

DROP-IN

Vitrinas refrigeradas y calientes



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



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 cuenta con dos interruptores, uno para poner en marcha el equipo de frío y otro para controlar el encendido y apagado de la iluminación.



VCRA-CV-CT-411

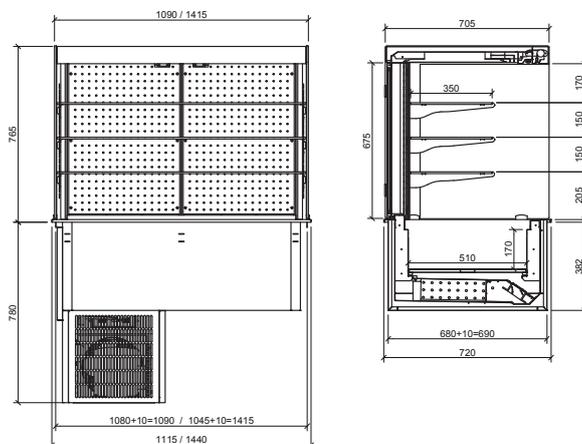


Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

- Vitrina abierta lado cliente.
- Cuba aislada de 200 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: 5 °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	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VCRA-CV-CT-311	3862145	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	850	Abierta con cortina	-
VCRA-CV-CT-411	3862146	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta con cortina	-

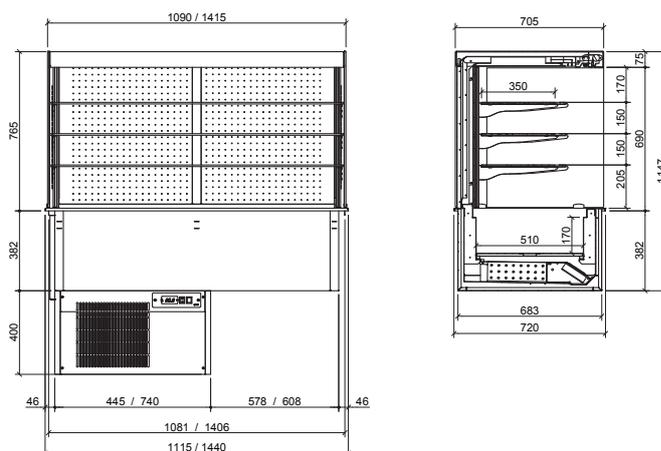


VCRM-CV-CT-411



Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

- Vitrina abierta lado cliente.
- Parte posterior cerrada con cámara para el paso y distribución de aire frío.
- Cuba aislada de 200 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: 5 °C / 10 °C.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VCRM-CV-CT-311	3862149	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	850	Mural con cortina	-
VCRM-CV-CT-411	3862150	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	Mural con cortina	-



VRA-CV

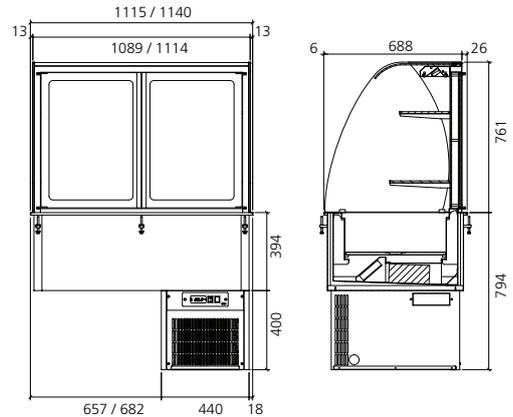


Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.
- Cuba aislada de 200 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante fluorescentes protegidos.
- Temperatura de trabajo:
 - En la cuba: 0 °C / 4 °C
 - En zona de vitrina abierta: 5 °C / 10 °C
 - En zona de vitrina cerrada: 3 °C / 6 °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



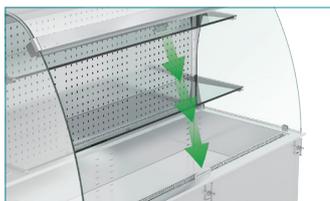
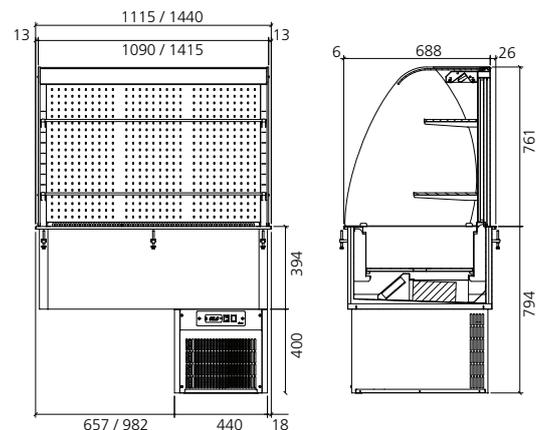
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastramiento (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VRA-CV-311	3862101	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Abierta lado cliente	-
VRA-CV-411	3862102	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta lado cliente	-
VRA-CV-CT-311	3862103	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Abierta con cortina	-
VRA-CV-CT-411	3862104	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta con cortina	-
VRC-CV-CR-311	3862105	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Cerrada lado cliente	-
VRC-CV-CR-411	3862106	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Cerrada lado cliente	-



VRM-CV

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 fluorescentes protegidos.
- 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 encastramiento (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VRM-CV-311	3862107	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	820	Abierta lado cliente	-
VRM-CV-411	3862108	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta lado cliente	-
VRM-CV-CT-311	3862109	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	820	Abierta con cortina	-
VRM-CV-CT-411	3862110	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta con cortina	-

- Parte posterior de la vitrina con puertas correderas de cristal y laterales en cristal doble con cámara.
- Parte frontal de acceso al cliente con puertas abatibles-elevables.
- Dos niveles de estantería en chapa de acero inoxidable perforada con regulación en altura.
- Iluminación mediante fluorescentes con protección
- Vitrina con frío mediante evaporador de tiro forzado situado en la parte superior de la misma.
- Tensión de trabajo 230/1/50Hz.



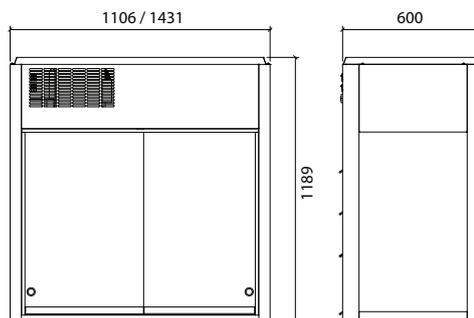
VRISF. Vitrina sin base.

Vitrinas refrigeradas independientes con y sin base

- Vitrinas refrigeradas independientes con base aislada y sin base.
- Diseñadas para la conservación y exposición de platos fríos, postres y bebidas.
- Frío de tiro forzado con evaporador y unidad condensadora situados en la parte superior de la misma.
- Cubeta con sistema de evaporación automática del agua de desescarche.
- Temperatura de trabajo: 5 °C / 10 °C.

Modelos VRISF: Los modelos sin base, para su buen funcionamiento, es imprescindible que su instalación se realice sobre una base que reúna unas condiciones de aislamiento convenientes y que incorpore un sistema para recoger la condensación que se produzca.

Modelos VRIF: Modelo con base, el fondo incorpora aislamiento y va provisto de válvula de desagüe de 1/2".



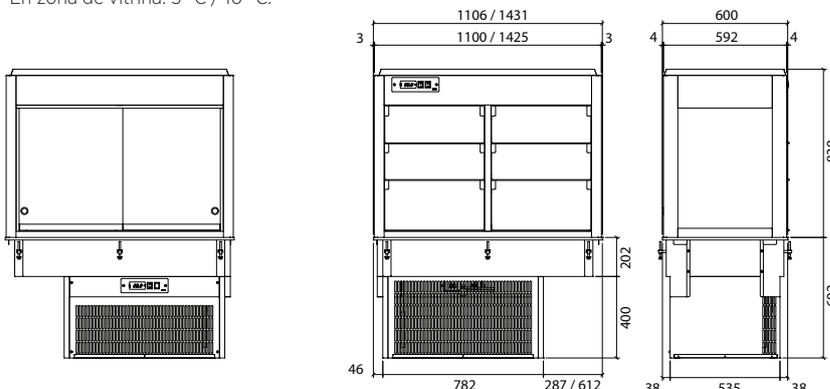
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
VRISF-311	3862113	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Sin base	-
VRISF-411	3862114	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Sin base	-
VRIF-311	3862115	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Con base	-
VRIF-411	3862116	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Con base	-



VR-C. Vitrina y cuba refrigerada.

Vitrinas refrigeradas ventiladas con cuba

- Mueble para encastrar de 610 mm de ancho compuesto de vitrina y cuba refrigerada.
- Cuba de frío estático de profundidad 160 mm con aristas interiores en radio para facilitar la máxima higiene.
- Unidad condensadora para la cuba y la vitrina incorporada en la parte inferior.
- Válvula de desagüe de 1/2" para la cuba y tubo de desagüe de 1/2" para la vitrina.
- Incorpora dos paneles de control, uno en la cuba y otro en la vitrina.
- Temperatura de trabajo:
 - En la cuba: 2 °C / 8 °C.
 - En zona de vitrina: 5 °C / 10 °C.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VR-C-311	3862111	1115	610	1420	1090	585	3 GN 1/1	720	-
VR-C-411	3862112	1440	610	1420	1415	585	4 GN 1/1	1131	-



Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

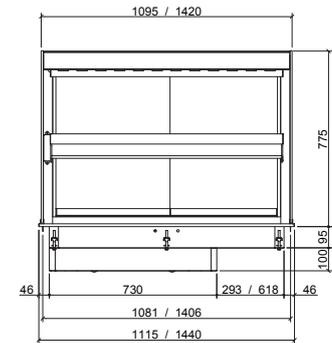
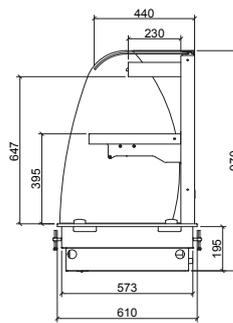
- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior 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)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCA-PV-EC-311	3862180	1115	610	970	1090	690	3 GN 1/1	3470	-
VCA-PV-EC-411	3862181	1440	610	970	1415	690	4 GN 1/1	4110	-



Vitrina curva caliente mural

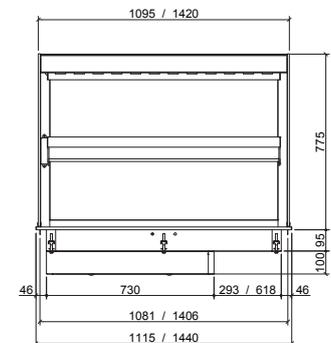
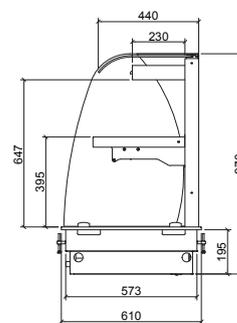
- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de 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



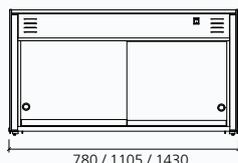
Vista del elemento cerámico infrarrojo



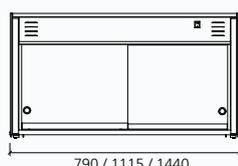
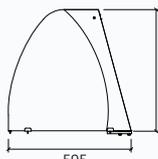
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCM-PV-EC-311	3862185	1115	610	970	1090	690	3 GN 1/1	3470	-
VCM-PV-EC-411	3862186	1440	610	970	1415	690	4 GN 1/1	4110	-



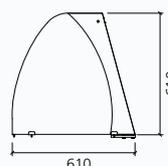
- La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos Drop-In edenox como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.
- Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.
- 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 fluorescentes protegidos 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	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
VIC-211	3862124	780	595	595	2 GN 1/1	480	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	-
VIC-311	3862125	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	-
VIC-411	3862126	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	-
VIAC-211	3862136	780	595	595	2 GN 1/1	480	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	-
VIAC-311	3862137	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	-
VIAC-411	3862138	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.
- Incorporan fluorescentes protegidos 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	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
VIL-211	3862120	780	595	595	2 GN 1/1	14	Cerrada con iluminación y sin base	-
VIL-311	3862121	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Cerrada con iluminación y sin base	-
VIL-411	3862122	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Cerrada con iluminación y sin base	-

Estante intermedio EC



EC

Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN	Para vitrinas	P.V.P. Euros €
		largo	ancho			
EC-211	3882130	760	307	2 GN 1/1	VIC-211 y VIL-211	-
EC-311	3882131	1085	307	3 GN 1/1	VIC-311 y VIL-311	-
EC-411	3882132	1410	307	4 GN 1/1	VIC-411 y VIL-411	-



Vitrinas con iluminación y con estante intermedio

- Construcción 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.
- Incorporan fluorescentes protegidos para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- De dotación incluye un estante intermedio EC.

- Modelo VFIL cerrada con base:
 - Vitrina con base de acero inoxidable y con cristal frontal curvo templado.
- Modelo VIAL abierta sin base:
 - Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento edenox o cualquier otro tipo de encimera.
 - No incorpora cristal frontal curvo.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
VFIL-211	3862128	790	610	610	2 GN 1/1	14	Cerrada con iluminación y base	-
VFIL-311	3862129	1115	610	610	3 GN 1/1	21	Cerrada con iluminación y base	-
VFIL-411	3862130	1440	610	610	4 GN 1/1	28	Cerrada con iluminación y base	-
VIAL-211	3862132	780	595	595	2 GN 1/1	14	Abierta con iluminación y sin base	-
VIAL-311	3862133	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Abierta con iluminación y sin base	-
VIAL-411	3862134	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Abierta con iluminación y sin base	-

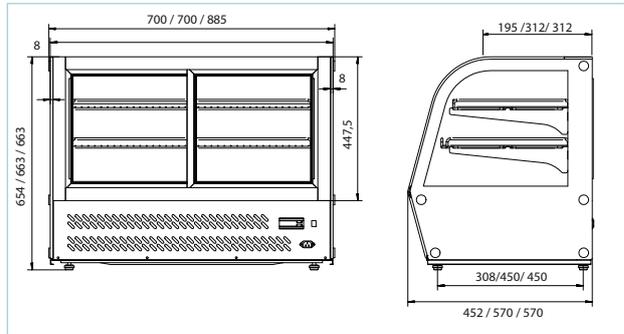
Vitrina expositora refrigerada sobremesa



VERS-120



- 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 °C a 12 °C.
- 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.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	P.V.P. Euros €
VERS-100	3866101	700 x 452 x 654	160	100	-
VERS-120	3866102	700 x 570 x 663	160	120	-
VERS-160	3866103	885 x 570 x 663	200	160	-

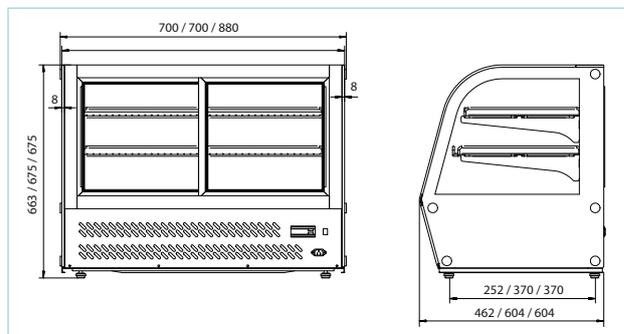
Vitrina expositora caliente sobremesa



VECS-120



- 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 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.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	P.V.P. Euros €
VECS-100	3866201	700 x 462 x 663	800	100	-
VECS-120	3866202	700 x 604 x 675	800	120	-
VECS-160	3866203	880 x 604 x 675	1500	160	-

**OFICINAS**

C/ Beat Oriol, 1 Edificio Forum
Planta 1a, puerta 14. 08110
Montcada i Reixac. Barcelona
Tel: 93 565 11 30 - Fax: 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

DELEGACIONES**DELEGACIÓN ESTE**

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

**DELEGACIÓN ANDALUCÍA
Y EXTREMADURA**

M +34 607 51 62 52
F +34 958 32 50 76
p.campana@edenox.com

**DELEGACIÓN CENTRO, NORTE Y
PORTUGAL SUR**

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

**DELEGACIÓN NOROESTE Y
PORTUGAL NORTE**

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