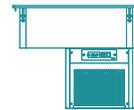




Drop-in

Elementos fríos	página 90
Placas refrigeradas 2 niveles	página 91
Cubas refrigeradas	página 92
Cuba mantenimiento de congelados. Baño María	página 93
Placas vitrocerámicas	página 94
Placas calientes de cristal templado	página 95
Pantalla mantenedora de calor	página 96
Vitrinas cúbicas con cuba refrigeradas	página 97
Vitrinas calientes	página 98
Pantallas, soportes y cristales	página 99
Accesorios	página 103



SATISFACER LOS SENTIDOS

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

MÁS QUE INGREDIENTES

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

EXPERIENCIAS ÚNICAS

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

UNA GAMA COMPLETA

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

UNA GAMA FLEXIBLE

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



Zona show cooking con soportes y cristales de protección.



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



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



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



DROP-IN edenox | En armonía con sus proyectos

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

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

UNA SOLUCIÓN PARA CADA ESPACIO



Hoteles



Gasolinera



Educación



Supermercados



Cafetería



Restaurante



Áreas de
servicio



Restauración
corporativa

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

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

Los estantes y paredes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad.

Los elementos de refrigeración estáticos incluyen una cubeta con sistema de evaporación automática del agua del desescarche. La evaporación se realiza mediante una resistencia de silicón. En los elementos ventilados es un accesorio.

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

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

La iluminación en las pantallas de luz se produce mediante un fluorescente de iluminación potente y medidas reducidas, las pantallas calientes cuentan con halógenos protegidos y halógenos con elementos cerámicos.

DETALLES DE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

1

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

2

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

3

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

4

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

DISEÑO DE ALTAS PRESTACIONES



Fáciles de limpiar

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

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



Panel de control digital

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

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

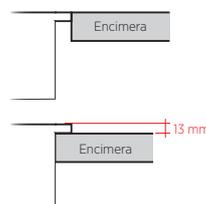
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



Sistemas de encastre

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

Ejemplo de la instalación:



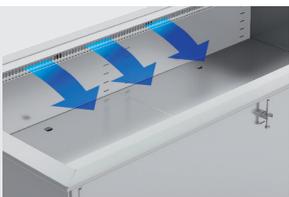
Termómetro adicional

A las pantallas de luz y calor se les puede incorporar opcionalmente un termómetro digital para que se pueda visualizar la temperatura del elemento técnico de Drop-In sobre el que se sitúe.



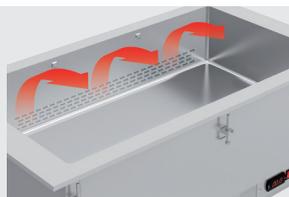
ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

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



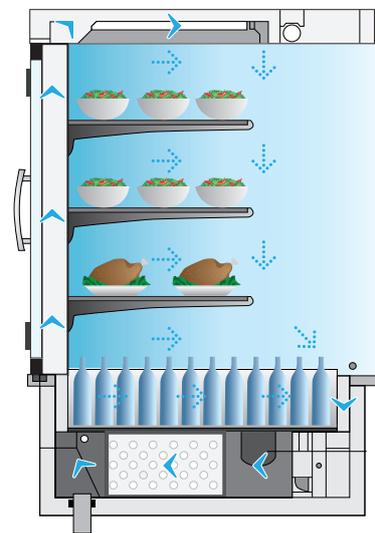
CUBAS REFRIGERADAS

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



CUBAS CALIENTES

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



VITRINAS REFRIGERADAS

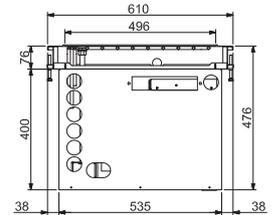
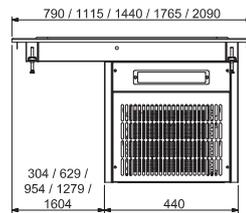
Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas,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

Placas y cubas refrigeradas

- Placas y cubas refrigeradas con unidad frigorífica incorporada, para el servicio y presentación de platos fríos, ensaladas, postres, etc.
- Fabricadas con estructura de acero inoxidable en acabado satinado.
- Incorporan panel de control único con termostato digital y encendido del elemento técnico y de la pantalla.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante R290 a.
- El enfriamiento se realiza mediante serpentín de cobre expansionado en la base de la placa, excepto la cuba con sistema ventilado.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.
- Todos los elementos fríos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público.
- Cuentan con una válvula de desagüe de 1/2".
- La temperatura de trabajo de las placas refrigeradas es de -10 °C / 5 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.



PRGI



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

Placas refrigeradas 1 nivel

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PRGI-211 HC	19092208	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	145
PRGI-311 HC	19092210	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	215
PRGI-411 HC	19092212	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	225
PRGI-511 HC	19092214	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	305
PRGI-611 HC	19092216	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	330

Placas refrigeradas 1 nivel sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR-211 HC	19092209	790	610	146	765	585	2 GN 1/1	-
PR-311 HC	19092211	1115	610	146	1090	585	3 GN 1/1	-
PR-411 HC	19092213	1440	610	146	1415	585	4 GN 1/1	-
PR-511 HC	19092215	1765	610	146	1740	585	5 GN 1/1	-
PR-611 HC	19092217	2090	610	146	2065	585	6 GN 1/1	-



PBEGI-311 HC

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

- Placa fría para instalarse debajo de la encimera de granito, Silestone o similar, de espesor estándar de 20 mm.
- Preparada para poder situarse debajo de la encimera mediante un bastidor no suministrado.
- Incluye el kit de piezas para la regulación en altura.
- Frío estático mediante serpentín de cobre expansionado. Aislamiento en poliestireno inyectado. Temperatura de trabajo -30° / -25°C.
- Cuadro eléctrico preparado para situarse en el frente del mueble de hasta 1,5 mts.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto		
PBEGI-211 HC	19092236	611	590	477	2 GN 1/1	205
PBEGI-311 HC	19092237	936	590	477	3 GN 1/1	270
PBEGI-411 HC	19092238	1261	590	477	4 GN 1/1	390
PBEGI-511 HC	19092239	1586	590	477	5 GN 1/1	455
PBEGI-611 HC	19092240	1911	590	477	6 GN 1/1	470



PR2GI-311 HC

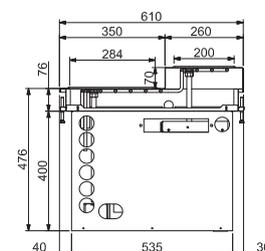
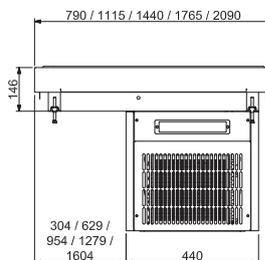
Mejora la visión y la presentación de los platos.



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



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



Placas refrigeradas 2 niveles

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR2GI-311 HC	19092200	1115	610	546	1090	215	3 GN 1/1	320
PR2GI-411 HC	19092202	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	225
PR2GI-511 HC	19092204	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	305

Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

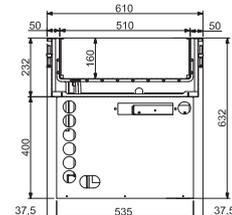
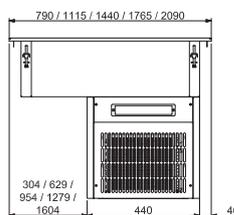
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR2-311 HC	19092201	1115	610	216	1090	585	3 GN 1/1	-
PR2-411 HC	19092203	1440	610	216	1415	585	4 GN 1/1	-
PR2-511 HC	19092205	1765	610	216	1740	585	5 GN 1/1	-

Cubas refrigeradas con frío estático

- Cubas de 160 mm de profundidad con sistema de refrigeración estático.
- Diseño con aristas interiores para facilitar la máxima higiene.
- La temperatura de trabajo en la cuba es de 0 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.



CRGI-311 HC



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRGI-211 HC	19092198	790	610	632	765	585	2 GN 1/1	135
CRGI-311 HC	19092181	1115	610	632	1090	585	3 GN 1/1	215
CRGI-411 HC	19092183	1440	610	632	1415	585	4 GN 1/1	220
CRGI-511 HC	19092185	1765	610	632	1740	585	5 GN 1/1	305
CRGI-611 HC	19092187	2090	610	632	2065	585	6 GN 1/1	310



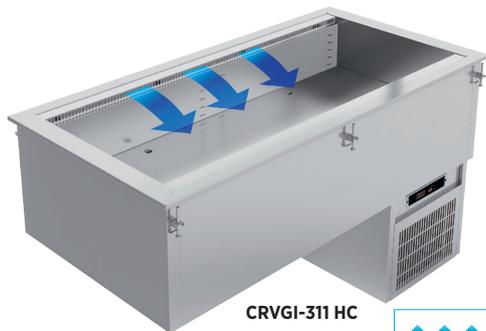
CR-311

Cubas refrigeradas con frío estático sin grupo frigorífico

- Cubas de 160 mm de profundidad con sistema de refrigeración estático.
- Diseño con aristas interiores para facilitar la máxima higiene.
- La temperatura de trabajo en la cuba es de 0 °C / 8 °C.

Cubas refrigeradas sin grupo frigorífico

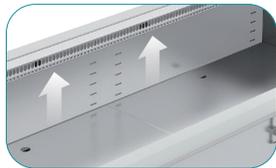
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CR-311 HC	19092182	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	-
CR-411 HC	19092184	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	-
CR-511 HC	19092186	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	-
CR-611 HC	19092188	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	-



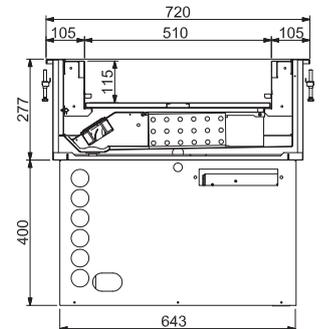
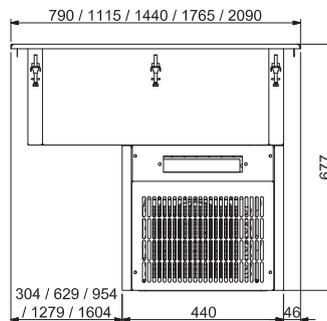
CRVGI-311 HC

Cubas refrigeradas con frío ventilado

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



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



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRVGI-211 HC	19092189	790	610	677	765	585	2 GN 1/1	235
CRVGI-311 HC	19092190	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	375
CRVGI-411 HC	19092192	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	380
CRVGI-511 HC	19092194	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	485
CRVGI-611 HC	19092196	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	510

Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRV-311 HC	19092191	1115	720	348	1090	690	3 GN 1/1	-
CRV-411 HC	19092193	1440	720	348	1415	690	4 GN 1/1	-
CRV-511 HC	19092195	1765	720	348	1740	690	5 GN 1/1	-
CRV-611 HC	19092197	2090	720	348	2065	690	6 GN 1/1	-



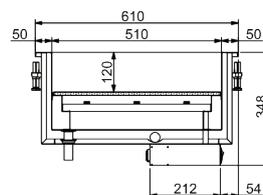
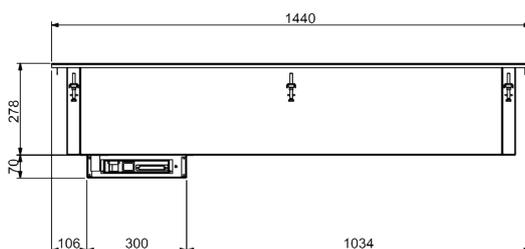
CNH-411

Cuba de hielo

- Cuba neutra aislada, especialmente diseñada para la exposición de productos sobre hielo.
- Fabricada en acero inoxidable en acabado satinado.
- Cuenta con un doble fondo en metacrílico perforado que permite el paso de la iluminación led situada en el fondo.
- Cuenta con 3 tiras de led para una iluminación homogénea en el interior.
- Válvula de desagüe con llave de paso de 3/4" para evacuar el agua producida por el hielo fundido
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.



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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CNH-411 S1	19109134	1440	610	348	1415	585	4 GN 1/1	60



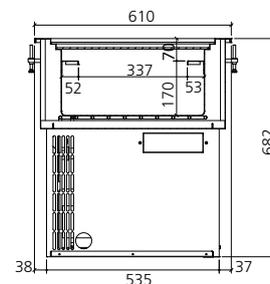
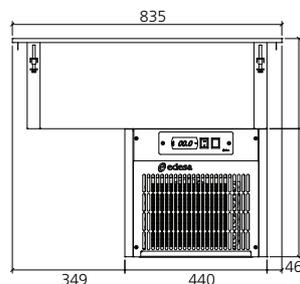
CMCGI

Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada para la exposición de productos congelados, especialmente helados envasados o a granel.
- Temperatura de trabajo -14 °C / -20 °C.
- Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad cubetas	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CMCGI HC	19092180	835	610	678	810	585	4 CH 1/3	185

Cubas baño maría

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

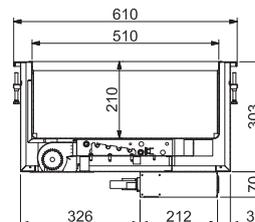
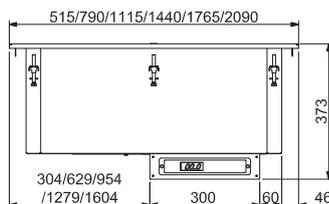


CBMS-411



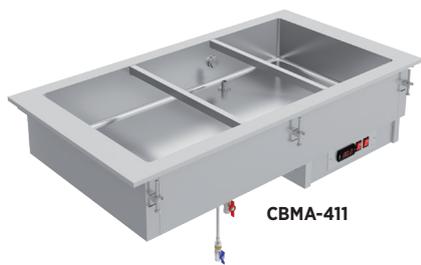
Cubas baño maría con calor seco ventilado

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



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

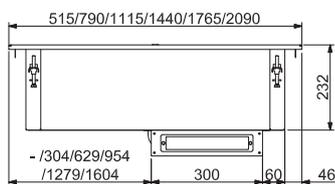
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CBMS-311 S1	19109068	1115	720	348	1090	585	3 GN 1/1	1250
CBMS-411 S1	19109069	1440	720	348	1415	585	4 GN 1/1	1250
CBMS-511 S1	19109070	1765	720	348	1740	585	5 GN 1/1	2050
CBMS-611 S1	19109071	2090	720	348	2065	585	6 GN 1/1	2050



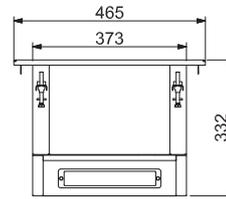
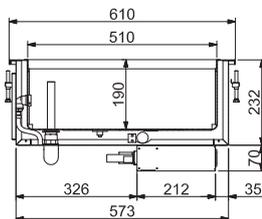
CBMA-411

Cubas baño maría con agua

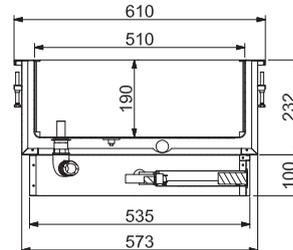
- Cubas baño María funcionamiento con agua de 190 mm de profundidad.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 90 °C.
- Para el llenado de la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



CBMA-211 / 311 / 411 / 511



CBMA-111



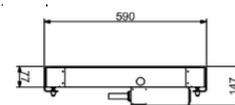
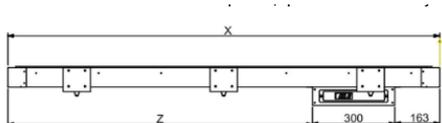
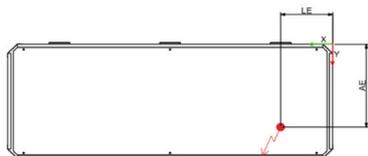
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CBMA-111	19011007	465	610	302	440	585	1 GN 1/1	1025
CBMA-211	19010924	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1525
CBMA-311	19010746	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2025
CBMA-411	19012491	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2525
CBMA-511	19010747	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3045
CBMA-611	19052170	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3570



PBEC-211

Placa caliente para pegado bajo encimera

- Placa caliente para instalarse debajo de la encimera de granito, Silestone o similar, de espesor estándar de 20 mm.
- Cuenta con una placa en aluminio para una mejor difusión del calor sobre la encimera gracias a su alta conductividad térmica.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Preparada para poder situarse debajo de la encimera mediante un bastidor no suministrado.
- Incluye el kit de piezas para la regulación en altura.
- Cuadro eléctrico preparado para situarse en el frente del mueble de hasta 1,5 mts.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la encimera al nivel deseado.



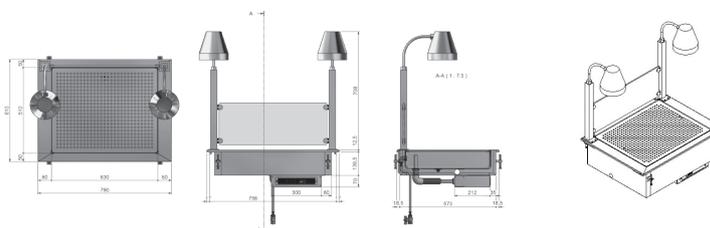
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
PBEC-211	19092269	611 x 590 x 147	2 x GN1/1	0.905
PBEC-311	19092270	936 x 590 x 147	3 x GN1/1	1.355
PBEC-411	19092271	1261 x 590 x 147	4 x GN1/1	1.805
PBEC-511	19092272	1586 x 590 x 147	5 x GN1/1	2.255
PBEC-611	19092273	1911 x 590 x 147	6 x GN1/1	2.710



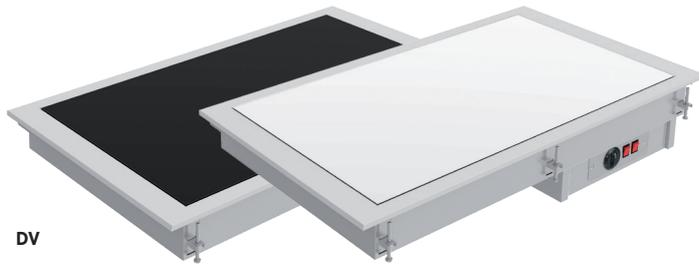
TRCBMA-211

Estación buffet trinchante

- Estación de corte profesional, ideal para el corte en porciones de carne, como asados y aves, y obtener el máximo número de porciones. Robusto y de durabilidad garantizada. Para servir carne recién cortada a los clientes.
- Incluye un baño maría con capacidad para dos cubetas GN 1/1, no incluidas como dotación, que permiten que la carne se mantenga tierna y jugosa.
- La zona corte en chapa de acero inoxidable microperforado, robusta, garantiza un corte profesional, y recoge los jugos que se producen en el corte de la carne.
- Todo el marco perimetral del trinchante fabricado en acero inoxidable, manteniendo la misma estética del resto de la gama Drop-in.
- Protector frontal con cristal templado con pies en acero inoxidable y dos lámparas de mantenimiento de la temperatura con infrarrojos orientables.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
			largo	ancho		
TRCBMA-211	19080817	790 x 610 x 1005	765	585	2 GN	2560



DV

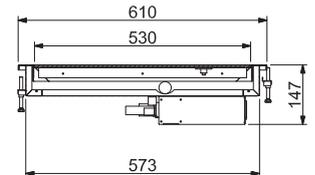
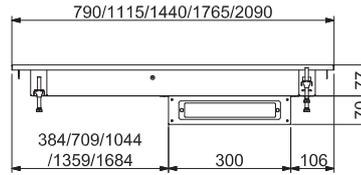
DV-W



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

Placas calientes vitrocerámicas

- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 100 °C regulable mediante termostato.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Tensión 220 V / 1N / 50-60 Hz.



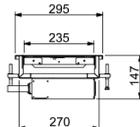
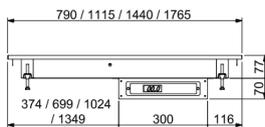
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
DV-211-S	19011463	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Negro	905
DV-311-S	19011466	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1355
DV-411-S	19011055	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Negro	1805
DV-511-S	19011641	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Negro	2255
DV-611-S	19052144	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Negro	2710
DV-211-S-W	19036495	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Blanco	905
DV-311-S-W	19036498	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Blanco	1355
DV-411-S-W	19036503	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Blanco	1800
DV-511-S-W	19036506	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Blanco	2255
DV-611-S-W	19068745	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Blanco	2710

Placas calientes vitrocerámicas showcooking



DV3-311-S

- Especialmente diseñada para exponer y distribuir alimentos calientes, presentados en platos, tras su preparación en un mueble show-cooking.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa que permiten alcanzar una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular en toda la superficie.
- Cristal vitrocerámico negro.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Panel de control con 1 metro de cable para poder ser instalado en el lateral o incluso sobre otros elementos, como puede ser el mueble sobre el que está encastrado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa vitrocerámica.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Temperatura de trabajo en la placa vitrocerámica: desde +30 °C a +100 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
DV3-211-S S1	19109130	790	295	147	765	282	2 GN 1/1	Negro	260
DV3-311-S S1	19109131	1115	295	147	1090	282	3 GN 1/1	Negro	360
DV3-411-S S1	19109132	1440	295	147	1415	282	4 GN 1/1	Negro	510
DV3-511-S S1	19109138	1765	295	147	1740	282	5 GN 1/1	Negro	610

Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores



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



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

VCRA-CV-CT-411



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCRA-CV-CT-311 HC S1	19109062	1115	720	1488	1090	690	3 GN 1/1	970	Abierta con cortina
VCRA-CV-CT-411 HC S1	19109063	1440	720	1488	1430	690	4 GN 1/1	1200	Abierta con cortina

Vitrinas cúbicas refrigeradas murales



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



VCRM-CV-CT-411



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCRM-CV-CT-311 HC S1	19109064	1115	720	1488	1090	690	3 GN 1/1	810	Mural con cortina
VCRM-CV-CT-411 HC S1	19109065	1440	720	1488	1415	690	4 GN 1/1	1000	Mural con cortina

Vitrina recta caliente con puertas correderas posteriores



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

VCA-PV-EC-311



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
VCA-PV-EC-311 S1	19109072	1115	720	952	1090	690	3 GN 1/1	3620
VCA-PV-EC-411 S1	19109073	1440	720	952	1415	690	4 GN 1/1	4970

Vitrina recta caliente mural



- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- 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.

VCM-PV-EC-311



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
VCM-PV-EC-311 S1	19109074	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105
VCM-PV-EC-411 S1	19109075	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780



1

PANTALLAS CON SOPORTES REDONDOS Y CRISTALES CURVOS

2

PANTALLAS CON SOPORTES RECTOS Y CRISTALES RECTANGULARES

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

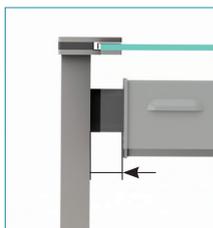
PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES

Tipos de pantallas y cristales



Tres formas de cristales para las pantallas, curva, recta frontal y recta central. La forma del cristal es un elemento de la decoración del local. No sólo cumple una función de protección, sino de personalidad. Y no hay un local igual.

Por ello los tipos, formas y dimensiones de los cristales, juntamente con las formas de los soportes y el tipo de iluminación multiplican las opciones del diseño.



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



Pantallas con termostato

Para que los usuarios puedan visualizar la temperatura de los alimentos en las

zonas de servicio, las pantallas pueden incorporar un termómetro digital. Sensación de seguridad y confianza en el servicio de comidas.

Tipos de Iluminación



- **La iluminación en LED** aporta gran durabilidad, ahorro energético y menor transmisión de calor. Su resistencia a las condiciones de temperaturas en refrigeración o en temperaturas de mantenimiento de calor las hace ideales para su uso en presentación o exposición de alimentos.

- **Dos tipos de pantallas** de calor en función del tipo de alimento a conservar, del tiempo de funcionamiento de la pantalla y de la potencia necesaria. Pantallas de mantenimiento con halógenos o con tecnología de calor por infrarrojo cerámicos de alta eficiencia.

Tipos de Soportes



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

Pantallas para protección, iluminación y calor

- **Pantallas para proteger, realzar e iluminar los productos.**
Equipadas con iluminación LED, ideales para instalaciones donde no se incluya un elemento Drop-in.
- **Pantallas con luz y calor** para mantener los productos calientes.
Diseñadas para proteger, iluminar y mantener los alimentos calientes mediante el uso de halógenos protegidos que combinan luz y calor.

- **Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.** Proporcionan protección, iluminación y una mayor intensidad de calor sobre los alimentos. Esto se logra gracias a los elementos cerámicos alternados, que generan un calor intenso y concentrado.



PANTALLA CON ILUMINACION					Soporte Redondo		Soporte Cuadrado		Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados	
Capacidad GN	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
	largo	ancho	alto							
2 GN 1/1	764	142	426	15	PL-211 S1	19109076	PL-R-211	19036439	PL-R-I-211	19109112
3 GN 1/1	1089	142	426	25	PL-311 S1	19109077	PL-R-311	19036440	PL-R-I-311	19109113
4 GN 1/1	1414	142	426	35	PL-411 S1	19109078	PL-R-411	19036441	PL-R-I-411	19109114
5 GN 1/1	1739	142	426	45	PL-511 S1	19109079	PL-R-511	19036442	PL-R-I-511	19109115
6 GN 1/1	2064	142	426	55	PL-611 S1	19109080	PL-R-611	19068748	PL-R-I-611	19109116

PANTALLA CON LUZ Y CALOR					Soporte Redondo		Soporte Cuadrado		Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados	
Capacidad GN	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
	largo	ancho	alto							
2 GN 1/1	764	142	426	600	PC-211 S1	19109081	PC-R-211	19036443	PC-R-I-211	19109117
3 GN 1/1	1087	142	426	900	PC-311 S1	19109082	PC-R-311	19036444	PC-R-I-311	19109118
4 GN 1/1	1414	142	426	1200	PC-411 S1	19109083	PC-R-411	19036445	PC-R-I-411	19109119
5 GN 1/1	1739	142	426	1500	PC-511 S1	19109084	PC-R-511	19036446	PC-R-I-511	19109120
6 GN 1/1	2064	142	426	1500	PC-611 S1	19109085	PC-R-611	19068750	PC-R-I-611	19109121

PANTALLAS CON LUZ Y CALOR MEDIANTE CRISTALES CERÁMICOS					Soporte Redondo		Soporte Cuadrado		Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados	
Capacidad GN	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
	largo	ancho	alto							
2 GN 1/1	772	142	426	650	PC-211 C S1	19109086	PC-R-211 C	19036447	PC-R-I-211 C	19109122
3 GN 1/1	1097	142	426	1050	PC-311 C S1	19109087	PC-R-311 C	19036448	PC-R-I-311 C	19109123
4 GN 1/1	1422	142	426	1450	PC-411 C S1	19109088	PC-R-411 C	19036449	PC-R-I-411 C	19109124
5 GN 1/1	1747	142	426	1850	PC-511 C S1	19109089	PC-R-511 C	19036450	PC-R-I-511 C	19109125
6 GN 1/1	2064	142	426	1850	PC-611 C S1	19109090	PC-R-611 C	19068795	PC-R-I-611 C	19109126

Soportes neutros para cristales de protección

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



SOPORTES NEUTROS PARA CRISTALES DE PROTECCIÓN				Soporte Redondo		Soporte Cuadrado	
Medidas exteriores (mm)			Modelo	Referencia	Modelo	Referencia	
largo	ancho	alto					
75	85	480	SPCC S1	19109091	SPCC-R	19036451	

Cristales curvos para pantallas y soportes



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

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



CC-R-411-1C

Cristal frontal

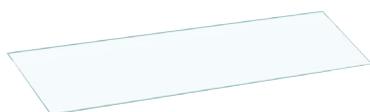


CC-R-411-2C



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

Cristal Frontal Recto				1 lateral 		2 laterales 	
Medidas exteriores(mm)				Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
largo	ancho 	ancho 	alto				
675	433 	585 	123	CC-R-211-1C	19036452	CC-R-211-2C	19036456
1000	433 	585 	123	CC-R-311-1C	19036453	CC-R-311-2C	19036457
1325	433 	585 	123	CC-R-411-1C	19036454	CC-R-411-2C	19036458
1650	433 	585 	123	CC-R-511-1C	19036455	CC-R-511-2C	19036459
1975	433 	585 	123	CC-R-611-1C	19068754	CC-R-611-2C	19068756



Cristal inclinado



PC-R-411 + CC-I-411

CC-I-411

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
CC-I-211	19109102	675	520	6
CC-I-311	19109103	1000	520	6
CC-I-411	19109104	1325	520	6
CC-I-511	19109105	1650	520	6
CC-I-611	19109106	1975	520	6



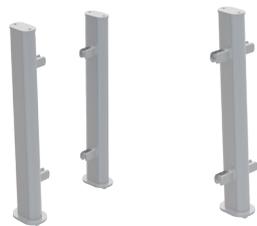
Cristal frontal cerrado



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

CC-I-411-CV

Cristal frontal recto cerrado 					Cristal inclinado cerrado 				
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto			largo	ancho	alto
CC-R-211-CV	19109097	675	433	420	CC-I-211-CV	19109107	675	520	525
CC-R-311-CV	19109098	1000	433	420	CC-I-311-CV	19109108	1000	520	525
CC-R-411-CV	19109099	1325	433	420	CC-I-411-CV	19109109	1325	520	525
CC-R-511-CV	19109100	1650	433	420	CC-I-511-CV	19109110	1650	520	525
CC-R-611-1CV	19109101	1975	433	420	CC-I-611-CV	19109111	1975	520	525



SPCF-L.
Conjunto de 2
soportes laterales.

SPCF-C.
Soporte central.



Soportes laterales SPCF-L +
Cristal recto protector DFG.

Soportes para cristales de protección frontal

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

Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

Un conjunto de soportes laterales (pinzas a un lado).

Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

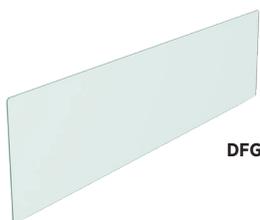
Un conjunto de dos soportes laterales (pinzas a un lado) y uno o más soportes centrales (pinzas a dos lados).

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción
		largo	ancho	alto	
SPCF-L	19010648	71	70	423	Soportes laterales
SPCF-C	19017086	98	70	423	Soporte central

Cristales rectos-protectores verticales

Modelos DFG

- Para pantallas con cristal curvo tipo CC, el cristal recto a utilizar es el DFG.
- Para fijar el cristal vertical recto a la pantalla se precisa de un kit de soportes tipo KS.



DFG

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



PCiC

Kit termómetro digital para colocación en las pantallas

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

Modelo	Referencias	Dim. exteriores largo (mm)	Dim. exteriores ancho (mm)	Dim. exteriores alto (mm)	Descripción
PCiC S1	19109092	132	84	70	Interruptor
PCTD S1	19109093	132	84	70	Termómetro frío
PCTI S1	19109094	132	84	70	termómetro frío + interruptor
PCTD-C S1	19109095	132	84	70	termómetro caliente
PCTI-C S1	19109096	132	84	70	termómetro caliente + interruptor



DCN-55

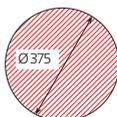
Dispensador neutro de cestas de vajilla

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

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



DPN-28



DPN-28



DPN-34

Dispensadores de platos neutros

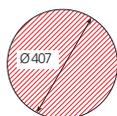
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
-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



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



DPC-28



DPC-28



DPC-28 + TDP-28



DPC-34

Dispensadores de platos calientes

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

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



TDP-28

TDP-34

Tapas para dispensadores de platos

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
TDP-28	19001964	100 x 100 x 100
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60



CHD



CHD-E



ECHD-E-EL

Encastrable, pensado para aplicaciones en buffet

Chafing dish Baños María de sobremesa

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



Elemento eléctrico ELC



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

Modelo	Referencia	Descripción	Tensión (V)	Funcionamiento	Medidas totales (mm)	Medidas de encastre (mm)
CHD	19000305	Con tapa extraíble	-	Alcohol	430 x 690 x 300	
CHD-E	19000303	Con tapa escamoteable	-	Alcohol	430 x 700 x 480	
CHD-E-EL	19000304	Con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 600 W	430 x 700 x 480	
CHD-EL	19045191	Drop-in, con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	410 x 640 x 420	400 x 575 x 170
ELC	19000897	Elemento eléctrico para CHD y CHD-E	230/1/50-60 Hz	600 W	300 x 200 x 30	