

Novedades 2020

Novedades edenox 2020
Más información en la web www.edenox.es

 edenox





MMD-186

Mesas centrales y murales

- Construidas en acero inoxidable, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Estructura sólida y robusta.
- Mesas desmontadas:
 - En tan sólo 180 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento.
 - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez.
 - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior con refuerzo central.
- Posibilidad de incorporar como opción un estante adicional intermedio ver página 43.
- Como accesorios opcionales están disponibles cajones y cajoneras ver página 41, y estanterías de sobremesa con luz, o con luz y calor página 49.
- Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.
- Para ver los accesorios de las mesas de trabajo ver página 44.

Gama 800 mm Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 800 x 850	MCD-68	19076601
800 x 800 x 850	MCD-88	19076602
1000 x 800 x 850	MCD-108	19076603
1200 x 800 x 850	MCD-128	19076604
1400 x 800 x 850	MCD-148	19076605
1600 x 800 x 850	MCD-168	19076606
1800 x 800 x 850	MCD-188	19076607
2000 x 800 x 850	MCD-208	19076608
2200 x 800 x 850	MCD-228	19076609
2400 x 800 x 850	MCD-248	19076620

Gama 800 mm Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia
MMD-68	19076621
MMD-88	19076622
MMD-108	19076623
MMD-128	19076624
MMD-148	19076627
MMD-168	19076628
MMD-188	19076629
MMD-208	19076640
MMD-228	19076641
MMD-248	19076642



Ejemplo de mesa desmontada.



Con estante intermedio adicional.



Esquinas soldadas.



Mesa central MC-106.

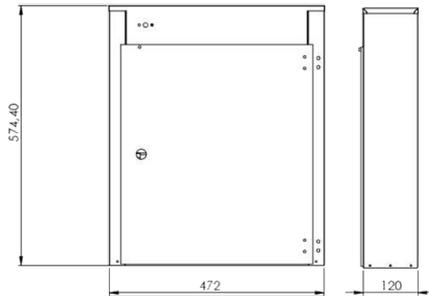
Armarios esterilizadores



EC-14

Armarios esterilizadores

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



EC-14



Sistema de esterilización mediante luz UV

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Tipo
EC-14	19078540	472 x 120 x 575	14	8	230 V-50Hz	Luz UV



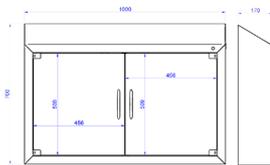
ECO-1000

Armarios esterilizadores ECO

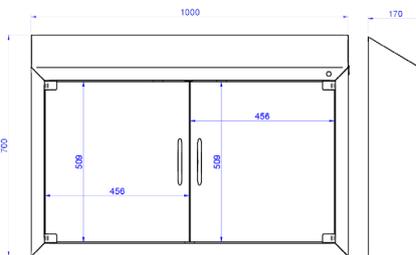
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Robusto, fabricado para aplicaciones profesionales.
- Funcionamiento mediante ozono.
- Incorporan banda magnética.
- Temporización mecánica de 30 minutos.
- Fácil montaje a la pared.
- Dotado de microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- Acabado completamente robusto, profesional y de calidad para garantizar su durabilidad.



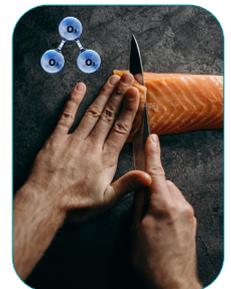
ECO-500



ECO-500



ECO-1000



Sistema de esterilización mediante ozono

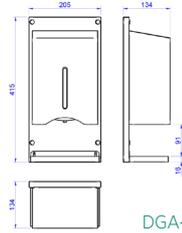
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Tipo
ECO-500	19078758	500 x 170 x 700	14	8	230 V-50H	Ozono
ECO-1000	19078759	1000 x 170 x 700	28	8	230 V-50H	Ozono



DGA-I

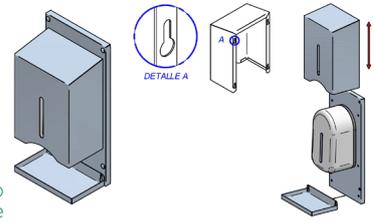
Dispensador de gel mural automático

- Dispensadores de gel hidro alcohólico profesionales, diseñados para comercios, restaurantes, cocinas, y en general lugares de público acceso o donde se requiera una desinfección de superficies o manos.
- Todos los modelos están fabricados en acero inoxidable.
- Dosificador automático de gel líquido de pared que funciona con sensor de detección. Este modelo permite una dispensación del gel sin contacto con el dosificador.
- Dispone de bandeja de recolección de gel sobrantes. Es un modelo compacto, de fácil instalación y durabilidad asegurada.



DGA-I

Bandeja de goteo y carcasa extraíble



Modelo	Referencia	Descripción	Acabado
DGA-I	19078879	Dispensador de gel mural automático	Acero Inoxidable



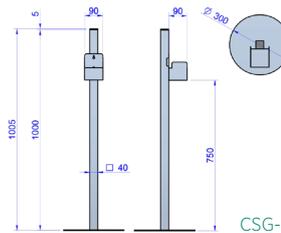
CSG-I



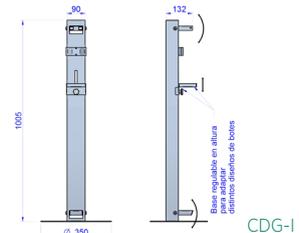
CDG-I

Soporte para dispensador de gel

- Dispensadores de gel hidro alcohólico profesionales, diseñados para comercios, restaurantes, cocinas, y en general lugares de público acceso o donde se requiera una desinfección de superficies o manos.
- Se ofrecen dos acabados, en acero inoxidable o pintado en blanco.
- Todos los componentes son robustos y ofrecen una calidad garantizada.
- CSG, es una base en acero inoxidable para dosificador de gel. La base es regulable altura lo que permite adaptar diferentes diseños de dosificadores. Todos los componentes son robustos y ofrecen una calidad garantizada.
- CDG, es un dispensador accionado por pedal de funcionamiento sencillo, muy práctico y que sea adapta a gran variedad de tipos de botes ya que posee un regulador para que permite regular diferentes alturas de botes dispensadores.
- Incluye bandeja antigoteo y bote de dispensador de gel de 1 litro.



CSG-I



CDG-I

Modelo	Referencia	Descripción	Acabado
CSG-I	19078876	Soporte para dispensador de gel	Acero inoxidable
CSG-B	19078878	Soporte para dispensador de gel	Pintado Blanco
CDG-I	19078856	Soporte para dispensador de gel accionado por pedal	Acero inoxidable
CDG-B	19078857	Soporte para dispensador de gel accionado por pedal	Pintado blanco



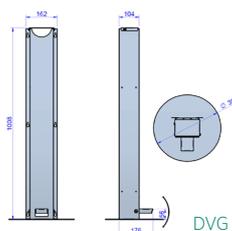
DVG-I



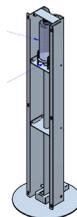
DGM-I

Soporte para dispensador de gel

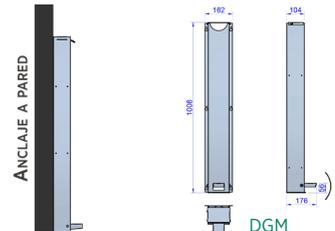
- Dispensadores de gel hidro alcohólico profesionales, diseñados para comercios, restaurantes, cocinas, y en general lugares de público acceso o donde se requiera una desinfección de superficies o manos.
- Todos los modelos están fabricados en acero inoxidable.
- Se ofrecen dos acabados, en acero inoxidable o pintado en blanco.
- Dosificador de gel anti vandálico. El accionamiento del dispensador es mediante pedal, una solución simple, efectiva, cómoda. Además, las manos no entran en contacto con el dispensador de gel. Existe dos versiones el modelo DVG para ser instalado en pie y el DVM para ser instalado mural.
- Incluye bote de dispensador de gel de 1 litro.



DVG



Bote oculto en el interior del dispensador
Base regulable para adaptar distintos botes



ANCLAJE A PARED

DGM

Modelo	Referencia	Descripción	Acabado
DVG-I	19078870	Dispensador de pie de gel antivandálico accionado por pedal	Acero inoxidable
DVG-B	19078871	Dispensador de pie de gel antivandálico accionado por pedal	Pintado blanco
DGM-I	19078858	Dispensador mural de gel antivandálico accionado por pedal	Acero inoxidable
DGM-B	19078859	Dispensador mural de gel antivandálico accionado por pedal	Pintado blanco

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias



D-65

Contenedor para desechos

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



Garantía edenox de Higiene y seguridad.

D-65-A
Lateral en panelado azul

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



CUVP-105



CUV-50



CUV-105

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias

- Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provisos de tapa con asa. Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizadas.
- Los modelos CUV-105 y CUV-50 permiten alojarse en el interior de las mesas tipo MMP-D o MMP-O.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Fácil limpieza y desinfección.



Detalle CUV-105



Garantía edenox de Higiene y seguridad.

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

CAO-2 tiene un control único en ozonizadores. Permite seleccionar los metros cuadrados y la altura del espacio, calculando automáticamente el programa de ozonización óptimo requerido para el local. El dispositivo también muestra la duración del programa que permite garantizar cuando es seguro retornar al espacio ozonizado.



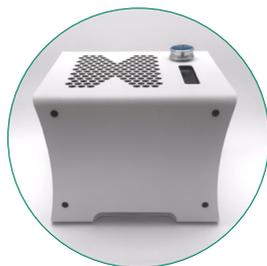
CAO-2

Cañón de ozono

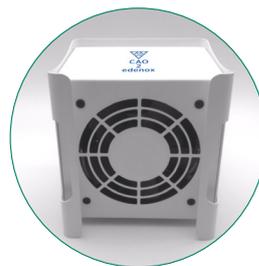
- Dispone de temporizador de 0-60 minutos, con posición de bloqueo para producción continua.
- Temperatura de funcionamiento -10 - +30 ° C
- Humedad de funcionamiento 5 - 80%
- Voltaje 220 - 240 VAC
- Consumo de energía 100 W
- Espacio operativo Máx. 120 m² (- 300 m³)
- Control y temporizador Digital
- Configuración del temporizador 5 - 240 min,
- Posibilidad de demora 0 - 15 minutos
- Seguridad Protección contra sobrecalentamiento, pitido
- Dimensiones 150 x 145 x 170 mm.
- Cable de alimentación de 3 m, Schuko
- Material acero con recubrimiento en polvo
- Peso 2 kg



Control y temporizador digital



Material acero con recubrimiento en polvo



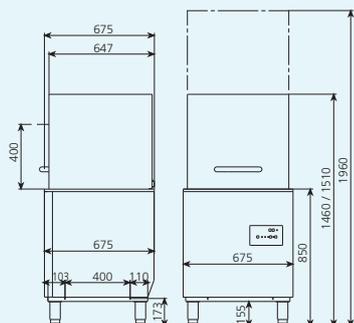
Seguridad Protección contra sobrecalentamiento, pitido.



Dispone de temporizador con posición de bloqueo para producción continua.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Superficie máxima (m ²)	Temperatura de funcionamiento	Humedad de funcionamiento	Consumo de energía (W)
CAO-2	19079178	150 x 145 x 170	120	-10 - +30 °C	5 - 80 %	100
BCAO-2	19079179	Bolsa para transporte y almacenamiento del CAO-2				

Lavavajillas de capota



Dimensiones Modelos Analogic

edenox ha desarrollado, mejorado y ampliado la gama de lavavajillas para complacer las necesidades del mercado, creando Analogic Series para aquellos que buscan un producto económico, de uso y manejo sencillo, así como una gran productividad.

Garantizan la máxima limpieza e higienización de la vajilla así como gran productividad y larga duración del equipo. Escuchando, analizando e invirtiendo, edenox ofrece más calidad y mejores prestaciones.

ACG-800

- Programador electromecánico
- 3 ciclos de lavado:
- Normal: 90" / Intenso: 180".
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 190-191).



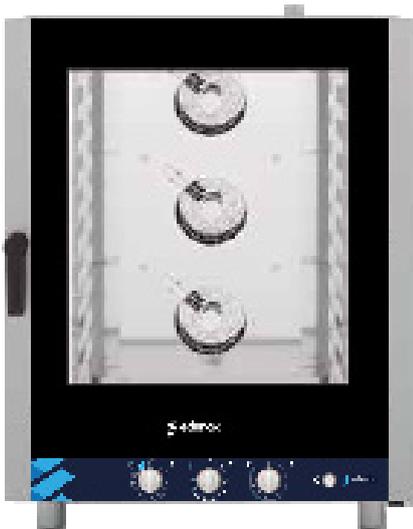
Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
ACG-800	19077008	800	420	11,1	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440

ACG-1200

- Programador electromecánico
- 4 ciclos de lavado:
- Corto: 55" / Normal: 75" / Intenso: 120".
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- 2 bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 12 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 190-191).



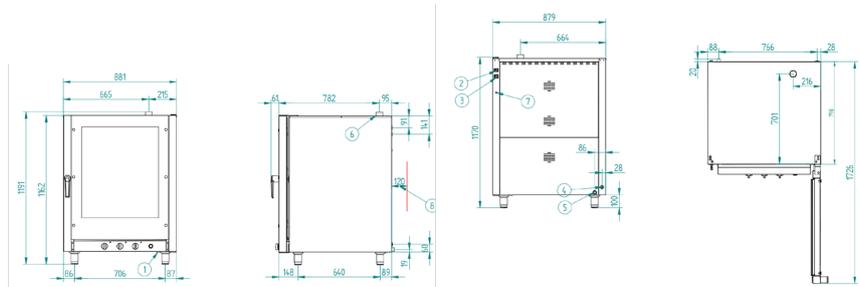
Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
ACG-1200	19077130	1200	420	17,7	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440



HP-1064 H

Horno panadería

- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm.
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 120 minutos en el modelo de 10 bandejas. El resto de modelos 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250°C
- Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- Alarma fin de ciclo. Micro de puerta y termostato de seguridad. Luz interior.
- Incorpora motor de doble velocidad. Regulador de humedad de 0 a 100% y el vidrio es abatible para su perfecta limpieza.



Modelo	Referencia	Capacidad (mm)	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HP-1064 H	19077661	10 (600x400-GN1/1)	15600	710 x 500 x 875	880 x 935 x 1155	400/3N - 50/60 Hz



IW-35 E



SWOK-36

Inducción de sobremesa WOK

- Placa de inducción en versión sobremesa de 3500 W de potencia.
- Cuerpo de la inducción construido en acero inoxidable.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital, en color rojo.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Como accesorio existe la sartén wok SWOK-36.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Diámetro 36 mm.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)
IW-35 E	19076929	wok	Ø 280	60 - 240	10	440 x 340 x 117	3500
SWOK-36	19076938	Sarten Wok	360	-	-	-	-

Envasadoras Vaksic serie E

Envasadoras de sobremesa y de pie de tiempo



VAKSIC-8 E



Serie 200 - VAKSIC-8 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 200 mm.
- Bomba de vacío de 8 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-8 E	19076524	8 m ³ /h	Tiempo	1	260	380 x 305 x 75	480 x 360 x 400	370



VAKSIC-10 E



Serie 340 - VAKSIC-10 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm.
- Bomba de vacío de 10 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-10 E	19068523	10 m ³ /h	Tiempo	1	300	380 x 345 x 75	480 x 400 x 440	350



VAKSIC-20 2A E



Serie 410 - VAKSIC-20 2A

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-20 2A E	19068522	20 m ³ /h	Tiempo	2	400 + 400	445 x 440 x 75	570 x 510 x 490	750



VAC-20 DT E



VAKSIC-20 L 2A E



Serie 500 - Envasadora de sobre mesa y de pie

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Se presentan dos modelos,
 - VAKSIC-20 L 2A E, envasadora de sobremesa de 20 m³/h
 - VAC 20 DT E, envasadora de pie de 20 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en el modelo de sobremesa.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-20 L 2A E	19076523	20 m ³ /h	Tiempo	2	500 + 500	500 x 525 x 180	680 x 580 x 442	750
VAC-20 DT E	19076522	20 m ³ /h	Tiempo	2	500 + 500	550 x 525 x 180	680 x 580 x 960	900

Congeladores horizontales puerta abatible y puerta de cristal

Serie NLF y NLFG



NLF-512 A



NLF-220 A



NLFG-200



NLF-600



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



Los modelos con puerta de cristal son ideales para la visualización de alimentos congelados y helados.

Congeladores horizontales puerta abatible y puerta de cristal

- Amplia gama de congeladores disponibles en tapa blanca desde 150 hasta 450 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética, A++ en todos los modelos excepto el modelo NLF512A que es A+. Se presentan 4 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- Se presentan dos gamas una con tapa ciega abatible, diseñada para usos profesionales, y otro con la tapa corredera de cristal.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las 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. En los modelos 550A y 600A se sirven 2 cestas como dotación por congelador.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta, en los modelos 550A y 600A.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo: -18°C
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R600a en todos los modelos de tapa ciega y R290a en los modelos de puerta de cristal.

Congeladores horizontales puerta abatible

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Dimensiones (mm)	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Potencia (W)
NLF160AA	19047924	150	790 x 670 x 829	A++	146	101
NLF252AA	19068804	230	950 x 604 x 845	A++	164	110
NLF302AA	19068805	282	1116 x 604 x 845	A++	201	128
NLF512A	19047925	446	1535 x 700 x 825	A+	328	147

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
NLF-580	19077601	462	1795 x 650 x 935	250
NLF-600	19077603	523	1995 x 650 x 845	270

Congeladores horizontales puerta de cristal

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Consumo Energía anual (kWh/año)	Tapa	Dimensiones (mm)
NLFG-200	19066966	200	110	Tapa cristal	865 x 545 x 784
NLFG-230	19066967	230	128	Tapa cristal	990 x 545 x 784
NLFG-320	19066968	320	132	Tapa cristal	1165 x 605 x 784

Cavas de maduración de carne
EXPOCARN



EXPOCARN-500

EXPOCARN-150 y 500

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- **Estantes en acero inoxidable electropulido.**
- Como opción barras carniceras, ganchos y peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Todo el acabado de la cava en acero inoxidable.



EXPOCARN-150



Excelente calidad del aire garantizada gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.



Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



Como opción peana para realizar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.



Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.



Estantes en acero inoxidable electropulido.



Como opción ganchos carniceros para realizar la exposición de la carne.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (C)	Dimensiones (mm)
EXPOCARN-150	19071802	140	330	+1°C a +20°C	600 x 610 x 900
EXPOCARN-500	19071805	525	330	+1°C a +20°C	700 x 750 x 1650

Expositores neutros

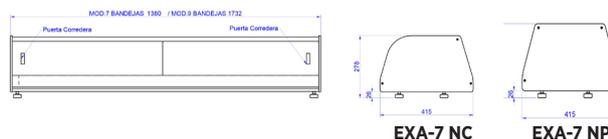
- Vitrina para exposición de tapas, pinchos o bollería neutras. Ideal para aplicaciones en bares, taperías, cafeterías o cervecerías. Construcción interior de acero inoxidable. Con perfilera de aluminio y costados en negro.
- Puertas correderas de cristal.
- Dos modelos:
 - NP con cristal plano
 - NC con cristal curvo.
- Vitrinas Tapas:
 - Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm no incluidas en dotación.
 - 2 modelos con capacidad para 7 y 9 cubetas.



EXA-9 NC



EXA-9 NP



EXA-7 NC

EXA-7 NP

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Dimensiones internas (mm)	Tipo
EXA-7 NP	19078852	1382 x 415 x 278	1312 x 304x 40	Formas rectas
EXA-7 NC	19078853	1382 x 415 x 278	1312 x 304x 40	Formas curvas
EXA-9 NP	19078854	1732 x 415 x 278	1662 x 304 x 40	Formas rectas
EXA-9 NC	19078855	1732 x 415 x 278	1662 x 304 x 40	Formas curvas



MPP-200 HC



Contrapuerta embutida



Encimera profundidad 800 mm

Serie 800, euronorma 600 x 400

- Tirador incorporado en la puerta.
- Contrapuerta embutida.
- Encimera con canto delantero curvo.
- Mesas refrigeradas pastelería euronorma de 600 x 400 Serie 800
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPP-150 HC	19071243	2	D	1.477	290	0,22	1492 x 800 x 850
MPP-200 HC	19071242	3	D	1.723	440	0,3	2017 x 800 x 850
MPP-250 HC	19076321	4	E	2.442	590	0,3	2542 x 800 x 850

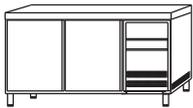
Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes

Serie GN 1/1

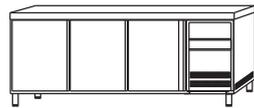


Puertas pasantes dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

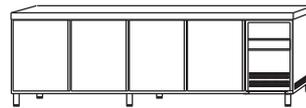
MPGC-180



MPGC-135



MPGC-180



MPGC-225

Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGC-135 HC	19076279	2	0,249	1342 x 778 x 850
MPGC-180 HC	19076280	3	0,249	1792 x 778 x 850
MPGC-225 HC	19076231	4	0,332	2242 x 778 x 850



MPGE2-180-I HC



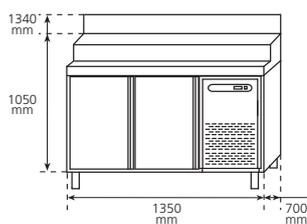
Tirador incorporado en la puerta.



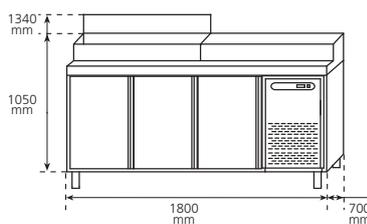
Contrapuerta embutida.



Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.



MPGE2-135-I HC



MPGE2-180-I HC

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas de GN 1/3 de profundidad 150 mm o de GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación), dependiendo si precisa de mayor capacidad de almacenamiento en cubetas o de una mayor superficie de trabajo en la encimera.
- Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlate de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº de cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Capacidad cubetas GN	Profundidad útil (mm)	Dimensiones (mm)
MPGE2-135-I HC GN1/4	19079366	2	7	290	0,223	1/4	350	1350 x 700 x 1050
MPGE2-180-I HC GN1/4	19079367	3	9	428	0,414	1/4	350	1800 x 700 x 1050
MPGE2-135-I HC GN1/3	19074136	2	7	290	0,223	1/3	315	1350 x 700 x 1050
MPGE2-180-I HC GN1/3	19074138	3	9	428	0,414	1/3	315	1800 x 700 x 1050

DELEGACIONES

OFICINAS

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

FÁBRICA

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

CENTRO Y NORTE

Adriano García García
M +34 671 07 06 46
a.garcia@edenox.com

ESTE

Rafael Molina Pastor
M +34 671 07 12 33
r.molina@edenox.com

ANDALUCÍA - EXTREMADURA MURCIA - ALBACETE

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

NOROESTE

Ramiro Lestón Ares
M +34 671 07 13 84
F +34 881 00 86 41
r.leston@edenox.com

OFICINA COMERCIAL CENTRAL

Ester López
M +34 664.570.269
T +34 93 565 13 18
e.lopez@edenox.com

Esther Sánchez
M +34 664 570 283
F +34 93.575.03.42
esther.sanchez@edenox.com

PORTUGAL

Paulo Pires
M +351 937 285 304
M +34 670 43 02 21
F +93 575 03 42
p.pires@edenox.com