

ARMARIOS REFRIGERADOS

Soluciones para refrigerar o conservar alimentos según las necesidades

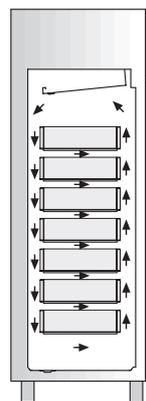


Los armarios refrigerados de edenox ofrecen al profesional un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. La gama de armarios refrigerados está fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 y está compuesta por modelos de temperatura positiva 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.



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



Circulación del flujo de aire interior.

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

La gama de armarios refrigerados ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Armarios refrigerados con puerta y con cajones.



Armarios para el mantenimiento de pescados.



Armarios con puerta de cristal.



Armarios expositores.



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.



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.



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.



Unidad condensadora

Los armarios están provistos de potentes grupos frigoríficos con compresores herméticos que utilizan gases refrigerantes R-134 A y R-404 A, cumpliendo con las actuales directivas CE sobre el respeto al medio ambiente.



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.



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.



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.



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



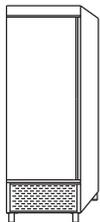
Contrapuerta embutida.



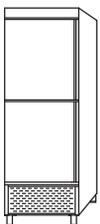
Evaporador de tiro forzado.



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-134 A 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.**

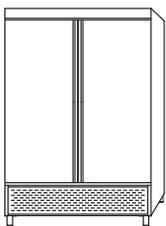
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701	8313101	1	600	484	1/4	693 x 728 x 2067	-
APS-702	8313102	2 x 1/2	600	484	1/4	693 x 728 x 2067	-



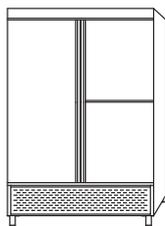
APS-1402



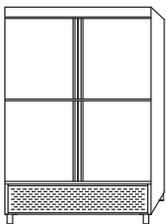
APS-1404



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-134 A 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	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-1402	8313103	2	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	-
APS-1403	8313104	2x1/2+1	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	-
APS-1404	8313105	4 x 1/2	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	-



APS-701-C



APS-1402-C



Iluminación interior.



Interior con uniones curvas.



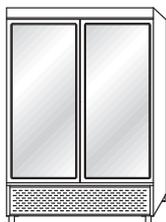
Evaporador de tiro forzado.

Armarios refrigerados con puertas de cristal serie 700

- 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-134 A 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.**



APS-701-C



APS-1402-C

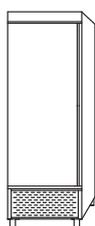
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701-C	8313106	1 cristal	600	484	1/4	695 x 728 x 2067	-
APS-1402-C	8313107	2 cristal	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	-



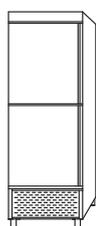
ANS-701



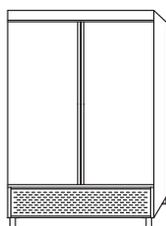
ANS-1402



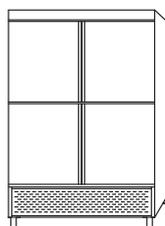
ANS-701



ANS-702



ANS-1402



ANS-1404

Armarios para mantenimiento de congelados serie 700

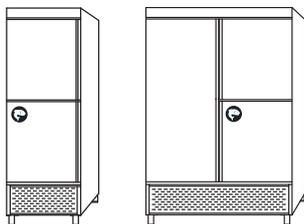
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- 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-404 A 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	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-701	8333101	1	600	880	1/2	693 x 728 x 2067	-
ANS-702	8333102	2 x 1/2	600	880	1/2	693 x 728 x 2067	-
ANS-1402	8333103	2	1200	1320	1 1/4	1388 x 728 x 2067	-
ANS-1404	8333104	4 x 1/2	1200	1320	1 1/4	1388 x 728 x 2067	-



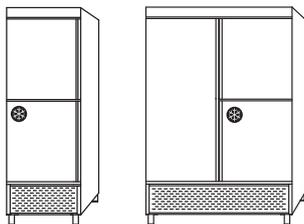
APPS-702

APCS-1403



APPS-702

APPS-1403



APCS-702

APCS-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 inoxidable. 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.**

Modelo	Referencia	Especial para	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APPS-702	8313110	Pescados	300 + (300)	485+(252)	1/4(1/5)	693 x 728 x 2067	-
APPS-1403	8313108	Pescados	900 + (300)	560+(252)	3/8 (1/5)	1400 x 720 x 2100	-
APCS-702	8313111	Congelados	300 + (300)	485 + (570)	1/4(1/4)	693 x 728 x 2067	-
APCS-1403	8313109	Congelados	900 + (300)	560+(570)	3/8 (1/4)	1400 x 702 x 2100	-



APG-711



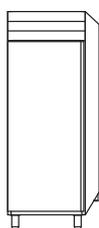
APG-711-2C



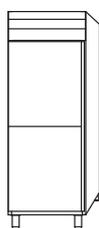
Contrapuerta embutida.



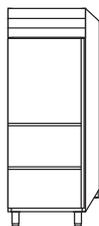
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



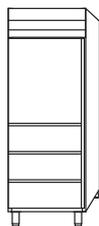
APG-711



APG-712



APG-711-2C



APG-711-3C

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.
- Contrapuestas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A 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.**

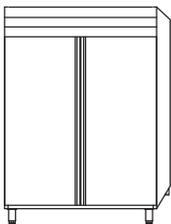
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº Cajones	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711	8353101	1	-	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	-
APG-712	8353102	2 x 1/2	-	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	-
APG-711-2C	8353103	1 x 1/2	2	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	-
APG-711-3C	8353104	1 x 1/2	3	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	-



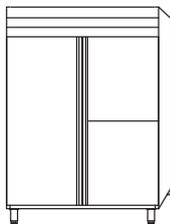
APG-1402



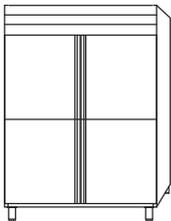
APG-1404



APG-1402



APG-1403



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-134 A 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-1402	8353105	2	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	-
APG-1403	8353106	1 + 2 x 1/2	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	-
APG-1404	8353107	4 x 1/2	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	-



APG-711-C



APG-1402-C



Iluminación interior.



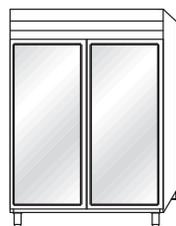
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



Evaporador de tiro forzado.



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-134 A 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.**

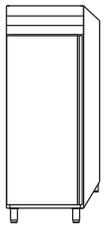
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711-C	8353108	1 cristal	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	-
APG-1402-C	8353109	2 cristal	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	-



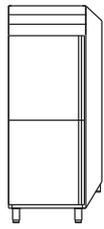
ANG-712



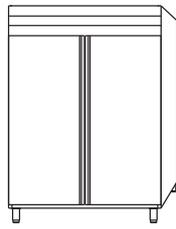
ANG-1402



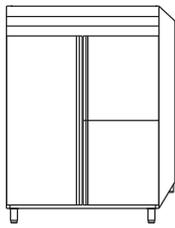
ANG-711



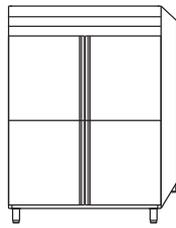
ANG-712



ANG-1402



ANG-1403



ANG-1404

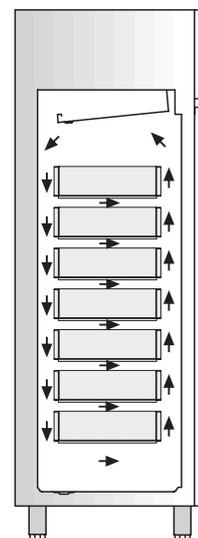
Armarios para mantenimiento de congelados gastronorm serie GN 2/1

- 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-404 A 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	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANG-711	8373101	1	700	880	1/2	693 x 846 x 2007	-
ANG-712	8373102	2 x 1/2	700	880	1/2	693 x 846 x 2007	-
ANG-1402	8373103	2	1400	1320	11/4	1388 x 846 x 2007	-
ANG-1403	8373104	1 + 2 x 1/2	1400	1320	11/4	1388 x 846 x 2007	-
ANG-1404	8373105	4 x 1/2	1400	1320	11/4	1388 x 846 x 2007	-

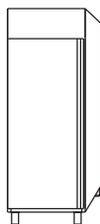


APP-801



Circulación del flujo de aire interior.

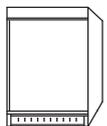
Armario refrigerado para pescado



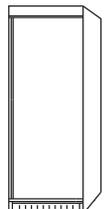
APP-801

- 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-134 A 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.**

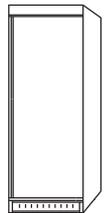
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APP-801	8363101	1	600	490	3/8	760 x 726 x 2005	-



APS-201



APS-401
ANS-401



APS-601
ANS-601

Armarios 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.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- En los modelos 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. **El número máximo de cestas por armario es de 12 cestas superiores (CSA600) y 1 cesta inferior (CIA600).** (Ver accesorios de armarios refrigerados en página 310)
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

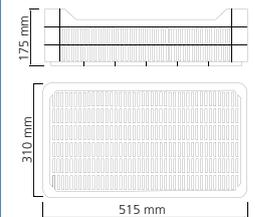
Armarios de conservación:

- 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.

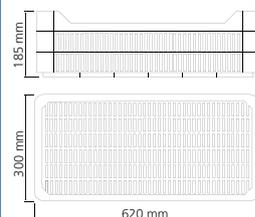
Armarios de mantenimiento de congelados:

- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.

MODELOS 600



Cesta Superior (CSA600)



Cesta Inferior (CIA600)

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EN APS-201	8316301	200	150	+2°C a +8°C	600 x 585 x 855	-
APS-401	8316351	400	185	-2°C a +8°C	600 x 585 x 1850	-
APS-601	8316401	600	185	-2°C a +8°C	775 x 650 x 1885	-
ANS-401	8336361	400	210	-25°C a -10°C	600 x 585 x 1855	-
ANS-601	8336411	600	350	-25°C a -10°C	775 x 650 x 1885	-



APS-401-I

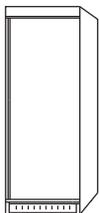
APS-601-I



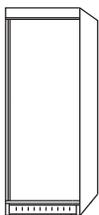
Armarios dotados de cerradura con llave.



Detalle de las cestas en el interior del armario



APS-401-I
ANS-401-I



APS-601-I
ANS-601-I

Armarios mantenimiento de congelados

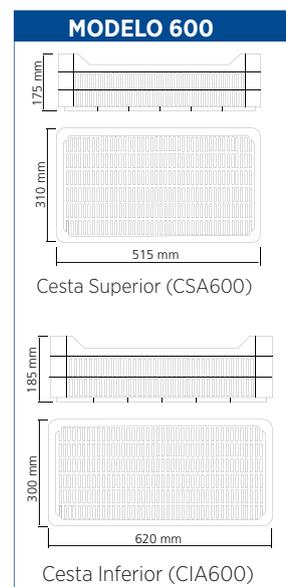
- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- En los modelos 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. **El número máximo de cestas por armario es de 12 cestas superiores (CSA600) y 1 cesta inferior (CIA600).** (Ver accesorios de armarios refrigerados en página 310)
- 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.



Cesta Superior (CSA600)

Cesta Inferior (CIA600)

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-401-I	8316371	360	185	-2°C a +8°C	600 x 585 x 1850	-
APS-601-I	8316421	620	185	-2°C a +8°C	775 x 650 x 1885	-
ANS-401-I	8336371	350	210	-25°C a -10°C	600 x 585 x 1855	-
ANS-601-I	8336421	610	350	-25°C a -10°C	775 x 650 x 1885	-



Armarios refrigerados con puerta de cristal

Armarios de mantenimiento de congelados con puerta de cristal



APS-201-C

APS-401-C

APS-601-C

ANS-601-C



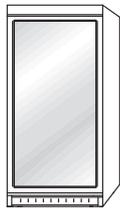
Detalle de las cestas en el interior del armario



APS-201-C



APS-401-C
ANS-401-C



APS-601-C
ANS-601-C

Armarios mantenimiento de congelados con puerta de cristal

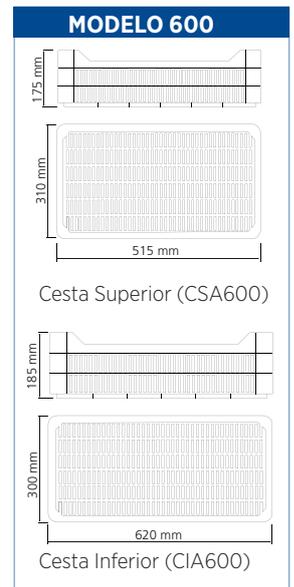
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con 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-134 A libre de CFC.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- En los modelos 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. **El número máximo de cestas por armario es de 12 cestas superiores (CSA600) y 1 cesta inferior (CIA600).** (Ver accesorios de armarios refrigerados en página 310)
- 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 obtenido 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.



Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-201-C	8316311	130	150	-2°C a +8°C	600 x 585 x 845	-
APS-401-C	8316361	400	185	-2°C a +8°C	600 x 585 x 1850	-
APS-601-C	8316411	600	185	-2°C a +8°C	775 x 650 x 1885	-
ANS-401-C	8336351	350	500	-25°C a -10°C	600 x 600 x 1855	-
ANS-601-C	8336401	610	520	-25°C a -10°C	775 x 650 x 1885	-



APE-902-C



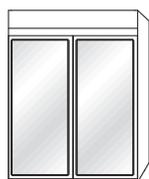
APE-902-CC



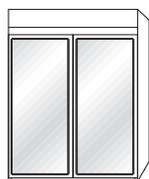
ACE-902-C



APE-401-C
ACE-401-C



APE-902-CC
Puertas correderas



APE-902-C
ACE-902-C
Puertas abatibles

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado

- 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 4 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.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Modelos APE-401-C, ACE-401-C, APE-902-C y ACE-902-C dotados de puertas abatibles.
- Modelo APE-902-CC está dotado de puertas correderas con retorno/cierre automático para minimizar las pérdidas de frío por aperturas de servicio.
- 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.

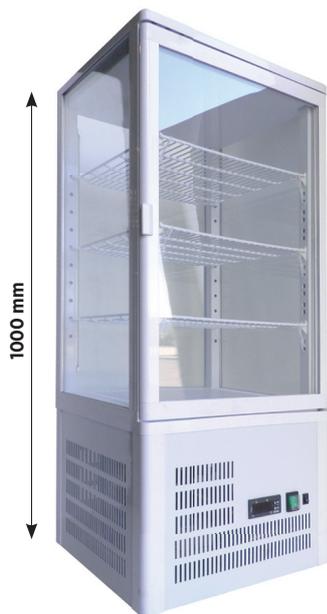
Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.

Armario de mantenimiento de congelados: Refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores.



APE-401-C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APE-401-C	8316501	400	340	-2°C a +8°C	620 x 570 x 2060	-
APE-902-C	8316510	920	550	-2°C a +8°C	1200 x 710 x 2060	-
APE-902-CC	8316511	920	550	-2°C a +8°C	1200 x 710 x 2060	-
ACE-401-C	8336501	578	1000	-18°C a -22°C	680 x 720 x 2060	-
ACE-902-C	8336510	1078	1100	-18°C a -22°C	1370 x 720 x 2060	-



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)	P.V.P. Euros €
VIVES-5	8386601	58	164	2	+3°C a +8°C	428 x 386 x 849	-
VIVES-7	8386602	78	184	3	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1000	-
VIVES-9	8386603	98	200	4	+3°C a +8°C	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 +2 °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)	P.V.P. Euros €
VICO-300	8386611	280	240	+2°C a +8°C	515 x 485 x 1818	-



VERSO-400



VECSO-400



VERSO-400.
Estantes regulables en altura



Eficiente distribución del frío .



Sencilla regulación de temperatura

Armarios expositores

- Vitrinas expositoras con 4 caras de cristal ideales para una exposición panorámica del producto expuesto.
- Exterior en aluminio gris satinado que le confiere un acabado elegante, ideal para instalar en cafeterías, restaurantes o puntos de comida rápida.
- 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.

VERSO-400

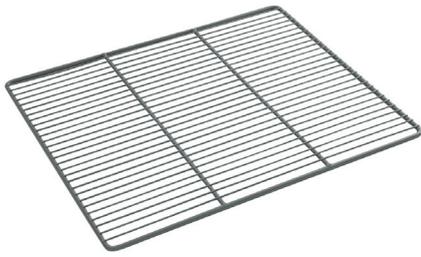
- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +2 °C a +10 °C.

- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.

VECSO-400

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -15 °C a -22 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VERSO-400	8386621	490	280	+2°C a +8°C	706 x 746 x 1800	-
VECSO-400	8386631	490	800	-18°C a -22°C	706 x 746 x 1800	-



EVP 2/1



BCAS
Barra carnicería montada en un armario refrigerado snack.

Parrillas y barras carniceras para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.
- 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	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APA001	8393101	560 x 542	Armarios 700	APS, ANS, APPS, APCS	Parrilla	-
EVP 2/1	2025210	650 x 530	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Parrilla GN 2/1	-
PSA400	8396101	415 x 507	Armarios 200 Y 400	APS, APS-C, ANS	Parrilla superior	-
PIA400	8396102	225 x 507	Armarios 200 Y 400	APS, APS-C, ANS	Parrilla inferior	-
PSA600	8396103	650 x 525	Armarios 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Parrilla superior	-
PIA600	8396104	650 x 330	Armarios 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Parrilla inferior	-
PAE400	8396105	396 x 514	Armario con cabezal iluminado	APE-401-C	Parrilla, 4 clips y porta-etiquetas	-
PAE900	8396106	505 x 528	Armario con cabezal iluminado	APE-902 / APE-902-C	Parrilla, 4 clips y porta-etiquetas	-
BCAG	8393110	-	Barras carniceras Gastronorm	APG, ANG	-	-
BCAS	8393111	-	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	P.V.P. Euros €
CER	8393112	-	Armarios 600 y 700	APS, ANS, APPS, APCS, APG y ANG	Cerradura	-
PAVI300	8396112	-	Vitrina VICO	VICO-300	Parrilla y soportes	-
PAVIV	8396111	-	Vitrinas VIVES	VIVES	Parrillas y soportes	-
AGG662	8393103	662	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Guía en forma de U	-
AGP485	8393104	485	Armarios de pescado	APP-801	Guía en forma de L	-
AGCP519	8393105	519	Armarios con compartimento de pescado	APPS-1403	Juego de guías en forma de U	-
AGCC562	8393106	562	Armarios con compartimento de congelados	APCS-1403	Juego de guías en forma de L	-



ACP530



ACPP600



Cestas armarios 600.

Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
ACP530	8393107	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento	APPS, APCS	Uso en compartimento	-
ACPP600	8393109	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801	-	-
CSA600	8396120	515 x 310 x 175	Armarios 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Cesta superior	-
CIA600	8396121	620 x 300 x 185	Armarios 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Cesta inferior	-



edenox

Oficinas

Pol. Ind. Can Milans,

C/ Can Milans, 15

08110 Montcada i Reixac. (Barcelona)

Tel: +34 93 565 11 30 - **Fax:** +34 93 575 03 42

edenox@edenox.com

www.edenox.es

Fábrica

Ctra. Artasona 11

22270 Almudevar (Huesca)

Tel: +34 974 250 909

Fax: +34 974 250 906