasos y lavavajillas 196
Cocedor de pasta eléctrico con base 208
Cocedor de pasta eléctrico encastrable 212
Cocina a gas con horno, gama snack 550 213
Cocina a gas con horno, gama snack 650 204
Cocina a gas encastrable 211
Cocina eléctrica encastrable 211
Cocina vitrocerámica encastrable 211
Cocinas a gas, gama snack 550 213
Cocinas a gas, gama snack 650 204
Cocinas eléctricas y vitrocerámicas 205
Congeladores horizontales 277
Conservador de fritos 208
Conservador de fritos encastrable 212
Contenedor cubertero 160
Contenedor para desechos 139
Contenedores isotérmicos 161

Cortadora automática 249
Cortadoras de fiambre Gama Estándar 228
Cortadoras de fiambre manual 251
Cortadoras de fiambre profesional con engranajes 249
Cortadoras de fiambre profesionales 246
Cortadoras de fiambres 246
Cortadoras profesionales verticales 250
Cubetas Gastronorm de acero inoxidable 157
Cubetas para helados 160
Cubos de desperdicios o para usos varios 141

D

Descalcificadores de agua y cubos inoxidable 195
Drop-In, Buffet 86
Drop-In, Buffet; accesorios para 104
Drop-In, Chafing dish 107
Drop-In, Cristales protectores 102
Drop-In, Cuba de hielo 90
Drop-In, Cuba para mantenimiento de congelados 91
Drop-In, Elementos calientes 91
Drop-In, Elementos fríos 88
Drop-In, Pantallas, soportes y cristales 100
Drop-In, Placa vitrocerámica con pantalla de calor 92
Drop-In, Vitrinas calefactadas 98
Drop-In, Vitrinas calientes de sobremesa 318
Drop-In, Vitrinas expositoras neutras 99
Drop-In, Vitrinas refrigeradas de sobremesa 318
Drop-In, Vitrinas refrigeradas independientes 96
Drop-In, Vitrinas refrigeradas ventiladas 96

E

Elemento neutro (Gama Snack estándar 600) 209
Enfriadores de botellas 274
Envasadora de pie 241
Envasadora de vacío controlada por sensor 238
Envasadoras al vacío 236
Envasadoras al vacío controladas por sensor - Sline 238
Envasadoras al vacío controladas por tiempo - Vaksic 238
Envasadoras de aspiración externa 240
Envasadoras de vacío de tiempo 238
Estanterías de aluminio y polietileno 66
Estanterías de sobremesa con luz y calor 55
Estanterías modulares de aluminio y polietileno 68
Estanterías murales 78
Estantes para fregaderos 20
Expositor refrigerado mural 276
Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) 327
Expositores refrigerados de alimentos (Sushi) 327
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas 327

F

Fondos perforados Gastronorm 160
Fregadero con cubeta y orificio para desperdicios 25
Fregadero escurridor 25
Fregadero vertedero 26
Fregaderos 20
Fregaderos industriales 20
Fregaderos solados al bastidor con puertas 24
Fregaderos soldados para lavavajillas 23
Fregaderos, tubos rebosadero y válvulas de desagüe 26
Freidora eléctrica encastrable 211
Freidoras a gas y eléctrica 207
Freidoras profesionales de sobremesa 223

G

Gama Snack 600 Encastrable 210
Gama Snack Estándar 600 202
Gastronorm, cubetas de acero inoxidable 157
Gastronorm, recipientes 157
Grifería accesorios 39
Grifería Industrial 32
Grifería para lavavajillas 194
Grifos 36
Grifos de pedal 38
Grifos ducha 32
Grifos ducha 33
Grifos ducha 2 aguas 33
Grifos electrónicos 39
Grifos extensibles 35
Grifos monomado altura 600 34

H

Horno a convección 220
Horno gastronomía 220
Horno panadería 221
Horno regenerador a baja temperatura 219
Hornos de brasa 222

I

Inducción 228
Inducción de encastre 229
Inducción de sobremesa 228

L

Largueros 69
Lavabos 27
Lavamanos de pie 29
Lavamanos murales 28
Lavaporcionador 160
Lavautensilios altura 650 mm 190
Lavautensilios altura 800 mm 191
Lavavajillas apertura frontal 173
Lavavajillas de arrastre de cestas compactos 184
Lavavajillas de arrastre de cestas compactos con túnel de secado 185
Lavavajillas de capota 179
Lavavajillas de capota posibilidades de instalación 181
Lavavasos 168

M

Máquinas de hielo 330
Máquinas de hielo de cubito macizo 331
Máquinas de hielo granular 331
Mesa con módulo de 3 cajones 48
Mesa mural con puerta y con espacio para cubo desperdicios 48
Mesa mural con puerta y orificio para desperdicios 48
Mesa preparación de carne y pescado 26
Mesa preparación de verduras 26
Mesas abatidores congeladores 310
Mesas angulares 51
Mesas baño María 57
Mesas cafeteras, mesas frente mostrador 58
Mesas calientes 53
Mesas centrales con puertas pasantes, mesas de trabajo 46
Mesas centrales desmontadas, mesas de trabajo 44
Mesas de altura 600 mm 50
Mesas de terraza 54
Mesas de trabajo 44
Mesas de trabajo angulares 51
Mesas de trabajo angulares con puertas 51
Mesas de trabajo, accesorios 50
Mesas de trabajo, cajonera y cajones 50
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa con luz y calor 55
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa neutras 55
Mesas de trabajo, estantes para mesas centrales y murales 49
Mesas estanterías cafetería, frente mostrador 58
Mesas murales con cubetas 52
Mesas murales con puertas, mesas de trabajo 47
Mesas murales desmontadas, mesas de trabajo 44
Mesas murales sin estante inferior 45
Mesas para lavavajillas de capota 180
Mesas para mantenimiento de congelados (serie 600) 267
Mesas para mantenimiento de congelados Gatronorm (serie GN 1/1) 273
Mesas refrigeradas 262
Mesas refrigeradas con cajones (serie 600) 266
Mesas refrigeradas con fregadero (serie 600) 265
Mesas refrigeradas frente mostradores (serie 600) 268
Mesas refrigeradas Gastronorm (serie GN 1/1) 269
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones (serie GN 1/1) 271
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero (serie GN 1/1) 270
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm (serie GN 1/1) 272
Mesas refrigeradas Gastronorm para la preparación de pizzas (serie GN 1/1) 279
Mesas refrigeradas para la preparación de ensaladas y pizzas 278
Mesas refrigeradas serie 600 262
Microondas 218
Muebles bajos para Gama snack estándar 209
Muebles baño María 57

P

Panel e-feel (abatidores de temperatura) 308
Pantalla mantenedora de calor 226
Pantallas para buffet, Drop-In 100
Peana para lavavasos 24
Perfiles divisorios Gastronorm 160
Picadora de carne PA 253
Picadoras de carne PI 252
Placas calientes de sobremesa 227
Placas fry-top vitrocerámicas 226
Planchas fry-tops a gas y eléctricas, gama snack 650 206
Planchas fry-tops a gas, gama snack 550 213
Planchas fry-tops eléctricas encastrable 212
Porta platos mural 143
Porta platos sobremesa 143

R

Recipiente recoge-cubiertos 160
Recipientes Gastronorm de acero inoxidable 157

S

Salamandra eléctrica ultra rápida 217
Salamandras gratinadoras con techo móvil 217
Self-service, correbandejas 133
Self-service, dispensador de vasos 127
Self-service, elemento para carro caliente dispensador de platos 127
Self-service, estanterías con luz y con luz y calor 132
Self-service, estanterías de cristal y acero inoxidable 131
Self-service, estructuras con luz y calor para isla central 132
Self-service, isla central baño María 125
Self-service, isla central frío 123
Self-service, mesas calientes 125
Self-service, mesas neutras 126
Self-service, mueble dispensador de cestas 127
Self-service, muebles ángulo 129
Self-service, muebles baño María 124
Self-service, muebles caja 128
Self-service, muebles dispensadores de platos 126
Self-service, muebles fríos (cubas y placas) 122
Self-service, paneles decorativos 134
Self-service, posa platos 126
Self-service, ruedas 135
Self-service, tolva de pan, bandejero y cubertero 130
Self-service, vitrina refrigerada 123
Self-service, zócalos 135
Soportes de pared para brazos trituradores 254
Soportes para marmitas para brazos trituradores 257
SousVide portatil 242
SousVide, baño maría estático 242

T

Tapas Gastronorm 158
Termoselladora de barquetas 243
Terraza, mesas para 54
Tostadora eléctrica de cinta 223
Tubos rebosadero y válvulas de desagüe 26
Túnel de secado con lavavajillas de arrastre de cestas compactos 185

V

Vinacotecas Enolux 110
Vitrinas expositoras de cristal recto y curvo 320
Vitrinas expositoras de sobremesa pastelería 322
Vitrinas expositoras de sobremesa refrigeradas y calientes 318
Vitrinas expositoras refrigeradas 320
Vitrocerámica 226

W

Wok, inducción de encastre 229
Wok, inducción de sobremesa 228

ASPECTOS GENERALES

Las presentes Condiciones Generales de Venta ("CGV") se aplicarán a todas las ventas y entregas de productos que se realicen entre edenox, S.A. ("edenox") y el Cliente.

En caso de discrepancia entre estas CGV y los pedidos realizados, primarán las presentes CGV. Si alguna estipulación de las presentes CGV resultara inválida o nula, esta nulidad no afectará al resto de estipulaciones contenidas en las presentes CGV.

El cliente acepta las presentes condiciones generales de venta por el sólo hecho de cursarnos su pedido.

PEDIDOS

Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail).

Cualquier modificación de los términos de un pedido por el Cliente no será vinculante para edenox hasta que no exista acuerdo de ambas partes por escrito sobre las nuevas condiciones.

Salvo pacto en contrario, los plazos de entrega no tienen carácter esencial de forma que los retrasos en la entrega no darán derecho al Cliente a resolver el contrato o cancelar el pedido en curso.

Si por algún motivo se procediese a la cancelación total o parcial de un pedido, igualmente deberá hacerse por escrito. La cancelación total o parcial de un pedido no será válida si el/los producto/s han salido de los almacenes de edenox.

No podrá anularse un artículo con alguna particularidad en su fabricación; en este caso edenox lo notificaría al Cliente a la recepción del pedido.

Los pedidos deberán pasarse con las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

PRECIOS

Los precios de la presente lista-catálogo son precios recomendados de venta al público y figuran en Euros.

Los precios, en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del producto.

Todos los precios se entienden sin accesorios.

Sobre los precios netos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

TRANSPORTE Y PORTES

La mercancía viajará a portes pagados (en la península Ibérica) por el medio que estime oportuno edenox, repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos de pedidos inferiores a 600 €.

Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el Cliente, será a cargo de este último.

Toda descarga o carga será responsabilidad del Cliente. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del Cliente, tanto sea el envío a portes pagados o debidos.

CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS

En el momento de la entrega, el Cliente debe controlar obligatoriamente el estado de las mercancías entregadas, escribir las reservas precisas, si las hubiese, en el documento de entrega del transportista y enviar copia a edenox antes de 24 horas de recibida la mercancía.

Si las reservas no se hacen en el momento de la entrega, pero se efectúan antes de las 24 horas de recibida la mercancía, el Cliente deberá notificarlo, siempre por escrito, a la agencia de transportes, enviando una copia a edenox. En el caso que el Cliente encargue a edenox realizar la entrega directamente al usuario, el primero siempre será responsable de la correcta recepción de las mercancías y de la posible formulación de reservas al transportista, en las mismas condiciones que se indican en el párrafo anterior.

De no respetarse este procedimiento, edenox no podrá ser considerado responsable de los daños ocurridos durante el transporte ni de las pérdidas o vicios manifiestos.

Las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones realizadas fuera de las 24 horas posteriores a la entrega de la mercancía.

DEVOLUCIONES DE PRODUCTO

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso y por escrito de edenox.

En el caso de la aceptación de una devolución del producto, todos los gastos generados, incluido los portes, correrán a cargo del Cliente. Los productos se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía en el momento de su recepción en nuestros almacenes, reservándose edenox el derecho a estipular el precio final del abono.

En todos los casos, a la nota de abono correspondiente se le deducirán los portes del primer envío, así como los costes de comprobación y adecuación de la mercancía para la puesta a la venta.

No se admitirá, en ningún caso, la devolución de productos que hayan sido probados, manipulados o usados, ni tampoco los que no lleven su embalaje original en perfecto estado.

En el caso que correspondiera abonar un producto, el importe de la factura de abonos siempre se descontaría de la factura que generase un pedido posterior.

RECLAMACIONES

La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el Cliente a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

GARANTÍA

Corresponde al Cliente prestar un adecuado servicio técnico, la instalación y el mantenimiento de los aparatos fabricados y/o comercializados por edenox, por lo que el Cliente deberá tener la cualificación necesaria para emitir un diagnóstico de la causa en caso de avería, es decir, deberá acreditar si la misma es imputable a un vicio o defecto originario o a causas ajenas al propio aparato.

edenox se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluida la manipulación, instalación, puesta en marcha, reparación y desplazamientos o utilización incorrecta del material por parte del Cliente o el destinatario final.

La garantía será de 12 meses solamente para componentes defectuosos de fabricación.

Una vez el Cliente haya constatado el defecto, deberá enviar el componente a edenox para su comprobación, a portes pagados.

Todo material solicitado en garantía se facturará y una vez edenox haya verificado la existencia del defecto y éste sea imputable a edenox, se procederá a su correspondiente abono.

Quedarán excluidas de la cobertura de la garantía edenox:

a) Las averías provocadas por actos malintencionados, negligencia o mal uso del aparato por parte del destinatario o terceros, así como lámparas y cristales.

b) Las averías producidas por causas fortuitas, fuerza mayor (fenómenos atmosféricos o geológicos entre otros), y en general, las averías causadas por elementos ajenos al aparato, así como problemas derivados por deficiencias de suministro eléctrico, agua o gas.

c) Las operaciones de mantenimiento y sustitución de elementos consumibles del aparato.

d) Los cambios de tonalidad, oxidación o corrosión del aparato o de cualquiera de sus elementos.

e) Aquellas intervenciones que se deriven de una incorrecta instalación del aparato o de la falta de mantenimiento del mismo.

CONDICIONES DE PAGO

Hasta la concesión de crédito a un Cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.

Las facturas de un importe inferior a 300 €, serán abonadas mediante transferencia bancaria al contado.

De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el Cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o los gastos de demora.

ENVÍO DE REPUESTOS

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de edenox hasta el total pago de la misma por parte del Cliente.

En caso de que el Cliente incumpla sus obligaciones de pago, edenox podrá retirar los productos suministrados, reservándose el derecho de reclamación por daños o perjuicios causados.

Los gastos derivados de la retirada de los productos correrán a cargo del Cliente.

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL

Con respecto a la lista-catálogo, edenox es el titular de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial.

Queda totalmente prohibida tanto la reproducción total o parcial, por cualquier medio y en cualquier tipo de soporte del contenido de la lista-catálogo, como la distribución, comunicación y/o transformación de la misma sin la autorización expresa y por escrito de edenox.

Información

Las descripciones, características y fotografías contenidas en esta lista-catálogo deberán entenderse a nivel informativo. edenox se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

JURISDICCIÓN

Para la resolución de cualquier cuestión o disputa que pueda existir entre las partes sobre la validez, interpretación, ejecución y/o resolución del contrato, las partes, con expresa renuncia al fuero que les pudiera corresponder, se someten exclusivamente a los Juzgados y Tribunales correspondientes al domicilio social de edenox sito en La Llagosta (Barcelona). La legislación aplicable será la legislación española.