



edenox

**NOVEDADES
2018**

ESTÁTICA | DISTRIBUCIÓN | LAVADO | DINÁMICA | COCCIÓN | FRÍO



VITRINAS EXPOSITORAS

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Vitrinas expositoras de cristal recto y 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 4 paredes son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva.

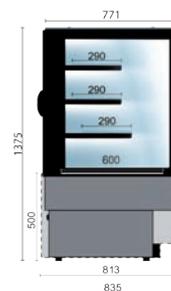
Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.



VERA-1000-R

Vitrinas refrigeradas con cristal recto

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas correderas posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado.
- Refrigerante ecológico R404A.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control electrónico de la temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60% RH).
- Encimera en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 3 °C / 10°C.



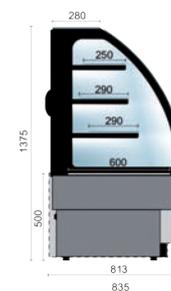
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-1000-R	19048003	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	
VERA-1400-R	19048004	1400 x 810 x 1375	1710	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo



VERA-1000-C

- Vitrinas refrigeradas con puertas correderas posteriores.
- Dos versiones de vitrina, abierta lado cliente o cerrado lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado.
- Refrigerante ecológico R404A.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control electrónico de la temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60% RH).
- Encimera en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 3 °C / 10°C.
- El modelo VERM-1000-C es una vitrina mural, sin puertas abatibles posteriores y abierta lado cliente.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-1000-C	19047997	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	
VERA-1400-C	19047999	1400 x 810 x 1375	1710	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	
VERM-1000-C	19048000	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Mural abierta lado cliente	



COCCIÓN



HORNOS



SNACK 550 -650
SNACK ENCASTRABLE



INDUCCIÓN

Hornos de brasa con capacidad para 70 y 100 comensales

La evolución de la cocina a la brasa es espectacular. No sólo ha sido capaz de haber recuperado su papel en la cocina profesional, sino que también ha evolucionado para ser empleada en la elaboración de platos más sofisticados.

El horno puede ser utilizado para cocinar de forma tradicional y aprovechar ese punto de textura y sabor propios de la cocina a brasas.

Pero también puede ser utilizado junto a otro tipo de técnicas como el vacío, la regeneración a baja temperatura, etc.



HB-90 I



HB-90 N

- Se presentan cuatro modelos en función del número de comensales, 70 ó 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 cenizas 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 las dimensiones de la parrilla 670 x 535 mm,
 - HB-90 para 100 comensales las dimensiones de la parrilla 900 x 790 mm
 - 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.

Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Comensales	Potencia (kW)	Producción Kg/h	Acabado	P.V.P. Euros €
HB-70 N	19047005	680 x 535 x 670	585 x 425	70	4,5	70	Negro	
HB-70 I	19047006	680 x 535 x 670	585 x 425	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



S-HB

Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
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	

Planchas fry-tops

Las planchas **fry-tops** permiten conseguir óptimos resultados de seguridad, eficiencia y ahorro en aplicaciones exigentes; en cocinas profesionales de restaurantes, hoteles, hospitales, colectividades, etc.

Idóneas para cocinas y buffets, permitiendo todo tipo de cocción gracias a su control de temperatura y su función de mantenimiento: cocción suave, rápida, mantenimiento, reducciones,...



TPLG-60



Gama 550 -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

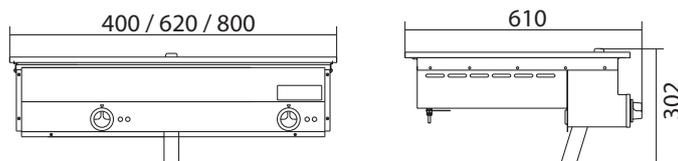
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas totales (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	Nº quemadores	P.V.P. Euros €
TPLG-60	19047225	Plancha acero lisa	600 x 550 x 250	9,0 (7740)	2	

Gama Snack encastrable - Planchas fry-tops eléctricas ranurada

- 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 °C.
- Con testigos luminosos.



EPCRE-60



Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
EPCRE-60	19048330	Plancha cromo-duro ranurada	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75	

Inducción de encastre

Las placas de cocción por inducción permiten conseguir óptimos resultados de seguridad, eficiencia y ahorro en aplicaciones exigentes; en cocinas profesionales de restaurantes, hoteles, hospitales, colectividades, etc.

Idóneas para cocinas y buffets, permitiendo todo tipo de cocción gracias a su control de temperatura y su función de mantenimiento: cocción suave, rápida, mantenimiento, reducciones,...



IE-35-D

Instalación en sentido horizontal o vertical. 7 kW



IE-50

Inducción encastrable de 3,5 ó 5 kW



Wok incluido

ISM-50

Wok encastrable de 3,5 ó 5 kW

- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, de 1800 W, 2000 W, 2500 W, 3500 W y 5000 W de 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

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-35-D	19048693	120 - 260	450 x 700 x 6	50 - 240	9 x 2	5	450 x 700 x 208	425 x 675	7000	
IE-50	19047983	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	4	400 x 400 x 190	375 x 375	5000	
IWE-50	19047984	wok	Ø 311 x 6	50-240	19	4	400 x 400 x 212	375 x 375	5000	

Gama Snack 550 - Cocinas a gas

Las cocinas a gas presentan una gran ventaja frente a otras cocinas, esto se debe a que el gas es el sistema que consume menos energía, por lo tanto, es el más económico .

Además, es más rápido que la vitrocerámica porque no tenemos que esperar a que la cocina se caliente y la llama se puede regular manualmente.



TCG-85

Cocinas a gas

- Modelos de 850 mm de ancho y 580 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)	P.V.P. Euros €
TCG-85	19047223	850 x 585 x 270	2	10,90 (9.383)	



TCGH-127

Quemadores profesionales diseñados para obtener un alto rendimiento



Cocinas a gas con horno

- Modelos de 850 mm de ancho y 580 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 °C). Grill eléctrico.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia cocina kW (Kcal/h)	Potencia horno kW (Kcal/h)	Horno tipo	P.V.P. Euros €
TCGH-127	19047224	1270 x 585 x 850	3	15,32 (13175)	5,46 (4696)	Gas	

Gama Snack 650 - Barbacoas a gas

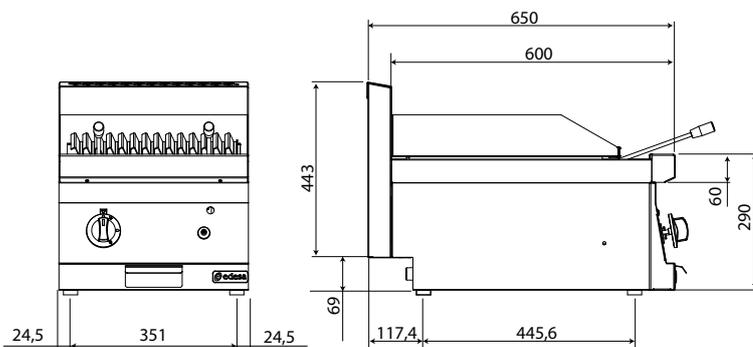
Las barbacoas a gas edenox son fáciles de encender y se calientan rápidamente, una vez alcanzada la temperatura de cocción, se puede mantener constante en el tiempo y además si se apaga, ésta se enfría rápidamente.

Son muy seguras dado que los difusores de calor que se encuentran por encima de los quemadores, son muy eficientes en la prevención de llamaradas que puedan generar un riesgo de incendio, quemaduras o bien, dañar los alimentos. Además siguen siendo más seguros que los riesgos de las chispas y partículas encendidas que pueden escapar de una parrilla a carbón o leña.



SGG-40 E

- 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 de acero inoxidable a gas que calientan piedras volcánicas.
- Recipiente recoge grasas 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)	P.V.P. Euros €
SGG-40 E	19036628	Grill a gas	450 x 650 x 440	6980 (6000)	

FRÍO COMERCIAL, ABATIDORES DE TEMPERATURA Y MÁQUINAS DE HIELO



MESAS REFRIGERADAS



MÁQUINAS DE HIELO



ARMARIOS REFRIGERADOS

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.



- 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 serpiente.
- 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 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-600a

Modelo	Referencia	Puertas	Nº de parillas (mm)	Volumen (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ETB-60	19048079	1	2	135	276	600 x 520 x 900	
ETB-90	19048080	2	2 x 2	190	400	900 x 520 x 900	
ETB-135	19048081	3	3 x 2	295	450	1350 x 520 x 900	

Congeladores horizontales - Serie NLF

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.



NLF-512A



NLF-160 AA



NLF-220 AA



Cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador.



Tapa ciega abatible, diseñada para usos profesionales.



NLF-330 AA

- Tapa ciega abatible, diseñada para usos profesionales. Gracias a su diseño se reduce al mínimo las pérdidas 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 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.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Dimensiones (mm)	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
NLF160AA	19047924	150	790 x 670 x 829	A++	146	101	
NLF220AA	19047918	200	956 x 670 x 829	A++	164	110	
NLF330AA	19047915	300	1292 x 670 x 829	A++	201	128	
NLF512A	19047925	446	1535 x 700 x 825	A+	328	147	

Máquinas de hielo

La característica principal es su fiabilidad, completamente en acero inoxidable, 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.

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.



FHC-37-A-40

Modelo	Referencia	Tamaño del cubito (gr)	Producción 24 h (Kg) n° cubitos	Cubitos por ciclo (Uni.)	Almacenamiento (Kg) - n° cubitos	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
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	

Máquinas de hielo granular

- 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.
- Equipos independientes para ser instalados tras barra, bajo barra o en el área de servicio.
- El ancho de todas las máquinas es de 90 cm.
- La altura reducida, máximo 80 cm, permite utilizar la base del piso superior (50x70 cm) como base para pequeñas cargas, sin pérdida de espacio.
- Producción de hielo continua.
- 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



FHC-80-A-40

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción 24 h (Kg)	Capacidad almacenamiento (Kg)	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
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	

Armario refrigerados y de mantenimiento de congelados exterior en acero inoxidable

Amplia gama de congeladores disponibles en acabado inox.



ANS-251 I

MODELOS ANS



Refrigeración estática mediante estantes evaporadores

MODELOS APS



Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.

- 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.
- 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.
- **Armarios de mantenimiento de congelados:**
 - Guías integradas en las paredes del armario con sistema ant-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.
 - Incorporan estantes fijos.
 - Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
 - Temperatura de trabajo: -25°C - 10°C (Temperatura exterior 32°C).

Modelo	Referencia	Acabado	Clase eficiencia energética	Capacidad (litros)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-251-I	19048063	Acero inoxidable	F	150	-1°C a 6°C	150	600 x 585 x 855	

Modelo	Referencia	Acabado	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-251-I	19048064	Acero inoxidable	150	150	-22°C a -15°C	600 x 585 x 855	

Armarios refrigerados 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.



APE-451-C



Los armarios APS ofrecen mayor capacidad interna

- 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 armario.
- 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.
- 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)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APE-451-C	19046752	380	200	0°C a +10°C	600 x 624 x 1863	
APE-651-C	19048797	600	250	0°C a +6°C	690 x 680 x 2025	

DELEGACIÓN ESTE

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

DELEGACIÓN ANDALUCÍA, EXTREMADURA, ALBACETE Y ALGARVE

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

DELEGACIÓN CENTRO, NORTE

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

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. Córdoba - Málaga
Km. 80,800
14.900 Lucena (Córdoba)
Tel:+34 957 507 100
Fax: +34 974 250 906

