

catálogo y lista de precios 2024



edenox | tu proveedor integral de hostelería

edenox

tu proveedor integral de hostelería



UNA MARCA CON ESPÍRITU DE FABRICANTE Y CON LA AMBICIÓN DE SER UN REFERENTE EN SOLUCIONES PARA LA DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS, LA FABRICACIÓN DE ACERO INOXIDABLE Y LA COMERCIALIZACIÓN DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES.



EDENOX REPRESENTA UNA EVOLUCIÓN DE NUESTRA EXPERIENCIA, NUESTROS ORÍGENES, NUESTRAS RAÍCES. EDENOX VA MÁS ALLÁ, TRANSFORMÁNDOSE EN UN CONCEPTO QUE CONECTA EL ORIGEN DE LA MARCA CON EL MATERIAL QUE NOS REPRESENTA, EL ACERO INOXIDABLE.”


edenox
GAGGIA
BAQUE
Aquí, café se dice Baqué
edenox
edenox
27
GALLO

edenox

la esencia y sus espacios



Simple pero diferente como el acero inoxidable, un ingrediente activo que unido al estilo edenox dan forma y materializan este catálogo. Estas dos características se repiten sin cesar, por un lado el material empleado en todos los artículos, el acero inoxidable, y por otra la capacidad de transformar este material bajo un estilo con personalidad.

El resultado es el estilo edenox, una filosofía de trabajo diaria que aplicamos en nuestros diseños, nuestros productos y en nuestra oferta. Nuestra visión siempre ha sido la misma, ofrecer una amplia gama de soluciones estandarizadas e incluyendo en ellas, mejoras en diseños y materiales. Preservando el diseño edenox, integrando nuevas ideas y nuevas soluciones.

edenox

equilibrados por naturaleza

Si algo no es sostenible, también es antieconómico

edenox se esfuerza para reducir el impacto ambiental a lo largo de toda la cadena de valor (...)

(...) desde el impacto directo de nuestras actividades hasta la de nuestros productos

La calidad nunca es un accidente, es siempre el resultado de un esfuerzo inteligente. Nuestro sistema de calidad controla el desempeño de puntos clave y desarrolla acciones internas para corregir cualquier desviación en nuestros estándares de calidad. Este proceso de mejora continua garantiza que nuestros productos y servicios cumplan las expectativas de nuestros clientes.


edenox



CENTRO Y NORTE:
Adriano García García
M +34 671 07 06 46
a.garcia@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

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

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



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

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

POSTVENTA:
SERVICIO TÉCNICO
T: +34 935 651 316
sat@edenox.com

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

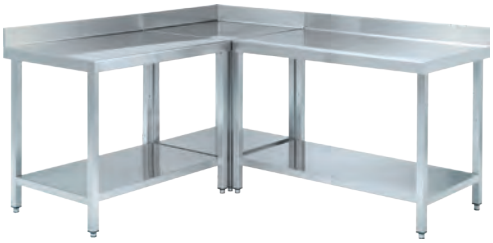

Brunch
IOGURT & GRANOLA & FRUI
TAULA ESMORZAR/BREAKFAST
AVOCADO TOAST & EGG POCHÉ YOGURT WITH
OUS AL GUST/ EGGS TO CHOC
BLINIS BENEDICTS...
CROISSANT BENEDICTS...
CANTINA BURGUER...
SÚPER NACHOS...
TOAST SPECIAL...



Novedades edenox 2024

Más información en la web edenox.es

Preparación estática



La gama de preparación estática, fregaderos, mesas de trabajo, mesa calientes, etc. ha experimentado mejoras tanto en diseño como en rendimiento. Asimismo, hemos reducido significativamente los plazos de entrega. Además, el rediseño de la gama nos ha permitido ofrecer un producto más competitivo.





Grifería industrial



La grifería industrial de edenox se caracteriza por su robustez, excelentes acabados y su durabilidad garantizada. Especialmente diseñada para entornos profesionales en hostelería, catering y colectividades, todos los diseños están pensados para resolver el trabajo diario eficaz y cómodamente..





Drop-in



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.



Self-service



El Self-Service de edenox ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad. La gama incluye elementos neutros, calientes y refrigerados que pueden ensamblarse según las necesidades de la restauración, y de las dimensiones y la forma del espacio disponible. Cada mueble forma parte de una serie de elementos modulares, pudiéndose crear las medidas y las formas deseadas. De esta manera es posible realizar un Self-Service lineal o bien un sistema de islas de libre circulación.
Todos los elementos están fabricados con materiales de alta calidad y tecnología avanzada. Los frontales de los elementos pueden ser en acero inoxidable o con paneles de acabado melamínico de alta resistencia.





Lavado de vajilla



El **lavavajillas DCG-800** Edenox es un dispositivo confiable y eficiente con programación sencilla, 3 ciclos de lavado, doble sistema de filtros, seguridad incorporada, dosificador de abrillantador y componentes duraderos de acero inoxidable. Ofrece un bajo consumo de agua, potencia avanzada y temperaturas controladas. Viene con accesorios completos. En resumen, es un lavavajillas versátil y confiable para mantener su cocina limpia y utensilios relucientes.





Microondas



El modelo MICRO-1834-D-E es un microondas diseñado para incrementar la capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles y a la gran potencia de su doble magnetrón, con una capacidad de 34 litros. Incorpora un estante intermedio de cristal que permite calentar productos distintos o dos platos al mismo tiempo. Este estante es fácilmente extraíble para su limpieza o si deseas utilizar el microondas en un solo nivel. El panel de control y el resto de características técnicas son idénticos al modelo MICRO-1834-D. Además, gracias a este estante intermedio, te permite ahorrar tiempo durante el proceso de cocinado.





Freidoras



La **freidora de cesta** elevable de sobremesa, ofrece 10 menús de cocina con ajustes de temperatura y tiempo de fritura. cuenta con funciones de seguridad y limpieza fáciles. Su tamaño compacto es ideal para negocios de alimentos. La elevación automática de las cestas garantiza una cocción uniforme y ahorra tiempo, permitiendo la multitarea y evitando salpicaduras de aceite caliente.







La **freidora doble de incucción,** ofrece una temperatura precisa y continua. Los residuos se acumulan en una zona fría para evitar recalentamientos y sabores mezclados. La tecnología de inducción protege los componentes eléctricos y facilita la limpieza gracias a su diseño sin pliegues ni elementos de calentamiento en el interior. Incluye triple protección contra sobrecalentamiento y un diseño de chasis seguro. El control digital de temperatura responde rápidamente a cambios y la freidora se recupera más rápido que las tradicionales de resistencias eléctricas.





Tostadoras



Tostadora profesional de alta capacidad **TOST 2**, diseñada para tostar rápidamente rebanadas de pan. Ideal para bares, restaurantes y locales de desayunos y acompañamientos. Fabricada en acero inoxidable brillante, incluye temporizador de 15 minutos y bandeja recoge-migas fácil de limpiar. Las parrillas son extraíbles y cuentan con resistencias de cuarzo en 3 niveles para un tostado uniforme, con protección. Control de funcionamiento en 1 o 2 niveles y un interruptor con indicador luminoso. Tamaño de la parrilla: 350 x 240 mm, con una distancia de 120 mm entre parrillas.

Inducción



Placa de inducción ISM-35-D E edenox versatilidad y eficiencia en un diseño compacto. Ideal para cocinas y eventos especiales, esta placa de inducción ofrece una amplia superficie de cocción de hasta 35 cm para sartenes profesionales. Cuenta con un control táctil seguro, 10 niveles de temperatura, y características de seguridad como un protector de sobrecalentamiento. Además, es eficiente en energía y refrigeración, con una potencia de 3500 W que permite cocinar múltiples platos simultáneamente. Todo esto en un diseño compacto perfecto para espacios reducidos.





Cocción 700 de inducción



Las **cocinas de inducción** de edenox, gama de cocción 700, ofrecen ventajas económicas y de seguridad en comparación con las cocinas de gas tradicionales. Son altamente eficientes en energía, ofrecen un control de temperatura preciso, garantizan una mayor seguridad al no tener llamas ni emisión de gases tóxicos y son fáciles de limpiar. Descubre cómo estas cocinas pueden crear un entorno de cocción seguro, limpio y eficiente, además de ahorrar costos de energía a largo plazo.





Mesas refrigeradas



Serie Gastronom GN 1/1 y Serie 800 Contenedor neutro incorporado en laencimera 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.

Congeladores horizontales



Isla de congelación panorámica con acceso por los 2 lados
Descubre la innovadora Isla de Congelación IC-2010-2L de EDENOX, diseñada para optimizar el espacio en tiendas de conveniencia y pequeñas tiendas de barrio.
Este congelador de alto rendimiento presenta un concepto único que maximiza la capacidad de almacenamiento sin comprometer el espacio disponible, con unas dimensiones de 2000 x 1000 mm.





Congeladores horizontales



Congelador horizontal puerta abatible de 2055 mm
Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética.
Diseñados para uso profesional.
Gracias a su diseño se reduce al mínimo las perdidas térmicas con el exterior.
Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).





Armario 2 puertas



Armario refrigerado y mantenimiento de congelados de 2 puertas
Este armario es perfecto para cocinas pequeñas y medianas que buscan una distribución interna cómoda de productos. Su diseño de dos puertas brinda una amplitud excepcional, facilitando la identificación visual directa de los productos, a pesar de contar con un único espacio interior.





Armario expositor



Elegante y funcional Armario Refrigerado **APE-451-C S1 BLACK**, parte de la serie S-1, diseñado para elevar la exposición de alimentos, bebidas y productos que requieren una conservación a temperatura positiva.





Armarios refrigerados para exposición



Armarios refrigerados para exposición Serie Clásica - Profundidad 740 mm - blanco Con nuestros armarios refrigerados de última tecnología, aseguramos condiciones óptimas para la conservación de bebidas y alimentos, manteniendo su frescura y sabor. Cada modelo cuenta con un sistema de seguridad mediante cerradura con llave para la protección de los productos. La iluminación interna realza la presentación visual, aumentando el atractivo estético del negocio.





Murales de exposición



Nuestros murales de la serie **ECOCRISTAL,** con una profundidad de 770 mm en elegante negro exterior y en blanco interior, son la solución perfecta para una amplia gama de diseños, desde mini tiendas, tiendas de conveniencia, cafeterías de servicio rápido, y supermercados.







Índice general

- PREPARACIÓN ESTÁTICA página 23-84
- DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS página 85-162
- LAVADO DE VAJILLA página 163-200
- COCCIÓN página 201-244
- PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN página 245-270
- FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES DE TEMPERATURA página 271-348


edenox
SLINE Plus
edenox
edenox



Preparación estática

Para sacar el máximo partido a una cocina industrial, es necesario contar con un buen equipamiento, adecuado al tipo de restaurante u hotel y dispuesto de manera eficiente.

En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos para la preparación estática, como fregaderos, lavamanos, grifería industrial, mesas, mesas calientes, armarios, baños maría y estanterías.



Fregaderos industriales



Fregaderos industriales, bastidores y estantes página 26
Fregaderos industriales gama gran capacidad página 28
Fregaderos soldados para lavavajillas página 29
Fregaderos soldados con puertas página 30
Fregaderos y mesas especiales página 31
Lavabos página 33
Lavamanos murales página 34
Lavamanos de pie página 35

Fregaderos Industriales

FIRMEZA Y ROBUSTEZ



Podemos suministrarle el fregadero totalmente montado y soldado al bastidor para facilitar su instalación. La estructura de estos bastidores es especialmente robusta, diseñada para usos intensivos y continuos.

TRES OPCIONES A ELEGIR

edenox amplía su gama de fregaderos industriales presentando su **serie "Línea Estándar"**, que se añade a la oferta de fregaderos y bastidores tradicionales. La gama de fregaderos está **diseñada para crear espacios de trabajo óptimos** en las cocinas industriales. Su cuidado diseño y moderna tecnología de fabricación garantizan su máxima calidad a la vez que unos inmejorables acabados.

Un total de tres líneas de producto componen la gama: Fregaderos y bastidores desmontados, fregaderos soldados al bastidor y fregaderos soldados al bastidor con puertas.

Los fregaderos de fondo 600 y 700 mm están fabricados en acero inoxidable de 1 mm de espesor con acabado pulido satinado e incorporan peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado, con un plegado posterior de radio de 10 mm. Además la gama se completa con fregaderos de fondo 500 y 550 mm y están fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.

1

BASTIDORES Y ESTANTES MONTABLES



2

FREGADEROS SOLDADOS A BASTIDOR



3

FREGADEROS SOLDADOS A BASTIDOR CON PUERTAS



Fregaderos gama 600

- Encimeras de profundidad 600 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.
- Las encimeras están embutidas en chapa de 1 mm de espesor.

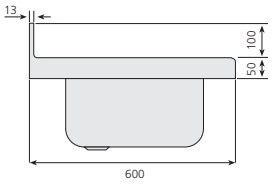
1



FI-126/11-D



FI-186/21-D













Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor (mm)	Medidas cubetas
FI-66/10	**19004681**	600 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250
FI-76/10	**19004734**	700 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300
FI-106/11-D	**19004726**	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250
FI-106/11-I	**19004727**	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250
FI-126/11-D	**19004781**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250
FI-126/11-I	**19004782**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250
FI-136/11-D	**19004744**	1300 x 600	Derecha	500 x 500 x 300
FI-136/11-I	**19004745**	1300 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300
FI-106/20	**19004783**	1000 x 600	Sin escurridor	400 x 400 x 250
FI-126/20	**19004829**	1200 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250
FI-136/20	**19004886**	1300 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300
FI-146/21-D	**19004830**	1400 x 600	Derecha	400 x 400 x 250
FI-146/21-I	**19004831**	1400 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250
FI-166/21-D	**19004908**	1600 x 600	Derecha	500 x 400 x 250
FI-166/21-I	**19004909**	1600 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250
FI-186/21-D	**19004964**	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300
FI-186/21-I	**19004965**	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300
FI-206/22	**19004910**	2000 x 600	1 de cada lado	500 x 400 x 250
FI-256/22	**19004919**	2500 x 600	1 de cada lado	500 x 500 x 300



Bastidores y bastidores para lavavajillas 600 mm (sin estante)

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



Estantes 600 mm

- El montaje de los estantes se realiza mediante la fijación de 4 tornillos.

Para fregaderos de (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
600 x 600	BF-66	**19004722**	EB-66	**19004554**
700 x 600	BF-76	**19004747**	EB-76	**19004573**
1000 x 600	BF-106	**19004772**	EB-106	**19004623**
1200 x 600	BF-126	**19004779**	EB-126	**19004645**
1300 x 600	BF-136	**19004767**	EB-136	**19004680**
1400 x 600	BF-146	**19004780**	EB-146	**19004685**
1600 x 600	BF-166	**19004804**	EB-166	**19004702**
1800 x 600	BF-186	**19004809**	EB-186	**19004743**
2000 x 600	BF-206	**19004828**	EB-206	**19004776**
2500 x 600	BF-256	**19004963**	EB-256	**19004826**
1200 x 600	BF-126-L	**19004398**	Incluye estante	**Modelo para lavavajillas**
1800 x 600	BF-186-L	**19004403**	Incluye estante	**Modelo para lavavajillas**

* Modelos para lavavajillas

Fregaderos gama 700

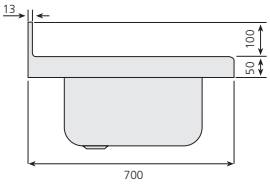
- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.

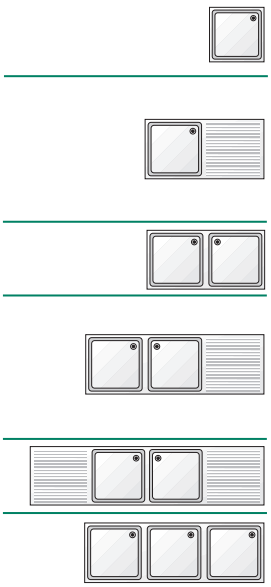


FI-127/11-D



FI-187/21-D





Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor (mm)	Medidas cubetas
FI-77/10	**19004729**	700 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300
FI-87/10	**19004784**	800 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300
FI-127/11-D	**19004814**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300
FI-127/11-I	**19004815**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300
FI-147/11-D	**19004883**	1400 x 700	Derecha	600 x 500 x 300
FI-147/11-I	**19004884**	1400 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300
FI-127/20	**19004872**	1200 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300
FI-147/20	**19004918**	1400 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300
FI-187/21-D	**19005012**	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300
FI-187/21-I	**19005002**	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300
FI-217/21-D	**19005022**	2100 x 700	Derecha	600 x 500 x 300
FI-217/21-I	**19005021**	2100 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300
FI-257/22	**19005060**	2500 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300
FI-267/22	**19005128**	2600 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300
FI-187/30	**19005065**	1800 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300



Bastidores y bastidores para lavavajillas 700 mm (sin estante)

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



Estantes 700 mm

- El montaje de los estantes se realiza mediante la fijación de 4 tornillos.

Para fregaderos de (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
700 x 700	BF-77	**19004723**	EB-77	**19004611**
800 x 700	BF-87	**19004730**	EB-87	**19004624**
1000 x 700	BF-107	**19004773**	EB-107	**19004644**
1200 x 700	BF-127	**19004812**	EB-127	**19004686**
1400 x 700	BF-147	**19004838**	EB-147	**19004704**
1600 x 700	BF-167	**19004871**	EB-167	**19004771**
1800 x 700	BF-187	**19004887**	EB-187	**19004777**
2100 x 700	BF-217	**19005001**	EB-217	**19004827**
2500 x 700	BF-257	**19005050**	EB-257	**19004881**
2600 x 700	BF-267	**19005102**	EB-267	**19004907**
1200 x 700	BF-127-L	**19005011**	Incluye estante	**Modelo para lavavajillas**
1800 x 700	BF-187-L	**19004404**	Incluye estante	**Modelo para lavavajillas**

* Modelos para lavavajillas

Fregaderos industriales gama gran capacidad

Fregaderos Gama gran capacidad

- Encimera de profundidad 700 mm con fregaderos, peto posterior de 100 mm de altura y frontal de 50 mm de altura. Totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas de gran capacidad para el lavado de grandes utensilios con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora la válvula de desagüe y el tubo rebosadero.

1



FI-107/10



FI-167/11-D

	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Cubetas y Escurridores	Medidas cubetas (mm)
	FI-107/10	**19004774**	1000 x 700	1 Cubeta	800 x 500 x 375
	FI-147/10	**19004834**	1400 x 700	1 Cubeta	1160 x 500 x 375
	FI-167/11-D	**19004951**	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc.D	800 x 500 x 375
	FI-167/11-I	**19004952**	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc. I	800 x 500 x 375
	FI-187/11-D	**19004967**	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc. D	1160 x 500 x 375
	FI-187/11-I	**19004976**	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc.I	1160 x 500 x 375
					
	FI-187/20	**19005108**	1800 x 700	2 Cubetas	800 x 500 x 375
	FI-187/30	**19005065**	1800 x 700	3 Cubetas	500 x 500 x 300



Bastidores 700 mm (sin estante)

- Todos los elementos que los componen están construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



Estantes 700 mm

- El montaje de los estantes se realiza mediante la fijación de 4 tornillos.

Para fregaderos de (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
700 x 700	BF-77	**19004723**	EB-77	**19004611**
800 x 700	BF-87	**19004730**	EB-87	**19004624**
1000 x 700	BF-107	**19004773**	EB-107	**19004644**
1200 x 700	BF-127	**19004812**	EB-127	**19004686**
1400 x 700	BF-147	**19004838**	EB-147	**19004704**
1600 x 700	BF-167	**19004871**	EB-167	**19004771**
1800 x 700	BF-187	**19004887**	EB-187	**19004777**
2100 x 700	BF-217	**19005001**	EB-217	**19004827**
2500 x 700	BF-257	**19005050**	EB-257	**19004881**
2600 x 700	BF-267	**19005102**	EB-267	**19004907**

Fregaderos soldados para lavavajillas

2

- Conjuntos de profundidad 500, 550, 600 y 700 mm totalmente soldados diseñados para incorporar lavavajillas estándar de 600 x 600 mm bajo los escurridores o lavavasos estándar de 430 x 475 mm.
- Patas de 40 x 40 mm regulables en altura, que permiten la colocación de lavavajillas de una altura máxima hasta 850 mm.
- edenox dispone de una amplia gama de lavavajillas y lavavasos para combinar con estos conjuntos.

GAMA 500:

- Peto posterior de 30 x 0,8 mm.
- Encimera fabricada en chapa de 0,8 mm de espesor.

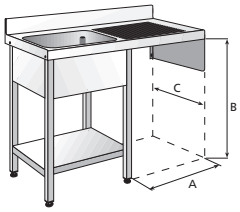
Gama 550, 600 y 700:

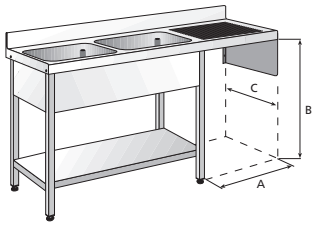
- Peto posterior de 100 x 15 mm totalmente soldado.
- Encimeras embutidas en chapa de 1 mm de espesor.
- Las patas quedan adelantadas 60 mm de la pared para poder salvar la curva sanitaria y poder pasar las instalaciones de la red.
- Las cubas incorporan válvula de desagüe.



FSBE-126-LD + AFG-540

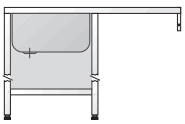
GRAN ROBUSTEZ. Se suministran montados.





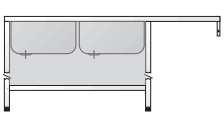
1 Cubeta + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C
1000 x 500	475	790-855	500
1200 x 550	600	790-855	550
1200 x 600	600	790-855	600
1200 x 700	600	790-855	700

2 Cubetas + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C
1350 x 500	475	790-855	500
-	-	-	-
1800 x 600	600	790-855	600
1800 x 700	600	790-855	700



Fregaderos con bastidor con 1 cubeta + 1 escurridor

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación
FSBE-105-LD	**19012746**	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-105-LI	**19012747**	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-1255-LD	**19012749**	1200 x 550	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-1255-LI	**19012751**	1200 x 550	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-126-LD	**19012752**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Lavavajillas
FSBE-126-LI	**19012753**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Lavavajillas
FSBE-127-LD	**19012754**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-127-LI	**19012755**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas



Fregaderos con bastidor con 2 cubetas + 1 escurrido

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación
FSBE-135-LD	**19014320**	1350 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-135-LI	**19014321**	1350 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos
FSBE-186-LD	**19014336**	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-186-LI	**19014337**	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-187-LD	**19014344**	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-187-LI	**19014345**	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas

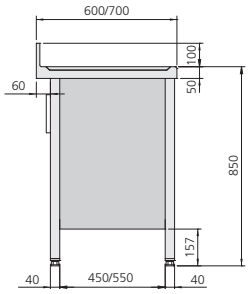
3



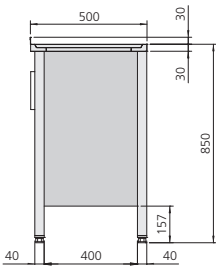
FCP-126/11-D

Fregaderos soldados con puertas

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado pulido satinado.
- Incorporan perfil longitudinal posterior soldado, que incrementa la rigidez del conjunto.
- Sistema de puertas correderas y abatibles, según modelo, con tirador incorporado.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura, adelantadas 60 mm para salvar el canto sanitario.
- Permiten la instalación de ruedas.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe.
- Puertas correderas: Insonorizadas con guías montadas en el exterior del estante, lo que evita la acumulación de suciedad.
- Puertas abatibles: Dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura. .



Gama 500



Gama 600 y 700

Gama 500





Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	Nº puertas
FCP-85/11-D	**19012759**	800 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Abatible	2
FCP-85/11-I	**19012760**	800 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Abatible	2
FCP-105/11-D	**19012761**	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2
FCP-105/11-I	**19012762**	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2
FCP-125/21-D	**19012763**	1200 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2
FCP-125/21-I	**19012764**	1200 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2

Gama 600 y 700







Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	Nº puertas
FCP-66/10	**19012765**	600 x 600	-	500 x 400 x 250	Abatible	1
FCP-77/10	**19012766**	700 x 700	-	500 x 500 x 300	Abatible	1
FCP-106/11-D	**19012767**	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-106/11-I	**19012768**	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-126/11-D	**19012769**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-126/11-I	**19012770**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-127/11-D	**19012771**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2
FCP-127/11-I	**19012772**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2
FCP-126/20	**19012773**	1200 x 600	-	500 x 400 x 250	Corredera	2



FSB-147-ESC

Fregadero escurridor

- Fregadero con cuba de gran capacidad y doble fondo.
- Ideal para escurrir verduras, hortalizas y ensaladas.
- También idóneo para descongelar alimentos congelados.
- Fondo superior perforado, fondo inferior con válvula de desagüe.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 con patas inoxidables regulables en altura.
- El modelo FSB-147-ESC se suministra totalmente soldado.

GRAN ROBUSTEZ. Se suministran montados.



Gran capacidad de trabajo. Excelente calidad de materiales.

Fregadero escurridor

Modelo	Referencia	Descrpción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)
FSB-147-ESC	**19014346**	Fregadero y bastidor montado	1400 x 700 x 850	1160 x 500 x 375



FSBCO-186-D + AFG-540

Fregaderos con cubetas y orificio para desperdicios con espacio para alojar lavavajillas

- Fregadero con encimera con cubeta embutida y orificio con aro de goma para tirar restos a un cubo de basura bajo la encimera (Cubo no incluido, consultar página 82 para ver la gama de cubos).
- Aro de goma embutido al nivel de la superficie de la encimera.
- Cubeta de 500 x 500 x 300 mm.
- Con espacio para colocar un lavavajillas estándar bajo el escurridor.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Los modelos FSBCO-186 y FSBCO-187 se suministran totalmente soldados.
- edenox dispone de una amplia gama de lavavajillas para combinar con estas encimeras y bastidores.

Fregaderos y bastidores soldados

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
FSBCO-186-D	**19014338**	1800 x 600 x 850
FSBCO-186-I	**19014339**	1800 x 600 x 850
FSBCO-187-D	**19012293**	1800 x 700 x 850
FSBCO-187-I	**19012294**	1800 x 700 x 850

D= Escurridor a la derecha I= Escurridor a la izquierda



Peana para lavavasos

- Incrementa la ergonomía del trabajo.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Medidas: 470 x 520 x 131 mm

Modelo	Referencia	Descripción
PL-47-L	**19014796**	Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm y 350 x 350 mm)



FV-66

Fregadero vertedero

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Rejilla movible para apoyar cubos y ollas grandes.
- Altura 500 mm.
- Se suministra montado y totalmente soldado.

GRAN ROBUSTEZ. Se suministran montados.

Fregadero vertedero

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)
FV-66	**19005063**	600 x 600 x 500	500 x 400 x 250



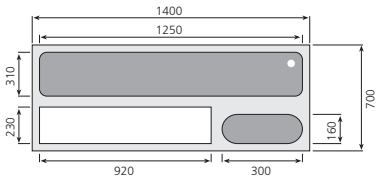
MPVM-147



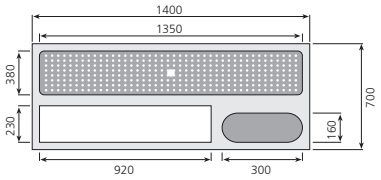
MPCM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

- Especialmente diseñadas para la preparación de alimentos frescos.
- Las dos mesas incluyen una tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor e incorporan un orificio para tirar los desechos.
- La mesa para verduras (MPV-147) incorpora una cubeta de 1250 x 310 x 170 mm con desagüe y rebosadero.
- La mesa para carne y pescado (MPC-147) incorpora una embutición de 1250 x 310 x 20 mm con desagüe de 1/2" cubierta con un sobre perforado.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10, con patas inoxidables regulables en altura.
- En los modelos soldados se suministra la encimera y el bastidor totalmente montados.



MPVM-147



MPCM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)
MPCM-147	**19012060**	Mesa soldada para la preparación de carne y pescado	1400 x 700 x 850	1350 x 380 x 20
MPVM-147	**19014428**	Mesa soldada para la preparación de verdura	1400 x 700 x 850	1250 x 310 x 170



Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

- Accesorio. Los fregaderos se suministran con tubo rebosadero y válvula de desagüe incluidos. (Ø 1- 1/2")

Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

Modelo	Referencia	Para cubetas de profundidad (mm)
TRV-25	**19003221**	250
TRV-30	**19003222**	300



LB-P

LB-G

Lavabos

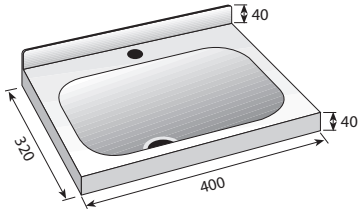
- Lavabos fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios para dar máxima robustez y facilitar su limpieza e higiene.
- Incorporan válvula de desagüe.
- Altura de peto 60 mm.
- Se incluye orificio para grifería Ø orificio grifería: 22 mm.
- No incluye grifería, Vea la gama de grifería industrial más amplia del mercado (Ver páginas 34-41).
- Los modelos rectangulares también pueden utilizarse para la fabricación de lavamanos.
- Modelos LB: Para sujetar a la pared (incluyen los accesorios necesarios).

Lavabos murales

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)
LB-P	**19004465**	380 x 300 x 180	235 x 220 x 120
LB-G	**19004694**	420 x 325 x 200	380 x 285 x 140



LB-43



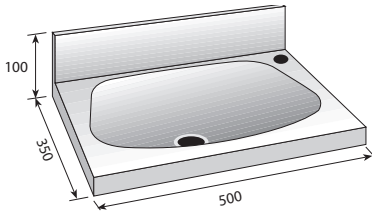
Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)
LB-43	**19004695**	400 x 320 x 185	235 x 220 x 120



LB-535



Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 500 x 350 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)
LB-535	**19004393**	500 x 350 x 245	380 x 285 x 140

Grifería industrial y accesorios

- Vea la gama de grifería industrial más amplia del mercado.
- Para todas las aplicaciones y necesidades: caños, pulsadores y grifos temporizados, grifos de pedal, de rodilla, grifería electrónica, etc.



CL-20



G1T2



G1P2S E



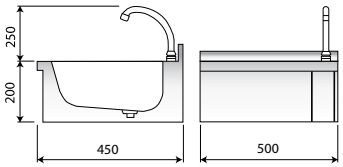
CEL-18



LM-54

Lavamanos murales

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios, que les confieren una máxima robustez, a la vez que facilita la limpieza e higiene.
- Se suministran totalmente equipados, listos para instalar.
- Incorporan como dotación estándar:
  - Pulsador temporizado con palanca de fácil accionamiento.
  - Caño con soporte giratorio.
  - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
  - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
  - Válvula de desagüe.

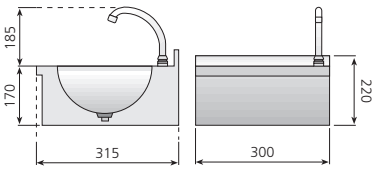


Lavamanos murales

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LM-54	**19004648**	Lavamanos mural	500 x 450 x 200

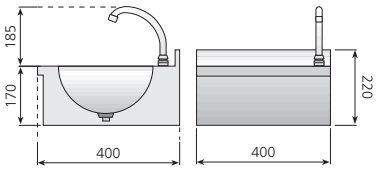


LM-33





LM-44





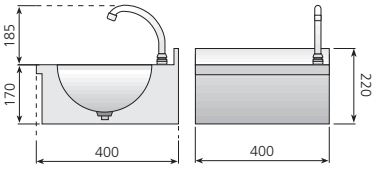
Cubas embutidas y pulidas.



Dosificador de jabón en acero inoxidable.



LM-44-D



Sistema PUSH: pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento. Fácil de limpiar y con cómodo acceso a las piezas en caso de mantenimiento. Estética muy agradable y moderna.

Lavamanos murales

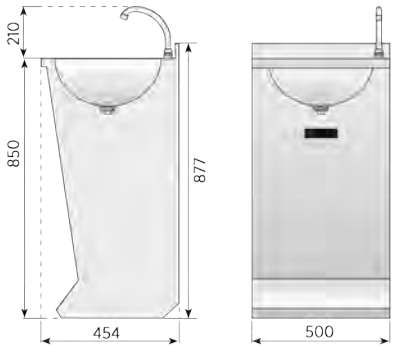
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LM-33	**19010076**	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	300 x 315 x 170
LM-44	**19010077**	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 170
LM-44-D	**19013875**	Lavamanos con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 170



LP-54

Lavamanos de pie

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios, que les confieren una máxima robustez, a la vez que facilita la limpieza e higiene.
- Se suministran totalmente equipados, listos para instalar.
- Incorporan como dotación estándar:
  - Pulsador temporizado de fácil accionamiento mediante el pie.
  - Caño con soporte giratorio (excepto modelo electrónico).
  - Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
  - Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.
  - Válvula de desagüe.



Lavamanos de pie

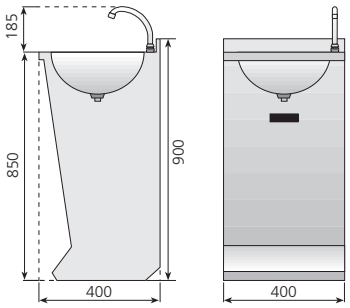
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LP-54	**19004746**	Lavamanos de pie	500 x 450 x 850



LP-44



Lavamanos LP-44
"Sistema PUSH". Pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento.



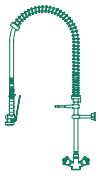
LP-44 / LP-44-D

Lavamanos de pie

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción
LP-44	**19004802**	400 x 400 x 850	Lavamanos de pie con Sistema Push y caño giratorio
LP-44-D	**19011469**	400 x 400 x 850	Lavamanos de pie con Sistema Push y dosificador de jabón


edenox

Grifería industrial



Grifos de ducha página 39
Grifos extensibles página 40
Grifos monomando página 41
Grifos pedal página 43
Accesorios página 43

La grifería industrial de edenox se caracteriza por su robustez, excelentes acabados y su durabilidad garantizada. Especialmente diseñada para entornos profesionales en hostelería, catering y colectividades, todos los diseños están pensados para resolver el trabajo diario eficaz y cómodamente.

Además, edenox quiere con esta gama ampliar su oferta existente en grifería con las características de un producto muy competitivo. Una gama de materiales con aspectos destacados como la calidad y los espesores de los acabados, la estética del producto y la limitación de consumo de agua. Un producto diseñado para los profesionales de la hostelería.



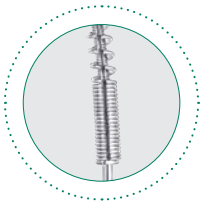
- Muelle terminales y soporte pared en cromado pulido, mantiene sus características de anticorrosión y estabilidad en el tiempo.
- Ducha en plástico especial, conforme a las normas internacionales más estrictas respecto a la composición de materiales y su toxicidad.
- El diseño de la ducha está pensado para el trabajo diario en una cocina. Por ello el caudal de agua sale de la ducha de manera homogénea y concentrada.
- Incluye como dotación estándar todos los accesorios para su fijación, y los latiguillos flexibles para la conexión a la red.
- Gancho para ducha acero cromado. Incorpora palanca de latón cromado. Con anillo-clip para su uso en continuo. Incluye válvula anti-retorno.
- Cuerpos de latón y cromado de alta calidad y dureza.
  Calidad contrastada en todos los mecanismos internos de apertura y cierre.



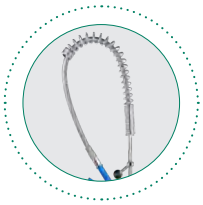
Según modelo incorporan válvula estándar o cartucho cerámico.
Disponibles modelos monomando o con pomos.



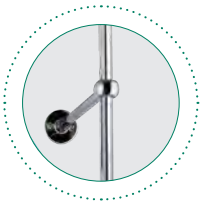
El diseño de las griferías está pensado para acceder fácilmente a las piezas, en caso de mantenimiento o sustitución.



Tubo flexible de doble trenzado inoxidable con recubrimiento de protección en plástico transparente, resistente a las altas presiones y temperaturas.



Columna de soporte cromada para una protección duradera contra la corrosión.



Modelos con y sin caño intermedio incorporado.



Grifos ducha

- Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes.
- Provistos de muelle de acero inoxidable y equipados con flexible especial para resistir la alta temperatura y presión del agua.
- anillo-clip para su uso en continuo, e incluye válvula anti-retorno.
- Baño de cromo de alta densidad en todas las piezas.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su fijación.



GDS S1



GD1 S1



GD1C S1



GD2 S1



GD2C S1



GDP2C S1

Modelo	Referencia	Descripción
GDS S1	**19102868**	Grifo ducha 1 agua directo
GD1 S1	**19102869**	Grifo ducha de 1 agua
GD1C S1	**19102870**	Grifo ducha de 1 agua con caño
GD2 S1	**19102871**	Grifo ducha de 2 aguas
GD2C S1	**19102872**	Grifo ducha de 2 aguas con caño
GDP2C S1	**19102873**	Grifo ducha 2 aguas de pared con caño



GDM2CB SI



GDM2 S1



GDM2C S1

Modelo	Referencia	Descripción
GDM2 S1	**19102874**	Grifo ducha monomando 2 aguas
GDM2C S1	**19102875**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño
GDM2CB S1	**19104167**	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando



GDM2C-60 S1

Grifos altura 600 mm

- Grifos diseñados especialmente para aquellas instalaciones con espacios muy reducidos. La fabricación, materiales y acabados de alta calidad hacen de esta gama 600 un producto profesional de alta calidad.
- Es un producto que además facilita la instalación pues la fijación se hace únicamente en la base, no es necesario fijar a la pared, lo que lo hace flexible para instalar en espacios que no cuenten con un muro en la parte posterior.

Grifos profesionales de altura 600 mm, para aquellas instalaciones con espacio reducidos.

Modelo	Referencia	Descripción
GDM2C-60 S1	**19104214**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm





GX-100 S1

Grifos extensibles

- Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras, ...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ...
- Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Equipado con manguera de goma negra especial, certificada para el uso alimentario, de larga duración y resistencia al calor.
- Sistema de manguera retráctil, enrollable en el interior, con sistema de bloqueo que permite mantener sin esfuerzo la longitud de manguera deseada en cada uso.
- Conexión a la red mediante racor a 90° con rosca macho de 1/2" y válvula anti-retorno.
- Muelle interno de tensión ajustable.
- Estructura giratoria en el soporte, que permite un amplio radio de trabajo de hasta 330° para los modelos GX-100 y GX-150) para una total accesibilidad desde el punto de instalación y reducir esfuerzos y tensiones de la manguera.
- Pistola con chorro ajustable, regulación del caudal y función de uso continuo. Fabricada en plástico de alta resistencia y con diseño ergonómico para un cómodo uso.
- Los modelos GX-100 y GX-150 incluyen como dotación lanza-extensión de 45 cm. acoplable a la pistola para acceder a puntos difíciles y reducir los esfuerzos físicos del usuario.
- La temperatura de trabajo a 4 bar es de: 60 °C y a 6 bar es de 40 °C.

Modelo	Referencia	Radio de trabajo	Longitud máxima manguera (mm)
GX-100 S1	**19102942**	10.000	Grfio extensible de 10 metros con pistola
GX-150 S1	**19102941**	15.000	Grfio extensible de 15 metros con pistola



GM-PL-25 S1

Grifos monomando

- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su instalación.
- Calidad contrastada en todos los mecanismos internos.



GML-30 S1



GML-30 S1



GB-30 E



GM2D E

Modelo	Referencia	Descripción
GM-PL-25 S1	**19104168**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm
GM-PL-30 S1	**19104215**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm
GML-30 S1	**19102940**	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral
GB-30 S1	**19102919**	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm
GM2D E	**19013873**	Grifo monomando de 2 aguas de superficie



GM2DEX E



GDHM2



GB-CL-30 E



Longitud del tubo flexible 1.000 mm para diferentes aplicaciones: limpieza, llenado,etc...



GB-CL-70 E



GMP-30 E

Modelo	Referencia	Descripción
GM2DEX E	**19033604**	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble
GDHM2	**19010667**	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.
GB-CL-30 E	**19033605**	Grifo monobloc columna 2 aguas
GB-CL-70 E	**19033609**	Grifo columna 1 agua
GMP-30 E	**19033611**	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga



GM-CB-16 S1

Grifos monomando espacios reducidos

- edenox amplía la gama de grifos para espacios reducidos pues sabemos la relevancia que tiene este elemento en el espacio de trabajo.
- El nuevo modelo GM-CB-16 E ofrece mayor robustez y excelentes acabados. Su sistema monomando facilita las operaciones de apertura y cierra de caudal.



Bajo barra

Modelo	Referencia	Descripción
GM-CB-16 S1	**19104216**	Grifo monomando de 2 aguas con caño giratorio. Especialmente diseñado para su colocación en fregaderos debajo de la barra, y en general en espacios de altura reducida



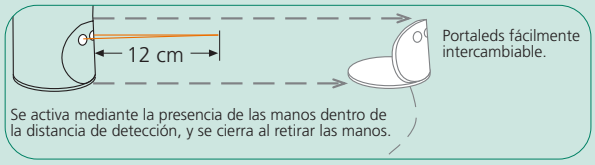
CEL-12

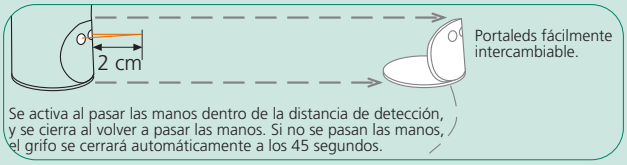


CEL-18

Grifos electrónicos

- Grifos electrónicos de funcionamiento automático con actuación mediante sensores de rayos infrarrojos para la apertura y cierre sin contacto manual.
- Diseñados para una total higiene y mayor comodidad en su uso, sin necesidad de pedales.
- Con sistema de sensores de alta seguridad y diseño anti-vandálico, fácilmente sustituible.
- Cuerpo de latón y cromado de alta calidad y dureza.
- Caja de actuación estanca IP65.
- Cierre automático de la electroválvula en caso de corte eléctrico o de pila agotada.
- Sistema automático de aclarado para evitar la proliferación de bacterias. El equipo se acciona automáticamente durante 1 minuto cada 24 horas después del último funcionamiento, a fin de aclarar los conductos de agua.
- Incluye pre-regulador mezclador de 2 aguas y latiguillo flexible para la conexión de la salida del agua.
- Filtro de entrada del agua y de entrada a la electroválvula.
- Presión de trabajo de 0,1 a 10 bar.
- Temperatura máxima de uso 75 °C.
- Caudal hasta 16 litros/minuto.
- Fabricados en conformidad con las directivas europeas CE.





Modelo	Referencia	Descripción
CEL-12	**19000413**	Caño electrónico con prerregulador. Caja de actuación eléctrica 230 V/1/50-60 Hz
CEL-18	**19000415**	Caño electrónico con prerregulador. Caño alto orientable 360º. Caja de actuación eléctrica 230 V/1/50-60 Hz



G1P2S E

Grifo de pedal

- Grifos de pedal edenox, una excelente elección para aquellos que buscan una combinación perfecta entre funcionalidad, eficiencia e higiene. Con su diseño moderno y robusto, facilitan el acceso al agua de manera segura y evitan la propagación de gérmenes, asegurando un entorno limpio y saludable para todos los usuarios.
- Grifos de pedal para instalación en suelo.
- Modelo G1PSS E de pedal y 2 aguas.
- Modelo G2P2S E de doble pedal: 2 entradas de agua y 1 salida

GRIFOS DE PEDAL PARA INSTALACIÓN EN SUELO



G2P2S E

Modelo	Referencia	Descripción
G1P2S E	**19002805**	Grifo pedal de 2 aguas
G2P2S E	**19033614**	Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo

Accesorios



GR E



GR-GDH



FXI-100

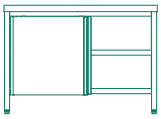


CL-20

Modelo	Referencia	Descripción
GR S1	**19104166**	Ducha lavavajillas/lavaverduras serie S1, máxima ergonomía con dispositivo de regulación del caudal, sistema de salida de agua continua y válvula de retención. Conexión 1/2" G
GR-GDH	**19000885**	Ducha para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G
CL-20	**19000417**	Caño para lavamanos. Conexión 1/2" G
FXI-100	**19001117**	Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. 1000 mm. Conexión 1/2" G



Mesas de trabajo



Mesas de trabajo página 48
Mesas de altura 600mm página 49
Mesas con hueco para cubo de desperdicio página 51
Mesas calientes página 55
Estanterías sobremesa con luz y calor página 57
Baño maría página 58
Mesas cafeteras página 60
Armarios neutros página 62

Espacios funcionales

Todos los artículos de esta gama están pensados para integrarse perfectamente al resto de muebles de acero inoxidable de edenox, sean elementos neutros, fríos o calientes, ya que la altura de los petos traseros, el alto de los estantes inferiores respecto al suelo o la altura del borde de la encimera son iguales. La flexibilidad en medidas y modelos permite sacar el máximo partido de la cocina.



MESAS DE TRABAJO CENTRALES

Para garantizar la calidad del producto las mesas son probadas antes de servirlas colocando cargas en diferentes puntos de la encimera y del estante, comprobando la estabilidad, resistencia y planeidad. Las puertas se abren y cierran repetidas veces llevando al extremo las condiciones habituales de uso.



MESAS DE TRABAJO MURALES

Tanto en los modelos montados como en los que se sirven desmontados, la encimera está diseñada para soportar las condiciones habituales de uso en cocinas industriales. El peto trasero es de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Completa la gama, las mesas con cajones y una mesa especial para desperdicios.



MESAS DE ALTURA 600

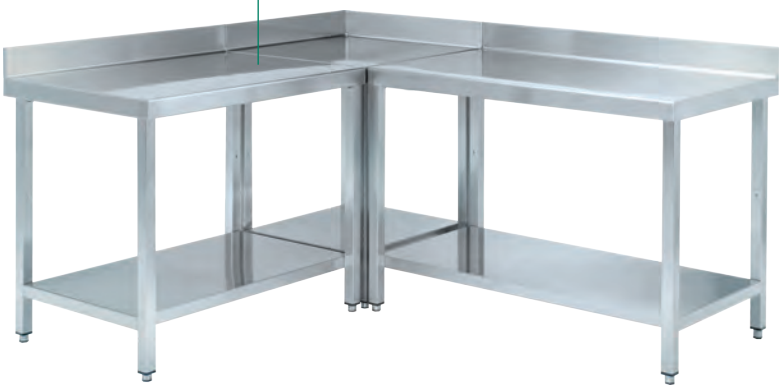
Partiendo del mismo diseño que el resto de mesas de trabajo, garantizando su durabilidad y robustez. En gamas de muebles neutros y también con mesas frías para que la flexibilidad de tipos de muebles y dimensiones permita sacar el máximo partido de la cocina.





Mesas de trabajo

CUANDO LA ROBUSTEZ Y LA
DURABILIDAD SON UNA GARANTÍA



La Serie Estándar de Mesas de Trabajo ofrece superficies de trabajo amplias que se caracterizan por una durabilidad y robustez que las hacen verdaderamente las más fuertes y resistentes del mercado.

MESAS DE ÁNGULO

Dos series diferentes, con puertas y sin puertas, diseñadas para aprovechar y optimizar al máximo el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a mesas de trabajo y fregaderos. Las puertas incorporan bisagra con muelle automático y tope amortiguador para garantizar la seguridad y las condiciones habituales de trabajo.



MESAS CALIENTES

El nuevo diseño de la mesa caliente garantiza una mejor circulación y distribución del aire caliente. El diseño de las puertas correderas también es nuevo, tanto el sistema de guías, el sistema de cierre y el sistema de agarre de la puerta. Este tirador, más ergonómico, se integra con el diseño de los demás elementos de la Línea Estándar.



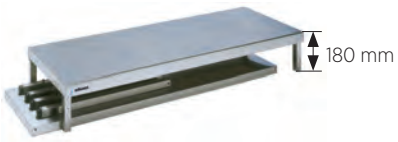
ACCESORIOS

Para acabar de sacar el máximo partido al diseño de la cocina, se pueden integrar diferentes tipos de accesorios que se incorporan fácilmente en las mesas de trabajo como cajones, cajoneras, cajones de gran capacidad, etc. Para poder garantizar la durabilidad de los materiales, todos estos elementos se han diseñado siguiendo el principio de ser usados de manera intensiva y continua.





MMD-166



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 chasís 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 50.
- Como accesorios opcionales están disponibles cajones y cajoneras ver página 51, y estanterías de sobremesa con luz, o con luz y calor página 55.
- Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.
- Para ver los accesorios de las mesas de trabajo ver página 51.

Gama 500 mm — Mesas centrales desmontadas / Gama 500 mm — Mesas murales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
600 x 500 x 850	MCD-65	**19066493**	MMD-65	**19066513**
800 x 500 x 850	MCD-85	**19066494**	MMD-85	**19066514**
1000 x 500 x 850	MCD-105	**19066495**	MMD-105	**19066515**
1200 x 500 x 850	MCD-125	**19066496**	MMD-125	**19066516**
1400 x 500 x 850	MCD-145	**19066497**	MMD-145	**19066517**
1600 x 500 x 850	MCD-165	**19066498**	MMD-165	**19066518**
1800 x 500 x 850	MCD-185	**19066499**	MMD-185	**19066519**
2000 x 500 x 850	MCD-205	**19066510**	MMD-205	**19066530**
2200 x 500 x 850	MCD-225	**19066511**	MMD-225	**19066531**
2400 x 500 x 850	MCD-245	**19066512**	MMD-245	**19066532**

Gama 600 mm — Mesas centrales desmontadas / Gama 600 mm — Mesas murales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
600 x 600 x 850	MCD-66	**19012801**	MMD-66	**19012830**
700 x 600 x 850	MCD-76	**19066534**	MMD-76	**19066672**
800 x 600 x 850	MCD-86	**19012802**	MMD-86	**19012831**
900 x 600 x 850	MCD-96	**19066535**	MMD-96	**19066673**
1000 x 600 x 850	MCD-106	**19005117**	MMD-106	**19005123**
1100 x 600 x 850	MCD-116	**19066538**	MMD-116	**19066674**
1200 x 600 x 850	MCD-126	**19005213**	MMD-126	**19005248**
1300 x 600 x 850	MCD-136	**19066541**	MMD-136	**19066675**
1400 x 600 x 850	MCD-146	**19005397**	MMD-146	**19005432**
1500 x 600 x 850	MCD-156	**19012803**	MMD-156	**19012832**
1600 x 600 x 850	MCD-166	**19005467**	MMD-166	**19005500**
1700 x 600 x 850	MCD-176	**19066543**	MMD-176	**19066676**
1800 x 600 x 850	MCD-186	**19005577**	MMD-186	**19005595**
1900 x 600 x 850	MCD-196	**19066546**	MMD-196	**19066677**
2000 x 600 x 850	MCD-206	**19005690**	MMD-206	**19005698**
2100 x 600 x 850	MCD-216	**19066547**	MMD-216	**19066678**
2200 x 600 x 850	MCD-226	**19066608**	MMD-226	**19066679**
2300 x 600 x 850	MCD-236	**19066609**	MMD-236	**19066680**
2400 x 600 x 850	MCD-246	**19006041**	MMD-246	**19006042**

Gama 700 mm Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 700 x 850	MCD-67	**19012804**
700 x 700 x 850	MCD-77	**19066639**
800 x 700 x 850	MCD-87	**19012805**
900 x 700 x 850	MCD-97	**19066640**
1000 x 700 x 850	MCD-107	**19005208**
1100 x 700 x 850	MCD-117	**19066641**
1200 x 700 x 850	MCD-127	**19005333**
1300 x 700 x 850	MCD-137	**19066642**
1400 x 700 x 850	MCD-147	**19005478**
1500 x 700 x 850	MCD-157	**19012806**
1600 x 700 x 850	MCD-167	**19005537**
1700 x 700 x 850	MCD-177	**19066643**
1800 x 700 x 850	MCD-187	**19005699**
1900 x 700 x 850	MCD-197	**19066644**
2000 x 700 x 850	MCD-207	**19005947**
2100 x 700 x 850	MCD-217	**19066645**
2200 x 700 x 850	MCD-227	**19066646**
2300 x 700 x 850	MCD-237	**19066647**
2400 x 700 x 850	MCD-247	**19006241**

Gama 700 mm Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia
MMD-67	**19012833**
MMD-77	**19066630**
MMD-87	**19012373**
MMD-97	**19066631**
MMD-107	**19005216**
MMD-117	**19066632**
MMD-127	**19005401**
MMD-137	**19066633**
MMD-147	**19005502**
MMD-157	**19012836**
MMD-167	**19005573**
MMD-177	**19066634**
MMD-187	**19005743**
MMD-197	**19066635**
MMD-207	**19005948**
MMD-217	**19066636**
MMD-227	**19066637**
MMD-237	**19066638**
MMD-247	**19006251**

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**

Gama 800 mm Mesas murales desmontadas

Referencia
19076621
19076622
19076623
19076624
19076627
19076628
19076629
19076640
19076641



MCB-106

Mesas de altura 600 mm

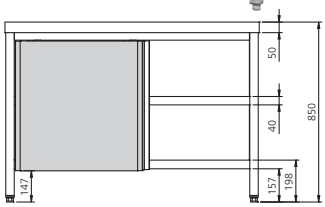
- Ideal como mesa soporte para aparatos de cocción y de preparación de comidas.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción esté entre 850 y 900 mm.
- Con los 5 largos de mesas (800, 1000, 1200, 1400 y 1600 mm) pueden hacerse todo tipo de combinaciones, consiguiendo el largo total necesario.
- Construidas totalmente en acero inoxidable, en acabado satinado.
- Encimera conforme a las más exigentes normativas sanitarias, fabricadas con chapa de 1,2 mm de espesor y frontal de 50 mm, reforzada con omegas longitudinales.
- Se suministran montadas.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior incluido.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)
MCB-86	**19004950**	800 x 600 x 600
MCB-106	**19005049**	1000 x 600 x 600
MCB-126	**19005122**	1200 x 600 x 600
MCB-146	**19005256**	1400 x 600 x 600
MCB-166	**19005431**	1600 x 600 x 600

Mesas de trabajo con puertas



MCPP-16



Mesas de tabajo con puertas

- Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Deslizamiento superior de las puertas mediante rodamientos y en la parte inferior mediante pletina que corre bajo el estante, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos y suciedades. El sistema de puertas incorpora un cierre al final del recorrido.
- Incorporan estante intermedio liso con pliegue frontal, regulable en altura y con una omega de refuerzo longitudinal.
- Construidas en acero inoxidable en acabado pulido satinado.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura.
- Cuentan con dos puertas por cada lado de acero inoxidable con tirador incorporado en toda la altura de la puerta.
- Tanto en la Gama 600 y 700 incorporan sistema de puertas correderas.

Mesas centrales con puertas pasantes



Tirador incorporado en toda la altura de la puerta.



Estante regulable en 7 niveles cada 41 mm.



El estante va de extremo a extremo sin dejar espacios huecos.



Opcionalmente a las mesas se les puede instalar fácilmente un conjunto de estanterías (ver ina 58)

Mesas murales con puertas



Sistema de guías oculto, facilita las operaciones de limpieza y evita la acumulación de suciedad.



Peto completamente soldado y pulido.



Puertas correderas con tope al final del recorrido.



El diseño de las mesas permite crear espacios funcionales, organizados y seguros con otros muebles de la línea estándar.

Gama 600 mm **Mesas murales con puertas** **Gama 700 mm** **Mesas murales con puertas**

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta
600 x 600 x 850	MMP-66-PB	**19014405**	Abatible	600 x 700 x 850	MMP-67-PB	**19014414**	Abatible
800 x 600 x 850	MMP-86	**19014406**	Abatible	800 x 700 x 850	MMP-87	**19014415**	Abatible
1000 x 600 x 850	MMP-106	**19011654**	Corredera	1000 x 700 x 850	MMP-107	**19012845**	Corredera
1200 x 600 x 850	MMP-126	**19011655**	Corredera	1200 x 700 x 850	MMP-127	**19012259**	Corredera
1400 x 600 x 850	MMP-146	**19011656**	Corredera	1400 x 700 x 850	MMP-147	**19012847**	Corredera
1600 x 600 x 850	MMP-166	**19011658**	Corredera	1600 x 700 x 850	MMP-167	**19012162**	Corredera
1800 x 600 x 850	MMP-186	**19011659**	Corredera	1800 x 700 x 850	MMP-187	**19011661**	Corredera
2000 x 600 x 850	MMP-206	**19011660**	Corredera	2000 x 700 x 850	MMP-207	**19012850**	Corredera

Gama 600 mm **Mesas centrales con puertas pasantes** **Gama 700 mm** **Mesas centrales con puertas pasantes**

Dimesiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	Dimesiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta
1000 x 600 x 850	MCPP-106	**19012811**	Corredera	1000 x 700 x 850	MCPP-107	**19012817**	Corredera
1200 x 600 x 850	MCPP-126	**19012412**	Corredera	1200 x 700 x 850	MCPP-127	**19012818**	Corredera
1400 x 600 x 850	MCPP-146	**19012813**	Corredera	1400 x 700 x 850	MCPP-147	**19012819**	Corredera
1600 x 600 x 850	MCPP-166	**19012814**	Corredera	1600 x 700 x 850	MCPP-167	**19012820**	Corredera
1800 x 600 x 850	MCPP-186	**19012815**	Corredera	1800 x 700 x 850	MCPP-187	**19012532**	Corredera
2000 x 600 x 850	MCPP-206	**19012816**	Corredera	2000 x 700 x 850	MCPP-207	**19012822**	Corredera

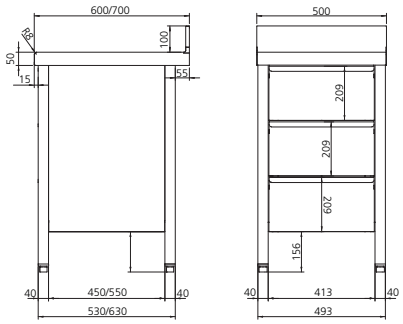


MM-56-3C

Mesa mural con 3 cajones

- Mesa con cajones incorporados en la estructura.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- La medida útil de los cajones es de 424 x 365 x 128 mm.





Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)
MM-56-3C	**19012629**	500 x 600 x 850
MM-57-3C	**19012857**	500 x 700 x 850

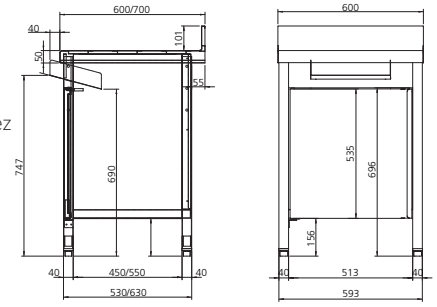


MMP-66-D

Mesa mural con puerta y sin base para desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable
- Con hueco libre para colocar cubos de desperdicios de diámetro máximo 460 mm.
- Provista de cuña soldada al chasis, lo que le confiere gran robustez y durabilidad.
- Puerta retorno automático.
- Fácil limpieza.





Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)
MMP-66-D	**19012601**	600 x 600 x 850	510 x 450 x 690
MMP-67-D	**19012207**	600 x 700 x 850	510 x 550 x 690



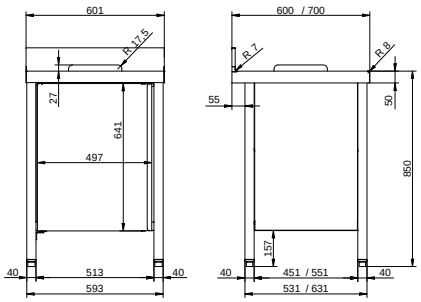
MMP-66-O

Mesa mural con puerta y con orificio para desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable.
- Con hueco libre para colocar cubos de desperdicios de diámetro máximo 460 mm.
- Provista de aro de goma para tirar restos a un cubo de basura bajo la encimera (cubo no incluido).
- Puerta retorno automático.
- Fácil limpieza.







Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)
MMP-66-O	**19017573**	600 x 600 x 850	513 x 450 x 690
MMP-67-O	**19017574**	600 x 700 x 850	513 x 550 x 690



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias

- Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa. Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizastes.
- 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.

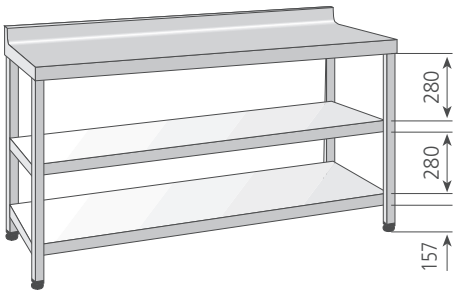
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50	Tapa
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105	Tapa
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal



EB-185

Estantes para mesas centrales y murales

- Estantes para instalar en las mesas de trabajo normalizadas como estante intermedio entre el sobre de trabajo y el estante inferior.
- Los estantes se pueden instalar con suma facilidad, gracias a que todas las patas de las mesas normalizadas llevan embutidas tuercas de paso métrico en el centro de su altura.
- El montaje de un estante intermedio ayuda, si cabe, a que la mesa tenga una mayor robustez.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Refuerzo central en acero inoxidable en la parte inferior del estante.
- El estante suplementario siempre se suministra desmontado.



Estantes para mesas de 500 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 500 x 850	EB-65	**19066648**
800 x 500 x 850	EB-85	**19066649**
1000 x 500 x 850	EB-105	**19066650**
1200 x 500 x 850	EB-125	**19066651**
1400 x 500 x 850	EB-145	**19066652**
1600 x 500 x 850	EB-165	**19066653**
1800 x 500 x 850	EB-185	**19066654**
2000 x 500 x 850	EB-205	**19066655**
2200 x 500 x 850	EB-225	**19066656**
2400 x 500 x 850	EB-245	**19066657**

Estantes para mesas de 800 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 800	EB-68	**19076644**
800 x 800	EB-88	**19076645**
1000 x 800	EB-108	**19076646**
1200 x 800	EB-128	**19076647**
1400 x 800	EB-148	**19076648**
1600 x 800	EB-168	**19076649**
1800 x 800	EB-188	**19076650**
2000 x 800	EB-208	**19076651**
2200 x 800	EB-228	**19076652**
2400 x 800	EB-248	**19076653**

Estantes para mesas de 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 600	EB-66	**19004554**
700 x 600	EB-76	**19004573**
800 x 600	EB-86	**19014299**
900 x 600	EB-96	**19066658**
1000 x 600	EB-106	**19004623**
1100 x 600	EB-116	**19066659**
1200 x 600	EB-126	**19004645**
1300 x 600	EB-136	**19004680**
1400 x 600	EB-146	**19004685**
1500 x 600	EB-156	**19014300**
1600 x 600	EB-166	**19004702**
1700 x 600	EB-176	**19066660**
1800 x 600	EB-186	**19004743**
1900 x 600	EB-196	**19066661**
2000 x 600	EB-206	**19004776**
2100 x 600	EB-216	**19066662**
2200 x 600	EB-226	**19066663**
2300 x 600	EB-236	**19066664**
2400 x 600	EB-246	**19004778**

Estantes para mesas de 700 mm

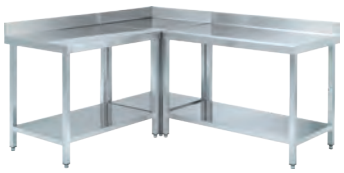
Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 700	EB-67	**19014301**
700 x 700	EB-77	**19004611**
800 x 700	EB-87	**19004624**
900 x 700	EB-97	**19066665**
1000 x 700	EB-107	**19004644**
1100 x 700	EB-117	**19066666**
1200 x 700	EB-127	**19004686**
1300 x 700	EB-137	**19066667**
1400 x 700	EB-147	**19004704**
1500 x 700	EB-157	**19014302**
1600 x 700	EB-167	**19004771**
1700 x 700	EB-177	**19066668**
1800 x 700	EB-187	**19004777**
1900 x 700	EB-197	**19066669**
2000 x 700	EB-207	**19004810**
2100 x 700	EB-217	**19004827**
2200 x 700	EB-227	**19066670**
2300 x 700	EB-237	**19066671**
2400 x 700	EB-247	**19004805**



MMA-66

Mesas de ángulo

- Mesas que se adaptan a esquinas con ángulo de 90° para crear una instalación continua de mesas y fregaderos de edenox.
- Dos modelos: uno de 600 x 600 mm para utilizar con mesas de trabajo y fregaderos de 600 mm y un modelo de 700 x 700 mm para combinar con las gamas de 700 mm.
- Construidas en acero inoxidable, en acabado satinado.
- Encimeras con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado.
- Estructura sólida y robusta.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior incluido.



MM-106 + MMA-66 + MM-126

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
MMA-66	**19004937**	600 x 600 x 850	Sin puertas
MMA-77	**19004966**	700 x 700 x 850	Sin puertas

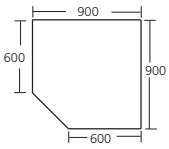


MMAP-106

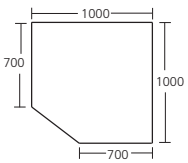
Mesas de ángulo y mesas de ángulo 90° con puertas

- Diseñadas para aprovechar y optimizar al máximo el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a mesas de trabajo y fregaderos industriales.
- Construidas en acero inoxidable.
- Peto trasero de 100 x 15 mm.
- Encimera de 1,2 mm de espesor, con omega de refuerzo inferior que le proporciona una robustez inmejorable.
- Modelos de profundidad 600 mm y 700 mm.
- Puerta con tirador incorporado en toda la altura.
- Incorporan bisagra con muelle de retorno automático y un tope amortiguador en el chasís del mueble.
- Patas regulables en altura.

Puerta abatible con retorno automático



MMAP-106



MMAP-107



Mesa de ángulo MMAP-106. La mesa de ángulo permite crear una línea continua y homogénea de mesas de trabajo y fregaderos.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
MMAP-106	**19012864**	600 x 600 850	Puerta abatible
MMAP-107	**19012865**	700 x 700 x 850	Puerta abatible



CMM



CJ

Accesorios mesas trabajo

- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- Los cajones pueden suministrarse montados con las mesas o como kit para montar (ver tabla).
- Fabricados en acero inoxidable.
- El cajón de gran capacidad CGC se suministra con unas pinzas de sujeción para bolsas de plástico que evita que se mueva la bolsa 100 L.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
CM-6	**19004641**	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 600 mm
CM-7	**19004643**	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm
CJ-46	**19004873**	505 x 468 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 600 mm
CJ-47	**19014431**	505 x 568 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 700 mm



EB-185

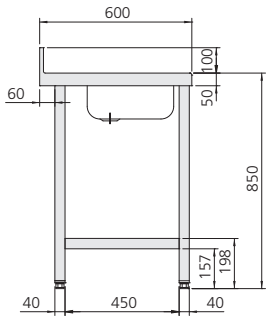
Mesas murales con cubeta

- Construidas en acero inoxidable y acabado satinado higiénico.
- En la parte inferior, como refuerzo, incorporan 3 travesaños en los 2 laterales y en la parte trasera.
- Se suministran montadas.
- Encimera de 50 mm con refuerzo anti sonoro con cantos y esquinas redondeados y peto posterior de 100 mm.
- Disponibles en 1400 y 1600 mm de largo y un fondo de 600 mm.
- Incorpora cubeta de 400 x 340 x 200 mm de acero inoxidable y un espesor de 1 mm.
- Modelos con cubeta a la derecha o a la izquierda.
- Provistas de patas inoxidables regulables en altura.
- Con orificio para grifería de 37 mm de diámetro.
- Posibilidad de suministro sin grifería o con grifo mono mando de alta calidad de 2 aguas: Modelo GML-30 E.
- edenox dispone de una amplia gama de grifería industrial.



A las mesas sin grifo se les puede acoplar una amplia variedad de grifos de la gama de grifería industrial de edenox.

Se suministran montadas



Modelo	Referencia	Posición cubeta	Opción	Medidas totales (mm)
MCU-126-D	**19036547**	Derecha	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850
MCU-126-I	**19036548**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850
MCU-146-D	**19005211**	Derecha	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850
MCU-146-I	**19005124**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850
MCU-146-D-GM	**19005212**	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850
MCU-146-I-GM	**19005199**	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850
MCU-166-D	**19005399**	Derecha	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850
MCU-166-I	**19005400**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850
MCU-166-D-GM	**19014427**	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850
MCU-166-I-GM	**19005434**	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850

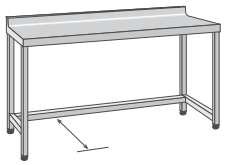


MMS-186

Mesas de trabajo murales sin estante inferior

- Mesas sin estante inferior para poder introducir otros elementos en la parte inferior (carros, cubos, recipientes varios, etc.).
- En la parte inferior, como refuerzo, incorporan 3 travesaños en los 2 laterales y en la parte trasera.
- Construidas en acero inoxidable, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Mesas sin estante inferior para poder introducir otros elementos en la parte inferior (carros, cubos, recipientes varios, etc.).

Se suministran montadas



Espacio útil:
450 mm en la gama 600 mm
550 mm en la gama 700 mm

Gama 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
800 x 600 x 850	MMS-86	**19040875**
1000 x 600 x 850	MMS-106	**19012582**
1200 x 600 x 850	MMS-126	**19014416**
1400 x 600 x 850	MMS-146	**19014417**
1600 x 600 x 850	MMS-166	**19014418**
1800 x 600 x 850	MMS-186	**19012583**
2000 x 600 x 850	MMS-206	**19014419**
2400 x 600 x 850	MMS-246	**19014420**

Gama 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
800 x 700 x 850	MMS-87	**19040876**
1000 x 700 x 850	MMS-107	**19014421**
1200 x 700 x 850	MMS-127	**19014422**
1400 x 700 x 850	MMS-147	**19014423**
1600 x 700 x 850	MMS-167	**19012559**
1800 x 700 x 850	MMS-187	**19014424**
2000 x 700 x 850	MMS-207	**19014425**
2400 x 700 x 850	MMS-247	**19014426**

Mesas calientes

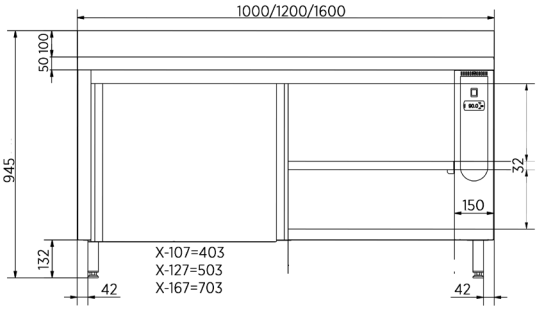
- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos, sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción en acero inoxidable con acabado satinado y doble pared aislada.
- Puertas inyectadas que le confieren robustez y un aislamiento eficiente que se traduce en ahorro energético y una estabilidad de la temperatura en todo momento.
- Temperatura de trabajo de 30° C a 85° C
- La encimera puede desmontarse fácilmente.
- Para otras medidas y opciones consultar con el departamento comercial de edenox.

Mesas calientes murales

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
- 2 puertas correderas
- Mesas murales con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.
- Equipadas con estante intermedio.
- El respaldo de la mesa en acero inoxidable.



MMP-167-CA



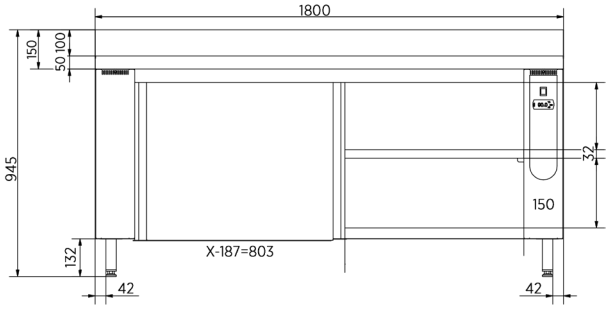
Dimensiones para modelos 107, 127 y 167

Mesas calientes pasantes

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
- 2 puertas correderas a cada lado en los muebles pasantes.
- Equipadas con estante intermedio.



MMP-167-CA



Dimensiones para modelos 187

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)
MMP-107-CA	**19044766**	1000 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N
MMP-127-CA	**19006617**	1200 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N
MMP-167-CA	**19044763**	1600 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N
MMP-187-CA	**19007632**	1800 x 700 x 850	Mural	3500	230/1/N
MCPP-107-CA	**19044767**	1000 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N
MCPP-127-CA	**19006074**	1200 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N
MCPP-167-CA	**19044765**	1600 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N
MCPP-187-CA	**19006465**	1800 x 700 x 850	Pasante	3500	230/1/N

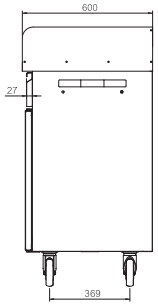


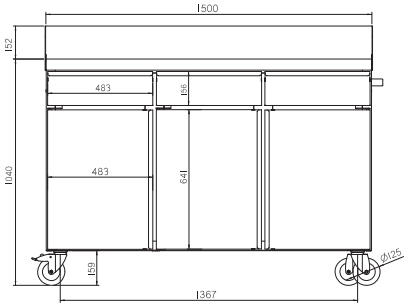
Mesa terraza MT-1560 CP. Con espacio para la caja registradora, cajones para cubiertos y porta bandejas. Cómodas puertas abatibles con ruedas para retirar la mesa, espacio interior para almacenar vajilla, elementos de limpieza o servilleteros, etc.

Mesas terraza

- Mesa especialmente diseñada para establecimientos con terrazas.
- Una gran ayuda en la preparación de las mesas, el servicio de comidas y bebidas y la recogida de vajilla en el exterior.
- Fabricado en acero inoxidable.
- El peto trasero es de 150 mm y protege la encimera del viento y de la caída de objetos. Como accesorio se puede instalar un peto lateral.
- Incorpora cajones con guías telescópicas y mecanismo de amortiguación.
- En la parte inferior de la mesa incorpora estante intermedio regulable
- Como accesorio se pueden instalar asas en los costados para facilitar su manejo.
- 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno.
- Como accesorio existe el porta bandejas, ideal para almacenar las bandejas camarero mientras no se utilizan.



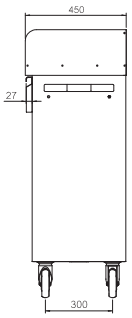


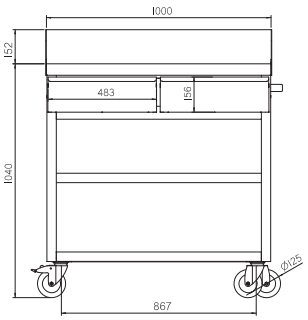


MT-1560 CP









MT-1045 C **MT-1045 CP**

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº puertas	Nº cajones
MT-1045 C	**19012479**	1000 x 450 x 1192	-	2
MT-1045 CP	**19033301**	1000 x 450 x 1192	2	2
MT-1560 CP	**19012885**	1500 x 600 x 1192	3	3



AMT

Accesorios



PBMT

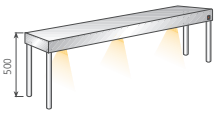
Modelo	Referencia	Descripción
AMT	**19014442**	Asa lateral adicional para la mesa terraza
RLMT-45	**19014444**	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1045 C
RLMT-60	**19014445**	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1560 CP
PBMT	**19014443**	Porta bandejas camarero para mesa Terraza



Estanterías sobremesa con luz y calor

- Con lámparas halógenas para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Incorporan 1 interruptor por estante en los modelos de 1100 mm de largo, 2 interruptores por estante en los modelos de 1700, para poder encender sólo la mitad de las lámparas.
- Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.

Estantería ESMC-170.
A las mesas de trabajo se les puede instalar de manera sencilla
estanterías de sobremesa con luz y calor para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos.

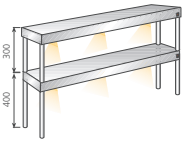




ESMC-110

1 estante

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ESMC-110	**19003391**	1100 x 325 x 500	900
ESMC-170	**19003392**	1700 x 325 x 500	1200





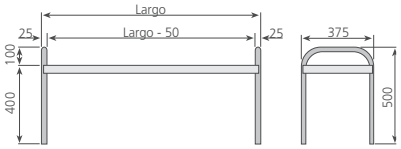
ESMC-112

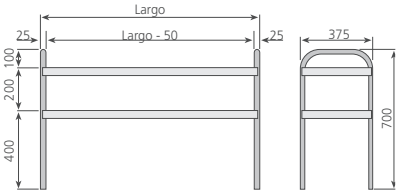
2 estantes

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ESMC-112	**19004412**	1100 x 325 x 700	1800
ESMC-172	**19004415**	1700 x 325 x 700	2400

Estanterías sobremesa neutras

- Para facilitar la preparación de comidas y su distribución.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- 4 largos de 1300 mm a 1900 mm.
- Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.







ESM-131

1 estante

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
ESM-131	**19003412**	1300 x 375 x 500
ESM-151	**19003413**	1500 x 375 x 500
ESM-171	**19003402**	1700 x 375 x 500
ESM-191	**19004775**	1900 x 375 x 500



ESM-132

2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
ESM-132	**19003400**	1300 x 375 x 700
ESM-152	**19003401**	1500 x 375 x 700
ESM-172	**19003403**	1700 x 375 x 700
ESM-192	**19003404**	1900 x 375 x 700



BMSM-211-S
Baño María sobremesa sin agua.



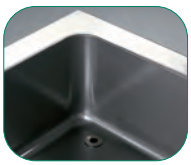
BMSM-211
Baño María sobremesa con agua.

Baños maría sobremesa

- Los baños María permiten el mantenimiento de la temperatura de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Cable con clavija de toma de tierra.
- Incorpora panel de mandos en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación.
- Incorpora pies de altura regulable.
- Sistema de funcionamiento con agua (BMSM)
  - Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
  - En el frontal incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
  - Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 200 mm o subdivisiones.
  - Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Sistema de funcionamiento sin agua (BMSM-S)
  - Resistencias blindadas y protegidas mediante rejilla de acero inoxidable.
  - Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 150 mm o subdivisiones.



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona (Modelos BMSM).



Cuba embutida y esquinas Redondeadas



Alojan cubetas GN 1 / 1 o subdivisiones.

Baños maría sobremesa con agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm
BMSM-111	**19004916**	430 x 600 x 330	700	230/1N/50 Hz	1
BMSM-211	**19005015**	755 x 600 x 330	1400	230/1N/50 Hz	2
BMSM-311	**19005121**	1065 x 600 x 330	2100	230/1N/50 Hz	3

Baños maría sobremesa sin agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm
BMSM-111-S	**19005048**	430 x 600 x 330	1	700	230
BMSM-211-S	**19005056**	755 x 600 x 330	2	800	230
BMSM-311-S	**19005103**	1065 x 600 x 330	3	1200	230



BMSM-1/1170-E

Baño maría sobremesa compacto sistema de funcionamiento con agua

- Baño María compacto de sobremesa de tamaño reducido.
- Doble pared.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencia colocada en la parte inferior de la cuba.
- Termostato de control con una temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Modelo sin grifo.
- Diseñado para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 170 mm o subdivisiones.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación.
- Incorpora pies de altura regulable.
- Importante: al poner en marcha el Baño María, la cuba siempre debe contener agua.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
BMSM-1/1 170-E	**19046783**	325 x 530 x 240	1500	230/1N/50-60 Hz



MBMR-411



Mueble baño María con reserva inferior caliente.

Muebles baño maría con reserva

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o neutra.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 162 a 167)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.

Muebles baño maría con reserva caliente

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Tipo Reserva	Potencia (W)	Tensión (V)
MBMR-311	**19006612**	1200 x 700 x 850	3	caliente	3500	230/1/N - 50/60Hz
MBMR-411	**19007672**	1500 x 700 x 850	4	caliente	3500	230/1/N - 400-3N - 50/60Hz
MBM-311	**19006528**	1200 x 700 x 850	3	neutra	2100	230/1/N - 50/60Hz
MBM-411	**19007571**	1500 x 700 x 850	4	neutra	2100	230/1/N - 50/60Hz



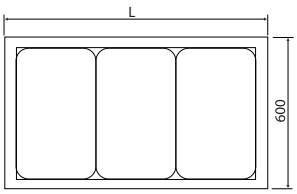
BMSR-311
(cubetas no incluidas)

Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

- Las mesas baño María permiten la conservación de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- En la parte inferior incorpora un estante liso.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para cuando está desenchufado de la red.
- Incorpora panel de mandos, en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- En el extremo inferior de la cuba incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 163 a 168)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.



Profundidad máxima de cubetas 200mm



Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	Medidad totales (mm)	L (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia (W)	Tensión (V)
BMSR-311	**19003460**	1075 x 600 x 850	956	3 GN 1/1	2100	230
BMSR-411	**19007977**	1400 x 600 x 850	1281	4 GN 1/1	2100	230

Mesas cafeteras

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas estanterías cafetería y mesas refrigeradas frente mostrador, puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inoxidable, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.
- Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
- Su fabricación y diseño están pensados para un uso continuado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable regulables en altura. Pueden incorporar estantes adicionales.
- Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- **Incorporan orificio en la encimera.**
- Pueden incorporar estantes adicionales.

Estantes regulables en 7 niveles



1 Estante



MAC-1060



MAC-1560



MAC-2060



MAC-2560

1 Estante

Dimensiones	Modelo	Referencia	Cajones
1000 x 600 x 1045	MAC-1060-O	**19056203**	1
1500 x 600 x 1045	MAC-1560-O	**19056204**	2
2025 x 600 x 1045	MAC-2060-O	**19056205**	2
2550 x 600 x 1045	MAC-2560-O	**19056206**	2



MAC-1560-O + KEMC-1560

2 estantes



MAC-1060-2E



MAC-1560-2E





MAC-2060-2E

Kit para 2 estantes

Modelo	Referencia	Ancho	Profundidad	Para	Elementos necesarios por mesa
KEMC-1560	**19014433**	1000	600	KIT MAC-1060/1560	1 para MAC-1060/ 2 para MAC-1560
KEMC-2060	**19014434**	2025	600	KIT MAC-2060	2
KEMC-2560	**19014435**	2550	600	KIT MAC-2560	2



Profundidad 350 mm

Mesas estanterías cafetería frente mostrador

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.
- Construidas en acero inoxidable, acabado satinado y con trasera de acero plastificado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Modelos con profundidades de 350 mm y 600 mm con 1 ó 2 estantes.

Profundidad 350 mm 1 o 2 estantes



Largo 1000 mm | **Largo 1500 mm** | **Largo 2025 mm** | **Largo 2550 mm**

350 mm

1 estante

2 estantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
1000 x 350 x 1045	MA-1035	**19005247**	MA-1035-2E	**19006744**
1500 x 350 x 1045	MA-1535	**19005576**	MA-1535-2E	**19014436**
2025 x 350 x 1045	MA-2035	**19005946**	MA-2035-2E	**19014437**
2550 x 350 x 1045	MA-2535	**19003405**	MA-2535-2E	**19014438**



Profundidad 600 mm

Profundidad 600 mm 1 o 2 estantes



Largo 1000 mm | **Largo 1500 mm** | **Largo 2025 mm** | **Largo 2550 mm**

600 mm

1 estante

2 estantes

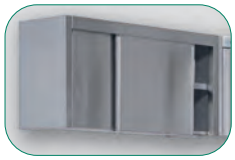
Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
1000 x 600 x 1045	MA-1060	**19005648**	MA-1060-2E	**19014439**
1500 x 600 x 1045	MA-1560	**19003439**	MA-1560-2E	**19014440**
2025 x 600 x 1045	MA-2060	**19003440**	MA-2060-2E	**19005579**
2550 x 600 x 1045	MA-2560	**19003441**	MA-2560-2E	**19005580**



AP-104

Armarios de pared

- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina industrial y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir con las normativas de sanidad.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante intermedio, regulable en altura.
- Puertas correderas con sistema de rodamientos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.



Mejoran la higiene y ayudan a cumplir con las normativas de sanidad.



Construidos totalmente en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
AP-104	**19005017**	1000 x 400 x 600
AP-124	**19005194**	1200 x 400 x 600
AP-164	**19005430**	1600 x 400 x 600
AP-184	**19005550**	1800 x 400 x 600



APA-104

Armarios de pared abiertos

- Optimizan el espacio en la cocina y facilitan el trabajo diario
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante intermedio, regulable en altura.
- Cantos redondeados y con un diseño totalmente libre de remaches o tornillos a la vista.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.



Optimizan el espacio en la cocina y facilitan el trabajo diario



Equipados con estante intermedio, regulable en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
APA-104	**19012867**	1000 x 400 x 600
APA-124	**19012868**	1200 x 400 x 600
APA-164	**19012869**	1600 x 400 x 600
APA-184	**19012870**	1800 x 400 x 600



AP-104-ESC

Armarios de pared con escurridor de platos

- Armario de pared con escurridor de platos de acero inoxidable en la parte inferior.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Modelo AP-104-ESC tiene capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.
- Estante intermedio perforado, de acero inoxidable regulable en altura.
- Puertas correderas mediante sistema de rodamientos.
- Construido totalmente en acero inoxidable.



Armario de pared con escurridor de platos de acero inoxidable en la parte inferior.



Puertas correderas mediante sistema de rodamientos.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
AP-104-ESC	**19005016**	1000 x 400 x 600



ANA-106



ANA-146

Armarios altos de pie

- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir las normativas de sanidad.
- Los modelos ANA-66 y ANA-106 cuentan con puertas pivotantes, una de ellas incorpora una cerradura con llave.
- Puertas correderas mediante sistema de rodamientos en los modelos ANA-126,
- ANA-146 y ANA 166
- Equipados con estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Pies de acero inoxidable regulables.
- Los armarios pueden incluir cerradura como accesorio.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas
ANA-66	**19012274**	600 x 600 x 1750	Abatibles
ANA-106	**19012553**	1000 x 600 x 1750	Abatibles
ANA-126	**19005618**	1200 x 600 x 1750	Correderas
ANA-146	**19005623**	1400 x 600 x 1750	Correderas
ANA-166	**19005624**	1600 x 600 x 1750	Correderas



AL2P-106



AL1P-66

Armarios para artículos de limpieza

- Armarios diseñados para el almacenaje de artículos de limpieza en un lugar higiénico y seguro.
- Indispensables para el cumplimiento de las normativas de sanidad.
- Construidos totalmente en acero inoxidable, acabado satinado.
- Estructura rígida y robusta.
- Equipados con estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Incorporan una cerradura con llave.
- Puertas abatibles con bisagras.
- Pies de acero inoxidable regulables.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas
AL1P-66	**19005620**	600 x 600 x 1750	1
AL2P-106	**19005621**	1000 x 600 x 1750	2



ACP-50



ACP-100

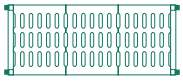
Armarios calentadores de platos

- Especialmente diseñados para el calentamiento y mantenimiento de los platos durante el servicio de comidas.
- Fabricados interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Provistos de interruptor con piloto y termostato de 30 °C a 90° C.
- Dotados de bisagras con mecanismo de cierre y fijación de apertura automática, que cuando la puerta está en posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y, por consiguiente, un ahorro de energía.
- Armario de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un ahorro importante de energía.
- Capacidad de 50 a 60 platos en el armario de una puerta (ACP-50) y de 100 a 120 platos en el de dos puertas (ACP-100), dependiendo del espesor de los platos.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad platos	Diámetro máx platos (cm)	Potencia (W)	Tensión (V)
ACP-50	**19003406**	410 x 410 x 900	50-60	33	480	230-50/60 Hz
ACP-100	**19003407**	800 x 410 x 900	100-120	34	960	230-50/60 Hz


CREMA
ALMENDRA
4/2
YEMA
HUEVOS
COCINADOS
edenox

Estanterías



Estanterías de aluminio y polietileno página 68
Estanterías modulares de aluminio y polietileno página 71
Estanterías de acero inoxidable página 78

Estanterías
de aluminio y polietileno

Visualiza vídeos exclusivos

youtube.com/@**edenoxPlay**

- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario.
- Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios.
- Con las estanterías edenox y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial.



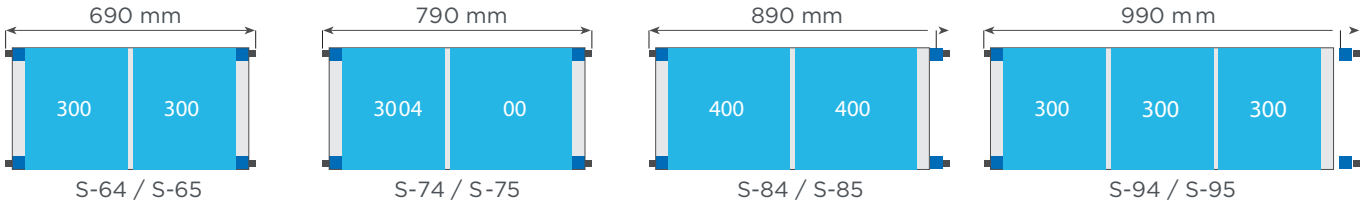
Sólidas y resistentes
Fácil montaje
Máxima higiene

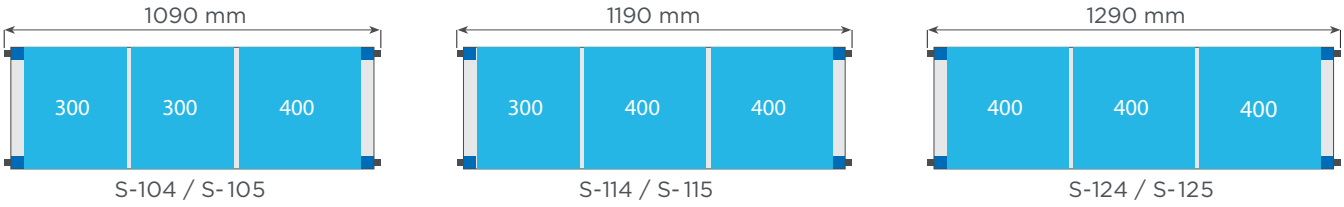
Aluminio y polietileno

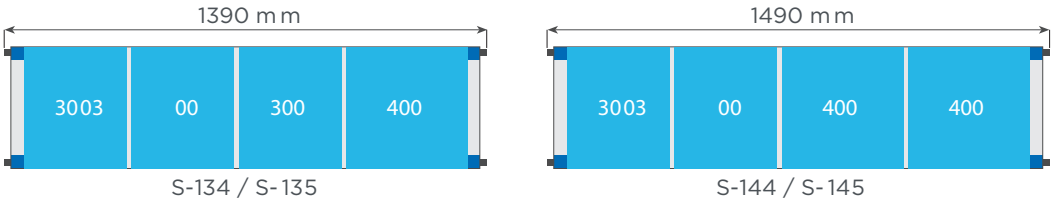
Acero inox.

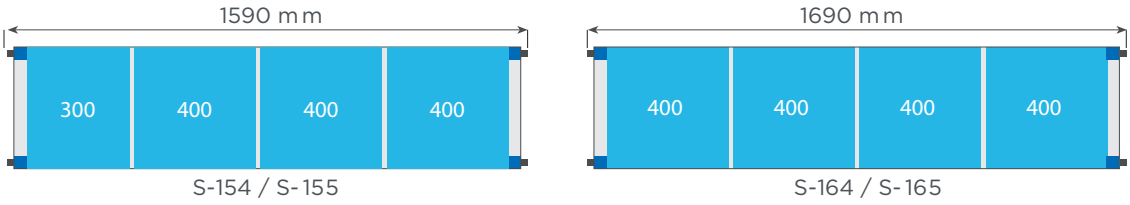
Independientes con un soporte en cada extremo del estante

Fondo 400 / 500 mm:





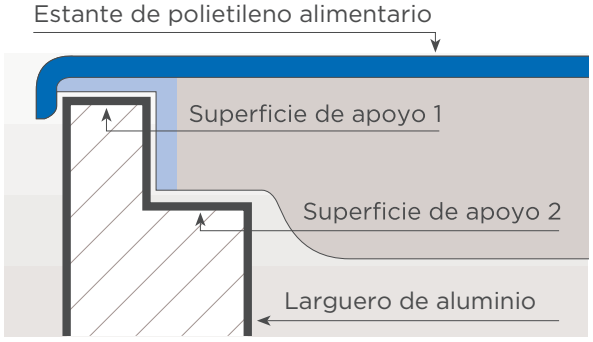


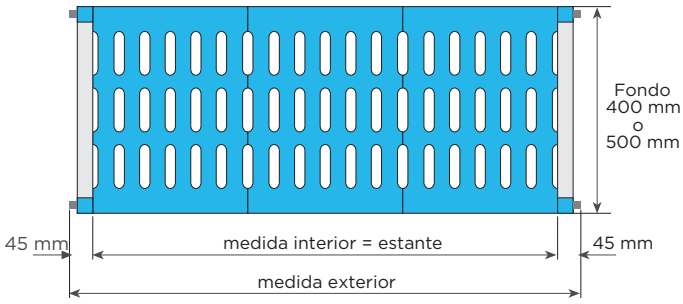


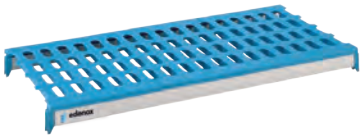
Carro para usos varios (kit)

Posibilidad de incluir ruedas:









Estantes

Ancho 400 mm

Ancho 500 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
S-64	**19004487**	600 x 400	S-65	**19004488**	600 x 500
S-74	**19004489**	700 x 400	S-75	**19004490**	700 x 500
S-84	**19004491**	800 x 400	S-85	**19004492**	800 x 500
S-94	**19004501**	900 x 400	S-95	**19004515**	900 x 500
S-104	**19004516**	1000 x 400	S-105	**19004517**	1000 x 500
S-114	**19004519**	1100 x 400	S-115	**19004525**	1100 x 500
S-124	**19004524**	1200 x 400	S-125	**19004531**	1200 x 500
S-134	**19004530**	1300 x 400	S-135	**19004547**	1300 x 500
S-144	**19004545**	1400 x 400	S-145	**19004550**	1400 x 500
S-154	**19004549**	1500 x 400	S-155	**19004552**	1500 x 500
S-164	**19004551**	1600 x 400	S-165	**19004553**	1600 x 500

Incluyen las parrillas y los largueros



Soportes (Ancho 400 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles
P-43	**19004518**	1750 x 400	3
P-44	**19004520**	1750 x 400	4
P-45	**19004361**	1750 x 400	5
PB-43	**19004493**	1300 x 400	3
PA-45	**19004528**	2000 x 400	5
PA-46	**19004529**	2000 x 400	6

Incluyen los pasadores

Soportes (Ancho 500 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles
P-53	**19004521**	1750 x 500	3
P-54	**19004522**	1750 x 500	4
P-55	**19004523**	1750 x 500	5
PB-53	**19004500**	1300 x 500	3
PA-55	**19004534**	2000 x 500	5
PA-56	**19004535**	2000 x 500	6

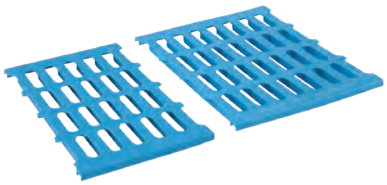
Incluyen los pasadores



Soportes móviles

- Todos los soportes móviles incorporan 2 ruedas giratorias inoxidables de poliamida de Ø 125 mm, una de ellas con freno. Para formar una estantería móvil, aparte de los estantes necesarios, se precisan 2 soportes móviles.
- El precio indicado sólo incluye los soportes. Los estantes deben solicitarse aparte.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles
SM-44	**19004526**	1750 x 400	4
SM-45	**19004527**	1750 x 400	5
SM-54	**19004532**	1750 x 500	4
SM-55	**19004533**	1750 x 500	5



Parrillas

- Parrillas de polietileno alimentario para estantes.
- Se pueden suministrar como accesorios, ya que los estantes completos incluyen su dotación de parrillas correspondientes.
- Para estanterías de ancho 400 y 500 mm.
- Fáciles de colocar. Pueden lavarse en lavavajillas, garantizando la máxima higiene.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
PAR-43	**19004453**	400 x 300
PAR-44	**19004457**	400 x 400
PAR-53	**19004454**	500 x 300
PAR-54	**19004458**	500 x 400



Ganchos para ángulos

- Diseñados para facilitar el montaje de las estanterías formando ángulos, ahorrando soportes y aprovechando el máximo espacio.
- Precio por unidad.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
GA	**19003353**	2 ganchos por estante



Pasadores

- Elementos necesarios para poder ampliar el número de estantes previstos en las medidas estándares.
- Precio por unidad.
- Se suministran como accesorio ya que los soportes incluyen los pasadores para cada estante.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
PE	**19004449**	4 pasadores por estante



Bancadas

- Diseñadas especialmente para almacenar cajas en cámaras frigoríficas y en lugares donde lo requieran las normas higiénicas.
- Estructura robusta de acero inoxidable.
- Se suministran como accesorio ya que los soportes incluyen los pasadores para cada estante.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
BA-1050	**19003410**	1085 x 500 x 250
BA-1250	**19004639**	1285 x 500 x 250
BA-1650	**19004740**	1685 x 500 x 250



LAR-100

Largueros

- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estantes.

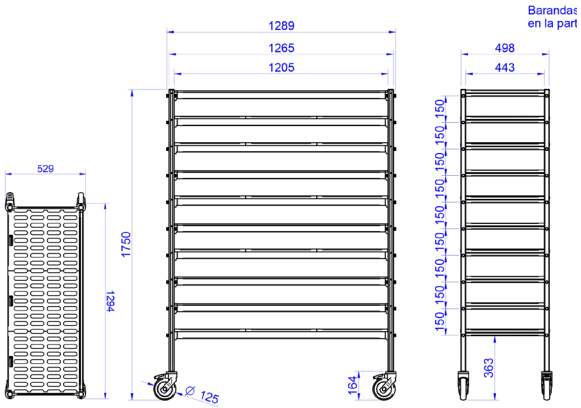
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
LAR-60	**19003223**	600
LAR-70	**19003225**	700
LAR-80	**19003350**	800
LAR-90	**19003228**	900
LAR-100	**19003360**	1000
LAR-110	**19003362**	1100
LAR-120	**19003365**	1200
LAR-130	**19003364**	1300
LAR-140	**19003373**	1400
LAR-150	**19003369**	1500
LAR-160	**19003372**	1600



Carro para usos varios (kit)

- Carro con múltiples aplicaciones: servicio y recogida de vajilla, transporte de menaje, estocaje y transporte de útiles de cocina, recogida y desbarasado de comedores colectivos o de self-service, almacenaje de cestas de vajilla con cristalería, etc.
- Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional.
- Compuesta por 5 estantes de 1200 x 500 mm.
- Los estantes pueden montarse a la altura necesaria (cada 150 mm) según la utilización requerida.
- Los laterales y la parte trasera del carro incorporan travesaños para evitar que los objetos puedan caerse.
- Fácil montaje sin útiles ni herramientas.
- Va provisto de 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 de ellas con freno.
- Estructura de aluminio anodizado con estantes de polietileno alimentario.
- Carro inoxidable, resistente a la corrosión





Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº estantes
KCM-55	**19004885**	1285 x 500 x 1750	5

Como calcular conjuntos de estanterías

- Para más facilidad, se pueden pedir las estanterías de aluminio y polietileno por conjunto.
- A continuación, se indica como calcular el conjunto deseado:

1. ¿La estantería es lineal o de ángulo?

- Las estanterías lineales tienen soportes en cada extremo.
- Las estanterías en ángulo llevan un soporte en uno de los
- extremos y en el otro extremo se suministran con dos ganchos por estante, para apoyarse en los largueros de otra estantería.

2. ¿Qué fondo tendrá la estantería?

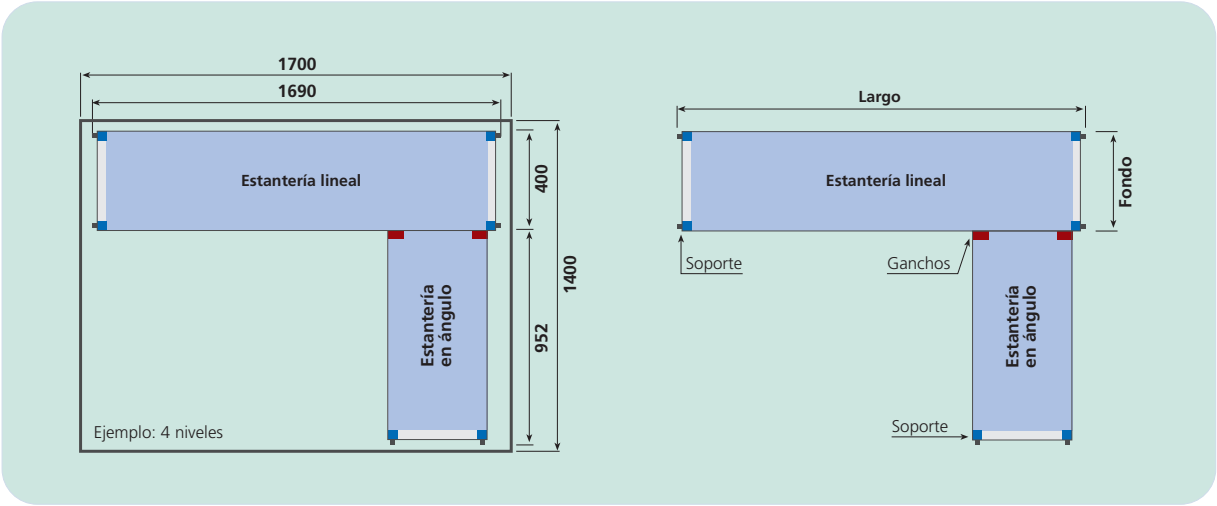
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

3. ¿Cuántos niveles se necesitan?

- Hay conjuntos estándares con 3, 4 ó 5 niveles.
- (Niveles adicionales se pueden pedir – ver más abajo.)

4. ¿Qué largo tendrá la estantería?

- En las tablas de las siguientes páginas debe buscar el conjunto correcto para las medidas del local donde se va a colocar la estantería.
- Cuando se está calculando el largo de las estanterías en
- ángulo, hay que recordar restar del largo total la medida del
- fondo de la estantería en la que se apoyará.
- En el ejemplo de la derecha se tendría que pedir:
- Conjunto número 99 (lineal, fondo 400 mm, 4 niveles, 1690 mm de largo).
- Conjunto número 582 (ángulo, fondo 400 mm, 4 niveles, 952 mm de largo).



- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido (páginas 69-70) y sustituir los soportes “P” por soportes altos “PA” o bajos “PB”, ajustando el precio del conjunto
- acorde con los precios de los soportes elegidos.
- Se puede añadir niveles adicionales a las estanterías, hasta un total
- máximo de 11 niveles en los soportes estándares, pidiendo por separado los estantes, los pasadores y los ganchos de ángulo necesarios. (Ver páginas 67-70).
- Los soportes estándares tipo “P” se pueden sustituir por soportes móviles “SM” (ver página 67), siempre cambiando los precios.

Estantería lineal 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles
	Conjunto	Conjunto	Conjunto
1390	17	96	175
1490	18	97	176
1590	19	98	177
1690	20	99	178
1726	21	100	179
1826	22	101	180
1926	23	102	181

Estantería en ángulo 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles
	Conjunto	Conjunto	Conjunto
652	500	579	658
752	501	580	659
852	502	581	660
952	503	582	661
1052	504	583	662
1152	505	584	663
1252	506	585	664

Estantería lineal

Tabla - valoración en P.V.P. de conjuntos de estanterías
Tabla para valorar rápidamente un conjunto de estanterías con soportes de altura 1750 mm en los dos extremos.

Estantería lineal de ancho 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles
	Conjunto	Conjunto	Conjunto
690	10	89	168
790	11	90	169
890	12	91	170
990	13	92	171
1090	14	93	172
1190	15	94	173
1290	16	95	174
1390	17	96	175
1490	18	97	176
1590	19	98	177
1690	20	99	178
1726	21	100	179
1826	22	101	180
1926	23	102	181
2026	24	103	182
2126	25	104	183
2226	26	105	184
2326	27	106	185
2426	28	107	186
2526	29	108	187
2626	30	109	188
2726	31	110	189
2826	32	111	190
2926	33	112	191
3026	34	113	192
3126	35	114	193
3226	36	115	194
3326	37	116	195
3362	38	117	196
3462	39	118	197
3562	40	119	198
3662	41	120	199
3762	42	121	200
3862	43	122	201
3962	44	123	202
4062	45	124	203
4162	46	125	204
4262	47	126	205
4362	48	127	206
4462	49	128	207
4562	50	129	208
4662	51	130	209
4762	52	131	210
4862	53	132	211
4962	54	133	212
4998	55	134	213
5098	56	135	214
5198	57	136	215
5298	58	137	216
5398	59	138	217
5498	60	139	218
5598	61	140	219
5698	62	141	220
5798	63	142	221

Estantería lineal de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles
	Conjunto	Conjunto	Conjunto
690	247	326	405
790	248	327	406
890	249	328	407
990	250	329	408
1090	251	330	409
1190	252	331	410
1290	253	332	411
1390	254	333	412
1490	255	334	413
1590	256	335	414
1690	257	336	415
1726	258	337	416
1826	259	338	417
1926	260	339	418
2026	261	340	419
2126	262	341	420
2226	263	342	421
2326	264	343	422
2426	265	344	423
2526	266	345	424
2626	267	346	425
2726	268	347	426
2826	269	348	427
2926	270	349	428
3026	271	350	429
3126	272	351	430
3226	273	352	431
3326	274	353	432
3362	275	354	433
3462	276	355	434
3562	277	356	435
3662	278	357	436
3762	279	358	437
3862	280	359	438
3962	281	360	439
4062	282	361	440
4162	283	362	441
4262	284	363	442
4362	285	364	443
4462	286	365	444
4562	287	366	445
4662	288	367	446
4762	289	368	447
4862	290	369	448
4962	291	370	449
4998	292	371	450
5098	293	372	451
5198	294	373	452
5298	295	374	453
5398	296	375	454
5498	297	376	455
5598	298	377	456
5698	299	378	457
5798	300	379	458

Estantería en ángulo

Tabla - valoración en P.V.P. de conjuntos de estanterías. Tabla para valorar rápidamente un conjunto de estanterías con un soporte de altura 1750 mm en un extremo y 2 ganchos de ángulo por nivel en el otro extremo

Estantería en ángulo de ancho 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles
	Conjunto	Conjunto	Conjunto
652	500	579	658
752	501	580	659
852	502	581	660
952	503	582	661
1052	504	583	662
1152	505	584	663
1252	506	585	664
1352	507	586	665
1452	508	587	666
1552	509	588	667
1652	510	589	668
1688	511	590	669
1788	512	591	670
1888	513	592	671
1988	514	593	672
2088	515	594	673
2188	516	595	674
2288	517	596	675
2388	518	597	676
2488	519	598	677
2588	520	599	678
2688	521	600	679
2788	522	601	680
2888	523	602	681
2988	524	603	682
3088	525	604	683
3188	526	605	684
3288	527	606	685
3324	528	607	686
3424	529	608	687
3524	530	609	688
3624	531	610	689
3724	532	611	690
3824	533	612	691
3924	534	613	692
4024	535	614	693
4124	536	615	694
4224	537	616	695
4324	538	617	696
4424	539	618	697
4524	540	619	698
4624	541	620	699
4724	542	621	700
4824	543	622	701
4924	544	623	702
4960	545	624	703
5060	546	625	704
5160	547	626	705
5260	548	627	706
5360	549	628	707
5460	550	629	708
5560	551	630	709
5660	552	631	710
5760	553	632	711

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles
	Conjunto	Conjunto	Conjunto
652	737	816	895
752	738	817	896
852	739	818	897
952	740	819	898
1052	741	820	899
1152	742	821	900
1252	743	822	901
1352	744	823	902
1452	745	824	903
1552	746	825	904
1652	747	826	905
1688	748	827	906
1788	749	828	907
1888	750	829	908
1988	751	830	909
2088	752	831	910
2188	753	832	911
2288	754	833	912
2388	755	834	913
2488	756	835	914
2588	757	836	915
2688	758	837	916
2788	759	838	917
2888	760	839	918
2988	761	840	919
3088	762	841	920
3188	763	842	921
3288	764	843	922
3324	765	844	923
3424	766	845	924
3524	767	846	925
3624	768	847	926
3724	769	848	927
3824	770	849	928
3924	771	850	929
4024	772	851	930
4124	773	852	931
4224	774	853	932
4324	775	854	933
4424	776	855	934
4524	777	856	935
4624	778	857	936
4724	779	858	937
4824	780	859	938
4924	781	860	939
4960	782	861	940
5060	783	862	941
5160	784	863	942
5260	785	864	943
5360	786	865	944
5460	787	866	945
5560	788	867	946
5660	789	868	947
5760	790	869	948

Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería lineal de 400 mm.

Desglose de los componentes de los kits de estanterías, para facilitar los pedidos.

Estantería lineal de ancho 400 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería
10	2 P-43 + 3 S-64	**89**	2 P-44 + 4 S-64	**168**	2 P-45 + 5 S-64
11	2 P-43 + 3 S-74	**90**	2 P-44 + 4 S-74	**169**	2 P-45 + 5 S-74
12	2 P-43 + 3 S-84	**91**	2 P-44 + 4 S-84	**170**	2 P-45 + 5 S-84
13	2 P-43 + 3 S-94	**92**	2 P-44 + 4 S-94	**171**	2 P-45 + 5 S-94
14	2 P-43 + 3 S-104	**93**	2 P-44 + 4 S-104	**172**	2 P-45 + 5 S-104
15	2 P-43 + 3 S-114	**94**	2 P-44 + 4 S-114	**173**	2 P-45 + 5 S-114
16	2 P-43 + 3 S-124	**95**	2 P-44 + 4 S-124	**174**	2 P-45 + 5 S-124
17	2 P-43 + 3 S-134	**96**	2 P-44 + 4 S-134	**175**	2 P-45 + 5 S-134
18	2 P-43 + 3 S-144	**97**	2 P-44 + 4 S-144	**176**	2 P-45 + 5 S-144
19	2 P-43 + 3 S-154	**98**	2 P-44 + 4 S-154	**177**	2 P-45 + 5 S-154
20	2 P-43 + 3 S-164	**99**	2 P-44 + 4 S-164	**178**	2 P-45 + 5 S-164
21	3 P-43 + 6 S-84	**100**	3 P-44 + 8 S-84	**179**	3 P-45 + 10 S-84
22	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84	**101**	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84	**180**	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84
23	3 P-43 + 6 S-94	**102**	3 P-44 + 8 S-94	**181**	3 P-45 + 10 S-94
24	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104	**103**	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104	**182**	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104
25	3 P-43 + 6 S-104	**104**	3 P-44 + 8 S-104	**183**	3 P-45 + 10 S-104
26	3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114	**105**	3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114	**184**	3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114
27	3 P-43 + 6 S-114	**106**	3 P-44 + 8 S-114	**185**	3 P-45 + 10 S-114
28	3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124	**107**	3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124	**186**	3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124
29	3 P-43 + 6 S-124	**108**	3 P-44 + 8 S-124	**187**	3 P-45 + 10 S-124
30	3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134	**109**	3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134	**188**	3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134
31	3 P-43 + 6 S-134	**110**	3 P-44 + 8 S-134	**189**	3 P-45 + 10 S-134
32	3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144	**111**	3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144	**190**	3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144
33	3 P-43 + 6 S-144	**112**	3 P-44 + 8 S-144	**191**	3 P-45 + 10 S-144
34	3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154	**113**	3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154	**192**	3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154
35	3 P-43 + 6 S-154	**114**	3 P-44 + 8 S-154	**193**	3 P-45 + 10 S-154
36	3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164	**115**	3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164	**194**	3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164
37	3 P-43 + 6 S-164	**116**	3 P-44 + 8 S-164	**195**	3 P-45 + 10 S-164
38	4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114	**117**	4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114	**196**	4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114
39	4 P-43 + 9 S-114	**118**	4 P-44 + 12 S-114	**197**	4 P-45 + 15 S-114
40	4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124	**119**	4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124	**198**	4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124
41	4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124	**120**	4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124	**199**	4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124
42	4 P-43 + 9 S-124	**121**	4 P-44 + 12 S-124	**200**	4 P-45 + 15 S-124
43	4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134	**122**	4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134	**201**	4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134
44	4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134	**123**	4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134	**202**	4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134
45	4 P-43 + 9 S-134	**124**	4 P-44 + 12 S-134	**203**	4 P-45 + 15 S-134
46	4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144	**125**	4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144	**204**	4 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144
47	4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144	**126**	4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144	**205**	4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144
48	4 P-43 + 9 S-144	**127**	4 P-44 + 12 S-144	**206**	4 P-45 + 15 S-144
49	4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154	**128**	4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154	**207**	4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154
50	4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154	**129**	4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154	**208**	4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154
51	4 P-43 + 9 S-154	**130**	4 P-44 + 12 S-154	**209**	4 P-45 + 15 S-154
52	4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164	**131**	4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164	**210**	4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164
53	4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164	**132**	4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164	**211**	4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164
54	4 P-43 + 9 S-164	**133**	4 P-44 + 12 S-164	**212**	4 P-45 + 15 S-164
55	5 P-43 + 12 S-124	**134**	5 P-44 + 16 S-124	**213**	5 P-45 + 20 S-124
56	5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134	**135**	5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134	**214**	5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134
57	5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134	**136**	5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134	**215**	5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134
58	5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134	**137**	5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134	**216**	5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134
59	5 P-43 + 12 S-134	**138**	5 P-44 + 16 S-134	**217**	5 P-45 + 20 S-134
60	5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144	**139**	5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144	**218**	5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144
61	5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144	**140**	5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144	**219**	5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144
62	5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144	**141**	5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144	**220**	5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144
63	5 P-43 + 12 S-144	**142**	5 P-44 + 16 S-144	**221**	5 P-45 + 20 S-144

Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería en ángulo de 500 mm.

Desglose de los componentes de los kits de estanterías, para facilitar los pedidos.

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería
247	2 P-53 + 3 S-65	**326**	2 P-54 + 4 S-65	**405**	2 P-55 + 5 S-65
248	2 P-53 + 3 S-75	**327**	2 P-54 + 4 S-75	**406**	2 P-55 + 5 S-75
249	2 P-53 + 3 S-85	**328**	2 P-54 + 4 S-85	**407**	2 P-55 + 5 S-85
250	2 P-53 + 3 S-95	**329**	2 P-54 + 4 S-95	**408**	2 P-55 + 5 S-95
251	2 P-53 + 3 S-105	**330**	2 P-54 + 4 S-105	**409**	2 P-55 + 5 S-105
252	2 P-53 + 3 S-115	**331**	2 P-54 + 4 S-115	**410**	2 P-55 + 5 S-115
253	2 P-53 + 3 S-125	**332**	2 P-54 + 4 S-125	**411**	2 P-55 + 5 S-125
254	2 P-53 + 3 S-135	**333**	2 P-54 + 4 S-135	**412**	2 P-55 + 5 S-135
255	2 P-53 + 3 S-145	**334**	2 P-54 + 4 S-145	**413**	2 P-55 + 5 S-145
256	2 P-53 + 3 S-155	**335**	2 P-54 + 4 S-155	**414**	2 P-55 + 5 S-155
257	2 P-53 + 3 S-165	**336**	2 P-54 + 4 S-165	**415**	2 P-55 + 5 S-165
258	3 P-53 + 6 S-85	**337**	3 P-54 + 8 S-85	**416**	3 P-55 + 10 S-85
259	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85	**338**	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85	**417**	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85
260	3 P-53 + 6 S-95	**339**	3 P-54 + 8 S-95	**418**	3 P-55 + 10 S-95
261	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105	**340**	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105	**419**	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105
262	3 P-53 + 6 S-105	**341**	3 P-54 + 8 S-105	**420**	3 P-55 + 10 S-105
263	3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115	**342**	3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115	**421**	3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115
264	3 P-53 + 6 S-115	**343**	3 P-54 + 8 S-115	**422**	3 P-55 + 10 S-115
265	3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125	**344**	3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125	**423**	3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125
266	3 P-53 + 6 S-125	**345**	3 P-54 + 8 S-125	**424**	3 P-55 + 10 S-125
267	3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135	**346**	3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135	**425**	3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135
268	3 P-53 + 6 S-135	**347**	3 P-54 + 8 S-135	**426**	3 P-55 + 10 S-135
269	3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145	**348**	3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145	**427**	3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145
270	3 P-53 + 6 S-145	**349**	3 P-54 + 8 S-145	**428**	3 P-55 + 10 S-145
271	3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155	**350**	3 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155	**429**	3 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155
272	3 P-53 + 6 S-155	**351**	3 P-54 + 8 S-155	**430**	3 P-55 + 10 S-155
273	3 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165	**352**	3 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165	**431**	3 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165
274	3 P-53 + 6 S-165	**353**	3 P-54 + 8 S-165	**432**	3 P-55 + 10 S-165
275	4 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115	**354**	4 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115	**433**	4 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115
276	4 P-53 + 9 S-115	**355**	4 P-54 + 12 S-115	**434**	4 P-55 + 15 S-115
277	4 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125	**356**	4 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125	**435**	4 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125
278	4 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125	**357**	4 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125	**436**	4 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125
279	4 P-53 + 9 S-125	**358**	4 P-54 + 12 S-125	**437**	4 P-55 + 15 S-125
280	4 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135	**359**	4 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135	**438**	4 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135
281	4 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135	**360**	4 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135	**439**	4 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135
282	4 P-53 + 9 S-135	**361**	4 P-54 + 12 S-135	**440**	4 P-55 + 15 S-135
283	4 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145	**362**	4 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145	**441**	4 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145
284	4 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145	**363**	4 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145	**442**	4 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145
285	4 P-53 + 9 S-145	**364**	4 P-54 + 12 S-145	**443**	4 P-55 + 15 S-145
286	4 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155	**365**	4 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155	**444**	4 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155
287	4 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155	**366**	4 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155	**445**	4 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155
288	4 P-53 + 9 S-155	**367**	4 P-54 + 12 S-155	**446**	4 P-55 + 15 S-155
289	4 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165	**368**	4 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165	**447**	4 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165
290	4 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165	**369**	4 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165	**448**	4 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165
291	4 P-53 + 9 S-165	**370**	4 P-54 + 12 S-165	**449**	4 P-55 + 15 S-165
292	5 P-53 + 12 S-125	**371**	5 P-54 + 16 S-125	**450**	5 P-55 + 20 S-125
293	5 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135	**372**	5 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135	**451**	5 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135
294	5 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135	**373**	5 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135	**452**	5 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135
295	5 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135	**374**	5 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135	**453**	5 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135
296	5 P-53 + 12 S-135	**375**	5 P-54 + 16 S-135	**454**	5 P-55 + 20 S-135
297	5 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145	**376**	5 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145	**455**	5 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145
298	5 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145	**377**	5 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145	**456**	5 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145
299	5 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145	**378**	5 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145	**457**	5 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145
300	5 P-53 + 12 S-145	**379**	5 P-54 + 16 S-145	**458**	5 P-55 + 20 S-145

Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería en ángulo de 400 mm.

Desglose de los componentes de los kits de estanterías, para facilitar los pedidos.

Estantería en ángulo de ancho 400 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería
500	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA	**579**	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA	**658**	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA
501	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA	**580**	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA	**659**	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA
502	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA	**581**	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA	**660**	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA
503	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA	**582**	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA	**661**	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA
504	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA	**583**	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA	**662**	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA
505	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA	**584**	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA	**663**	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA
506	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA	**585**	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA	**664**	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA
507	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA	**586**	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA	**665**	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA
508	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA	**587**	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA	**666**	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA
509	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA	**588**	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA	**667**	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA
510	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA	**589**	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA	**668**	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA
511	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA	**590**	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA	**669**	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA
512	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA	**591**	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA	**670**	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA
513	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA	**592**	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA	**671**	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA
514	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA	**593**	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA	**672**	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA
515	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA	**594**	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA	**673**	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA
516	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA	**595**	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA	**674**	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA
517	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA	**596**	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA	**675**	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA
518	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	**597**	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	**676**	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
519	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA	**598**	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA	**677**	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA
520	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	**599**	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	**678**	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
521	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA	**600**	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA	**679**	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA
522	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	**601**	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	**680**	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
523	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA	**602**	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA	**681**	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA
524	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	**603**	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	**682**	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
525	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA	**604**	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA	**683**	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA
526	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	**605**	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	**684**	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
527	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA	**606**	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA	**685**	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA
528	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA	**607**	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA	**686**	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA
529	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA	**608**	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA	**687**	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA
530	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	**609**	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	**688**	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
531	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA	**610**	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA	**689**	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA
532	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA	**611**	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA	**690**	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA
533	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	**612**	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	**691**	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
534	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	**613**	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	**692**	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
535	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA	**614**	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA	**693**	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA
536	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	**615**	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	**694**	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
537	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	**616**	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	**695**	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
538	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA	**617**	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA	**696**	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA
539	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	**618**	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	**697**	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
540	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA	**619**	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA	**698**	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA
541	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA	**620**	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA	**699**	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA
542	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	**621**	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	**700**	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
543	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA	**622**	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA	**701**	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA
544	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA	**623**	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA	**702**	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA
545	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA	**624**	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA	**703**	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA
546	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	**625**	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	**704**	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
547	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	**626**	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	**705**	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
548	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA	**627**	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA	**706**	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA
549	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA	**628**	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA	**707**	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA
550	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	**629**	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	**708**	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
551	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	**630**	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	**709**	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
552	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA	**631**	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA	**710**	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA
553	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA	**632**	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA	**711**	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA

Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería en ángulo de 500 mm.

Desglose de los componentes de los kits de estanterías, para facilitar los pedidos.

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

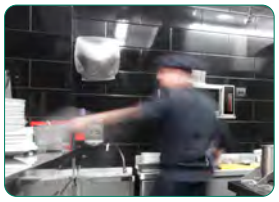
3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estantería
737	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA	**816**	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA	**895**	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA
738	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA	**817**	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA	**896**	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA
739	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA	**818**	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA	**897**	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA
740	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA	**819**	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA	**898**	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA
741	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA	**820**	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA	**899**	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA
742	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA	**821**	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA	**900**	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA
743	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA	**822**	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA	**901**	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA
744	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA	**823**	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA	**902**	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA
745	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA	**824**	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA	**903**	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA
746	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA	**825**	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA	**904**	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA
747	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA	**826**	1 P-54 + 4 S-165 + 8 GA	**905**	1 P-55 + 5 S-165 + 10 GA
748	2 P-53 + 6 S-85 + 6 GA	**827**	2 P-54 + 8 S-85 + 8 GA	**906**	2 P-55 + 10 S-85 + 10 GA
749	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85 + 6 GA	**828**	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85 + 8 GA	**907**	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85 + 10 GA
750	2 P-53 + 6 S-95 + 6 GA	**829**	2 P-54 + 8 S-95 + 8 GA	**908**	2 P-55 + 10 S-95 + 10 GA
751	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105 + 6 GA	**830**	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105 + 8 GA	**909**	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105 + 10 GA
752	2 P-53 + 6 S-105 + 6 GA	**831**	2 P-54 + 8 S-105 + 8 GA	**910**	2 P-55 + 10 S-105 + 10 GA
753	2 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115 + 6 GA	**832**	2 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115 + 8 GA	**911**	2 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115 + 10 GA
754	2 P-53 + 6 S-115 + 6 GA	**833**	2 P-54 + 8 S-115 + 8 GA	**912**	2 P-55 + 10 S-115 + 10 GA
755	2 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	**834**	2 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	**913**	2 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
756	2 P-53 + 6 S-125 + 6 GA	**835**	2 P-54 + 8 S-125 + 8 GA	**914**	2 P-55 + 10 S-125 + 10 GA
757	2 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	**836**	2 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	**915**	2 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
758	2 P-53 + 6 S-135 + 6 GA	**837**	2 P-54 + 8 S-135 + 8 GA	**916**	2 P-55 + 10 S-135 + 10 GA
759	2 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	**838**	2 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	**917**	2 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
760	2 P-53 + 6 S-145 + 6 GA	**839**	2 P-54 + 8 S-145 + 8 GA	**918**	2 P-55 + 10 S-145 + 10 GA
761	2 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	**840**	2 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	**919**	2 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
762	2 P-53 + 6 S-155 + 6 GA	**841**	2 P-54 + 8 S-155 + 8 GA	**920**	2 P-55 + 10 S-155 + 10 GA
763	2 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	**842**	2 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	**921**	2 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
764	2 P-53 + 6 S-165 + 6 GA	**843**	2 P-54 + 8 S-165 + 8 GA	**922**	2 P-55 + 10 S-165 + 10 GA
765	3 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115 + 6 GA	**844**	3 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115 + 8 GA	**923**	3 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115 + 10 GA
766	3 P-53 + 9 S-115 + 6 GA	**845**	3 P-54 + 12 S-115 + 8 GA	**924**	3 P-55 + 15 S-115 + 10 GA
767	3 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	**846**	3 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	**925**	3 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
768	3 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125 + 6 GA	**847**	3 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125 + 8 GA	**926**	3 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125 + 10 GA
769	3 P-53 + 9 S-125 + 6 GA	**848**	3 P-54 + 12 S-125 + 8 GA	**927**	3 P-55 + 15 S-125 + 10 GA
770	3 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	**849**	3 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	**928**	3 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
771	3 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	**850**	3 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	**929**	3 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
772	3 P-53 + 9 S-135 + 6 GA	**851**	3 P-54 + 12 S-135 + 8 GA	**930**	3 P-55 + 15 S-135 + 10 GA
773	3 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	**852**	3 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	**931**	3 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
774	3 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	**853**	3 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	**932**	3 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
775	3 P-53 + 9 S-145 + 6 GA	**854**	3 P-54 + 12 S-145 + 8 GA	**933**	3 P-55 + 15 S-145 + 10 GA
776	3 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	**855**	3 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	**934**	3 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
777	3 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155 + 6 GA	**856**	3 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155 + 8 GA	**935**	3 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155 + 10 GA
778	3 P-53 + 9 S-155 + 6 GA	**857**	3 P-54 + 12 S-155 + 8 GA	**936**	3 P-55 + 15 S-155 + 10 GA
779	3 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	**858**	3 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	**937**	3 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
780	3 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165 + 6 GA	**859**	3 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165 + 8 GA	**938**	3 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165 + 10 GA
781	3 P-53 + 9 S-165 + 6 GA	**860**	3 P-54 + 12 S-165 + 8 GA	**939**	3 P-55 + 15 S-165 + 10 GA
782	4 P-53 + 12 S-125 + 6 GA	**861**	4 P-54 + 16 S-125 + 8 GA	**940**	4 P-55 + 20 S-125 + 10 GA
783	4 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	**862**	4 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	**941**	4 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
784	4 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	**863**	4 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	**942**	4 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
785	4 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135 + 6 GA	**864**	4 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135 + 8 GA	**943**	4 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135 + 10 GA
786	4 P-53 + 12 S-135 + 6 GA	**865**	4 P-54 + 16 S-135 + 8 GA	**944**	4 P-55 + 20 S-135 + 10 GA
787	4 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	**866**	4 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	**945**	4 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
788	4 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	**867**	4 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	**946**	4 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
789	4 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145 + 6 GA	**868**	4 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145 + 8 GA	**947**	4 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145 + 10 GA
790	4 P-53 + 12 S-145 + 6 GA	**869**	4 P-54 + 16 S-145 + 8 GA	**948**	4 P-55 + 20 S-145 + 10 GA



EMM-64

Soporte mural para microondas y otros aparatos

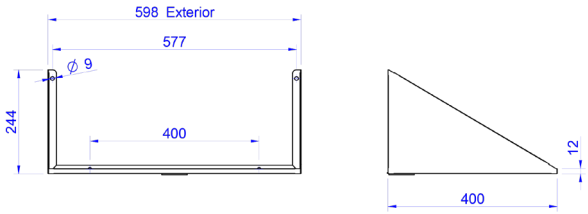
- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.



Para adaptar el espacio a tus necesidades.



Puedes encontrar mas información de la gama de hornos microondas en las páginas 225.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
EMM-64	**19004638**	600 x 400 x 400



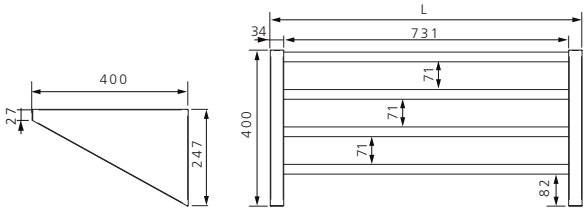
EMT

Estanterías fijas tubulares

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- Los tubo, éstos van soldados totalmente a los cartabones laterales.
- Estanterías con cantos redondeados.



Construidas totalmente en acero inoxidable



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo
EMT-840	**19014448**	800 x 400	Tubo
EMT-1040	**19014449**	1000 x 400	Tubo
EMT-1240	**19003408**	1200 x 400	Tubo
EMT-1440	**19014450**	1400 x 400	Tubo
EMT-1640	**19004869**	1600 x 400	Tubo
EMT-1840	**19004906**	1800 x 400	Tubo



Estanterías fijas fondo 250 mm

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- Estanterías con cantos redondeados.

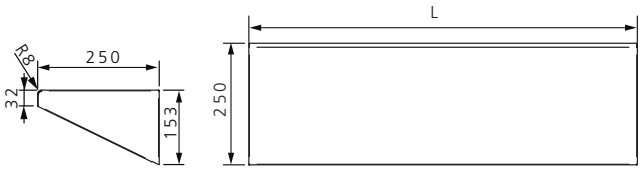
EML



EML fondo de 250 mm



EML fondo de 250 mm



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo
EML-825	**19012874**	800 x 250	Lisa
EML-1025	**19004572**	1000 x 250	Lisa
EML-1225	**19004682**	1200 x 250	Lisa
EML-1425	**19004701**	1400 x 250	Lisa
EML-1625	**19003389**	1600 x 250	Lisa
EML-1825	**19012572**	1800 x 250	Lisa



Estanterías fijas fondo 400 mm

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- Estanterías con cantos redondeados.

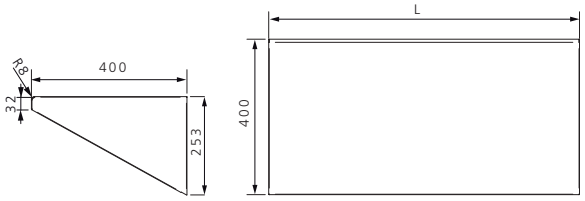
EML



EML fondo de 400 mm



EML fondo de 400 mm

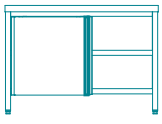


Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo
EML-840	**19012876**	800 x 400	Lisa
EML-1040	**19004683**	1000 x 400	Lisa
EML-1240	**19004666**	1200 x 400	Lisa
EML-1440	**19004626**	1400 x 400	Lisa
EML-1640	**19004647**	1600 x 400	Lisa
EML-1840	**19011653**	1800 x 400	Lisa


edenox

Seguridad e Higiene

Armarios esterilizadores Página 82
Dispensadores de gel Página 83
Cubos de desperdicios Página 83



Armarios esterilizadores



EC-14

Armarios esterilizador funcionamiento con lámpara UV

- Totalmente fabricados en acero inoxidable. 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 en el modelo EC-14. Temporización mecánica hasta 90 minutos en el modelo EC-14.
- Fácil montaje a la pared.
- Incorporan microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- Cuba embutida con cantos sanitarios para facilitar la limpieza del interior del armario en el modelo EC-14.



Capacidad de almacenamiento de 14 cuchillos



ECO-1000

Armarios esterilizadores funcionamiento con ozono

- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10. Robusto, fabricado para aplicaciones profesionales.
- Funcionamiento mediante ozono.
- Para el almacenamiento de los cuchillos, los modelos incorporan banda magnética.
- Temporización mecánica de 30 minutos en los modelos.
- Fácil montaje a la pared.
- Todos los modelos incorporan microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- En los modelos ECO se ha dado un acabado completamente robusto, profesional y de calidad para garantizar su durabilidad.



Sistema de esterilización mediante ozono

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)
ECO-500	**19078758**	600 x 176 x 600	16	8	230 V - 50 Hz
ECO-1000	**19078759**	1000 x 170 x 700	28	8	230 V - 50 Hz



D-65

Contenedor para desechos

- Indispensable en restaurantes fast food, buffets, self-service y terrazas.
- Robusto y resistente.
- Fabricado en acero inoxidable.
- 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.



Cubos estándares, de medidas máximas 490 mm de diámetro y 600 mm de altura.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado
D-65	**19000556**	650 x 550 x 1200	Acero inoxidable



DGVA-I



DGA-I

Dispensadores de gel automático

- 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.
- Modelo compacto, de fácil instalación y durabilidad asegurada. La capacidad del bote dispensador es de 1,1 l fácilmente rellenable. Funciona mediante 4 pilas.
- Se activa con la presencia de las manos y dispensa gel cada 3 segundos.
- Para la instalación se fija en pared mediante 4 taladros.
- DGVA-I es la versión para ir sobre suelo mediante una base de acero inoxidable.

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



DGP-I

Dispensadores de gel de pie

- Dispensadores de gel hidroalcohólico 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.
- CSG, es una base en acero inoxidable para dosificador de gel. Regulable en altura lo que le permite adaptarse a diferentes tipos de dosificadores. Todos los componentes son robustos y ofrecen una calidad garantizada.
- DGP, es un dispensador accionado por pedal, de funcionamiento sencillo, muy práctico y que sea adapta a gran variedad de tipos de botes, ya que se pueden regular en altura. Incluye bandeja antigoteo y un bote de dispensador de gel de 1 litro.
- DVG y DGM es un 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. Existen dos versiones, el modelo DVG para ser instalado en pie y el DGM para ser instalado contra pared. Incluyen un bote de dispensador de gel de 1 litro.

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



CUV-50

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias

- Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa. Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizastes.
- 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.







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

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS



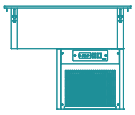
Una buena comida no se limita a buenos ingredientes y el saber hacer de un gran chef. Antes del paladar, los ojos degustan la apariencia y el olor de los alimentos. Una presentación atractiva y a la temperatura ideal es el mejor modo de atraer la vista a los productos expuestos. Esto realza la labor del chef e influye en la rentabilidad de los negocios.



En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados a la distribución y exposición de alimentos, como buffets drop-in, armarios expositores de vinos, self-services, carros, recipientes gastronorm y contenedores isotérmicos, ordenados alfabéticamente.


edenox

Drop-in



Elementos fríos página 92
Placas refrigeradas 2 niveles página 93
Cubas refrigeradas página 93
Vitrinas cúbicas con cuba refrigeradas página 102
Vitrinas calientes página 104
Vitrinas expositoras página 105
Pantallas, soportes y cristales página 106
Accesorios página 111

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 silicona. 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.

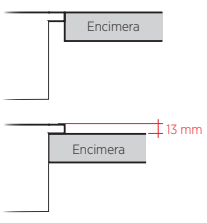
El panel está protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

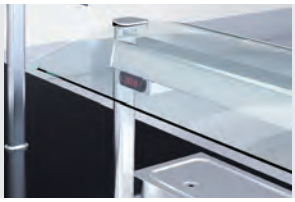
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



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:



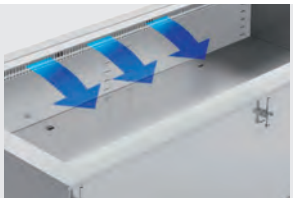


Termómetro adicional
A las pantallas de luz y calor se les puede incorporar opcionalmente un termómetro digital para que se pueda visualizar la temperatura del elemento técnico de Drop-In sobre el que se sitúe.



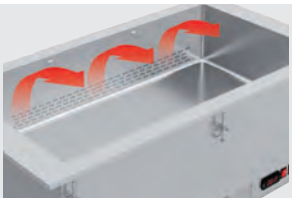
ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

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:



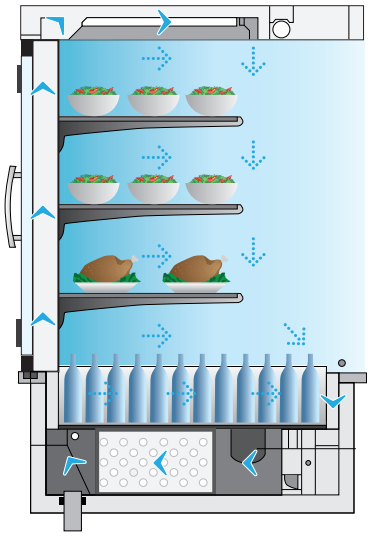
CUBAS REFRIGERADAS

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

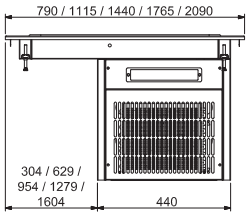
Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas,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

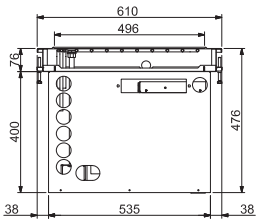
Placas y cubas refrigeradas

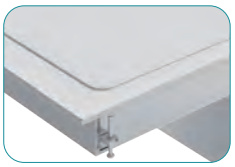
- Placas y cubas refrigeradas con unidad frigorífica incorporada, para el servicio y presentación de platos fríos, ensaladas, postres, etc.
- Fabricadas con estructura de acero inoxidable en acabado satinado.
- Incorporan panel de control único con termostato digital y encendido del elemento técnico y de la pantalla.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante R452 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	305
PRGI-311 HC	**19092210**	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	320
PRGI-411 HC	**19092212**	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	335
PRGI-511 HC	**19092214**	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	480
PRGI-611 HC	**19092216**	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	490

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	476	765	585	2 GN 1/1	-
PR-311 HC	**19092211**	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	-
PR-411 HC	**19092213**	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	-
PR-511 HC	**19092215**	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	-
PR-611 HC	**19092217**	2090	610	476	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 -30º / -25ºC.
- 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	502	2 GN 1/1	295
PBEGI-311 HC	**19092237**	936	590	502	3 GN 1/1	405
PBEGI-411 HC	**19092238**	1261	590	502	4 GN 1/1	510
PBEGI-511 HC	**19092239**	1586	590	502	5 GN 1/1	550
PBEGI-611 HC	**19092240**	1911	590	502	6 GN 1/1	610



PR2GI-311 HC

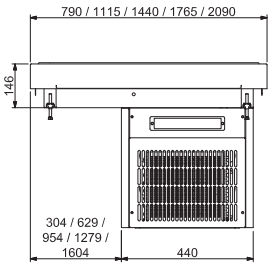
Mejora la visión y la presentación de los platos.

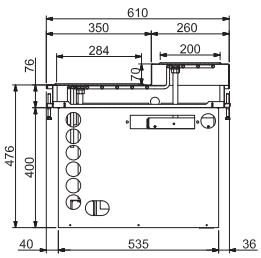


En el modelo PR2GI, el panel de control se ubica en la parte posterior de la máquina.



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-211 HC	**19097990**	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305
PR2GI-311 HC	**19092200**	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	320
PR2GI-411 HC	**19092202**	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	335
PR2GI-511 HC	**19092204**	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	480
PR2GI-611 HC	**19092206**	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	490

Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

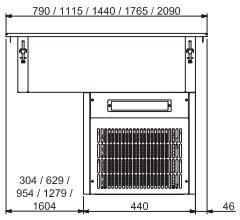
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR2-211 HC	**19092199**	790	610	146	765	585	2 GN 1/1	-
PR2-311 HC	**19092201**	1115	610	146	1090	585	3 GN 1/1	-
PR2-411 HC	**19092203**	1440	610	146	1415	585	4 GN 1/1	-
PR2-511 HC	**19092205**	1765	610	146	1740	585	5 GN 1/1	-
PR2-611 HC	**19092207**	2090	610	146	2065	585	6 GN 1/1	-

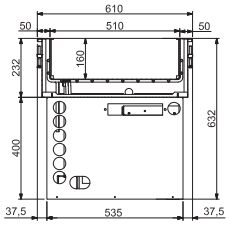


CRGI-311 HC

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 4 °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.





Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		CapacidadGN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRGI-211 HC	**19092198**	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305
CRGI-311 HC	**19092181**	1115	610	632	1090	585	3 GN 1/1	325
CRGI-411 HC	**19092183**	1440	610	632	1415	585	4 GN 1/1	480
CRGI-511 HC	**19092185**	1765	610	632	1740	585	5 GN 1/1	510
CRGI-611 HC	**19092187**	2090	610	632	2065	585	6 GN 1/1	540



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 2 °C / 8 °C.

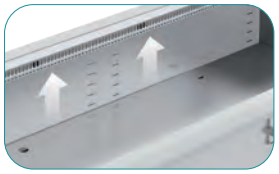
Cubas refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN
		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

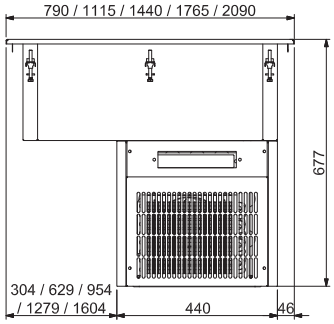
REFRIGERACIÓN VENTILADA

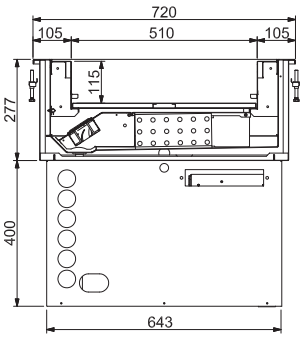


Base de exposición regulable en altura para presentar cubetas de distintas profundidades.

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.





Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRVGI-311 HC	**19092190**	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	395
CRVGI-411 HC	**19092192**	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	535
CRVGI-511 HC	**19092194**	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	710
CRVGI-611 HC	**19092196**	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	760

Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN
		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



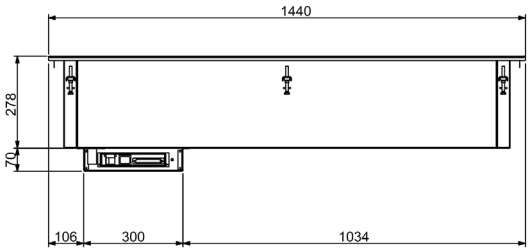
CNH-411

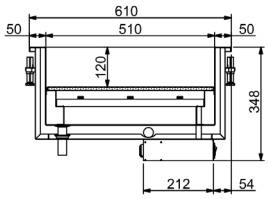
Cuba de hielo

- 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 metracrilato 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	**19030418**	1440	610	348	1415	585	4 GN 1/1	60



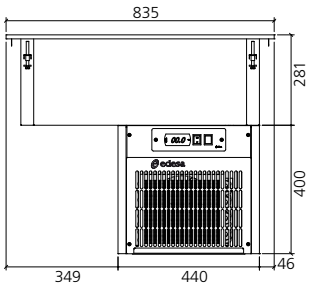
CMCGI

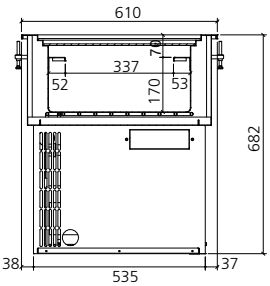
Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada para la exposición de productos congelados.
- especialmente helados envasados o a granel.
- Temperatura de trabajo -15 °C / -18 °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	682	810	585	4 CH 1/3	245

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.

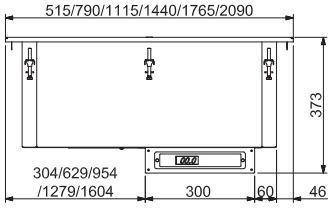


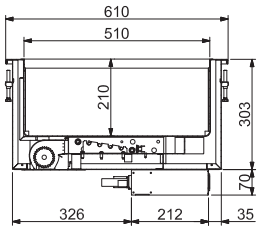
CBMS-411

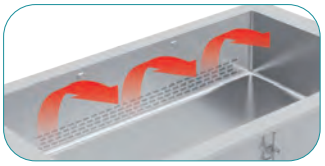
CALOR SECO VENTILADO

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.

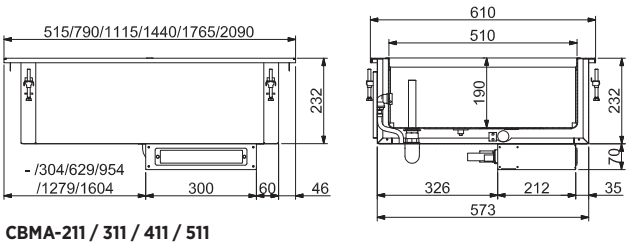
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CBMS-311	**19017045**	1115	610	373	1090	585	3 GN 1/1	1550
CBMS-411	**19011515**	1440	610	373	1415	585	4 GN 1/1	2050
CBMS-511	**19017046**	1765	610	373	1740	585	5 GN 1/1	3080
CBMS-611	**19052169**	2090	610	373	2065	585	6 GN 1/1	3012



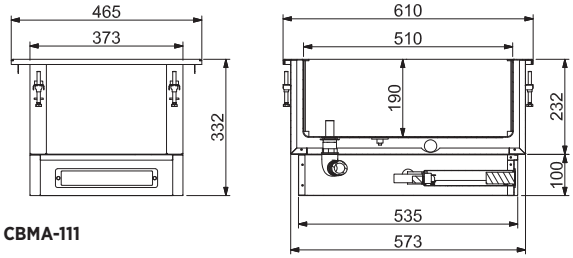
CBMA-411

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

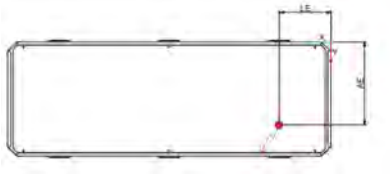
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CBMA-111	**19011007**	465	610	302	440	585	1 GN 1/1	1025
CBMA-211	**19010924**	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1525
CBMA-311	**19010746**	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2025
CBMA-411	**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

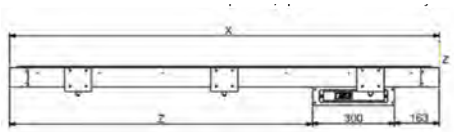


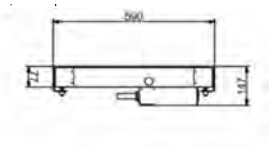
PBEC-211

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.







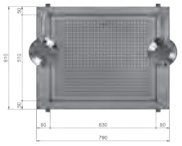
Modelo	Referencia	Medidas exteriores mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
PBEC-211	**19092269**	611 x 590 x 147	2 x GN1/1	0.905
PBEC-311	**19092270**	936 x 590 x 147	3 x GN1/1	1.355
PBEC-411	**19092271**	1261 x 590 x 147	4 x GN1/1	1.805
PBEC-511	**19092272**	1586 x 590 x 147	5 x GN1/1	2.255
PBEC-611	**19092273**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

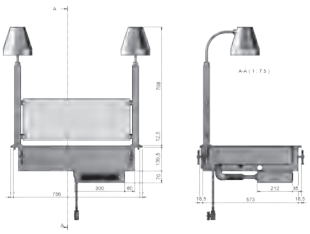


TRCBMA-211

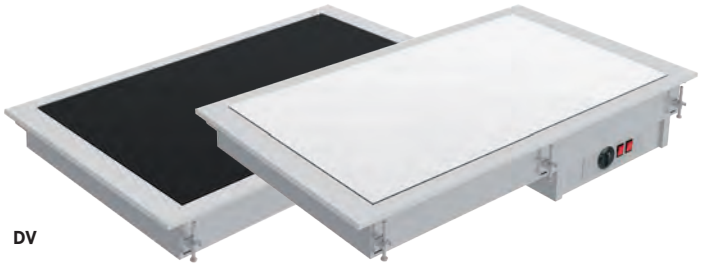
Estación buffet trinchante

- 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	alto	largo	ancho		
TRCBMA-211	**19080817**	790	610	930	756	573	2 GN	1500



DV

DV-W

Placas calientes vitrocerámicas

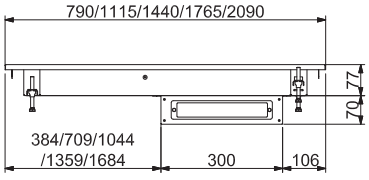
- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Tensión 220 V / 1N / 50-60 Hz.

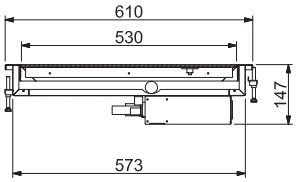


Conjunto formado por:
DV-411+PC-411+CC-411.
Pueden instalarse pantallas de luz y calor en la estructura de la placa vitrocerámica para proteger, iluminar y calentar los productos expuestos.



Conjunto formado por placa vitrocerámica + Vitrina cerrada con calefacción. Consulte la sección de vitrinas.





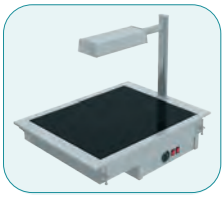
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
DV-211-S	**19011463**	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Negro	905
DV-311-S	**19011466**	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1355
DV-411-S	**19011055**	1440	610	147	1415	585	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

Pantalla mantenedora de calor para usos varios

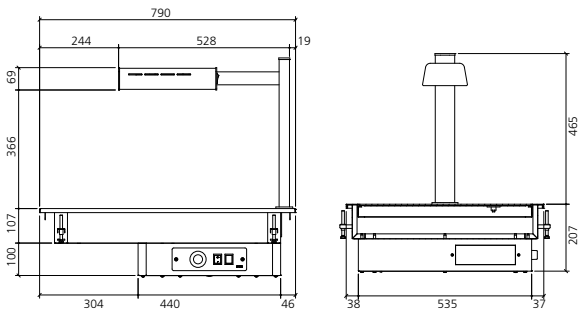
- Pantalla mantenedora de calor fabricada en acero inoxidable.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 32 mm.
- Incorporan platinas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Drop- In edenox o sobre cualquier otro tipo de encimera.
- La pantalla incorpora interruptor ON/OFF para dar más posibilidades en la exposición de productos.
- La pantalla se suministra desmontada de la placa.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.



PMC



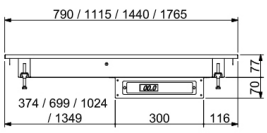
DV-211-S + PMC

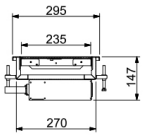


Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto		
PMC	**19013911**	534	138	468	300	Mantenedora de calor



DV3-311-S





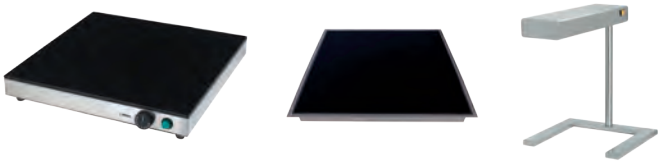
Placas calientes vitrocerámicas showcooking

- 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 silicona 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 ºC a +120 ºC.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.

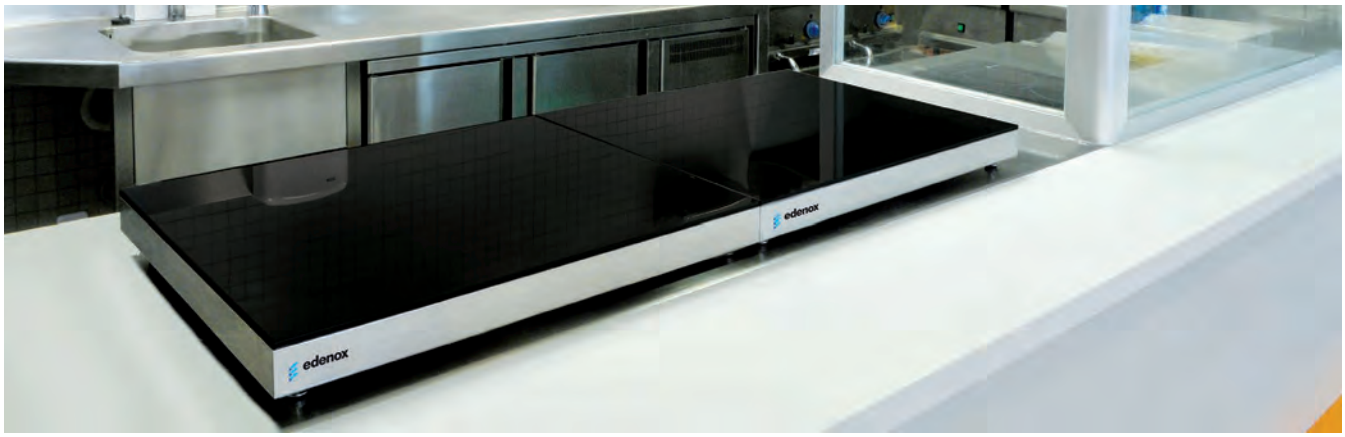
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
DV3-211-S	**19080844**	790	295	147	765	282	2 GN 1/1	Negro	260
DV3-311-S	**19080846**	1115	295	147	1090	282	3 GN 1/1	Negro	360
DV3-411-S	**19080847**	1440	295	147	1415	282	4 GN 1/1	Negro	510
DV3-511-S	**19080848**	1765	295	147	1740	282	5 GN 1/1	Negro	610

Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.



Consulte la sección de placas mantenedoras de temperatura para incrementar las posibilidades a su proyecto. edenox le ofrece una amplia gama de placas con cristal templado, especialmente diseñadas para mantener los alimentos a la temperatura óptima de servicio sin necesidad de instalaciones especiales.



Inducción de encastre

- La elección ideal de potencias y estilos de cocción. Ser profesional está al alcance de la mano.
- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución..



VITRINAS DROP-IN

Diseño elegante con altas prestaciones

edenox cuenta con una amplia gama de vitrinas para la exposición, mantenimiento y servicio de comidas y bebidas en buffets y en general, en instalaciones de libre servicio. Su construcción en acero inoxidable en acabado satinado garantizan la durabilidad de los elementos y el cumplimiento de las normas más exigentes en cuanto a higiene y seguridad se refieren.





LA GAMA MÁS AMPLIA DE VITRINAS

edenox le ofrece una de las gamas más completas de vitrinas encastrables:
Vitrinas refrigeradas, neutras y calefactadas le permitirán resolver sus proyectos con un excelente resultado.



VITRINA CÚBICA
REFRIGERADA
3GN - 4 GN



VITRINA CURVA
REFRIGERADA
3GN - 4 GN



VITRINA CURVA
CALIENTE
3GN - 4 GN



VITRINA NEUTRA
CON ILUMINACIÓN
2GN -3GN - 4 GN





VITRINAS REFRIGERADAS CON BASE REGULABLE
Los modelos de vitrinas cúbicas y vitrinas curvas, cuentan con una base regulable en altura que permite presentar botellas con altura diferente.

Además permite un acceso inmediato a los elementos internos para facilitar la limpieza y mantenimiento del sistema de ventilación.



SISTEMA DE FRÍO DINÁMICO Y EFICIENTE
Sistema de doble cristal en la parte posterior por el que circula constantemente, una cortina de aire frío proveniente de los ventiladores de la cuba.

Las perforaciones en puertas y paredes posteriores actúan como difusores del aire frío entre los estantes.



CRISTALES DE SEGURIDAD
Las paredes y estantes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad.

Los cristales están firmemente sujetos a la estructura mediante discretos herrajes fabricados en acero inoxidable.



PANEL DESMONTABLE
Todas las vitrinas están preparadas para desmontar el panel de control y situarlo en el frente, en el lateral del elemento o bien en el mueble que aloja dicho elemento.

El panel de control cuenta con un mando único que incluye termostato digital, encendido e iluminación.



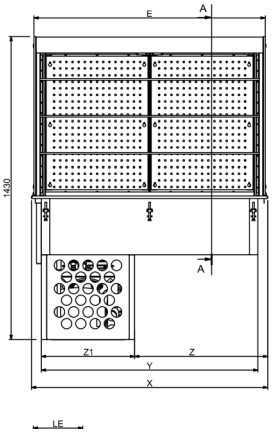
VCRA-CV-CT-411

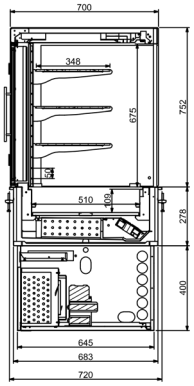
Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

- 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.





LED Iluminación superior mediante LED

REFRIGERACIÓN VENTILADA

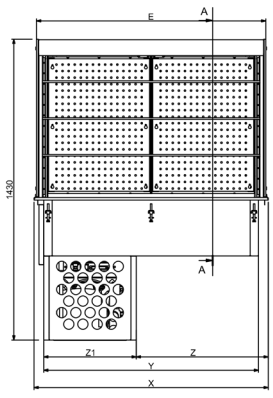
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCRA-CV-CT-311 HC	**19092219**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina
VCRA-CV-CT-411 HC	**19092220**	1440	720	1547	1430	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con cortina

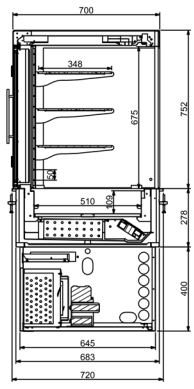


VCRM-CV-CT-411

Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

- Vitrina abierta lado cliente.
- Parte posterior cerrada con cámara para el paso y distribución de aire frío.
- Cuba aislada de 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.





LED Iluminación superior mediante LED

REFRIGERACIÓN VENTILADA

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	**19092221**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con cortina
VCRM-CV-CT-411 HC	**19092222**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con cortina

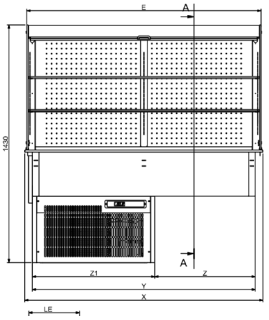


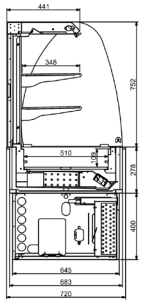
VRA-CV

REFRIGERACIÓN VENTILADA

Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba: 0 °C / 4 °C
  - En zona de vitrina abierta: 5 °C / 10 °C
- **Se presentan tres posibilidades de Vitrinas:**
  1. Vitrina abierta lado cliente, modelos VRA-CV
  2. Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRA-CV-CT
  3. Vitrina cerrada lado cliente, modelos VRC-CV-CR





Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VRA-CV-311 HC	**19092224**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente
VRA-CV-411 HC	**19092226**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente
VRA-CV-CT-311 HC	**19092229**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina
VRA-CV-CT-411 HC	**19092231**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina
VRC-CV-CR-311 HC	**19092227**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	850	Cerrada lado cliente
VRC-CV-CR-411 HC	**19092228**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Cerrada lado cliente

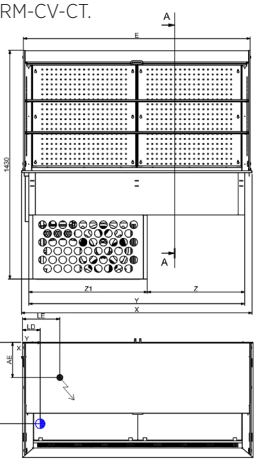


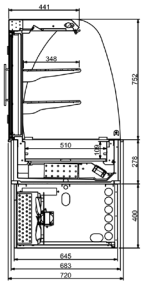
VRM-CV

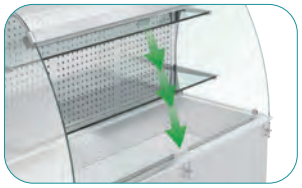
Vitrinas refrigeradas murales ventiladas

- Parte posterior cerrada con cámara para el paso de aire frío.
- La carga y el servicio de los productos se realiza por la parte frontal.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba 0 °C / 4 °C.
  - En zona vitrina 5 °C / 10 °C
- **Existen dos posibilidades de vitrinas:**
  - Vitrina abierta lado cliente, modelos VRM-CV.
  - Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRM-CV-CT.

REFRIGERACIÓN VENTILADA







El modelo **VRM-CV-CT** cuenta con una cortina plegable. Ideal para proteger el producto al finalizar el servicio.

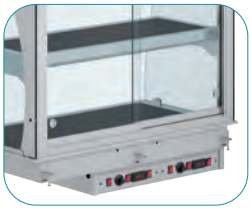
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VRM-CV-311 HC	**19092232**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente
VRM-CV-411 HC	**19092233**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente
VRM-CV-CT-311 HC	**19092234**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina
VRM-CV-CT-411 HC	**19092235**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina



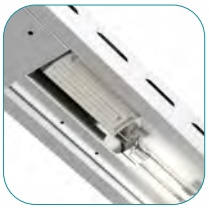
Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

- 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.

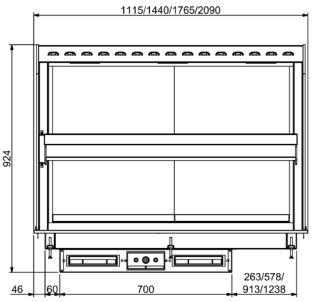
VCA-PV-EC-311

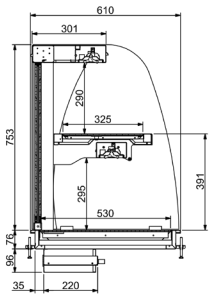


Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



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	**19018957**	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105
VCA-PV-EC-411	**19018958**	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780



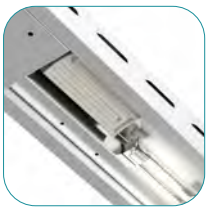
Vitrina curva caliente mural

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

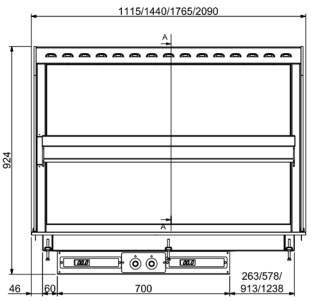
VCM-PV-EC-311

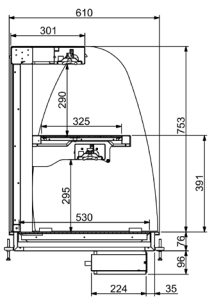


Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo

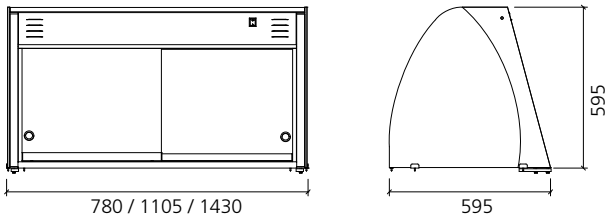




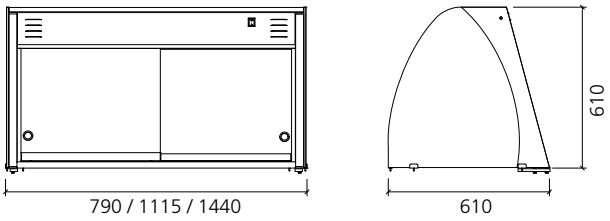
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
VCM-PV-EC-311	**19030424**	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105
VCM-PV-EC-411	**19030428**	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780



- La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos Drop-In edenox como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.
- Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.
- Construidas en acero inoxidable en acabado satinado.
- Parte posterior con puertas correderas para la reposición y servicio de los productos.
- Laterales cerrados en cristal templado con herrajes de sujeción en acero inoxidable.
- Los modelos de iluminación incorporan LED y los de calefacción halógenos protegidos, que a la vez generan luz y calor.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- Tensión de trabajo: 230/1/50-60 Hz.



Modelos sin base VIC, VIAC, VIL y VIAL



Modelo con base VFIL



VIC

Vitrinas con iluminación y calefacción sin base

- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento edenox o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado (modelo VIC) su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Incorporan halógenos protegidos que generan luz y calor sobre toda la superficie de exposición.
- Dotadas de panel de control con interruptor ON/OFF y potenciómetro para la regulación de la temperatura.
- El estante intermedio EC es opcional y debe pedirse por separado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto			
VIC-211	**19017076**	780	595	595	2 GN 1/1	600	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIC-311	**19017077**	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIC-411	**19017078**	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-211	**19018954**	780	595	595	2 GN 1/1	600	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-311	**19018955**	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-411	**19018956**	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base



VIL

Vitrinas cerradas con iluminación sin base

- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento edenox o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado, su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Los modelos de iluminación incorporan LED para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- El estante intermedio EC es opcional y debe pedirse por separado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto			
VIL-211	**19017074**	780	595	595	2 GN 1/1	25	Cerrada con iluminación y sin base
VIL-311	**19010754**	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Cerrada con iluminación y sin base
VIL-411	**19017075**	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Cerrada con iluminación y sin base



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.

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.

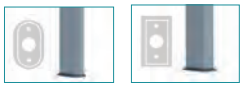
-**Dos tipos de pantallas** de calor en función del tipo de alimento a conservar, del tiempo de funcionamiento de la pantalla y de la potencia necesaria. Pantallas de mantenimiento con halógenos o con tecnología de calor por infrarrojo cerámicos de alta eficiencia.

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 Soportes

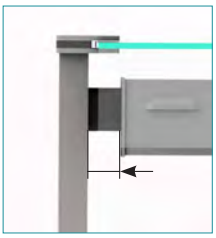


Dos estéticas diferentes de soportes. **Formas redondeadas o formas rectas.** Emplean el mismo sistema de fijación a los cristales y al soporte. Durabilidad asegurada por el exclusivo sistema de fijación. Los soportes se montan en la encimera mediante platinas roscadas y en los cristales mediante mordazas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



2

PANTALLAS RECTAS
SOPORTES RECTOS
CRISTALES RECTANGULARES



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.



PL-411

PL-411 + CC-411

Pantallas con iluminación

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante LED.
- Formas redondeadas.

Modelo	Referecia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PL-211	**19036426**	764	142	483	720	2 GN 1/1	15
PL-311	**19036427**	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	25
PL-411	**19036429**	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	35
PL-511	**19036430**	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	45
PL-611	**19068747**	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	55



PC-411

PC-411 + CC-411

Pantallas con luz y calor

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Formas redondeadas.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-211	**19036431**	764	142	483	720	2 GN 1/1	600
PC-311	**19036432**	1087	142	483	1045	3 GN 1/1	900
PC-411	**19036433**	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	1200
PC-511	**19036434**	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	1500
PC-611	**19068749**	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1500



PC-411 C

Detalle cristal cerámico

Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Ofrece un mayor intensidad de calor sobre los alimentos gracias a los elementos. cerámicos que proveen un calor intenso y más concentrado,
- Formas redondeadas.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.

Modelo	Referecia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-211 C	19036436	**772**	**142**	**483**	**720**	**2 GN 1/1**	**900**
PC-311 C	**19036437**	1097	142	483	1045	3 GN 1/1	1050
PC-411 C	**19036435**	1422	142	483	1370	4 GN 1/1	1300
PC-511 C	**19036428**	1747	142	483	1695	5 GN 1/1	1650
PC-611 C	**19068792**	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1650



SPCC



SPCC + CC-411

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 oblongos.
  - Formas redondeadas.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
SPCC	**19012493**	75	85	480



CC

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

Elementos para Buffet. Drop-In - Pantallas y soportes de protección formas rectas

Pantallas con iluminación

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante LED.
- Formas rectas.



PL-R-411

PL-R-411 + CC-R-411-1C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PL-R-211	**19036439**	760	142	483	720	2 GN 1/1	15
PL-R-311	**19036440**	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	25
PL-R-411	**19036441**	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	35
PL-R-511	**19036442**	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	16
PL-R-611	**19068748**	2060	142	483	1695	6 GN 1/1	55

Pantallas con luz y calor

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Formas rectas.



PC-R-411

PC-R-411 + CC-R-411-1C

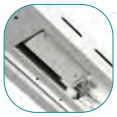
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-R-211	**19036443**	760	142	483	720	2 GN 1/1	600
PC-R-311	**19036444**	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	900
PC-R-411	**19036445**	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1200
PC-R-511	**19036446**	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1500
PC-R-611	**19068750**	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1500

Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Ofrece un mayor intensidad de calor sobre los alimentos gracias a los elementos. cerámicos que proveen un calor intenso y más concentrado,
- Formas rectas.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.



PC-R-411 C



Detalle cristal cerámico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-R-211 C	**19036447**	760	142	483	720	2 GN 1/1	600
PC-R-311 C	**19036448**	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	1050
PC-R-411 C	**19036449**	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1300
PC-R-511 C	**19036450**	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1650
PC-R-611 C	**19068795**	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1650

Soportes

Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores rectos.
- Soportes cuadrados.
- Formas rectas.



SPCC-R



SPCC-R + CC-R-411-1C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
SPCC-R	**19036451**	68	85	483

Cristal frontal

- Visera 1 lateral para facilitar uso en el lado del atendido.

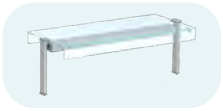


CC-R-411-1C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
CC-R-211	**19036452**	675	433	123
CC-R-311	**19036453**	1000	433	123
CC-R-411	**19036454**	1325	433	123
CC-R-511	**19036455**	1650	433	123
CC-R-611	**19068754**	1975	433	123



CC-R-411-2C



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

Cristal central

- Visera 2 laterales.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
CC-R-211	**19036456**	675	585	123
CC-R-311	**19036457**	1000	585	123
CC-R-411	**19036458**	1325	585	123
CC-R-511	**19036459**	1650	585	123
CC-R-611	**19068756**	1975	585	123



SPCF-L.
Conjunto de 2 soportes laterales.



SPCF-C.
Soporte central.

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).

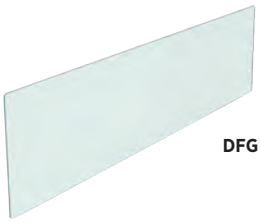


Soportes laterales SPCF-L + Cristal recto protector DFG.

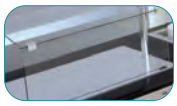
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción
		largo	ancho	alto	
SPCF-L	**19010648**	71	70	423	Soportes laterales
SPCF-C	**19017086**	98	70	423	Soporte central

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.
- **Modelos DFG-R**
  - Para pantallas con cristal recto tipo CC-R, el cristal recto a utilizar es el DFG-R.
  - Para fijar el cristal vertical recto a la pantalla no se precisa de un kit de soportes, ya que este kit está incluido en la pantalla recta.



DFG



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

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
DFG-R-211	**19079419**	675	395	2 GN 1/1
DFG-R-311	**19079420**	1000	395	3 GN 1/1
DFG-R-411	**19079421**	1325	395	4 GN 1/1
DFG-R-511	**19079422**	1650	395	5 GN 1/1
DFG-R-611	**19084326**	1975	395	6 GN 1/1



KS



Kit de soportes para la colocación de cristales protectores

Modelo	Referencia	Descripción
KS	**19011516**	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores tipo CC

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS
PARA BUFFET. DROP-IN





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 instalacion 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	**19068759**	132	84	70	Interruptor
PCTD/C	**19095602**	132	84	70	Termómetro
PCTI/C	**19095603**	132	84	70	Interruptor + termómetro



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

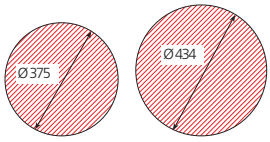


DPN-28

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.





DPN-28 DPN-34

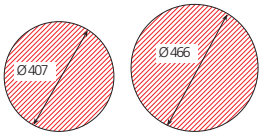
Medidas de encastre (mm)

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

Dispensadores de platos calientes



DPC-28 DPC-34

Medidas de encastre (mm)

- 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.



DPC-28 + TDP-28

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

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 180º escamoteable. Se puede utilizar junto al elemento eléctrico ELC. Este elemento eléctrico no está incluido en el precio y se debe pedir por separado.

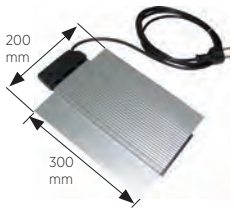


CHD-E



ECHD-E-EL

Encastrable, pensado para aplicaciones en buffet



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 extraible	-	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	



CONSULTE NUESTRA SECCIÓN DE SNACK ENCASTRABLE

Una gama extensa de aparatos de cocción encastrables, ideales para buffets, self-service y show cooking.
Ver en el capítulo de Snack 650

Consulte nuestra sección de snack encastrable



Cocina a gas



Cocina vitrocerámica



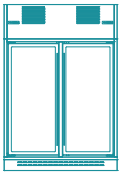
Freidora eléctrica



Cocedor de pasta



Vinacotecas



Vinacotecas centrales enolux página 120
Vinacotecas murales enolux página 121
Armarios de vinos página 122

EXPOSICIÓN DEL VINO

DISEÑO DE VANGUARDIA PARA LA DEGUSTACIÓN VISUAL DEL VINO.

El vino es actualmente el protagonista indiscutible en mesas y aperitivos alrededor del mundo, más allá de una moda pasajera se ha convertido en una tendencia al alza; las variedades, sabores y texturas del vino han seducido a tantos nuevos comensales que los restauradores y espacios gastronómicos ya no se plantean una oferta sin una selección de vinos.

El fuerte incremento en el consumo y la curiosidad de los clientes por descubrir nuevos sabores, ha generado la necesidad de presentar el vino más allá de las listas o cartas, l**a degustación comienza desde apreciar la forma de la botella, el diseño de la etiqueta o el color del vino.**

Para satisfacer estas necesidades y potenciar su negocio, **edenox presenta ENOLUX; un concepto en la exposición y conservación del vino que incrementa el valor a cada botella** almacenada en el interior. Este elegante escaparate está diseñado para **atraer la atención y reclamo de los clientes** en restaurantes, hoteles y cualquier tipo de espacio gastronómico.

Las prestaciones de ENOLUX van más allá de conservar o exponer el vino, **las elegantes líneas** y elementos constructivos de alta calidad **hacen de esta vinacoteca un elemento de decoración que valoriza los espacios y salas del restaurante**, bar, pudiendo hacer incluso la función de delimitador de salas o ambientes creando una atmósfera sugestiva y prestigiosa a su alrededor.




UN SISTEMA MODULAR PARA
DECORAR Y EXPONER.

DISEÑO 360°

La exposición 360° es un concepto de **diseño abierto con todas sus paredes acristaladas**, una característica única de las vinacotecas enolux.
sus 4 paredes en cristal favorecen la visión desde cualquier ángulo de visión. las paredes están formadas por un cristal doble con cámara de aire que evita las condensaciones, incluso cuando la apertura de la puerta se realiza con mucha frecuencia.



DISEÑO MODULAR

ENOLUX ha sido concebida con un diseño flexible que **permite hacer composiciones modulares** gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente al unir una con otra.

Esta característica le permite crear conjuntos de vinacotecas que hagan la función de paredes o separadores de ambientes con una **estética vanguardista y muy atractiva**.



AISLAMIENTO

Las vinacotecas ENOLUX permiten la máxima exposición gracias a que sus paredes laterales y posteriores están fabricadas con cristales especiales de doble pared con cámara de aire.

El aislamiento de los cristales es muy eficiente, permiten recuperar la temperatura del interior rápidamente evitando condensaciones a pesar de constantes aperturas de puerta.



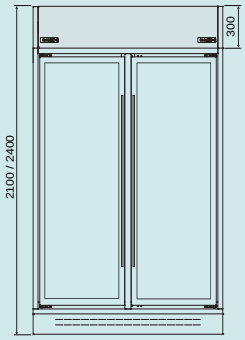
DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

El modelo de 2 puertas está formado por dos **ambientes totalmente aislados y controlados cada uno por un termostato digital**, que permite regular la temperatura en el interior de manera independiente, esto ofrece la ventaja de almacenar diferentes tipos de vino, cada uno a la temperatura más adecuada.



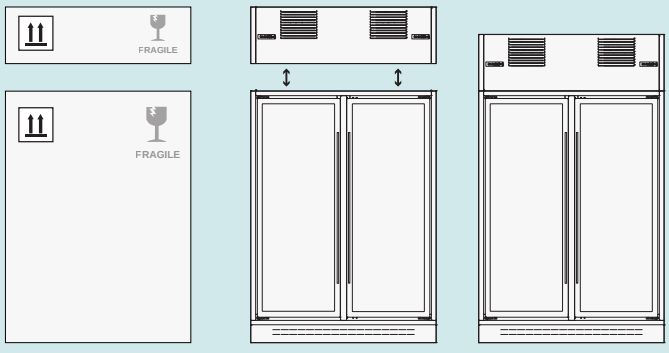
Vinacoteca de 2 cuerpos

VERSIÓN REMOTA



Opcionalmente las vinacotecas pueden servirse en versión remota. En estos modelos, la altura de la parte superior se reduce a 300 mm.

DISEÑO INTELIGENTE



Para facilitar su manipulación, transporte e instalación, las vinacotecas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara, el bloque queda totalmente hermético.



DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



EVAPORADORES CON SISTEMA VENTILADO

Ubicado en la parte superior de la vinacoteca, el sistema de frío formado por un evaporador ventilado distribuye el aire frío en el interior, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.



TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE

El termostato instalado en las vinacotecas cuenta con un diseño moderno y muy elegante, el display es amplio para tener una lectura incluso a varios metros de distancia y la iluminación de los valores es en color blanco.

ILUMINACIÓN

LED

ILUMINACIÓN LED EN TODAS LAS ESQUINAS.

No hay espacio sin iluminar. Es uno de los principios del diseño ENOLUX. La intensidad de la luz puede regularse mediante un mando a distancia suministrado que le permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la vinacoteca.



MÁXIMA SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN

Es el diseño 360° que permite una visión en el interior de la vinacoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.

CENTRALES



WI-2C-BLA-26



WI-2C-GRE-23



WI-1C-BLA-23

VINACOTECA CENTRAL DE UNA O DOS PUERTAS

- La pared posterior es totalmente acristalada, ideal para utilizarse como elemento isla y separar ambientes.
- 2 alturas disponibles: 2600 mm y 2300 mm: La capacidad de botellas en las vinacotecas es variable en función del diseño escogido. Ver "Accesorios Vinacotecas ".
- Las vinacotecas se entregan sin estantes. En "accesorios vinacotecas" se debe escoger la configuración de estantes más adecuado para cada proyecto.
- 2 Colores disponibles: Negro y Gris.
- Se fabrican tropicalizadas, es decir en versión clase climática V, lo que permite instalarlas en multitud de ambientes en temperatura y humedad. Los cristales de las puertas se sirven con resistencias integradas para evitar condensaciones. Los marcos de las puertas incluyen también resistencias internas.
- Paredes laterales y central de cristal con doble pared, cámara de aire y resistencias integradas.
- Tirador fabricado en acero inoxidable.
- Incorporan cerradura con llave.
- Termostato digital para cada ambiente.
- Cuentan con bandeja para recoger los condensados del evaporador.
- Potente iluminación Led en cada esquina, regulable en intensidad.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Temperatura de trabajo 5°C a 18°C.
- Las vinacotecas se entregan sin estantes. En "accesorios vinacotecas" se debe escoger la configuración de estantes más adecuado para cada proyecto.
- La vinacoteca se puede servir en versión remota.
- Los modelos de dos puertas cuentan con termostatos independientes en cada cuerpo para crear ambientes independientes.

Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	Nº puertas	Potencia (W)
WI-1C-GRE-23 TR HC	**19092438**	862 x 632 x 2300	Gris	1	1490
WI-2C-GRE-23 TR HC	**19092439**	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2980
WI-1C-BLA-23 TR HC	**19092440**	862 x 632 x 2300	Negro	1	1490
WI-2C-BLA-23 TR HC	**19092441**	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2980
WI-1C-GRE-26 TR HC	**19092442**	862 x 632 x 2600	Gris	1	1605
WI-2C-GRE-26 TR HC	**19092443**	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2980
WI-1C-BLA-26 TR HC	**19092444**	862 x 632 x 2600	Negro	1	1605
WI-2C-BLA-26 TR HC	**19092445**	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3190

MURALES



WI-2W-GRE-26



WI-2W-BLA-23

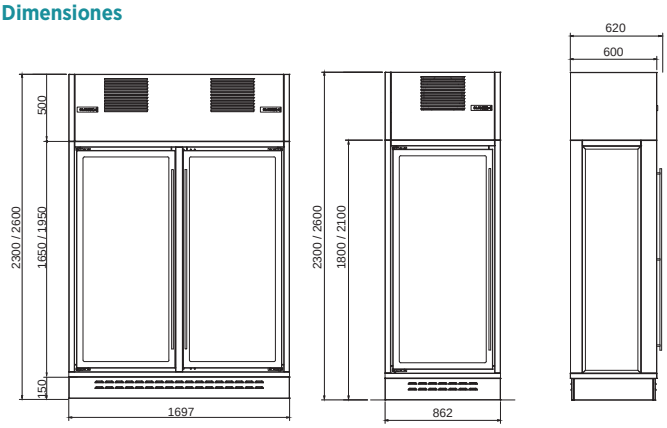


WI-1W-GRE-23

VINACOTECA MURAL DE UNA O DOS PUERTAS

- La pared posterior está fabricada en acero, ideal para colocarse en paredes.
- 2 alturas disponibles: 2600 mm y 2300 mm: La capacidad de botellas en las vinacotecas es variable en función del diseño escogido. Ver "Accesorios Vinacotecas ".
- Las vinacotecas se entregan sin estantes. En "accesorios vinacotecas" se debe escoger la configuración de estantes más adecuado para cada proyecto.
- Se fabrican tropicalizadas, es decir en versión clase climática V, lo que permite instalarlas en multitud de ambientes en temperatura y humedad. Los cristales de las puertas se sirven con resistencias integradas para evitar condensaciones. Los marcos de las puertas incluyen también resistencias internas. Los paneles laterales y los murales han sido diseñados para asegurar el máximo aislamiento.
- 2 Colores disponibles: Negro y Gris.
- Paredes laterales y central de cristal con doble pared y cámara de aire.
- Tirador fabricado en acero inoxidable.
- Incorporan cerradura con llave.
- Termostato digital para cada ambiente.
- Cuentan con bandeja para recoger los condensados del evaporador.
- Potente iluminación Led en cada esquina, regulable en intensidad.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Temperatura de trabajo 5°C a 18°C.
- Las vinacotecas se entregan sin estantes. En "accesorios vinacotecas" se debe escoger la configuración de estantes más adecuado para cada proyecto.
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.
- Los modelos de dos puertas cuentan con termostatos independientes en cada cuerpo para crear ambientes independientes.

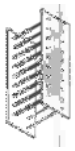
Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	Nº puertas	Potencia (W)
WI-1W-GRE-23 TR HC	**19092454**	862 x 632 x 2300	Gris	1	1490
WI-2W-GRE-23 TR HC	**19092455**	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2980
WI-1W-BLA-23 TR HC	**19092456**	862 x 632 x 2300	Negro	1	1490
WI-2W-BLA-23 TR HC	**19092457**	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2980
WI-1W-GRE-26 TR HC	**19092458**	862 x 632 x 2600	Gris	1	1605
WI-2W-GRE-26 TR HC	**19092459**	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3190
WI-1W-BLA-26 TR HC	**19092460**	862 x 632 x 2600	Negro	1	1605
WI-2W-BLA-26 TR HC	**19092461**	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3190

ACCESORIOS VINACOTECAS ENOLUX

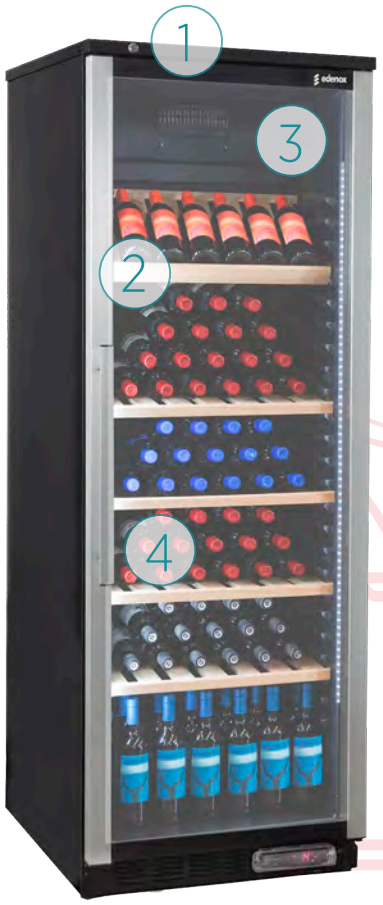
- Las vinacotecas se entregan sin estantes. En "accesorios vinacotecas" se debe escoger la configuración de estantes más adecuado para cada proyecto.

	Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo (2300/2600 mm)
	DM-20-23	**19067995**	7	9	63
	DM-20-26	**19067996**	7	11	77

	Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo (2300/2600 mm)
	DS-90	**19067997**	42	3 / 4 estantes	168 / 210 (usando la base de la vinacoteca)
	DS-0-90	**19067998**	8	9 / 11 estantes	72 / 108
	DS-0-180	**19067999**	8	9 / 11 estantes	72 / 108 (usando la base de la vinacoteca)
	DS-20	**19068000**	9	9 / 11 estantes	81 / 99
	DM-90	**19068001**	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg
	GA-10	**19068007**	10 kg (embutido)		

ARMARIOS EXPOSITORES DE VINOS

Los armarios conservadores de vino edenox actúan como bodegas climatizadas que además de mantener una temperatura adecuada de servicio, son elementos decorativos con un diseño elegante y moderno que favorece el reclamo de clientes para un artículo indispensable en cualquier carta de restaurantes y restauración casual.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. CERRADURA
2. ESTANTES DE MADERA COMO OPCIONAL
3. CRISTAL AHUMADO CON FILTRO UV
4. ELEGANTE PANEL DE CONTROL



Cerradura en la parte superior



Como opcional se pueden entregar estantes de madera horizontales o inclinadas.



Tirador robusto en acero inoxidable.



Cristal ahumado con filtro UV.



APV-1202-C



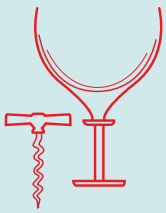
APV-601-C

ARMARIO EXPOSITOR DE VINO

- Cuentan con un diseño en el que se han cuidado los acabados y detalles para ofrecer una sensación de expositor elegante, moderno y de alta calidad.
- Especialmente diseñado para la exposición y conservación de vinos, diseño elegante con puerta de cristal con filtro UV que protege las botellas de la iluminación exterior.
- Estantes de en varilla negro como estándar. Como accesorio existen en madera. Los estantes se pueden extraer para hacer otras composiciones de exposición.
- Iluminación interior en LED que favorece la conservación y propiedades del vino.
- Dotados de una cerradura que garantiza la seguridad del producto.
- Modelo APV-501-C:
  - Ideal para aplicaciones bajo mostrador o tras barra.
  - Capacidad máxima de 31 botellas de 0,75cl.
  - Dotado de un estante de varilla plastificado en negro.
  - 1 puerta
- Modelo APV-601-C:
  - 1 puerta
  - Capacidad: Dotado de tres estantes planos y uno inclinado de varilla plastificada en negro, para una capacidad de 72 botellas de 0,75cl. La capacidad máxima con 9 estantes horizontales es de 117 botellas de 0.75 cl
  - Existe el estante horizontal en madera con código 12128086 y un estante en madera a 45º con código 12128098.
  - Se pueden instalar un máximo de 5 estantes inclinados por armario.
- APV-1202-C:
  - 2 puertas.
  - Dotado de seis estantes planos y dos inclinados de varilla plastificada en negro, para una capacidad de 144 botellas de 0,75cl. La capacidad máxima con 18 estantes horizontales es de 234 botellas de 0.75 cl
  - Cada cuerpo incluye tres estantes planos y uno inclinado de varilla plastificados en negro.
  - Existe el estante horizontal en madera con código 12128086 y un estante en madera a 45º con código 12128098.
- Termostato en cada cuerpo para crear ambientes independientes.



APV-501-C

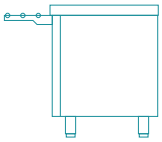


Diseñado especialmente para la conservación y mantenimiento de vinos.
Amplio rango de

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Temperatura trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)
APV-501-C	**19042793**	1	119	0,225	+5 +16 ºC	570 x 505 x 950
APV-601-C	**19042794**	1	399	0,257	+5 +16 ºC	655 x 620 x 1850
APV-1202-C	**19042795**	2	798	0,292	+5 +16 ºC	655 x 1240 x 1850



Self-service



Elementos fríos página 128
Elementos calientes página 130
Muebles dispensadores de platos página 131
Mesa para caja página 133
Muebles de ángulo página 134
Elementos neutros página 135
Accesorios página 137

| ELEMENTOS MODULARES ADAPTADOS A CADA ESPACIO Y NECESIDAD



PARA ADAPTARNOS A SU PROYECTO LE OFRECEMOS DIFERENTES COMBINACIONES EN MUEBLES:

- MESAS NEUTRAS
- MUEBLES DISPENSADORES DE PLATOS O CESTAS DE VAJILLA
- MESAS DE ÁNGULO, PARA CAJA, ETC.

MUEBLES NEUTROS



Mueble dispensador de platos 2 pozos



Mueble dispensador de platos 1 pozo



Carros calientes dispensadores de platos



Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla



Mueble ángulo 45° externo

Self-Service

El Self-Service de edenox ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad.

La gama incluye elementos neutros, calientes y refrigerados que pueden ensamblarse según las necesidades de la restauración, y de las dimensiones y la forma del espacio disponible.

Cada mueble forma parte de una serie de elementos modulares, pudiéndose crear las medidas y las formas deseadas.

De esta manera es posible realizar un Self-Service lineal o bien un sistema de islas de libre circulación.
Todos los elementos están fabricados con materiales de alta calidad y tecnología avanzada.

Los frontales de los elementos pueden ser en acero inoxidable o con paneles de acabado melamínico de alta resistencia.

DETALLES DE LA GAMA

- ENCIMERAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE AIS-304
- ELEMENTOS DISEÑADOS Y FABRICADOS PARA EL TRABAJO DIARIO
- ELEMENTOS DISPONIBLES CON RESERVA O SIN RESERVA

DETALLES DE LA GAMA



Encimeras fabricadas en acero inoxidable



Elementos diseñados y fabricados para el trabajo diario



Elementos disponibles con reserva o sin reserva



SSCRR-16



Muebles con cuba refrigerada superior

- Presentamos nuestra línea de cubas diseñadas especialmente para mantener y presentar alimentos y bebidas a la temperatura correcta, con medidas Gastronorm que permiten utilizar 3 o 4 recipientes GN 1/1 según el modelo. Estas cubetas son ideales para contener cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- Los modelos con reserva incorporan una reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1, mientras que los modelos sin reserva tienen un espacio abierto con un estante inferior. Ambos están construidos totalmente en acero inoxidable y cuentan con modelos de aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Con una temperatura ambiente de 32 °C, mantienen una temperatura en la cuba y en la reserva inferior de +4 °C a +10 °C. El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital para asegurar la precisión de la temperatura.
- Además, el frontal del mueble puede personalizarse con diferentes colores. Como opción adicional, también se puede solicitar el correbandejas, que se suministrará desmontado del mueble.
- En la parte superior de la cuba, se pueden instalar pantallas de luz y diferentes tipos de cristales como accesorios. La cuba también está preparada para instalarse con una vitrina refrigerada SVF-16 y puede colocar hasta 5 parrillas GN 1/1 en su interior. Para mayor comodidad, incluye una parrilla por puerta como parte de la dotación.
- Nuestras cubas son una excelente opción para mantener sus alimentos y bebidas a la temperatura correcta y presentarlos de manera elegante.
- Con su diseño elegante y sus características de alta calidad, son una valiosa adición a cualquier establecimiento de servicio de alimentos.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (kW)	Reserva inferior	Tensión (V)
SSCR-12	**19078741**	1200 x 700 x 850	3	0,285	No	230V-50/60Hz
SSCR-16	**19078742**	1600 x 700 x 850	4	0,285	No	230V-50/60Hz
SSCRR-12	**19078743**	1250 x 760 x 930	3	0,635	Sí	220V-50Hz
SSCRR-16	**19078744**	1650 x 760 x 930	4	0,635	Sí	220V-50Hz



SSPFR-12



Muebles con placa fría superior

- Optimice la conservación y exposición de sus alimentos y bebidas con nuestros equipos diseñados especialmente para mantener la de temperatura ideal. Nuestros modelos con reserva incorporan una reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1, mientras que los modelos sin reserva tienen un espacio abierto con un estante inferior para mayor versatilidad. Todos nuestros equipos están construidos con acero inoxidable y aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3 para asegurar una conservación óptima.
- Gracias a su diseño, nuestros equipos pueden alcanzar una temperatura en la parte superior de la placa de -4 °C a +4 °C y de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, en ambientes de hasta 32 ºC Además, el control y la regulación de la temperatura se realizan de manera precisa y eficiente mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Para una mayor personalización, nuestros equipos pueden ser panelados en diferentes colores y, como opción, se puede solicitar el correbandejas, que se suministrará desmontado del mueble. En la parte superior, también puede instalar pantallas de luz y todo tipo de cristales para una presentación más atractiva de sus productos.
- Con nuestro equipo, usted puede estar seguro de que sus alimentos y bebidas se mantendrán frescos y la temperatura ideal durante todo el día.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (kW)	Reserva inferior	Tensión (V)
SSPF-12	**19078746**	1200 x 700 x 850	3	0,285	No	230V-50/60Hz
SSPF-16	**19078747**	1600 x 700 x 850	4	0,285	No	230V-50/60Hz
SSPFR-12	**19078749**	1200 x 725 x 850	3	0,635	Sí	220V-50Hz
SSPFR-16	**19078750**	1600 x 725 x 850	4	0,635	Sí	220V-50Hz





SSVF-16

Vitrinas refrigeradas

- Diseñadas especialmente para el mantenimiento y exposición de alimentos durante el servicio de comidas.
- La vitrina está refrigerada mediante un sistema de ventilación que mantiene uniforme la temperatura interior.
- Dispone de puertas correderas de cristal en el lado de los empleados y puertas abatibles de metacrilato transparente en el lado del servicio al público.
- El modelo SSVF-16 está preparado para poder montarse encima de un elemento de self-service edenox con cuba o placa refrigerada (no incluido).
- El modelo SSVF-16-F dispone de un fondo en acero inoxidable aislado para ser instalado en cualquier tipo de superficie diferente de un elemento frío.
- El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Temperatura de trabajo entre +4 °C a +12 °C con una temperatura ambiente de 32 °C.
- Construida en acero inoxidable acabado satinado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Potencia (kW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Tensión (V)
SSVF-16	**19092507**	1590 x 650 x 1000	Para instalar sobre SSCRR-16 o SSPFR-16	0,505	+4 +12 ºC	230V-50Hz
SSVF-16-F	**19092506**	1590 x 650 x 1000	Para instalar sobre cualquier superficie que no sea un elemento frío.	0,505	+4 +12 ºC	230V-50Hz



SICR-16

Mueble isla central con cuba refrigerada o placa fría superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas de forma independiente.
- **Existe un modelo con cuba refrigerada para cubetas GN de 150 mm de profundidad (SICR-16) y otro modelo con placa fría (SIPF-16).**
- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- En su parte superior puede instalarse, como accesorio, una estructura con cristal e iluminación. Ver página 138.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- La temperatura que se consigue en la placa es de **-4 °C a +4 °C** y de **+2 °C a +10 °C** en la cuba refrigerada, con una temperatura ambiente de 32 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 139).



SICR-16 + SSIL-16

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (kW)	Tipo	Tensión (V)
SSICR-16	**19105815**	1600 x 700 x 850	0,285	Cuba refrigerada	230/1/50 Hz



SSBMRS-12



Muebles baño María seco (con y sin reserva)

- Calentamiento sin necesidad de utilizar agua, resistencia blindada protegida mediante rejilla de acero inoxidable.
- Cuba con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad en cubetas GN 1/1 de 150 mm de profundidad de, 3 cubetas en los modelos 12 y de 4 cubetas en los modelos 16.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro digital.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Patas robustas con pies de altura regulable. Incluye estante intermedio.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- En los modelos con reserva caliente no se incluye estante intermedio.
- En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, pantallas de luz o de luz y calor con diferentes tipos de cristales.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble.
- Dotación de cubetas no incluida.
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Reserva inferior	Potencia (kW)	Tensión (V)
SSBMS-12	**19092501**	1200 x 700 x 850	3	No	1,5	230V-50/60Hz
SSBMS-16	**19092502**	1600 x 700 x 850	4	No	1,6	230V-50/60Hz
SSBMRS-12	**19092503**	1200 x 700 x 850	3	Sí	2,6	230V-50Hz
SSBMRS-16	**19092505**	1600 x 700 x 850	4	Sí	3	230V-50Hz



SSBM-12



Muebles baño María con agua (con y sin reserva)

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o sin reserva.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad en cubetas GN 1/1 de 200 mm de profundidad de, 3 cubetas en los modelos 12 y de 4 cubetas en los modelos 16.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro digital. Temperatura de trabajo de +30 °C a +90 °C.
- En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- En los modelos con reserva caliente no se incluye estante intermedio.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- En los modelos con reserva caliente, las puertas son correderas.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble. Dotación de cubetas no incluida.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Los modelos 16 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Reserva inferior	Potencia (kW)	Tensión (V)
SSBM-12	**19092479**	1200 x 700 x 850	3	No	2,1	220V-50/60Hz
SSBM-16	**19078740**	1600 x 700 x 850	4	No	2,1	230/400V-50/60Hz
SSBMR-12	**19092500**	1200 x 700 x 850	3	Sí	3,5	230V-50/60Hz
SSBMR-16	**19078426**	1600 x 700 x 850	4	Sí	3,5	230/400V-50/60Hz



SIBM-411



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle correbandejas.

Mueble baño María isla central

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba embutida de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de t
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz** (ver página 138).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 139).
- Dotación de cubetas no incluida.
- **Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.**
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SSIBM-16	**19105816**	1600 x 700 x 850	4	2,1	230-400/3/50-60Hz



SSMC-12





Equipados con estante intermedio y dos puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico

Mesas calientes

- Mesas-mueble calientes para el mantenimiento de los platos preparados antes de su distribución o servicio.
- Equipados con estante intermedio y dos puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, inyectado con una densidad de 40 Kg/m3.
- La reserva inferior incorpora un sistema de calor mediante aire forzado. Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1600 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo de la mesa.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato de +30 °C a +90 °C.
- Construidos totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Equipadas con piloto indicador de funcionamiento y termómetro digital.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse pantallas de luz y de luz y calor. También cristales en diferentes diseños.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SSMC-12	19078706	1200 x 700 x 850	3,100	230V-50/60Hz
SSMC-16	19078707	1600 x 700 x 850	3,100	230V-50/60Hz





Mesas neutras

- Sobre reforzado con cantos redondeados.
- La parte posterior es abierta y está equipada con estante intermedio reforzado.
- Construcción interior y exterior de acero inoxidable.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse pantallas y cristales.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo
SSMN-8	**19092525**	800 x 700 x 850	Sin puertas
SSMN-12	**19078708**	1200 x 700 x 850	Sin puertas
SSMN-16	**19078709**	1600 x 700 x 850	Sin puertas
SSMN-8-P	**19092526**	800 x 700 x 850	Con puertas
SSMN-12-P	**19092508**	1200 x 700 x 850	Con puertas
SSMN-16-P	**19092509**	1600 x 700 x 850	Con puertas



SSDPN-4



SSDPCN-4



Panel de control posterior.



SSDPC-8



SSDPC-4

Muebles dispensadores de platos a nivel constante

- Muebles diseñados para almacenar y servir platos calientes o a temperatura ambiente.
- Modelos con sistema de calefacción para platos calientes y modelos sin calefacción para platos neutros. Existen muebles de 1 columna y de 2 columnas dispensadores de platos. Sistema de regulación para varias medidas de platos. La regulación del Ø deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía de apilamiento de los platos.
- vAceptan platos de diámetro 180 a 280 mm. El servicio de los platos siempre se realiza a un mismo nivel gracias a un sistema de muelles resistentes al calor.
- La elasticidad puede ajustarse, según el peso de los platos, activando o desactivando muelles. La regulación de la temperatura se realiza mediante termostato.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores. Fabricados en acero inoxidable. En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.
- El correbandejas, de 400 mm ó 800 mm, debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble. Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos. Capacidad de 40/45 platos por columna.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Mueble caliente	Potencia (kW)	Columnas	Tensión (V)
SSDPN-4	**19092517**	400 x 700 x 850	No	-	1	
SSDPN-8	**19092518**	800 x 700 x 850	No	-	2	
SSDPC-4	**19092519**	400 x 700 x 850	Sí	0,48	1	220V-50/60 Hz
SSDPC-8	**19092520**	800 x 700 x 850	Sí	0,96	2	220V-50/60 Hz
TDP-28	**19001964**	100 x 100 x 100	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm			



SSMNU-12

Elemento para carro dispensador de platos

- Mueble en forma de U para alojar un carro caliente dispensador de platos CPC2-28.
- Facilita el almacenamiento y la distribución de los platos como parte integral del self-service.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Fabricado en acero inoxidable.
- En este mueble no se pueden incorporar pantallas de luz ni estantes de cristal.

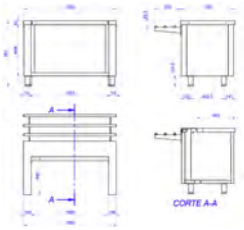


SMNU-12 + CPC 2-28



CPC 2-28 + 2 TPD-28

Los carros calientes dispensadores de platos mantienen los platos calientes y los dispensan siempre a un mismo nivel. Tienen capacidad de hasta 90 platos, de máximo 28 mm de diámetro..



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)
SSMNU-12	**19092516**	1200 x 700 x 850







Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.

Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla

- Mueble diseñado para almacenar y distribuir vasos, copas y tazas.
- Sistema especial de resortes que mantiene las cestas a un nivel constante. La elasticidad puede ajustarse, según el peso de la cesta y sus contenidos, activando o desactivando muelles.
- Carga máxima: 120 Kg.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Cestas de vajilla no incluidas.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.



En la sección de “Cestas de lavavajillas”, ofrecemos una amplia variedad de cestos diseñados para satisfacer todas tus necesidades.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)
SSDCN-8	**19104142**	800 x 700 x 875

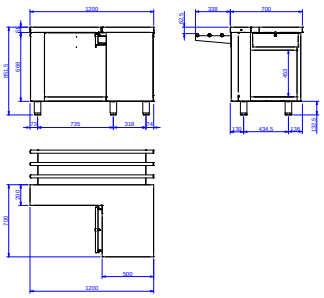


SSC-D

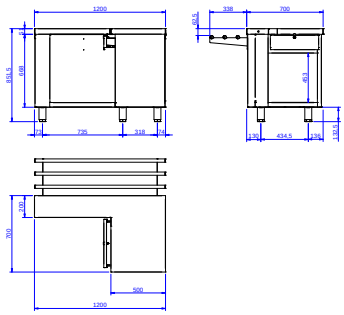


Muebles para caja

- Diseñados para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- Dotados de un cajón con llave.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores. Totalmente fabricados en acero inoxidable.
- El correbandejas (de 1200 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.



SSC-D



SSC-I

Modelo	Referencia	Descripción	Descripción
SSC-D	**19092510**	1200 x 700 x 850	Caja derecha
SSC-I	**19092511**	1200 x 700 x 850	Caja izquierda

Decoración en panel frontal

- Opcionalmente los elementos self service pueden suministrarse con paneles decorativos.
- El acabado es plastificado de color liso resistente al uso diario.
- Los paneles para los muebles fríos incorporan el espacio para la rejilla de ventilación.
- **La decoración frontal de los elementos se debe indicar al momento de hacer el pedido del elemento. Indicar color y código RAL.**



Panel gris



Panel azul

Decoración frontal para elemento
Elemento de 400mm
Elemento de 800mm
Elemento de 1200mm
Elemento de 1300mm
Elemento de 1400mm
Elemento de 1600mm
Elemento mueble frío de 1200mm
Elemento mueble frío 1600mm
Elemento de ángulo interno 90°
Elemento de ángulo externo 90°
Elemento de ángulo exterior 45°

Colores Lisos

AZUL RAL 5003

ROJO RAL 3020

BLANCO RAL 9003

GRIS RAL 9022

NEGRO RAL 9005



SSAE-90

Muebles de ángulo

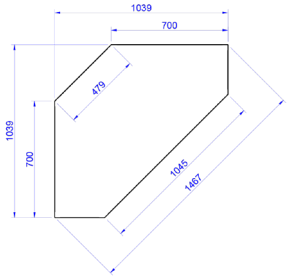
- Existen modelos para formar ángulos internos y externos de 90° y de 45°.
- Están adaptados para el acoplamiento de dos elementos dispuestos en ángulo, manteniendo la continuidad del correbandejas.
- Los ángulos internos no necesitan correbandejas (ver dibujos).
- El correbandejas para los muebles de ángulo externos debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.
- Totalmente fabricados en acero inoxidable. Los muebles de ángulo interno incorporan estante intermedio.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.



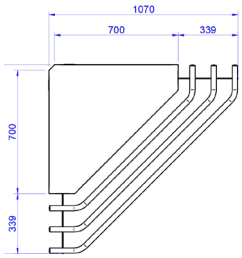
Mueble ángulo 90° externo



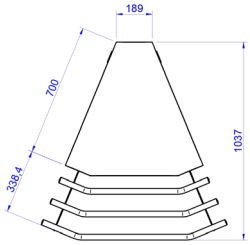
Los muebles de ángulo interno incorporan estante intermedio.



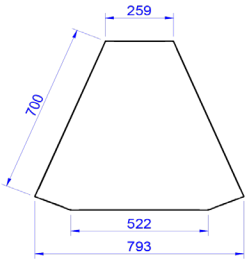
SSAI-90



SSAE-90



SSAE-45



SSAI-45

Modelo	Referencia	Descripción	Descripción
SSAE-45	**19092514**	Ángulo externo 45º	725 x 702 x 850
SSAI-45	**19092515**	Ángulo interno 45º	793 x 702 x 850
SSAE-90	**19092512**	Ángulo externo 90º	731 x 731 x 850
SSAI-90	**19092513**	Ángulo interno 90º	1039 x 1039 x 850



SSSLP-6

Posa platos

- Estante colgante para colocar platos.
- La superficie del estante queda a 500 mm del suelo.
- Para uso en los muebles isla central.
- Fácil de montar.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción
SSSLP-6	**19092533**	630 x 350 x 350	Estante colgante para colocar platos



SSTPC



SSDV-6

Tolva de pan y cubertero

- Tolva de pan en acero inoxidable con cubertero.
- Disponible en dos modelos: de sobremesa (SSTPCS) o con estantería para bandejas y manteles o servilletas (SSTPC).
- Al modelo SSTPC se le pueden instalar ruedas.



SSDVTPC con estantería para bandejas y manteles o servilletas.

Dispensador de vasos

- Dispensador de vasos fabricado en acero inoxidable.
- Estantes inclinados para la colocación de vasos y copas.
- Disponible en dos modelos: con 6 estantes (SSDV-6) o de sobremesa con 3 estantes (SSDVS-3).
- Al modelo SSDV-6 se le pueden instalar ruedas.



SSDV-3 Dispensador de vasos de sobremesa

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)
SSDVS-3	**19092524**	Dispensador de vasos 4 estantes sobremesa	741 x 690 x 847
SSDV-6	**19092522**	Dispensador de vasos 6 estantes	800 x 700 x 1385
SSTPCS	**19092523**	Tolva de pan y cubertero sobremesa	702 x 680 x 725
SSTPC	**19092521**	Tolva de pan y cubertero	800 x 700 x 1345
SSDVTPC	**19095766**	Tolva de pan, cubertero y dispensador de vasos	1600 x 700 x 1385



SSCB-16

Correbandejas

- Las correbandejas para autoservicio son una excelente opción para establecimientos de comida rápida o supermercados que buscan ofrecer una experiencia de autoservicio a sus clientes. Estas correbandejas son una especie de cinta transportadora que permite que los clientes recojan los productos y los lleven a la caja de pago.
- Uno de los principales beneficios de las correbandejas edenox para autoservicio es que permiten una mayor eficiencia y rapidez en el servicio. Los clientes pueden elegir los productos que desean, colocarlos en la correbandeja y avanzar hacia la caja de pago mientras se les cobra el importe correspondiente.
- Además, las correbandejas para autoservicio también pueden mejorar la experiencia del cliente al permitirles una mayor libertad y comodidad para seleccionar los productos que desean sin tener que esperar en una larga fila para que alguien les sirva.



SSCBAE-90 correbandejas esquinero diseñado para optimizar el flujo y garantizar una experiencia óptima

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción
SSCB-4	**19092527**	400 x 347 x 140	Lineal de 400 mm
SSCB-8	**19092528**	800 x 347 x 140	Lineal de 800 mm
SSCB-12	**19092529**	1200 x 347 x 140	Lineal de 1200 mm
SSCB-16	**19092530**	1600 x 347 x 140	Lineal de 1600 mm
SSCBAE-90	**19092531**	1503 x 340 x 140	Angular exterior de 90º
SSCBAE-45	**19092532**	975 x 340 x 140	Angular exterior de 45º

Para mejorar la presentación de los alimentos y atraer a los clientes, es esencial una buena iluminación. Una excelente opción es la instalación de estanterías con luz y calor edenox, específicamente para los muebles calientes. Con la iluminación adecuada, los alimentos se ven más atractivos y apetecibles, lo que puede aumentar las ventas.

Además, estas estanterías mantienen los alimentos a la temperatura adecuada, lo que ayuda a mantener su frescura y calidad. Los clientes aprecian la frescura de los alimentos, lo que puede llevar a una mejor percepción de la marca y fomentar la lealtad de los clientes.



SSCRS-16 + SSCRF-16 + SS-SCS

Soportes y cristales para pantallas neutras

- La uniformidad en la altura de las pantallas es importante para que la presentación sea limpia y organizada. Las pantallas de un solo estante son una excelente opción para lograr este efecto. Los soportes de acero inoxidable.
- Los soportes son en acero inoxidable. Los cristales se deben pedir por separado. Existen dos versiones un cristal superior recto plano y un cristal frontal vertical de protección.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)
SS-SCS	**19102680**	Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores .	360 x 300 x 98
SSCRF-12	**19098439**	Cristal recto-protectores verticales	1083 x 371 x 132
SSCRF-16	**19098450**	Cristal recto-protectores verticales	1083 x 371 x 132
SSCRS-12	**19098437**	Cristal recto	1083 x 371 x 132
SSCRS-16	**19098438**	Cristal recto	1083 x 371 x 132



SSECAL-16 + SSCRS-16 + SSCRF-16

Pantallas con luz o con luz y calor

- Mejore la presentación y la temperatura de sus alimentos con las pantallas de luz, o de luz y calor Edenox para muebles de self-service lineales.
- Estas elegantes pantallas están fabricadas con acero inoxidable de alta calidad y cuentan con iluminación LED duradera y eficiente.
- Los cristales se venden por separado para una personalización adicional.
- Son ideales para la presentación de alimentos tanto en refrigeración como en mantenimiento de calor. Las pantallas Edenox de luz y calor incluyen halógenos, asegurando que sus alimentos se mantengan a la temperatura adecuada durante su exhibición.

Modelo	Referenica	Medidas exteriores(mm)	Potencia (kW)	Tipo
SSEL-12	**19092548**	1180 x 165 x 420	0,017	Luz
SSEL-16	**19092549**	1580 x 165 x 420	0,018	Luz
SSECAL-12	**19092546**	1180 x 165 x 420	0,800	Luz y calor
SSECAL-16	**19092547**	1580 x 165 x 420	1,350	Luz y calor



Ruedas

- Todos los elementos pueden suministrarse con cuatro ruedas, dos de ellas con freno, en vez de pies.
- Ruedas de diámetro de 125 mm.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción
S4R	**19004383**	380 x 152 x 127	4 ruedas, 2 con freno



FPCF-11

Fondos perforados para cubas frías

- Ayudan a prevenir la acumulación de hielo y humedad en los productos colocados en una cuba fría.
- Cada fondo perforado es de tamaño Gastronorm 1/1.
- Se puede instalar la cantidad necesaria según el tamaño de la cuba.
- Fabricados en acero inoxidable.



Conjunto de 4 fondos GN 1/1.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)
FPCF-11	**19000040**	500 x 310 x 10



SSZ-12

Zócalos

- Zócalos disponibles para todos los muebles de self-service. Contribuyen a mejorar el aspecto y la higiene del conjunto del self-service.
- Fácil montaje, se fijan en la pata.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.

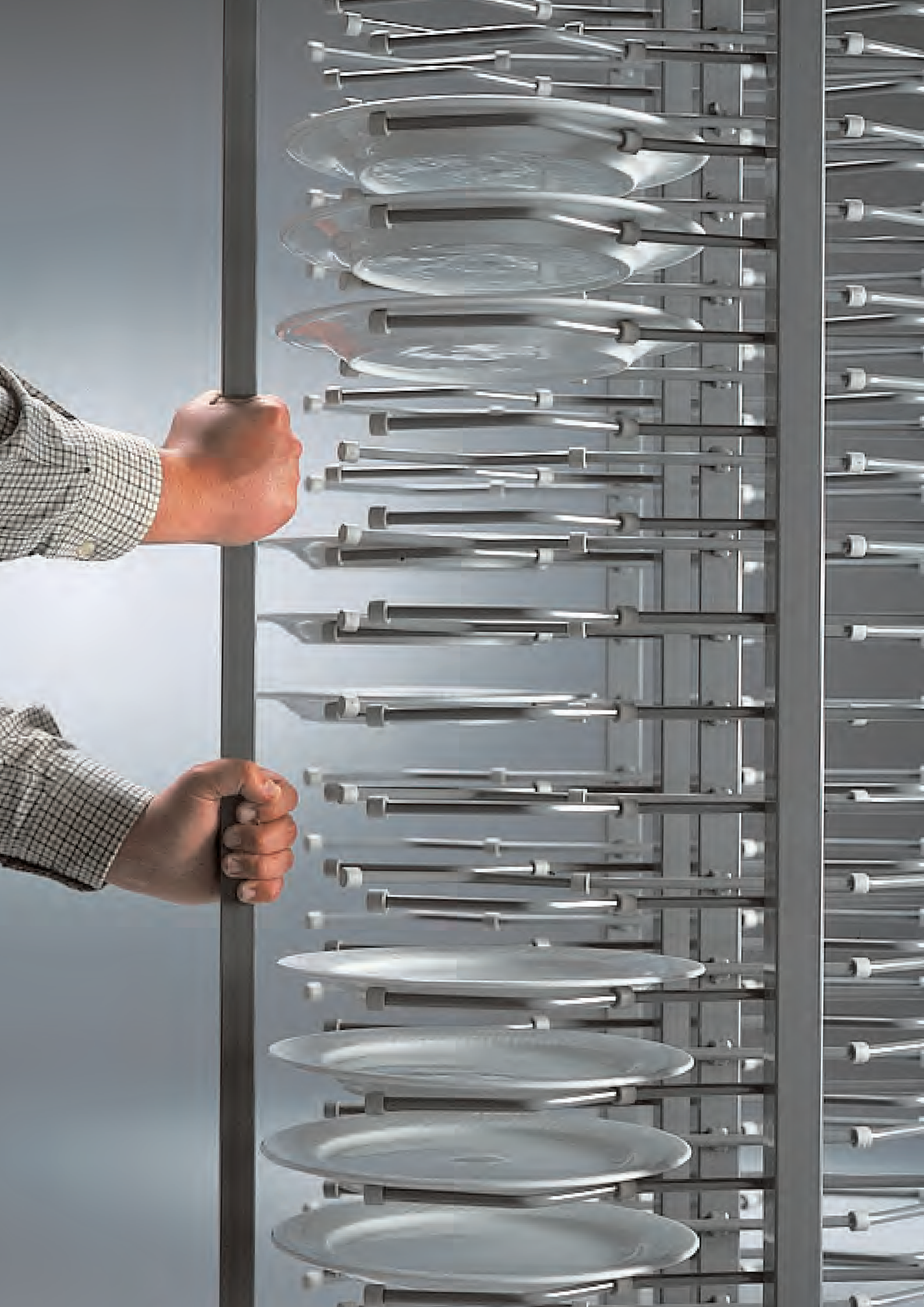


SSZL-7

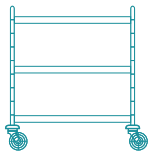


SSZAE-45

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Para elementos de:
SSZ-4	**19092534**	399 x 93 x 128	Largo 400 mm
SSZ-8	**19092535**	799 x 93 x 128	Largo 800 mm
SSZ-12	**19092536**	1199 x 93 x 128	Largo 1200 mm
SSZ-16	**19092537**	1599 x 93 x 128	Largo 1600 mm
SSZL-7	**19092538**	604 x 116 x 128	Lateral 700 mm
SSZAE-90	**19092539**	935 x 128 x 128	Ángulo exterior 90º
SSZAI-90	**19092540**	615 x 130 x 128	Ángulo interior 90º
SSZAE-45	**19092541**	620 x 110 x 128	Ángulo exterior 45º
SSZAE-45	**19092543**	330 x 250 x 128	Ángulo interior 45º



Carros



Carros de servicio acero inoxidable página 140
Carros de polietileno página 141
Carros para cestas de vajillas página 145
Carros con guías para recipientes normalizados página 146
Carros con guías para bandejas página 147
Carros calientes thermik página 148
Carros refrigerados página 152
Carros baño maría página 153

Carros de servicio acero inoxidable

- La gama de carros de servicio son carros profesionales tanto en el diseño como en los acabados, se suministran totalmente montados y con una durabilidad garantizada.
- Los modelos estándar (CE) incorporan tubo de Ø 25 mm y admiten una carga máxima de 70 Kg por estante (carga repartida) y una carga máxima total de 190 Kg.
- Los modelos reforzados (CER), gracias al mayor espesor de la chapa, mayor diámetro del tubo (Ø 30 mm), mayor espesor del tubo (1,5 mm) y a una inmejorable soldadura de todas las esquinas, se les confiere una elevada robustez que los hace recomendables para el transporte de grandes cargas; 85 Kg por estante con un máximo de 235 Kg por carro (con carga repartida).
- Los estantes de los carros se realizan mediante embutición y plegado redondeado en todo el perímetro de la parte inferior, lo que les da una gran robustez y dificulta la caída de los objetos en el transporte. Además, la estructura y los estantes están totalmente soldados para aumentar la rigidez y durabilidad del carro.
- Todos los modelos van provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con sus correspondientes parachoques de diámetro 100 mm de goma especial no marcante para protección del carro y de la zona de trabajo.
- Los estantes son antisonoros lo que evita el ruido en los desplazamientos durante el servicio.



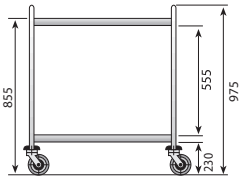
CER-1062



CE-953

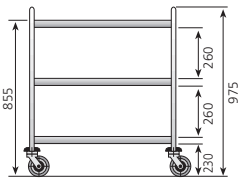


CER-1064



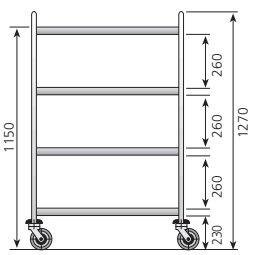
Carros de servicio con 2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-852	**19004870**	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-952	**19004882**	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1062	**19005020**	1000 x 600	1100 x 700 x 975



Carros de servicio con 3 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-853	**19005018**	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-953	**19005019**	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1063	**19005215**	1000 x 600	1100 x 700 x 975



Carros de servicio con 4 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-954	**19003429**	900 x 500	1000 x 600 x 1270
CER-1064	**19003473**	1000 x 600	1100 x 700 x 1270



ACE-4C



ACE-1/3GN



ACE-BB

Accesorios para carros de servicio estándares (modelos CE)

- **ACE-4C:** Soporte con 4 cestillos para cubiertos. Incluye cestillos y bandeja de acero inoxidable.
- **ACE-1/3GN**: Soporte para recipiente Gastronorm 1/3. Recipiente no incluido.
- **ACE-BB**: Soporte para bolsa de basura.
- Fáciles de colocar en todos los carros de servicio estándares CE.
- Fabricados en acero inoxidable.
- **Adaptables únicamente en carros estándares (no reforzados) tipo CE**.

Modelo	Referencia	Descripción	Para carros
ACE-4C	**19004364**	Soporte para cestillos para cubiertos	CE
ACE-1/3GN	**19004336**	Soporte para recipiente Gastronorm 1/3	CE
ACE-BB	**19004385**	Soporte para bolsas de basura	CE



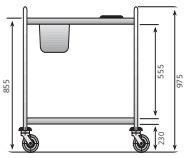
CSR-1060

Carro de servicio y recogida

- Carro diseñado para facilitar la recogida de la vajilla, los cubiertos y los desperdicios.
- Provisto de aro de goma para colocar una bolsa de basura.
- Se suministra con una cubeta Gastronorm de 1/2 de profundidad 200 mm para cubiertos. La cubeta se puede extraer para su limpieza.
- Estructura de tubo de 30 mm de diámetro y de 1,5 mm de espesor totalmente soldada.
- Estantes antisonoros y 4 ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante. Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Detalle de la ubicación de la bolsa para residuos



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas estantes (mm)
CSR-1060	**19004833**	1100 x 700 x 975	1000 x 600



CR-1060



Fácil traslado

Carro para lavado

- Cuba contenedora con ruedas para lavado de verduras, aclarado de cubiertos y otras utilidades como el transporte de diferentes productos líquidos, harina, azúcar, etc.
- Incorpora grifo de desagüe. Capacidad 80 litros.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 600 x 500 x 300 mm.
- Incluye falso fondo perforado extraíble que actúa de escurridor.
- Con 4 ruedas giratorias de Ø 100 mm.
- Fácil traslado

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
CPL-65	**19003409**	600 x 500 x 600



Carros de transporte y servicio

- edenox presenta una nueva gama de carros de transporte, servicio y almacenamiento. Están concebidos para resolver diferentes tareas cotidianas en muy diferentes sectores de trabajo como la restauración, salas de gimnasio, hoteles & spa o salas de reuniones, gracias a su moderno y elegante diseño.
- Cuentan con un moderno diseño que se adapta a cualquier tipo de ambiente y espacio de trabajo pudiendo ser utilizado como carro de transporte o bien como un carro de recogida utilizando los accesorios.
- Los materiales utilizados en la fabricación del carro le ofrecen una alta resistencia al desgaste y no requiere ningún tipo de mantenimiento especial. Cada carro puede soportar un peso máximo de 50 Kg de carga y cada estante 20 Kg como máximo.
- La superficie de los estantes cuenta con una fina textura que mejora el agarre de los elementos que se transportan y evita fracturas del estante por golpes.
- Todos los modelos CSR se suministran totalmente montados, listos para ser utilizados, sin necesidad de invertir tiempo en tareas de montaje.

GAMA CSR OFRECE 3 DIFERENTES OPCIONES

1



CSR-743 PC-CT
Cerrado 2 lados

2

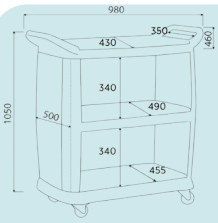


CSR-743 PC
Cerrado 1 lado

3



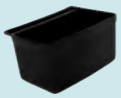
CSR-743 P
Abierto 2 lados



Accesorios



Cubo para desperdicios **ACP-CD**



Cubo para cubiertos **ACP-CC**

Se suministran totalmente montados

Carros de servicio con 2 estantes

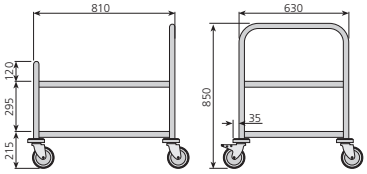
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
CSR-743 PC-CT	**19013883**	Carro de servicio y recogido con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050
CSR-743 PC	**19013884**	Carro de servicio y recogido abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050
CSR-743 P	**19013885**	Carro de servicio y recogida abierto por los 2 lados	980 x 500 x 1050
ACP-CD	**19013086**	Cubo para desperdicios	335 x 245 x 560
ACP-CC	**19013087**	Cubo para cubiertos	330 x 230 x 178



CEV

Carro para envasadoras al vacío

- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Diseñado para que la envasadora esté a la altura idónea para trabajar con ella.
- Apto para todos los modelos de envasadora al vacío de sobremesa de edenox (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- 4 ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- edenox dispone de una extensa gama de modelos de envasadoras al vacío.



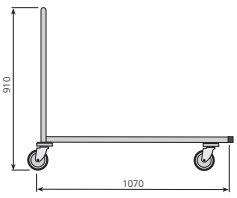
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
CEV	**19004832**	810 x 630 x 850



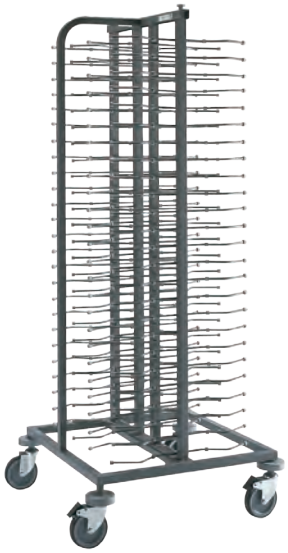
CR-1060

Carro reforzado para grandes cargas

- Estante **reforzado para soportar grandes cargas (hasta 300Kg).**
- Asa reforzada de tubo Ø 30 mm.
- Dotado de 4 ruedas giratorias insonorizantes, de Ø 125 mm, **dos de ellas con freno.**
- En las cuatro esquinas se incorporan parachoques de goma especial, no marcante.
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas estantes (mm)
CR-1060	**19004939**	663 x 1070 x 910	600 x 1000



CPP-100

Carros porta platos

- **Diseñado para almacenar** y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.
- Gracias a su estudiado diseño puede cambiarse fácilmente la estructura a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø 33 cm.
- Estructura robusta totalmente soldada.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Provisto de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Todas las ruedas incorporan parachoques de goma especial no marcante.
- **Capacidad máxima**: 100 platos.
- Separación entre niveles: 60 mm.
- Para el movimiento y traslado fácil del carro, incorpora un tubo en su parte media, que a su vez le da máxima rigidez.
- Como accesorio existe una **funda de protección modelo FPH**. Esta funda incorpora cremallera.

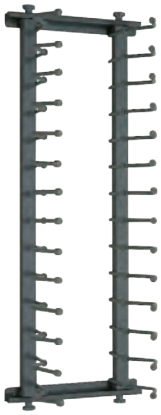


Funda higiénica
- Para un buen mantenimiento e higiene de los productos, se ha diseñado una funda de plástico higiénico.
- Su colocación se realiza con suma facilidad.
- Su sistema de cierre con cremalleras permite trabajar por los 4 lados con total independencia.
- **Fácil traslado**



Fácil traslado
- Funda opcional en el modelo FPH

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos
CPP-100	**19005480**	754 x 754 x 1800	Carro	100
FPH	**19004548**	Funda de protección para CPP-100		



SPP-14

Porta platos mural

- Especialmente diseñado para el servicio de platos en cocinas profesionales de producción media.
- Tamaño reducido para una fácil ubicación.
- **Fácil de instalar en la pared.**
- **Estructura totalmente soldada.**
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Puede regularse la estructura a las medidas del plato deseado (máximo Ø 33 cm) con facilidad.
- **Capacidad: 14 platos.**



Separación entre niveles: 60 mm.



Separación entre niveles: 60 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos
SPP-14	**19004621**	300 x 250 x 880	Mural	14



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

Cubos para utilizaciones varias

- Su máxima higiene los hace recomendables para el estocaje y transporte de cualquier producto alimenticio (azúcar, harina, líquidos, etc.), así como para el desbarasado de vajilla o desperdicios.
- **Fondo** embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se puedan alojar debajo de mesas de trabajo u obradores.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- En el modelo **CUVP-105** el accionamiento de la tapa se realiza con **pedal**.







Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tpo
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

Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

- Fabricación en polietileno alimentario de alta densidad resistente al desgaste. su construcción monobloque permite un uso prolongado.
- Incorporan columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica. Diseño del carro abierto para facilitar el acceso a los platos.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo.
- El carro CPPAM-1832 incorpora 2 ruedas con freno y 2 sin freno. Capacidad de 180-400 platos. Incluye 4 piezas de polietileno moldeado divisores ajustables que permite cambiar fácilmente el tamaño de la columna para tamaños de platos diferentes.
- El carro CPPA-1832 incorpora 2 ruedas con freno de 125 mm y 2 sin freno de 225 mm. Capacidad de 180-480 platos. Incluye 6 piezas de polietileno moldeado divisores ajustables que permite cambiar fácilmente el tamaño de la columna para tamaños de platos diferentes.
- Se pueden apilar de 45 a 60 platos en cada columna.
- Como dotación incluye funda de vinilo protectora translucida que protege la vajilla almacenada.
- Las gruesas paredes laterales y posteriores protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Ofrece diferentes modularidades de ajuste en función de los diámetros de los platos que se almacenen.
- Se suministra en color negro. No puede abollarse, agrietarse, oxidarse, o romperse. No requieren ningún tipo de montaje. Fácil limpieza.

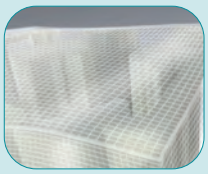


CPPAM-1832
Color Negro

Diferentes configuraciones de pozos



CPPA-1832
Color Negro



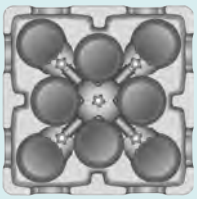
Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.



Pozos profundos con gruesas paredes que garantizan la protección de la vajilla.

CARROS CON POZOS AJUSTABLES

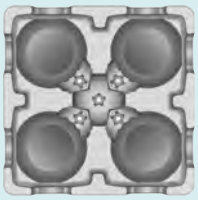
CPPA-1832



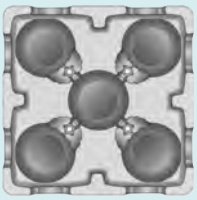
8 Columnas
Ø 15 -19 cm
40-48 platos/columna



8 Columnas
Ø 16,5 cm
40-48 platos/columna



4 Columnas
Ø 21 - 28 cm
40-48 platos/columna

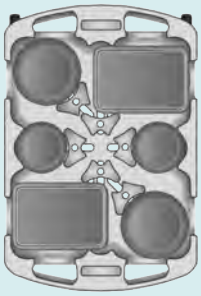


5 Columnas
Ø 23 cm
40-48 platos/columna

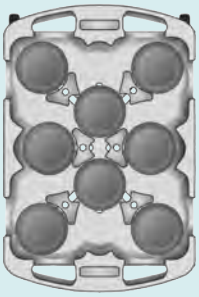


4 Columnas
Ø 30,5 cm
40-48 platos/columna

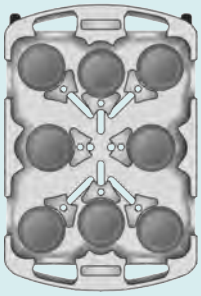
CPPAM-1832



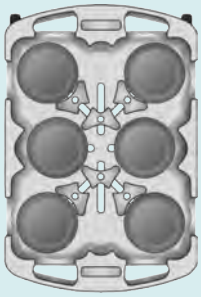
6 Columnas
Ø 19 - 25 cm
40-48 platos/columna



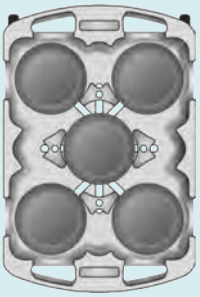
8 Columnas
Ø 20 - 21 cm
40-48 platos/columna



8 Columnas
Ø 20 cm
40-48 platos/columna



6 Columnas
Ø 21 -25 cm
40-48 platos/columna



5 Columnas
Ø 25 - 38 cm
40-48 platos/columna

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Diámetro de plato (cm)	Nº columnas divisorias	Color
CPPAM-1832	**19030309**	720 x 720 x 830	Pozos ajustables	18 a 32	4	Negro
CPPA-1832	**19011455**	1100 x 730 x 800	Pozos ajustables	18 a 32	6	Negro



CCV-7

Carro con guías para cestas de vajilla

- Diseñado especialmente para el estocaje y transporte de cestas de lavavajillas estándar de **500 x 500 mm.**
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Estructura robusta** fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm.
- Las guías están fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,5 mm.
- Provisto de 4 ruedas de Ø 125 mm, **2 de ellas con freno**.
- Incorpora parachoques de goma especial no marcante en las 4 ruedas.
- Espacio entre guías: 205 mm.
- Como accesorio dispone de una funda de **plástico higiénico** que protege y mantiene limpio el carro, las cestas y sus contenidos.
- Cestas no incluidas.



En el apartado "Cestas de lavavajillas" existe una amplia gama para cubrir cualquier necesidad.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	N° de guías | bandejas
CCV-7	**19004971**	640 x 635 x 1700	7
FCCV-7	**19003378**	Funda de protección para CCV-7	



CC-55

Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla

- Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla de 500 x 500 mm.
- Los modelos CC-55 y BC-55 están **construidos totalmente en acero** inoxidable AISI-304 18/10 e incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 125 mm., dos de ellas con freno.
- Los modelos CCP-55 y BCP-55 están **construidos en polietileno resistente** al desgaste no marcante, incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 100 mm.
- En cada esquina de los modelos CC-55 y BC-55 se instalan parachoques de goma especial no marcante.
- Como accesorio se dispone de una funda de **plástico higiénico** que protege y mantiene limpio el carro, las cestas y sus contenidos. La funda tiene capacidad para 6 cestas para vasos de 100 mm de altura, 4 cestas para vasos de 150 mm o 3 cestas para vasos de 200 mm.
- **Cestas no incluidas.**





BC-55

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo
CC-55	**19004703**	587 x 627 x 900	Acero inoxidable	Con asa
BC-55	**19004696**	587 x 587 x 200	Acero inoxidable	Sin asa
FCC-55	**19003380**	510 x 510 x 900	Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55	

Carros con guías para recipientes normalizados



CNB-C

Carros de nivel constante para bandejas y cestas de vajilla

- Carros construidos en acero inoxidable.
- Excelente y robusto sistema de muelles que permite un nivel constante de las bandejas y de las cestas de vajilla.
- Incorporan 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Protectores de goma no marcante en cada esquina.
- El modelo CNB-C incorpora un cubertero en su parte superior.
- Capacidades aproximadas:
- Bandejas: CNB, CNB-C
- Hasta 120 bandejas estándares 530 x 370, 480 x 370, 450 x 370 mm.
- Hasta 120 bandejas Gastronorm 1/1 530 x 325 mm.
- Hasta 200 bandejas fast-food 350 x 270 mm.
- Cestas vajilla: CNC
- Hasta 6 cestas de 500 x 500 mm, de una altura de 110 mm.
- CNB
- Carro de nivel constante para bandejas.
- CNB-C
- Carro para bandejas y cubiertos. Incorpora el cubertero.
- CNC-55
- Carro de nivel constante para cestas de vajilla



CNB



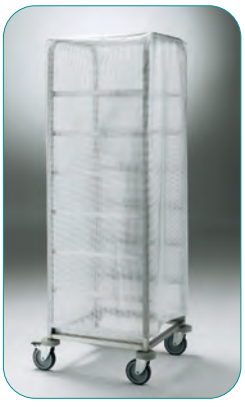


CNB-55

Modelo	Referencia	Utilización	Medidas Totales (mm)	Medidas objetos (mm)
CNB	**19005438**	Bandejas	626 x 640 x 915	530 x 370 (máximo)
CNB-C	**19021131**	Bandejas + cubertero	626 x 640 x 1335	530 x 370 (máximo)
CNC-55	**19005131**	Cestas vajilla	626 x 790 x 915	500 x 500

- Estructura muy robusta fabricada en tubo de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm.
- Todos los modelos llevan 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Las guías están fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante la extracción de los recipientes. Poseen un tope embutido en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de los recipientes durante el transporte.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.





Carros altos

- Los modelos para recipientes **Gastronorm** van provistos de **17 pares** de guías soldadas a la estructura de tubo cuadrado, con una separación entre ellas de 75 mm.
- El modelo para recipientes de pastelería (CGA-64) lleva soldadas a la estructura de tubo **16 pares de guías** con una separación de 85 mm entre ellas.
- Los carros altos llevan soldados 2 tubos en la parte media de su altura para evitar la apertura de la estructura y la caída de los recipientes.
- Como accesorio están disponibles fundas de plástico higiénico que protegen y mantienen limpios el carro y sus contenidos.

Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)
CGA-11	**19004961**	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720
CGA-21	**19005058**	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720
CGA-64	**19004962**	600 x 400	16	530 x 700 x 1720
FCGA-11	**19004376**	Funda de protección para CGA-11		
FCGA-21	**19003379**	Funda de protección para CGA-21		
FCGA-64	**19004382**	Funda de protección para CGA-64		



CGB-21 CGB-11

Carros bajos

- Los modelos bajos llevan en su parte superior una superficie de trabajo en acero inoxidable AISI-304 18/10, con material anti sonoro por debajo.
- Todos los modelos van provistos de **7 pares de guías soldadas** a la estructura de tubo, con una separación entre ellas de 75 mm.

Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)
CGB-11	**19004825**	GN 1/1	7	460 x 630 x 850
CGB-21	**19004938**	GN 1/1 y GN 2/1	7	665 x 750 x 850



CBC-12 CBC-24

Carros para bandejas de autoservicio

- Permiten almacenar bandejas de ancho 350 mm hasta 420 mm y 600 mm de largo.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm totalmente soldada.
- Guías de varilla de acero inoxidable con una distancia de 110 mm entre ellas.
- En el lado opuesto al de introducción de las bandejas existen 4 varillas en todo lo alto del carro que actúan como tope para evitar la caída de las bandejas.
- Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- La funda de plástico higiénico para el carro CBC-12 modelo FCBC-12 incluye tratamiento antibacteriano y antifúngico.





Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº de guías - bandejas
CBC-12	**19005051**	584 x 725 x 1700	12
CBC-24	**19005335**	1068 x 725 x 1700	24
PCBC	**19004649**	Panel para CBC-12 y CBC-24	Unidad
FCBC-12	**19003375**	Funda para CBC-12	-



Carro con guías para bandejas isotérmicas euronorm

- **Medidas máximas de las bandejas: 530 x 380 x 130 mm.**
- Especialmente diseñados para el servicio y transporte de bandejas isotérmicas normalizadas.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm. En los extremos de la parte inferior lleva unos refuerzos para darle mayor robustez.
- Las guías están fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,5 mm.
- Provisto de 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno.
- Incorpora parachoques de goma especial no marcante en las 4 esquinas.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº Guías - bandejas
CBIE-20	**19004990**	915 x 634 x 1705	20

La familia de carros calientes "Thermik" de edenox ha sido concebida para las cocinas y caterings que requieren de un carro mantenedor de temperatura con una contrastada calidad. Cada elemento del carro ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.

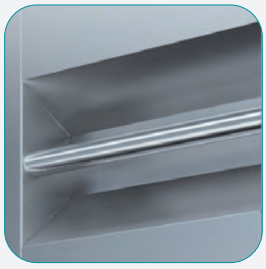


- **Panel de mandos** electrónico, intuitivo y moderno.
- **Paredes y puerta construidas en doble pared,** están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- **Guías embutidas** monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- **Eficiente sistema** de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- **Reserva de agua embutida** con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- **Sistema de humedad** con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- **La puerta con apertura 270°** ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operaciones de trabajo.
- **La contrapuerta es totalmente lisa** sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- **Sin pérdidas de calor**
  Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- **Todo el perímetro está cubierto** con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- **Ruedas pivotantes,**
  2 de ellas con freno

Características del carro thermik



Guías embutidas monoblock con separación de 70 mm entreguías. Garantizan una limpieza profunda en el interior.



Asas de maniobra ergonómicas y robustas en ambos costados. Cuentan con una tercera asa en la parte posterior que facilita la maniobra en espacios reducidos.



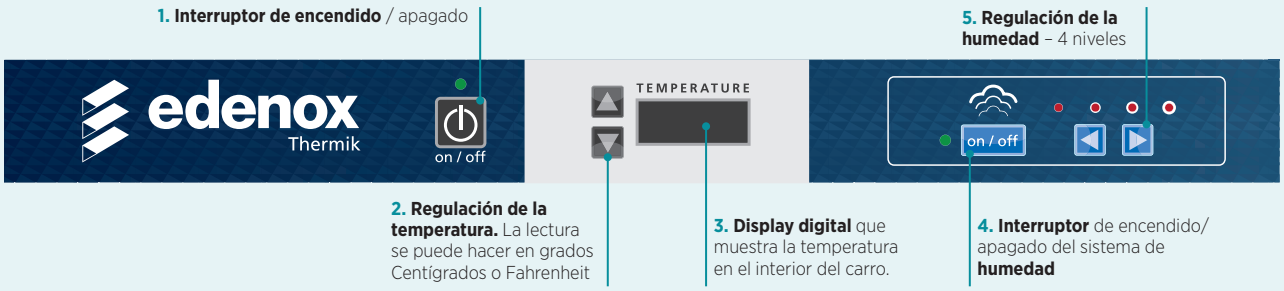
Diseño con rápido acceso a los elementos funcionales. Agiliza y facilita las tareas de mantenimiento.



El panel de mandos está protegido por dos esquineros fabricados en material resistente a los golpes.

- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido
- Teclado electrónico de membrana y display digital
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto
- Temperatura de trabajo 30°C a 90°C
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm, no incluidas como dotación.

Panel de mandos electrónico



Sistema de humedad controlado



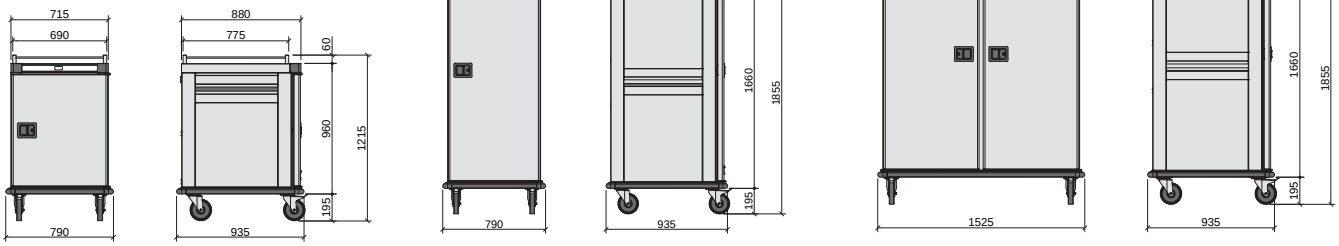
HTB-10



HTB-20



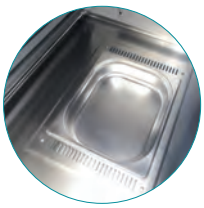
HTB-40



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (W)
HTB-10	**19030596**	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60 Hz	10	2000
HTB-20	**19030598**	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	2000
HTB-40	**19030599**	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3500

Carros calientes

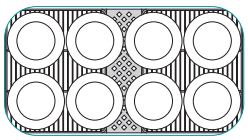
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.**
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN 2/1 (según modelo).
- **Separación entre guías de 60 mm.**
- **Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado** ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m3. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Dotado con 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.



Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, incorpora una bandeja de evaporación de agua con un sistema anti-olas.



Los CCB-40 incorporan un sistema de parrillas centrales para aprovechar al máximo el espacio interior del carro.
Se suministran con la dotación de 20 parrillas centrales.



Caben hasta 8 platos de Ø 300 mm máximo por nivel. Total de 160 platos.



Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico. Ahorro de energía gracias a su excelente aislamiento. Termostato de control de temperatura 0 °c- 90 °c

La altura reducida del carro facilita el acceso a los estantes superiores y mejora su maniobrabilidad.

Dos resistencias eléctricas de tiro forzado en cada cuerpo del armario garantizan la máxima distribución del calor de forma homogénea.

Ruedas giratorias insonorizadas de ø 160 mm, 2 de ellas con freno, para el fácil manejo del carro.

Para aguantar más tiempo y resistir mejor las características iniciales del carro debido a su uso continuado, incorpora en la base un parachoques de alta resistencia.

Estas resistencias incorporan un sistema de autoprotección de seguridad en caso de que su funcionamiento no sea el correcto.

El diseño interior de las guías centrales y laterales permite la libre circulación del aire caliente por todo el carro y entre los recipientes con alimentos, disfrutando de una temperatura interior homogénea.

Panel de mandos embutido y en una situación protegida de golpes.

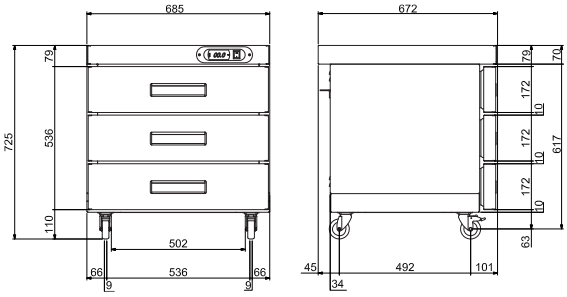
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver página 154).**



CCB-6



CCB-6-3C



Para modelos CCB-6 y CCB-6-3C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías (separación 60 mm)	Potencia (W)
CCB-6	**19035624**	685 x 670 x 712	1	230/1/50-60 Hz	6 - GN 1/1	1400
CCB-6-3C	**19035625**	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3 - GN 1/1-65	1400



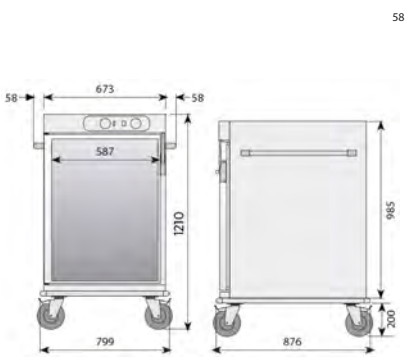
CCB-10



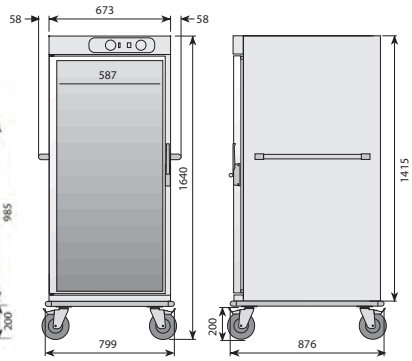
CCB-20



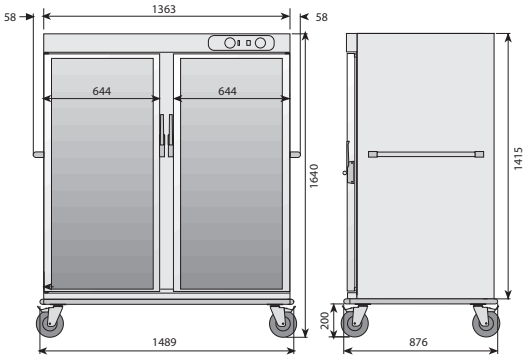
CCB-40



CCB-10



CCB-20



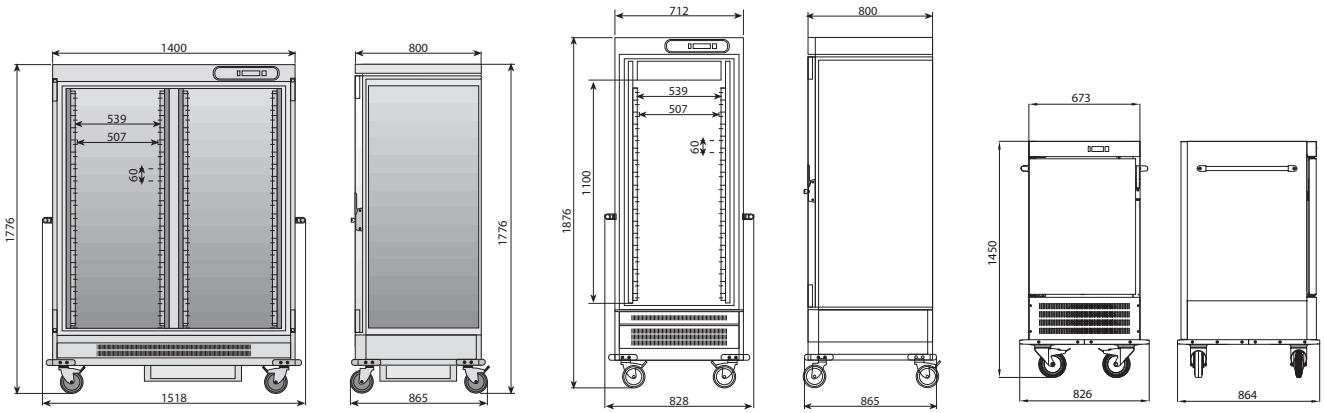
CCB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)
CCB-10	**19006002**	799 x 876 x 1190	1	230/1/50 Hz	10	2000
CCB-20	**19006590**	799 x 876 x 1640	1	230/1/50 Hz	20	2000
CCB-40	**19007686**	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50 Hz	40	3500

Carros refrigerados

- Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío.
- Ideal para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.
- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m3.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Dotación de estantes GN 2/1 de varilla plastificada (según modelo):
- CF-20 - 5 unidades
- CF-40 - 10 unidades
- Tensión: 230V /1/ 50Hz.





CF-40 CF-20 CF-10

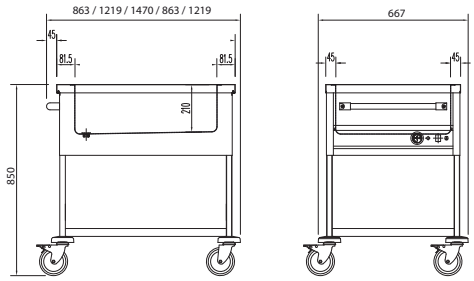
Modelo	Referencia	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación pares de guías GN 2/1	Dotación pares estantes varilla GN 2/1 plastificadas	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)
CF-10 HC	**19075906**	799 x 876 x 1190	7	3	3	350
CF-20 HC	**19075111**	828 x 865 x 1876	17	5	5	350
CF-40 HC	**19075902**	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550

Carros baño maría

- Existen modelos de una sola cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1 y modelos de 2 ó 3 cubas de tamaño GN 1/1 independientes.
- En los modelos con cubas independientes el panel de mandos incorpora un interruptor, un piloto y un termostato por cuba, para controlar la temperatura de cada cuba por separado.
- En la parte inferior incorpora un estante liso de acero inoxidable.
- Grifo de desagüe del agua incorporado en el extremo inferior de la cuba.
- Los carros baño María permiten el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Mejora en la transferencia de calor y estabilidad de la temperatura gracias al calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba, reduciendo el consumo eléctrico y mejorando el rendimiento.
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Se suministra con cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para el cable.
- Dotados de 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.



CBM-311 **CBM-211** **CBM3-311**
(con cubas independientes)



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 mm	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)
CBM-211	**19005127**	863 x 667 x 850	2	1 cuba	1400	230/1/50-60 Hz
CBM-311	**19005581**	1219 x 667 x 850	3	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz
CBM-411	**19006001**	1470 x 667 x 850	4	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz
CBM3-311	**19003476**	1219 x 667 x 850	3	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz

Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

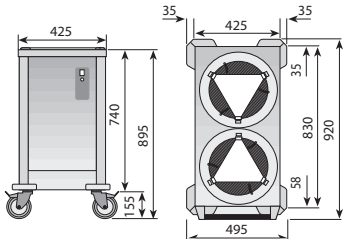
- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares.**
- Carros construidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con doble pared y aislamiento interior.
- Sistema de regulación para diferentes medidas de platos. La regulación del diámetro deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía del apilamiento de los platos.
- La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles (resistentes al calor), lo cual garantiza que el servicio se realice siempre a un mismo nivel.
- **Carros de 2 y 4 columnas. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.**
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna.**
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Provistos de cuatro ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante en las 4 esquinas.
- **Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.**



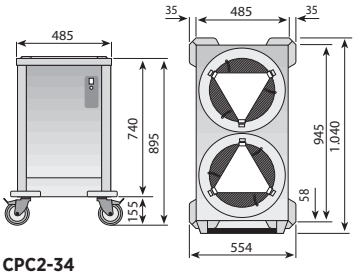
CPC2-28



CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



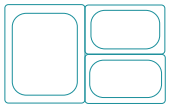
CPC2-34

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Columnas	Capacidad aprox. Platos	ø Platos (mm)	Potencia (w)
CPC2-28	**19005889**	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960
CPC2-34	**19006147**	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960
CPC4-28	**19006476**	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920
TDP-28	**19001964**	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm				
TDP-34	**19001965**	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm				



Gastronorm

Recipientes gastronorm de acero inoxidable página 158
Tapas y estantes de varilla página 159
Contenedores isotérmicos página 161



Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

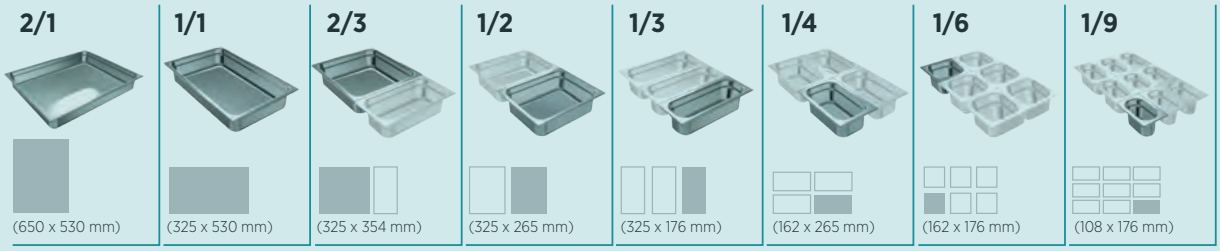
- El sistema de recipientes Gastronorm edenox está basado en los modelos de medidas GN 2/1 (650 x 530 mm) y GN 1/1 (530 x 325 mm). Con estas medidas como base, la gama edenox dispone de las subdivisiones necesarias para que cumpla con los requerimientos de los establecimientos gastronómicos modernos: GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.
- Dicho sistema está diseñado y fabricado bajo la norma europea EN-631.
- La aplicación de esta norma ayuda a que internacionalmente los recipientes Gastronorm se puedan utilizar en cualquier tipo de aparato que esté utilizando dichas dimensiones, (armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc.) pudiendo adaptarse a las necesidades de cada establecimiento.
- La rigidez de los bordes, así como su especial embutición, aseguran una perfecta estabilidad en cada aplicación.
- Los amplios radios de las cubetas permiten una mayor facilidad de limpieza y máxima higiene.
- Su pulido electrolítico (electropulido) hace posible una máxima uniformidad en el acabado de todos los modelos.
- Existe un modelo de tapa para cada necesidad (para cubetas lisas, con asas, para cucharón y herméticas). El estudiado diseño de la junta labial vulcanizada de silicona de la tapa hermética hace que el recipiente con comida cierre de una forma segura e higiénica, siendo su margen de temperaturas de -40 °C a +180 °C.
- Las asas retráctiles facilitan la manipulación y el poder apilar recipientes sin pérdida de espacio, garantizando su estabilidad.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.

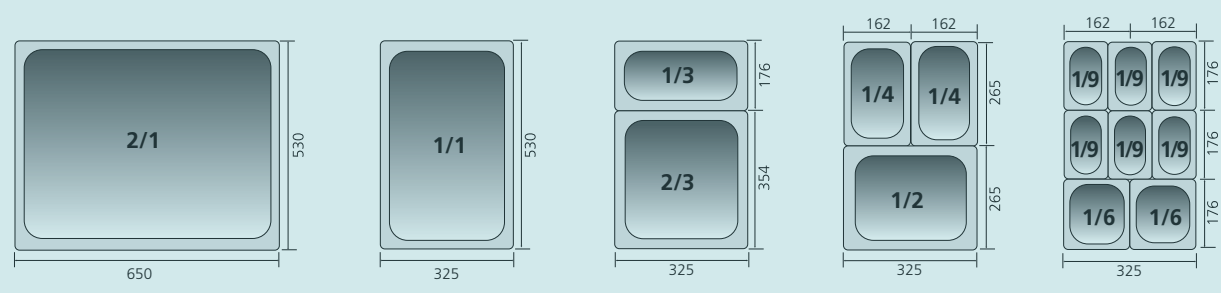


Amplia gama de recipientes GN.



Diferentes tipos de tapas para los recipientes





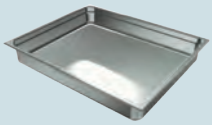








Cubetas lisas Gastronorm

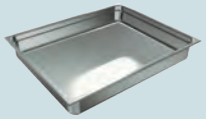
Tamaño GN			Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia
2/1	650 x 530 mm		20	6	GN 2/1-20	**19000697**
			40	10,5	GN 2/1-40	**19000699**
			65	18,5	GN 2/1-65	**19000700**
			100	28	GN 2/1-100	**19000695**
			150	42	GN 2/1-150	**19000696**
			200	56,5	GN 2/1-200	**19000698**
1/1	325 x 530 mm		20	3	GN 1/1-20	**19000665**
			40	5,5	GN 1/1-40	**19000666**
			65	9,5	GN 1/1-65	**19000667**
			100	14	GN 1/1-100	**19000668**
			150	21	GN 1/1-150	**19000669**
			200	28	GN 1/1-200	**19000670**
2/3	325 x 354 mm		20	1,7	GN 2/3-20	**19000703**
			40	3,2	GN 2/3-40	**19000705**
			65	5,5	GN 2/3-65	**19000706**
			100	8,7	GN 2/3-100	**19000701**
			150	13	GN 2/3-150	**19000702**
			200	18	GN 2/3-200	**19000704**
1/2	325 x 265 mm		20	1,2	GN 1/2-20	**19000672**
			40	2,2	GN 1/2-40	**19000673**
			65	3,7	GN 1/2-65	**19000674**
			100	6,5	GN 1/2-100	**19000675**
			150	9,5	GN 1/2-150	**19000676**
			200	12,5	GN 1/2-200	**19000677**
1/3	325 x 176 mm		20	0,8	GN 1/3-20	**19000678**
			40	1,5	GN 1/3-40	**19000679**
			65	2,5	GN 1/3-65	**19000680**
			100	3,7	GN 1/3-100	**19000681**
			150	5,7	GN 1/3-150	**19000682**
			200	7,7	GN 1/3-200	**19000683**
1/4	162 x 265 mm		20	0,6	GN 1/4-20	**19000686**
			40	1	GN 1/4-40	**19048708**
			65	1,6	GN 1/4-65	**19000688**
			100	2,8	GN 1/4-100	**19000684**
			150	4,2	GN 1/4-150	**19000685**
			200	5,8	GN 1/4-200	**19000687**
1/6	162 x 176 mm		65	1	GN 1/6-65	**19000692**
			100	1,8	GN 1/6-100	**19000689**
			150	2,4	GN 1/6-150	**19000690**
			200	2,6	GN 1/6-200	**19000691**
1/9	108 x 176 mm		65	0,5	GN 1/9-65	**19000694**
			100	0,9	GN 1/9-100	**19000693**







Cubetas perforadas

Tamaño GN		Profundidad (mm)	Modelo	Referencia
2/1	650 x 530 mm 	40	GNO 2/1-40	**19000758**
		65	GNO 2/1-65	**19000759**
		100	GNO 2/1-100	**19000755**
		150	GNO 2/1-150	**19000756**
		200	GNO 2/1-200	**19000757**
1/1	325 x 530 mm 	40	GNO 1/1-40	**19000748**
		65	GNO 1/1-65	**19000749**
		100	GNO 1/1-100	**19000745**
		150	GNO 1/1-150	**19000746**
		200	GNO 1/1-200	**19000747**
2/3	325 x 354 mm 	40	GNO 2/3-40	**19000763**
		65	GNO 2/3-65	**19000764**
		100	GNO 2/3-100	**19000760**
		150	GNO 2/3-150	**19000761**
		200	GNO 2/3-200	**19000762**
1/2	325 x 265 mm 	40	GNO 1/2-40	**19000753**
		65	GNO 1/2-65	**19000754**
		100	GNO 1/2-100	**19000750**
		150	GNO 1/2-150	**19000751**
		200	GNO 1/2-200	**19000752**



TAPAS

Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/1	GNT 1/1	**19001931**
2/3	GNT 2/3	**19001937**
1/2	GNT 1/2	**19001932**
1/3	GNT 1/3	**19001933**
1/4	GNT 1/4	**19001934**
1/6	GNT 1/6	**19001935**
1/9	GNT 1/9	**19001936**

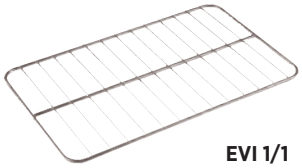
Tapas con junta hermética



GNTH 1/1

Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/1	GNTH 1/1	**19001926**
2/3	GNTH 2/3	**19001930**
1/2	GNTH 1/2	**19001927**
1/3	GNTH 1/3	**19001928**
1/4	GNTH 1/4	**19001929**

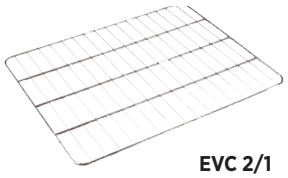
Estantes de varilla de acero inoxidable



EVI 1/1

Tamaño GN	Modelo	Referencia
2/1	EVI 2/1	**19001000**
1/1	EVI 1/1	**19000999**
60 x 40 cm	EVI 64	**19001001**

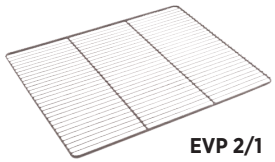
Estantes de varilla cromada



EVC 2/1

Tamaño GN	Modelo	Referencia
2/1	EVC 2/1	**19000997**
1/1	EVC 1/1	**19000996**
60 x 40 cm	EVC 64	**19000998**

Estantes de varilla plastificada (color gris)



EVP 2/1

Tamaño GN	Modelo	Referencia
650 x 530	EVP 2/1	**19001003**
1/1	EVP 1/1	**19001002**

Cubetas con recubrimiento antiadherente

- Cubetas Gastronorm con **recubrimiento antiadherente** Quantum 7304.
- Quantum es un recubrimiento antiadherente y resistente de alta calidad para utilización específica en artículos de preparación de comidas.
- Recomendado para utilización en la cocción de productos en hornos a convección, hornos mixtos, etc.
- Temperatura máxima de utilización: -195 °C a + 315 °C.



GNQ 1/1-65

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia
1/1	20	GNQ 1/1-20	**19000709**
	40	GNQ 1/1-40	**19000708**
	65	GNQ 1/1-65	**19000710**



Fondos perforados

Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/1	GNF 1/1	**19001706**
1/2	GNF 1/2	**19001707**
1/3	GNF-1/3	**19001127**



Ancho del perfil 17 mm **GND 1/1**

Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia
530	GND 2/1	**19001533**
325	GND 1/1	**19001532**

Cubetas de helados

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia
265 x 160 x 150	4	GH 4	**19000718**
360 x 165 x 120	5	GH 5	**19000719**
360 x 165 x 150	7	GH 7	**19000720**
360 x 165 x 180	9	GH 9	**19000721**
210 x 200 x 200	7	GHC 4	**19000722**
360 x 165	Tapa	GHT	**19000723**



Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/4	GNC 14	**19000555**

Contenedores isotérmicos

- **El eslabón indispensable para preservar la cadena de calor y frío.**
- Para transportar fuera de horas platos calientes cocinados, ensaladas, postres, etc.
- Producidos para resolver de forma óptima las necesidades en el punto de servicio.
- Cumpliendo con la legislación, las prestaciones de los **contenedores isotérmicos edenox** son inmejorables.
- Fabricados en plástico termo-alimentario P.P. con un excelente aislamiento térmico, gracias a la inyección de espuma de poliuretano de alta densidad, sin CFC.
- Muy resistentes y de fácil limpieza. Se pueden limpiar mediante lavavajillas.
- Rango de temperatura: -40° C/+ 100° C.
- En los **contenedores isotérmicos edenox,** pueden introducirse todos los modelos de cubetas **GN 1/1 y subdivisiones 1/3, 1/2, 2/3,...**
- Modelo **C-30** con tapa para **carga superior**.
- Modelos **C-40 y C-60** con puerta para **carga frontal.**
- La situación de los cierres y las asas está estudiada para facilitar el esfuerzo del transporte de las cargas.
- Doble pared, de espuma de poliuretano libre de CFC. El resto de materiales, como asas, en acero inoxidable AISI 304





Contenedor C-30

- Contenedor isotérmico con tapa para carga superior.
- Capacidad para 1 cubeta GN 1/1 o subdivisiones, y profundidad máxima de 200 mm.

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)
C-30	**19000562**	8	420 x 620 x 405



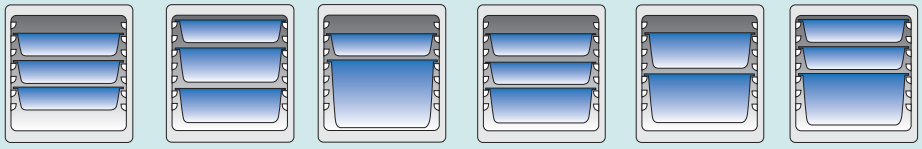
C-40

Contenedor C-40

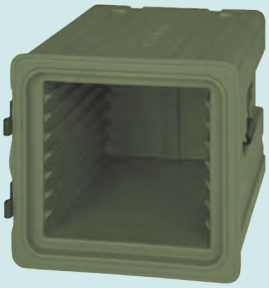
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)
C-40	**19000563**	10	475 x 670 x 445

Algunas combinaciones del modelo C-40



3 x GN 1/1-65 | 1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100 | 1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-200 | 2 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100 | 1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150 | 2 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-150





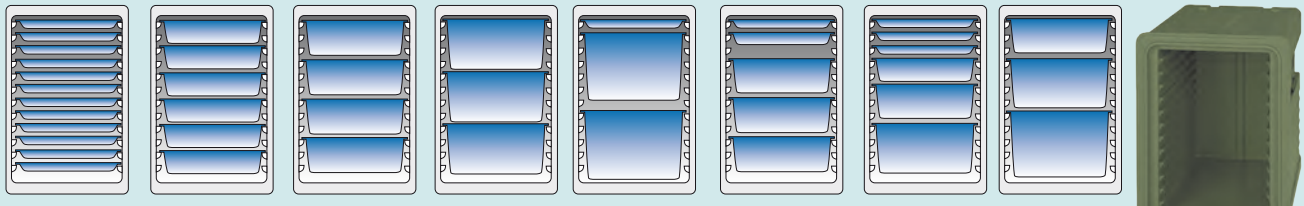
C-60

Contenedor C-60

- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: 12 pares de guías GN 1/1 o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.
- Capacidad entre 56 y 63 litros

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)
C-60	**19000564**	13	440 x 680 x 630

Algunas combinaciones del modelo C-60



12 x GN 1/1-20 | 6 x GN 1/1-65 | 4 x GN 1/1-100 | 3 x GN 1/1-150 | 1 x GN 1/1-20
2 x GN 1/1-200 | 1 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-40
3 x GN 1/1-100 | 3 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150 | 1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150
1 x GN 1/1-200



LAVADO

La gama de lavavajillas edenox está diseñada para satisfacer las necesidades de cualquier negocio de hostelería. Su amplio abanico de modelos permite lavar todo tipo de vajilla, desde platos y vasos hasta cubiertos y baterías de cocina.



DE VAJILLA

Una apuesta segura para cualquier negocio de hostelería que busque la máxima calidad y productividad.
En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados al lavado de vajilla como lavavasos, lavavajillas de apertura frontal, lavavajilla de capota, lavavajillas de arrastre de cestas compactos, lavautensillos, cestas de vajillas, grifería y descalcificadores.

LAVADO DE VAJILLA

Visualiza vídeos exclusivos

youtube.com/@**edenoxPlay**

¡Bienvenido a un mundo de innovación y excelencia en limpieza! Descubra cómo nuestra gama de lavado de vajilla **edenox** diseñada para brindar eficiencia inigualable, limpieza impecable, ahorro de energía y agua, durabilidad y sobre todo, beneficios claros para su negocio. Aumente la productividad, mejore la satisfacción del cliente, reduzca costos operativos y muestre su compromiso con la sostenibilidad. Transforma su operación de lavado de vajilla industrial.



Cestas 35*35 cm

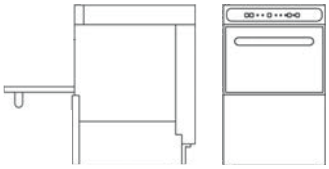
Cestas 40*40 cm

Peana suplementaria

Accesorios

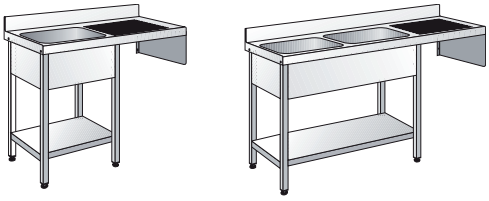
Lavavasos:

Cestas de 350 x 350 mm - Cestas de 400 x 400 mm



AV-1200 - AV-2100 - AV-2100-B

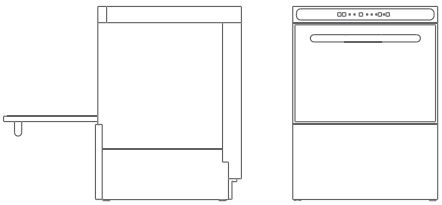
Fregaderos para lavavasos



FSBE-105-LD FSBE-135-LD

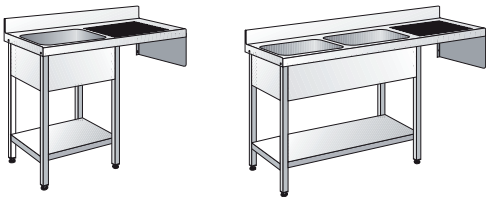
Lavavajillas de apertura frontal:

Cestas de 500 x 500 mm



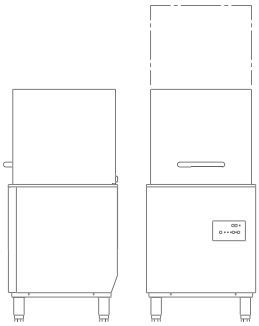
AFG-540 - AFG-540-B - AFG-720 - AFG-720-B

Fregaderos y bastidores para lavavajillas



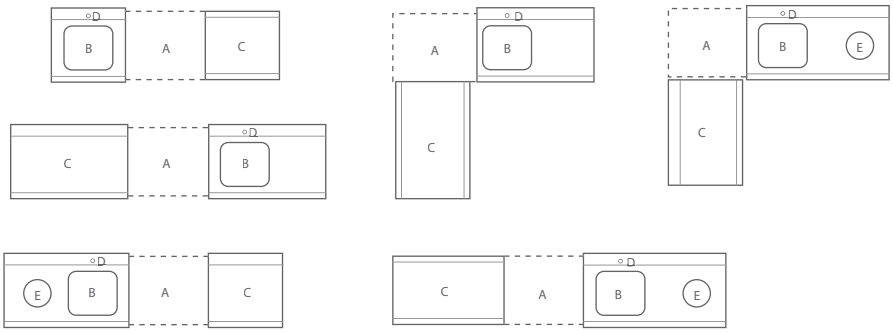
FSBE-126-LD FSBE-186-LD

Lavavajillas de capota:

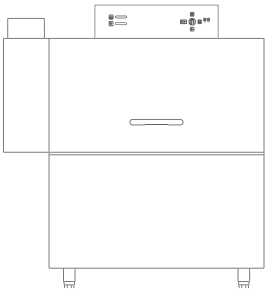


DCG-800 - DCG-1200

Posibilidades de instalación:



Lavavajillas de arrastre:



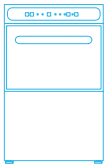
LA-120-I - LA-120-I + AS-260

Lavautensillos:



LU-55-80





Lavavasos y lavavajillas página 170

Lavavasos y Lavavajillas



Esta gama está diseñada para garantizar una excelente limpieza manteniendo la calidad y la productividad. Cuenta con un panel de mandos electromecánico, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta.

Analogic Series

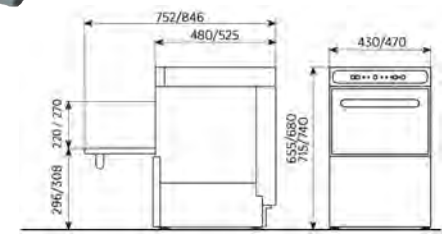
- Producción de 900 hasta 1500 piezas/ hora utilizando cestas de 350 x 350 mm o 400 x 400mm.
- Modelos con cestas de 400 x 400 incorporan aclarado en frío.
- Panel de mandos electromecánico con LEDS luminosos, muy fácil de usar y manejar.
- Dispone de 1 solo ciclo de lavado de 120 segundos para optimizar la productividad y la rentabilidad.
- Asa de la puerta muy resistente, diseñada para aguantar utilizaciones continuadas, fabricada en tubo de acero inoxidable AISI-304 18/10, con baja transmisión de calor.
- Estructura fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10, que posee alta resistencia a los medios corrosivos y garantiza una larga vida del producto.

2 a 2,5l

900/1500

120"





Modelos de cestas 350 x 350 mm y 400 x 400 mm.

Intuitivo y muy fácil de usar.

Bajo consumo de agua de 2 a 2,5 litros.

Brazos de lavado y aclarado en acero inox

Incorpora ciclo independiente para el aclarado en frío.

Diseño compacto con doble puerta, aumenta la seguridad y la insonorización.

Incorporan dosificador automático de abrillantador

Estructura construida totalmente en acero inoxidable.

Incluye termostato de seguridad y válvula anti-retorno.

AV-1200

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 11l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,4 kW. Capacidad: 5l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas de 350 x 350 mm 1 cubilete para cubiertos.





AV-1200

Modelo	Referencia	Producción piezas/ hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-1200	**19042753**	900	2,7	220	No	430 x 480 x 655

AV-2100

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120."
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 15l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 5l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,5l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.





AV-2100

Modelo	Referencia	Producción piezas/ hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-2100	**19042754**	1500	3,1	270	Sí	470 x 525 x 715

AV-2100-B

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- **Incluye bomba de desagüe para el vaciado del agua de la cuba.**
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 15l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 5l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,5l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.





AV-2100-B

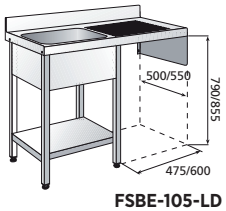
Modelo	Referencia	Producción piezas/ hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-2100-B	**19042755**	1500	3,2	270	Sí	470 x 525 x 715

Fregaderos para lavavasos

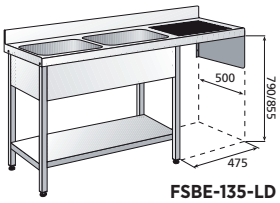
- Fregaderos completos, soldados de fondo 500 y 550 mm.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Medidas cubetas: 350 x 380 x 150 mm.
- Peto de 30 mm en modelos 500 mm.
- Peto de 100 mm en modelos 550 mm.
- Estante incluido.



FSBE-105-LD + AV-2100 + PL-47-L



FSBE-105-LD



FSBE-135-LD

Medidas fregaderos (mm)	Nº de cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia
1000 x 500	1	Derecha	FSBE-105-LD	**19012746**
	1	Izquierda	FSBE-105-LI	**19012747**
1200 x 550	1	Derecha	FSBE-1255-LD	**19012749**
	1	Izquierda	FSBE-1255-LI	**19012751**
1350 x 500	2	Derecha	FSBE-135-LD	**19014320**
	2	Izquierda	FSBE-135-LI	**19014321**

Peanas suplementarias

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

PL-43:

- Puede ser utilizada para elevar la máquina y que el agua de la cuba desagüe libremente sin necesidad de incorporar una bomba suplementaria.
- Incorpora 2 guías para poder almacenar 2 cestas de 350 x 350 mm.
- También puede utilizarse para la colocación de los recipientes de los líquidos de lavado y abrillantado.

PL-47-L:

- Ideal para instalar un lavavasos bajo un fregadero e incrementar la ergonomía de trabajo.



PL-43 - PL-47-L



AV-1200 + PL-43



PL-47-L



Aplicación de **PL-47-L**

Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)
PL-43	**19003461**	AV-1200	720 mm	430 x 405 x 400
PL-47-L	**19014796**	AV-1200 y AV-2100	440 mm	470 x 520 x 131
PL-47	**19003462**	AV-2100 y AV-2100-B	720 mm	470 x 450 x 400

Accesorios



CLV-35
CLV-40



SP-35



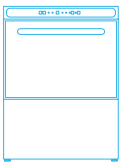
CUE-13



SP-40

Modelo	Referencia	Tipo	Para instalar en los modelos	Medidas (mm)
CLV-35	**19013867**	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110
CLV-40	**19013868**	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140
SP-35	**19017111**	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130
SP-40	**19017112**	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos


Analogic
Series
edenox



Lavavajillas de apertura frontal página 176

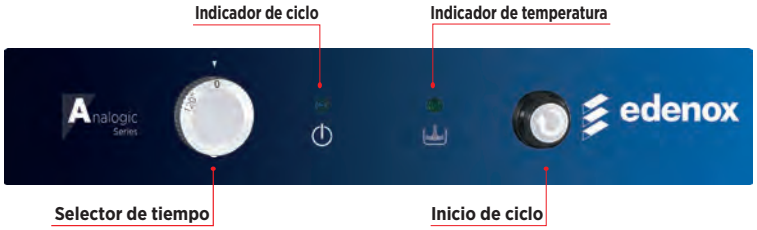
Lavavajillas de apertura frontal



Gama de lavavajillas que permite lavar todo tipo de vajilla hasta 320 mm de altura con cestas universales de 500 x 500 mm. Garantiza una excelente limpieza manteniendo la calidad y la productividad. Cuenta con un panel de mandos electromecánico, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta.

Analogic Series

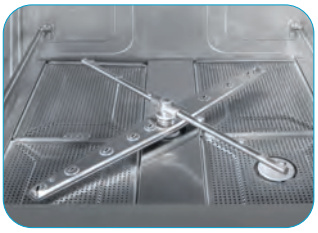
- Producción de 540 piezas/ hora o 720 piezas/ hora.
- Panel de mandos electromecánico con LEDS luminosos, muy fácil de usar, manejar y reparar.
- Dispone de 1 ciclo de lavado de 120 segundos o de 2 ciclos de 90 y 180 segundos dependiendo del modelo para optimizar la productividad y la rentabilidad.
- Asa de la puerta muy resistente, diseñada para aguantar utilizaciones continuadas, fabricada en tubo de acero inoxidable AISI-304 18/10, con baja transmisión de calor.
- Estructura fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10, que posee alta resistencia a los medios corrosivos y garantiza una larga vida del producto.
- Los modelos AF-720 incorporan un kit de filtros extra, fabricados en acero inoxidable para mantener el agua limpia mucho más tiempo.





Nuevas bisagras que aseguran una completa apertura de la puerta y una carga rápida de la máquina





Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable



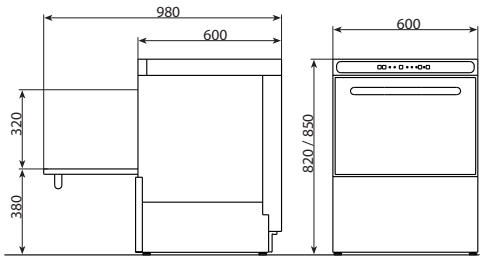
Nueva asa, perfectamente integrada en la puerta











Dimensiones de los modelos AFG-540, AFG-540-B, AFG-720 y AFG-720-B

AFG-540

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13 (ver página 202-203).





AFG-540

Modelo	Referencia	Producción platos/ hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AFG-540	**19059710**	540	320	3,45	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820

AFG-540-B

- Programador electromecánico
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13 (ver página 202-203).





AFG-540-B

Modelo	Referencia	Producción platos/ hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AFG-540-B	**19059713**	540	320	3,55	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820

AFG-720

- Programador electromecánico
- 2 ciclos de lavado de 90" y 180".
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Kit filtros extra de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 380 V / 3+N+T.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 202-203).





AFG-720

Modelo	Referencia	Producción platos/ hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AFG-720	**19059714**	720	320	6,65	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820

AFG-720-B

- Programador electromecánico
- 2 ciclos de lavado de 90" y 180".
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Kit filtros extra de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 380 V / 3+N+T.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 202-203).





AFG-720-B

Modelo	Referencia	Producción platos/ hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AFG-720-B	**19059718**	720	320	6,75	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820

Peana suplementaria

- Peana con puerta extraíble, para ser instalada debajo de los lavavajillas de apertura frontal, mejorando así, la ergonomía de trabajo.
- También puede ser utilizada para elevar la máquina y que el agua de la cuba desagüe libremente sin necesidad de incorporar una bomba suplementaria, así como, para la colocación de los contenedores de los líquidos de lavado y abrillantado.
- Incorpora 2 guías para poder almacenar 2 cestas de 500 x 500 mm.
- Construida totalmente en acero inoxidable 18/10, AISI-304.
- Puerta completamente extraíble.



PL-60

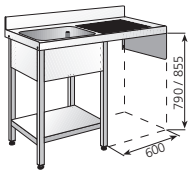
Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta (mm)	Medidas (mm)
PL-60	**19017114**	AFG-540 y AFG-720	780 mm	600 x 540 x 400

Fregaderos y bastidores para lavavajillas

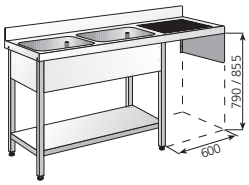
- Los fregaderos están diseñados para colocar un lavavajillas de apertura frontal de 600 x 600 mm.
- Junto con el fregadero completo se suministra una escuadra de acero inoxidable que se fija en la pared para apoyar el fregadero en el extremo del escurridor.
- Todos los fregaderos se suministran montados y con el estante inferior incluido.
- Para mayor información ver página 25.



FSBE-126-LI + AFG-540



FSBE-126-LD



FSBE-186-LD

Medidas fregaderos (mm)	Nº cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia
1200 x 600	1	Derecha	FSBE-126-LD	**19012752**
	1	Izquierda	FSBE-126-LI	**19012753**
1200 x 700	1	Derecha	FSBE-127-LD	**19012754**
	1	Izquierda	FSBE-127-LI	**19012755**
1800 x 600	2	Derecha	FSBE-186-LD	**19014336**
	2	Izquierda	FSBE-186-LI	**19014337**
1800 x 700	2	Derecha	FSBE-187-LD	**19014344**
	2	Izquierda	FSBE-187-LI	**19014345**



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CT-10-R

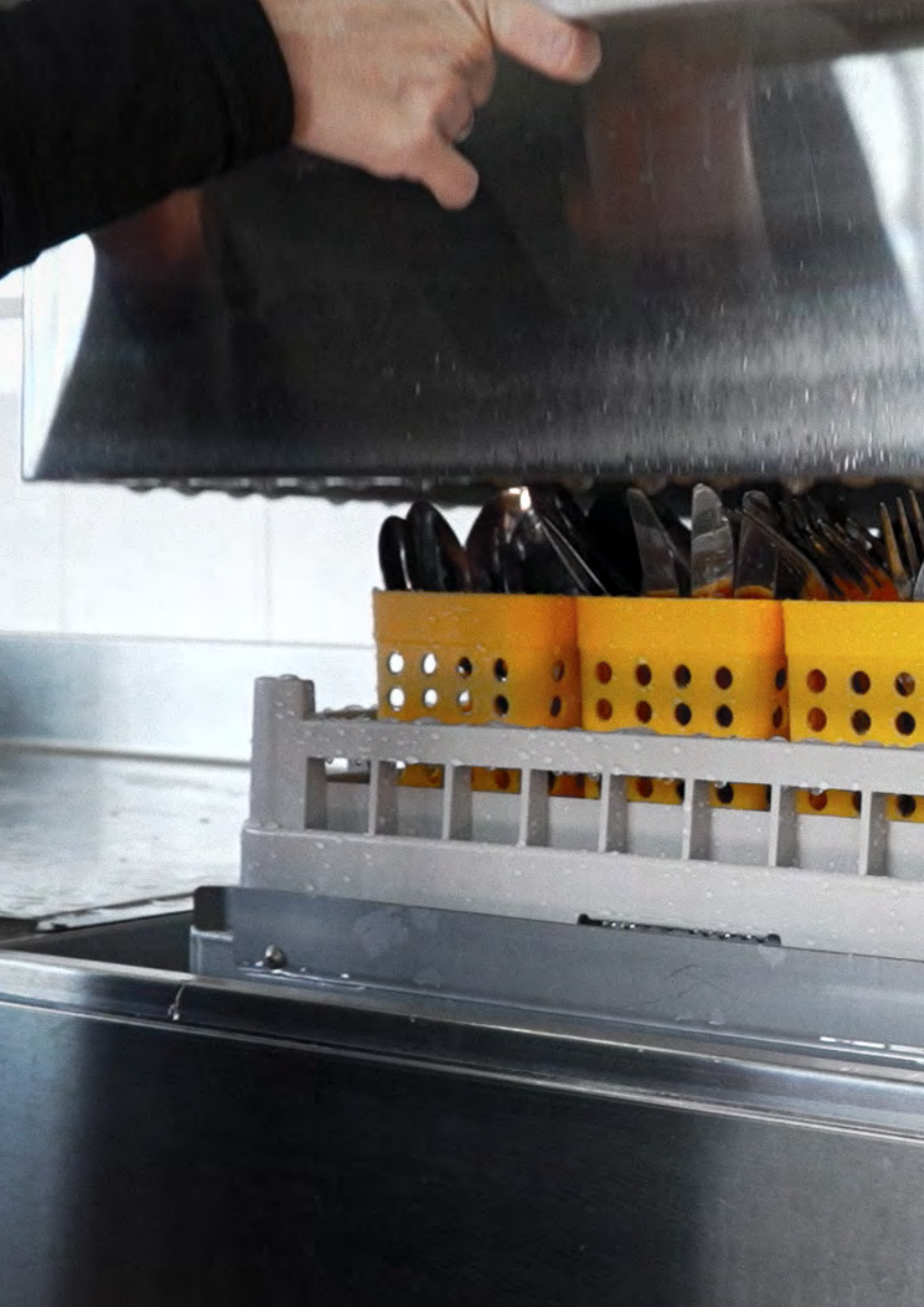


(1) CTE-11 + (16) CUE-13



CUE-13

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)
CPE-18	**19004498**	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110
CTE-11	**19004496**	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110
CBE-7	**19004497**	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110
CT-10 R	**19036306**	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130



Lavavajillas de capota página 180



Analogic Series

Amplia gama de lavavajillas de capota que permite lavar todo tipo de vajilla hasta 420 mm de altura y puede instalarse en línea o ángulo de 90°. Garantiza una excelente limpieza manteniendo la calidad y la productividad, aportando un alto rendimiento. Cuenta con un panel de mandos electromecánico, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta.



Intuitivo, fácil de usar.

Bajo consumo de agua: 3 litros.

Brazos de lavado y aclarado dobles giratorios en acero inoxidable.

Sistema completo de filtros para mantener el agua limpia más tiempo.

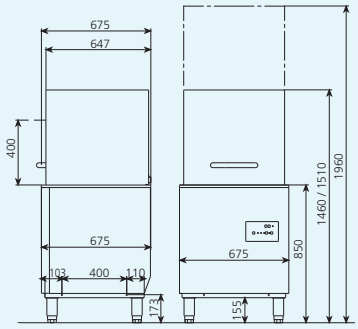
Diseño compacto con doble puerta, aumenta la seguridad y la insonorización.

Incorporan dosificador automático de abrillantador.

INOX

Estructura construida totalmente en acero inoxidable.

Incluye termostato de seguridad y válvula anti retorno.



Dimensiones

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.

DCG-800

- 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 202-203).











Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Bomba desagüe
DCG-800 S1	**19105200**	675 x 675 x 1440	800	420	11,100	380-415 V	No
DCG-800-B S1	**19105202**	675 x 675 x 1440	800	420	11,100	380-415 V	Sí

DCG-1200

- 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 202-203).







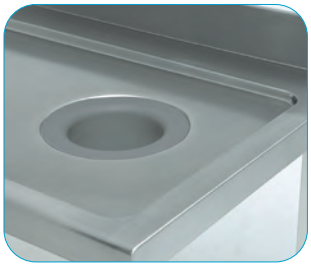




Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Bomba desagüe
DCG-1200 S1	**19105201**	675 x 675 x 1440	1200	420	17,700	380-415 V	No
DCG-1200-B S1	**19105203**	675 x 675 x 1440	1200	420	17,700	380-415 V	Sí

Mesas para lavavajillas de capota

- Extensa gama de mesas de entrada y salida, con la que se pueden dar soluciones para cada necesidad de producción y superficie útil.
- Mesas construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Patas de 40 x 40 mm provistas de pies de altura regulable.
- Sobres embutidos, lisos y con pendiente para conseguir una rápida y fácil limpieza.
- Cubas de fregadero embutidas, totalmente integradas en el sobre. **Incluyen estante inferior.**
- Orificio de desbarasado embutido y recubierto de un aro en caucho alimentario de color gris, quedando enrasado totalmente con la encimera.
- Rápido montaje y fácil conexión al lavavajillas de capota.
- **Los modelos con fregadero las medidas de la cuba son: 500 x 400 x 250 mm.**



Orificio de desbarasado embutido al nivel de la superficie de la encimera para facilitar el trabajo diario y las operaciones de limpieza y mantenimiento.



La encimera está embutida para evitar acumulaciones de líquidos, facilitar la limpieza y mejorar la solidez de la mesa.



MLS-76



MLS-126



MLP-77-D **MLP-77-I**



MLP-127-I



MPC-77-I



MPC-127-D



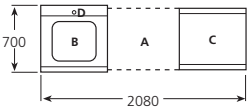
MPCO-127-I



MPCO-157-D

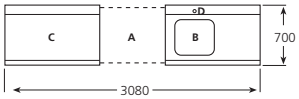
Modelo	Referencia	Tipo	Lado colocación	Medidas (mm)
MLS-76	**19105510**	sin peto	Derecha/izquierda	700 x 600 x 850
MLS-126	**19105485**	sin peto	Derecha/izquierda	1200 x 600 x 850
MLP-77-D	**19105412**	con peto	Derecha	700 x 700 x 850
MLP-77-I	**19105411**	con peto	Izquierda	700 x 700 x 850
MLP-127-D	**19105414**	con peto	Derecha	1200 x 700 x 850
MLP-127-I	**19105413**	con peto	Izquierda	1200 x 700 x 850
MPC-77-D	**19105416**	Fregadero	Derecha	700 x 700 x 850
MPC-77-I	**19105415**	Fregadero	Izquierda	700 x 700 x 850
MPC-127-D	**19105418**	Fregadero	Derecha	1200 x 700 x 850
MPC-127-I	**19105417**	Fregadero	Izquierda	1200 x 700 x 850
MPCO-127-D	**19105420**	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1200 x 700 x 850
MPCO-127-I	**19105419**	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1200 x 700 x 850
MPCO-157-D	**19105422**	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1500 x 700 x 850
MPCO-157-I	**19105421**	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1500 x 700 x 850
KCE	**19105424**	Kit adaptación mesas entrada / salida en modelos ACG		





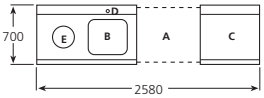
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	**19105200**
Mesa entrada (B)	MPC-127-I	**19105417**
Mesa salida (C)	MLP-127-D	**19105414**
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	**19102871**





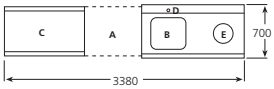
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	**19105200**
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	**19105418**
Mesa salida (C)	MLP-127-I	**19105413**
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	**19102871**





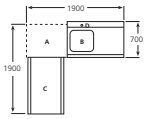
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	**19105200**
Mesa entrada (B)	MPCO-127-I	**19105419**
Mesa salida (C)	MLP-77-D	**19105412**
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	**19102871**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**





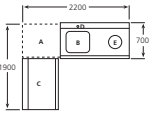
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	**19105200**
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	**19105422**
Mesa salida (C)	MLS-126	**19105485**
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	**19102871**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**



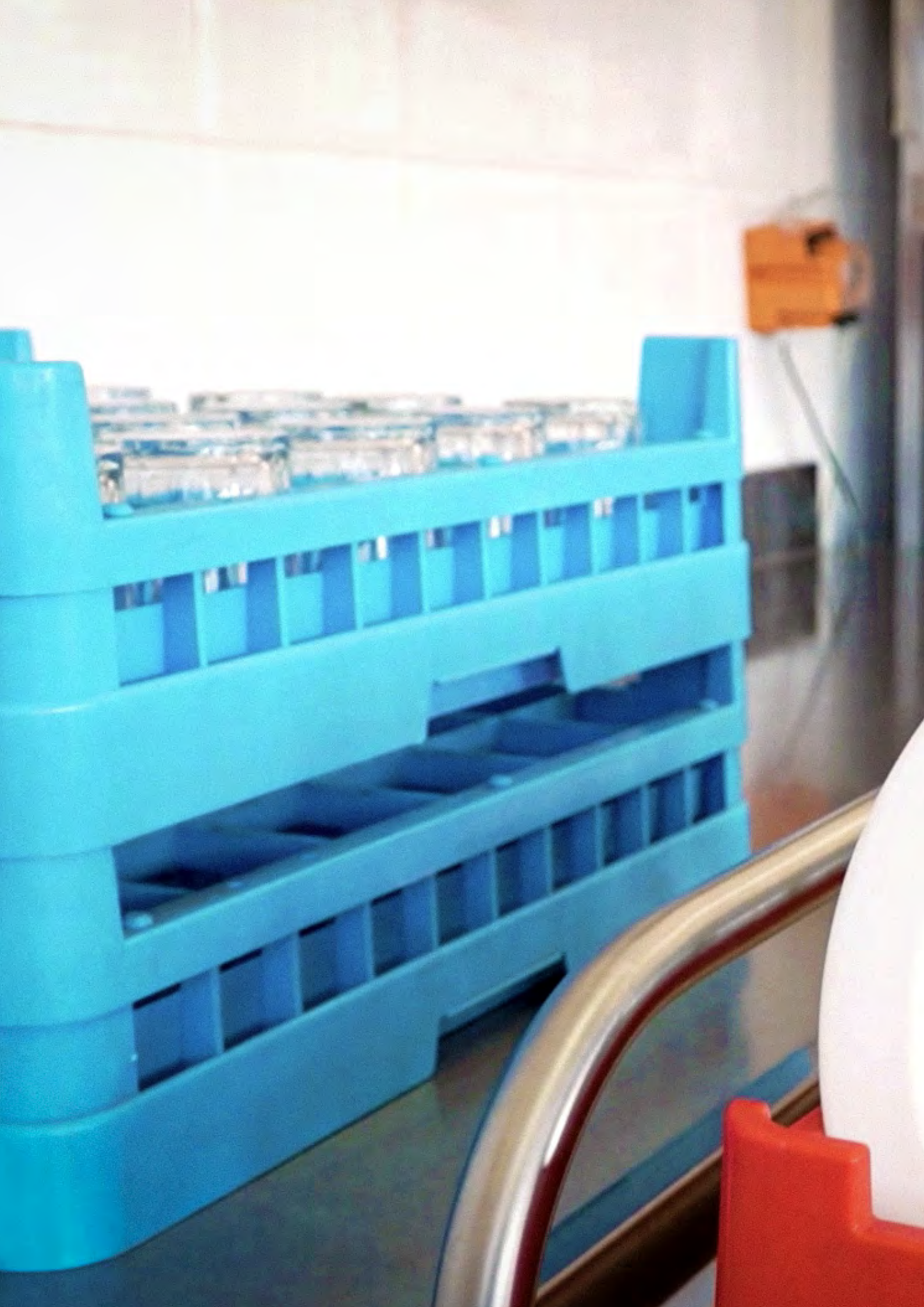


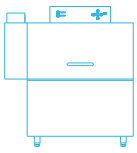
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	**19105200**
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	**19105418**
Mesa salida (C)	MLS-126	**19105485**
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	**19102871**





Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	**19105200**
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	**19105422**
Mesa salida (C)	MLP-127-I	**19105413**
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	**19102871**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**



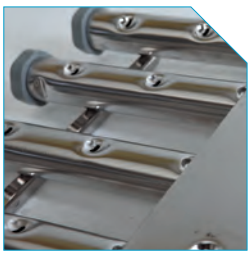


Lavavajillas de arrastre página 186

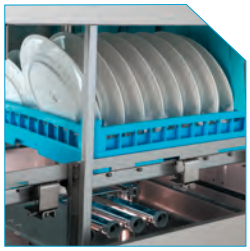
Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Gama de lavavajillas, con túnel y sin túnel de secado, que permiten lavar todo tipo de vajilla con cestas universales de 500 x 500 mm, hasta una producción de 160 cestas/hora. Modelos tanto de entrada por la derecha como por la izquierda.
- La estructura es compacta y robusta y está construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 así como todos sus principales componentes interiores.
- La nueva evolución de esta gama de lavavajillas de arrastre se ha realizado con el objetivo de ofrecer una máquina robusta y fiable, con mayor capacidad de producción y con unos inmejorables datos de eficiencia energética (en términos de consumo de agua y electricidad). Mayor producción y menor consumo a un precio competitivo. La mejor relación calidad-precio.
- Puerta de doble pared compensada, fácilmente elevable, permitiendo el acceso fácil al interior e incorporando micros electromagnéticos actuados al cierre de las puertas.
- Panel de mandos y cuadro de control situado en la parte superior de la máquina, que da acceso a todos los mecanismos retirando una simple tapa, facilitando enormemente su mantenimiento y reparación sin necesidad de mover la máquina.
- Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua, deteniendo el funcionamiento si no existen cestas en el interior. Y también desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado de 10 minutos.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC). Todos los mecanismos son simples y fiables con fácil acceso para limpieza y reparailidad.
- Control electrónico de temperaturas configurable para el lavado de 50 ÷ 65 ºC, y aclarado de70 ÷ 85 ºC. Se aseguramiento la temperatura del aclarado en 85 ºC.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Incluye termostato de seguridad.
- Cuba de lavado inclinada con cantos redondeados y doble sistema de filtros, mediante sistema de bandejas perforadas en la parte superior y filtro en el rebosadero. Las bandejas tipo filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Lavavajillas homologados según normas CE.
- Importante: el agua de red no debe tener una dureza superior a 10 HF/6 HD, sino deberá conectarse a un sistema de agua descalcificada. Regulador de presión para control de caudal.
- Modelos que incluyen en un único módulo el sistema de lavado y aclarado con cortinillas dobles que separan las zonas.
- Asimismo, incorpora sistema antisalpicaduras a la entrada de la máquina y cortinillas dobles a la salida de la máquina.
- Posibilidad de instalar un módulo opcional de condensador de vahos y recuperador de energía.
- Elementos para el aclarado superior e inferior en acero inoxidable AISI-304 18/10, que se activan al paso de la cesta mediante un microrruptor electromagnético.
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes, abrillantador, micros de fin de carrera, interruptor de emergencia, etc..
- Existen otros modelos con mayor capacidad de lavado, con producción de cestas de 180 cestas/hora, 225 cestas/hora, 270 cestas/hora y 320 cestas/hora. Para estos modelos se ruega consultar.





Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores. Los brazos de lavado son fácilmente desmontables para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para la limpieza de su interior. Las toberas de aclarado también se desmontan fácilmente.



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores con filtro de seguridad para aspiración de bomba.

El lavavajillas de arrastre mediante sistema con seguridad anti-bloqueos y sobrecargas.



Brazos de lavado de acero inoxidable 18/10 con un sistema de fácil extracción para una rápida limpieza.



Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm.
- Producción de lavado:
- Modelo LA-120 (3 velocidades): 80-100-120 cestas / hora.
- El cuadro eléctrico incluye Botón START de alta calidad (antivandálico).
- Botón de aviso y retroceso de alta calidad (antivandálico).
- Termostato/visualizador electrónico para el tanque.
- Termostato/visualizador electrónico para el calderín.
- Interruptor de emergencia.
- Termostatos regulables, ajustados a 65 °C para el lavado y 85° C para el aclarado, con indicadores electrónicos para el control de la temperatura.
- Incorpora un termostato de seguridad.
- Potencia del calderín de aclarado: 27 kW.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm2.
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 1 CT-10-R (Ver página 202-203). Se incluye micro de final de carrera
- Tensión (V): 400 V 3+N+T



LA-120-I



Modelo con entrada de cestas por la derecha **(-D)**



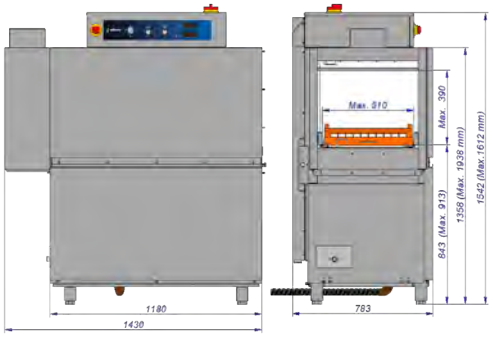
LA-120-I + AS-260



Modelo con entrada de cestas por la izquierda **(-I)**



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.



Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora			Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)
		1º por.	2º prog.	3º prog.			
LA-120	**19056137**	80	100	120	Derecha	28,55	1180 x790 x 1550
LA-120	**19056136**	80	100	120	Izquierda	28,55	1180 x790 x 1550

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre

Modelo	Referencia	Descripción	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)
AS-260	**19048568**	Suplemento anti-salpicaduras	-	260 x 650 x 756
CDT-600	**19046516**	Túnel de secado	9,55	600 x 790 x 1930
CRS-600	**19048639**	Recuperador de energía	0,75	600 x 790 x 1930





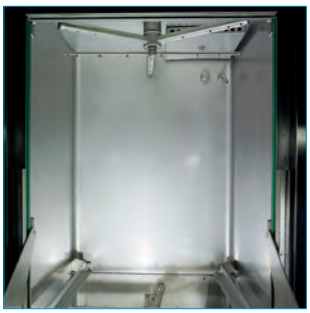
Lavautensilios página 190

Lavautensilios



edenox pone a su disposición 4 modelos de lavautensilios que cubren una amplia gama de posibilidades para el lavado de todo tipo de utensilios de grandes dimensiones. Diseñados para optimizar el trabajo en sectores como la restauración, caterings, carnicerías, panaderías, pastelerías etc.

- Ollas, cubetas GN, bandejas, contenedores plásticos, etc.
- Modelos con altura de puerta para utensilios de 650 y 800 mm.
- Fabricados con estructura muy robusta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuba embutida, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Construidos con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica (a 1 m menor de 70dBA).
- Opcionalmente se pueden fabricar con bomba de desagüe y dosificador abrillantador.
- Todos los modelos incorporan válvula de seguridad antirretorno DVGW.
- Dispone de un sistema directo de llenado del agua de la cuba que permite su rápida utilización.
- La gran potencia, cantidad y presión del agua junto con los brazos de lavado superior e inferior, fabricados con tubo de acero inoxidable (30 mm de diámetro) y provisto de un estudiado sistema de difusores, garantizan un excelente lavado. Los brazos de lavado son totalmente desmontables para facilitar su limpieza e higiene.
- El modelo LU-125-80 incorpora dos brazos de lavado fijos en los laterales.
- Todos los modelos incluyen microrruptor de seguridad en la puerta.
- El panel de mandos ubicado en el frontal realiza las diferentes funciones mediante un control electromecánico. La sencillez de la simbología y los indicadores luminosos hacen que su utilización resulte muy ágil y sencilla.
- Todos los modelos incorporan de serie una cesta de acero inoxidable, un tubo de desagüe y un tubo de alimentación del agua.



El sistema de aclarado se compone de brazos con inyectores, superiores e inferiores, desmontables para su limpieza, fabricados en acero inoxidable.

Doble apertura de la puerta contrabalanceada para que el esfuerzo de apertura sea mínimo.

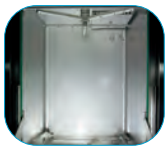


Lavautensilios LU-55-65

- Modelo con altura de puerta de 650 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido totalmente en acero inoxidable y con doble pared en la puerta del lavautensilios para mejorar la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica.
- Brazos de lavado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 565 x 690 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 2.8 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 1.3 kW. Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 11 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 50 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.







Lavautensilios LU-65-65

- Modelo con altura de puerta de 650 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica
- Brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 660 x 815 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 6 kW. Cuba construida con cantos redondeados.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 kW. Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 11 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.

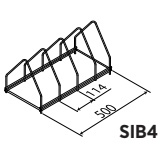




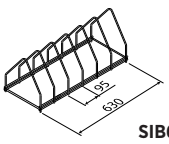


Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
LU-55-65	**19048273**	20/10/6	650	7,3	400 V-3N-50 Hz	706 x 920 x 2090
LU-65-65	**19013986**	20/10/6	650	11,3	400 V-3N-50 Hz	835 x 1020 x 2170

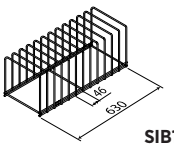
Accesorios para lavautensilios



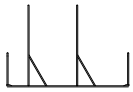
SIB4



SIB6



SIB1



SIBP



SCP

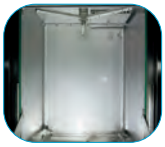
Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)
SIB4	**19013991**	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240
SIB6	**19013992**	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240
SIB12	**19013993**	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250
SIBP2	**19013994**	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456
SCP	**19013995**	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420

Lavautensilios LU-55-80



- Modelo con altura de puerta de 800 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica
- Brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 565 x 690 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 4.5 kW. Cuba construida con cantos redondeados.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 1.4 kW. Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 11 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.





Lavautensilios LU-125-80



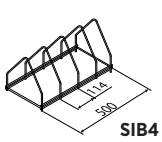
- Modelo con altura de puerta de 800 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica
- Brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza. Así mismo incorpora brazos de lavado laterales para una mejorara en cada ciclo de lavado.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 800 x 1260 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 9 kW. Cuba construida con cantos redondeados.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 2,35kW (2 bombas). Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 17 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 100 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.



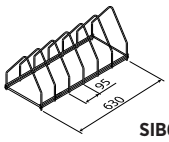


Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
LU-55-80	**19013984**	20/10/6	800	7,5	400 V-3N-50 Hz	740 x 875 x 2385
LU-125-80	**19013985**	20/10/6	800	14	400 V-3N-50 Hz	1435 x 990 x 2385

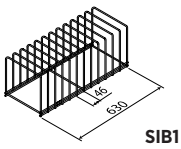
Accesorios para lavautensilios



SIB4



SIB6



SIB1



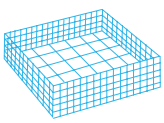
SIBP



SCP

Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)
SIB4	**19013991**	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240
SIB6	**19013992**	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240
SIB12	**19013993**	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250
SIBP2	**19013994**	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456
SCP	**19013995**	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420







Grifos ducha

- Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes.
- Provistos de muelle de acero inoxidable y equipados con flexible especial para resistir la alta temperatura y presión del agua.
- anillo-clip para su uso en continuo, e incluye válvula anti-retorno.
- Baño de cromo de alta densidad en todas las piezas.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su fijación.



GDS S1 GD1 S1 **GD1C S1** **GD2 S1** **GD2C S1** **GDP2C S1**

Modelo	Referencia	Descripción
GDS S1	**19102868**	Grifo ducha 1 agua directo
GD1 S1	**19102869**	Grifo ducha de 1 agua
GD1C S1	**19102870**	Grifo ducha de 1 agua con caño
GD2 S1	**19102871**	Grifo ducha de 2 aguas
GD2C S1	**19102872**	Grifo ducha de 2 aguas con caño
GDP2C S1	**19102873**	Grifo ducha 2 aguas de pared con caño



GDM2CB SI



GDM2 S1



GDM2C S1

Modelo	Referencia	Descripción
GDM2 S1	**19102874**	Grifo ducha monomando 2 aguas
GDM2C S1	**19102875**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño
GDM2CB S1	**19104167**	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando

Grifos monomando



GM-PL-25 S1

- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su instalación.
- Calidad contrastada en todos los mecanismos internos.



GM-PL-30 S1



GML-30 S1



GB-30 S1



GM2D E

Modelo	Referencia	Descripción
GM-PL-25 S1	**19104168**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm
GM-PL-30 S1	**19104215**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm
GML-30 S1	**19102940**	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral
GM2D E	**19013873**	Grifo monomando de 2 aguas de superficie
GMP-30 E	**19033611**	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga
GB-30 S1	**19102919**	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm
GM2DEX E	**19033604**	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble
GDHM2	**19010667**	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.

Descalcificadores de agua



- Gama de descalcificadores diseñados para lavavajillas, que proporcionan agua descalcificada económica, con la que evitará la cal de la vajilla y tendrá una mayor durabilidad de los distintos elementos de la máquina.
- La presión del agua debe estar comprendida entre 1 y 8 atmósferas de presión.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-316.

Modelo	Referencia	Litros	Sal (Kg)	Medidas (mm)
DES-8	**19012496**	8	1	Ø 190 x 400
DES-12	**19013987**	12	1,5	Ø 190 x 500

Cubos de acero inoxidable



CUVP-105 **CUV-105** **CUV-50**

- Construidos totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado.
- **Fondo embutido** que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizantes.

Modelo	Referencia	Medidas totales sin asas (mm)	Capacidad (litros)
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105

Cestas para lavavasos y lavavajillas



CLV-35



CLV-40

Cestas para lavavajillas

- Fabricadas en **polipropileno higiénico** de varios colores, resistentes a **altas temperaturas** y a las agresiones de los **productos químicos.**
- Moldeadas en una sola pieza con una doble pared que las hace **muy resistentes** a los choques mecánicos.
- Diseñadas de forma que los residuos no puedan depositarse, con lo que la higiene es absoluta y se asegura una óptima protección de la vajilla.
- En los cuatro laterales las cestas llevan unas aberturas tipo asa ergonómica, que facilitan el transporte manual, el apilado y desapilado de las mismas.
- Disponibles en varias medidas pueden utilizarse en todos los modelos de lavavasos y lavavajillas.



SP-35



SP-40

Cestas lavavasos (350 x 350 mm y 400 x 400 mm)

Medidas fregaderos (mm)	Referencia	Tipo	Para instalar en los modelos	Medidas (mm)
CLV-35	**19013867**	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110
CLV-40	**19013868**	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140
SP-35	**19017111**	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130
SP-40	**19017112**	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos



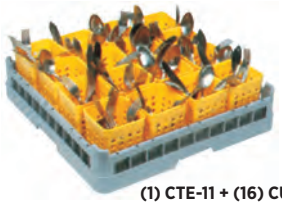
CPE-18



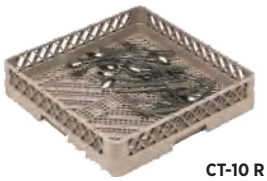
CTE-11



CBE-7



(1) CTE-11 + (16) CUE-13



CT-10 R



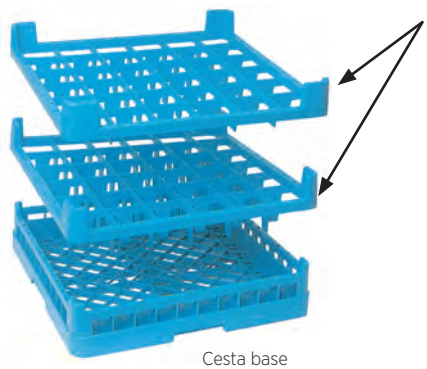
CUE-13

Cestas lavavajillas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)
CPE-18	**19004498**	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110
CTE-11	**19004496**	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110
CBE-7	**19004497**	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110
CT-10 R	**19036306**	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130

Modelos para vasos y copas

- En la página siguiente se relacionan los modelos de **cestas para vasos y copas** que ya vienen montados de fábrica con los anchos y altos predeterminados.
- En caso de precisar cestas de alturas superiores, se suministran **suplementos** sueltos cuyo montaje es muy sencillo.



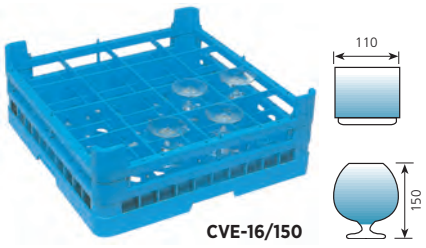
Cesta base

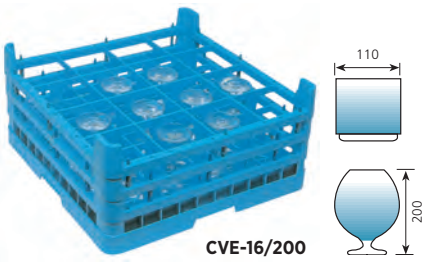
Suplementos de altura, con protectores que evitan el contacto de las piezas y su rotura.



Carros para el transporte de cestas lavavajillas ver en la página 151.







Cestas para 16 vasos o copas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)
CVE-16/100	**19004325**	16 Vasos o Copas	110	100	Azul	500 x 500 x 140
CVE-16/150	**19004328**	16 Vasos o Copas	110	150	Azul	500 x 500 x 190
CVE-16/200	**19004339**	16 Vasos o Copas	110	200	Azul	500 x 500 x 240





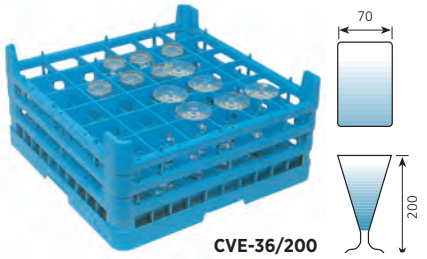


Cestas para 25 vasos o copas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)
CVE-25/100	**19004499**	25 Vasos o Copas	85	100	Azul	500 x 500 x 140
CVE-25/150	**19004333**	25 Vasos o Copas	85	150	Azul	500 x 500 x 190
CVE-25/200	**19004338**	25 Vasos o Copas	85	200	Azul	500 x 500 x 240







Cestas para 36 vasos o copas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)
CVE-36/100	**19004326**	36 Vasos o Copas	70	100	Azul	500 x 500 x 140
CVE-36/150	**19004332**	36 Vasos o Copas	70	150	Azul	500 x 500 x 190
CVE-36/200	**19004340**	36 Vasos o Copas	70	200	Azul	500 x 500 x 240

Suplementos para aumentar la altura de las cestas de vasos

Modelo	Referencia	Descripción	Aumento altura	Color	Dimensiones (mm)
SCE-16	**19004320**	Suplemento superior 4 x 4	50 mm	Azul	500 x 500 x 50
SCE-25	**19004321**	Suplemento superior 5 x 5	50 mm	Azul	500 x 500 x 50
SCE-36	**19004309**	Suplemento superior 6 x 6	50 mm	Azul	500 x 500 x 50
ESE-12	**19004310**	Enganche superior	Se precisan 12 por cada suplemento	-	-





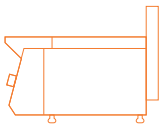
Cocción

Operación culinaria que se sirve del calor, gracias a la cual un alimento comestible cambia sus propiedades originales. Existen varias técnicas de cocción, como la fritura, el asado, al horno, al fuego directo, el hervido, el vapor y el salteado, el braseado.

edenox te acompaña en este proceso con una variedad de elementos destinados a la cocción. En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados a la cocción como cocinas, vitrocerámicas, inducciones, planchas, freidoras, elementos neutros y modulares de cocción, salamandras, freidoras, hornos y tostadoras.



Snack 650



Snack 650 página 206
Snack 650 encastrable página 212
Snack 550 página 215

- Gama de productos modulares de **650 mm de profundidad** que satisface todas las exigencias de cocción. Combinándose debidamente, permite utilizar el espacio de una manera más racional.
- La anchura de los módulos puede ser de 400 y 600 mm.
- Construida totalmente de **acero inoxidable en acabado satinado**. Partes de contacto con diseño redondeado sin aristas vivas.
- Todos los productos poseen chimeneas posteriores; en los modelos a gas sirven para la descarga de los gases de la combustión y en los modelos eléctricos para la ventilación de los elementos funcionales.
- Todos los artículos van provistos de pies regulables para su nivelación.
- Cada modelo ha sido estudiado y diseñado conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene, teniendo la homologación CE.
- Los modelos a gas 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)**.
- La altura recomendable de la superficie de apoyo, para conseguir un puesto de trabajo ergonómico, es de 600 mm del suelo. La altura de los elementos modulares estándar es de 290 mm.





Mesas - soporte para elementos snack estándar

Todos los modelos de la gama Snack Estándar pueden apoyarse sobre mesas o muebles neutros. Su estructura es robusta y están fabricados completamente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Además de una perfecta estabilidad, sitúan los módulos a una altura ergonómica para el trabajo.



Freidoras eléctricas
De 1 y 2 cubetas embutidas. En el frontal incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite.



Cocedor de pasta eléctrico
Calentamiento mediante resistencias blindadas. De dotación incorpora 4 cestillos de acero inoxidable.



Dos tipos de hornos:
El **horno a gas** cuenta con un quemador tubular de 5.000 kcal/h con piloto de encendido y termopar.
El **horno eléctrico** incorpora resistencias en solera (3 kW) y en la parte superior (3 kW).

CARACTERÍSTICAS GENERALES





Planchas fry-tops eléctricas y a gas
Fabricadas en acero especial de gran espesor con una alta capacidad de transmisión térmica. Incorporan bandeja recogedora de grasa extraíble.



Cocinas vitrocerámicas
De 2 y 4 zonas de cocción, controladas mediante un regulador de energía de 8 posiciones. Cuentan con pilotos de calor residual.



Cocinas a gas
De 2 y 4 fuegos muy versátiles. Con parrillas muy robustas y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable. Quemadores de alta potencia de 4,1 kW.



Elemento soporte sobre el que se pueden montar los elementos sobremesa de la gama Snack Estándar.



Mesas de altura 600 mm especialmente diseñadas para el apoyo de la gama Snack así como aparatos de cocción y preparación de comidas.



Mesas refrigeradas de altura 600 mm ideales como mesa soporte para aparatos de cocción, de preparación y de conservación de comidas.



SCG-60 E

Cocinas a gas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho provistos de robustas parrillas esmaltadas, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 o 4 quemadores de alta potencia, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- 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).
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.



SCG-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia (kW)
SCG-40 E	**19081192**	400 x 650 x 400	2	9,5
SCG-60 E	**19081193**	600 x 650 x 400	4	19



SCGH-60 E

Cocinas a gas con horno

- Dos modelos de 600 mm de ancho con horno en acero inoxidable.
- Cocina de 4 fuegos de alta potencia de 4,1 kW cada fuego. Provista de robustas parrillas esmaltadas, válvulas 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)**.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.

Características de los hornos:

- Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.
- **Horno a gas** en acero inoxidable con quemador tubular de 5.000 kcal/h, con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 ºC).
- **Horno eléctrico** en acero inoxidable con resistencias en solera de 3 kW y en la parte superior de 3 kW. Conmutador de 3 posiciones. Termostato de 50 - 310 ºC.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia quemadores cocina (kW)	Potencia horno (kW)	Horno
SCGHG-60 E	**19081194**	600 x 700 x 1000	4	19	5,2	Gas
SCGHE-60 E	**19081195**	600 x 700 x 1000	4	19	3+3	Eléctrico



2,0 kW
1,5 kW

SCV-40 E



2,0 kW
1,5 kW
1,5 kW
2,0 kW

SCV-60 E

Cocinas vitrocerámicas

- Encimera de vitrocerámica con resistencias de potencia única o doble, controladas mediante un regulador de energía de 8 posiciones y con pilotos de calor residual.
- Calentamiento rápido y fácil limpieza.

Modelo de 400 mm con 2 zonas de cocción:
- 1 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
- 1 x 2 kW - Ø 210 mm.
- Dimensiones de la encimera 320 x 540 mm.

Modelo de 600 mm con 4 zonas de cocción:
- 2 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
- 2 x 2 kW Ø 210 mm.
- Dimensiones de la encimera 520 x 540 mm.

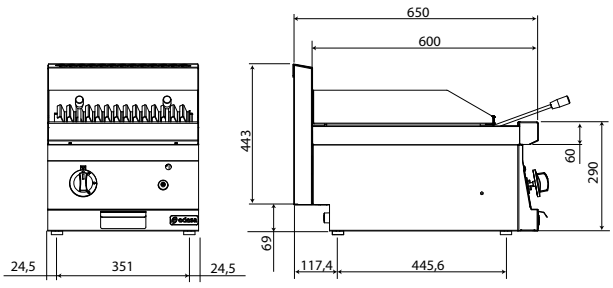
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Placas	Potencia (kW)	Tensión (V)
SCV-40 E	**19004821**	400 x 650 x 440	2	3,5	220/1N - 50/60 Hz
SCV-60 E	**19004945**	600 x 650 x 440	4	7	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz



SGG-40 E

Barbacoas a gas

- 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 en acero inoxidable a gas que calientan piedras volcánicas.
- Recipiente recoge grasa 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)
SGG-40 E	**19036628**	Grill a gas	400 x 650 x 440	6980 (6000)



SPLE-40 E



SPLE-60 E

Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.
- Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- Los modelos a gas 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).
- En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 ºC.
- Dispone de termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.

Planchas a gas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (kcal)
SPLG-40 E	**19005382**	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)
SPCG-40 E	**19005381**	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)
SPLG-60 E	**19005777**	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)
SPCG-60 E	**19005775**	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)

Planchas eléctricas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia (kW)
SPLE-40 E	**19005362**	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8
SPCE-40 E	**19005361**	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8
SPLE-60 E	**19005938**	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4
SPCE-60 E	**19005936**	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4



SFG-40 E



SFG-60 E

Freidoras a gas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Calentamiento mediante quemadores de acero de combustión optimizada con llama piloto y termopar, controlados por una válvula electromagnética con termopar de seguridad y encendido automático.
- Amplia zona fría que evita que los residuos de la fritura entren en circulación con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Incorpora una rejilla filtro y grifo de descarga del aceite con palanca de seguridad en la parte frontal. Se suministra tubo acodado acoplable para facilitar el vaciado de la cuba y su limpieza.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 ºC.
- Dotación SFG-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFG-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.
- 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).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (kcal)
SFG-40 E	**19005090**	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)
SFG-60 E	**19005096**	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)



SFE-40 E



SFE-60 E

Freidoras eléctricas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar la limpieza.
- En el frontal incorporan grifo de descarga con palanca de seguridad para el vaciado del aceite.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 ºC.
- Dotación SFE-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFE-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm

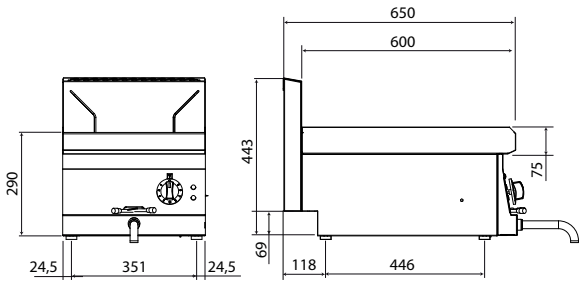
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (kcal)	Tensión (V)
SFE-40 E	**19005561**	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz
SFE-60 E	**19005572**	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400/3N - 50/60 Hz



SBME-40 E

Baño María eléctrico GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable con cuba embutida y esquinas redondeadas.
- Capacidad para una cubeta de GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de 30 a 90 ºC, mediante regulador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad y luces testigo de control.
- Dotación: 2 perfiles divisorios.



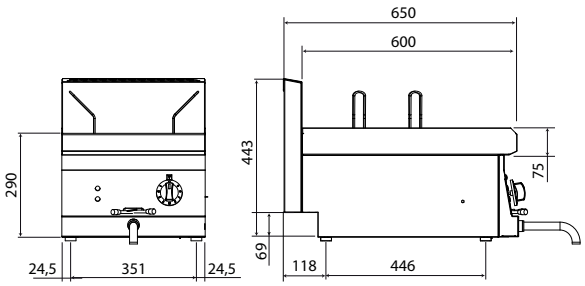
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
SBME-40 E	**19004864**	400 x 650 x 440	15	1,0



SCPE-40 E

Cocedor de pasta eléctrico

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Modelo de 400 mm de ancho.
- Rejilla interna para apoyar las cestas.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas inoxidables dentro de la cuba, controladas por conmutador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 400/3/N - 50/60 Hz.
- Capacidad cuba: 15 litros
- Dotación: 4 cestillos de acero inoxidable de 120 x 160 x 120 mm.



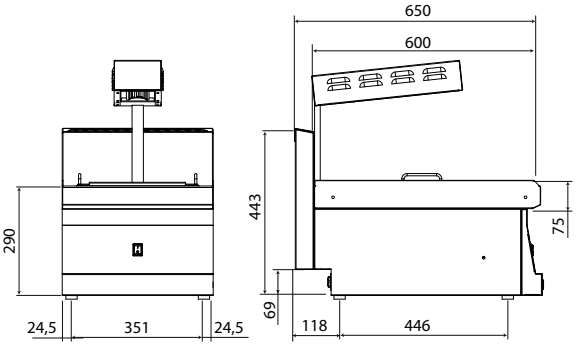
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
SCPE-40 E	**19004865**	400 x 650 x 440	15	6



SCFE-40 E

Conservador de fritos

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Calentamiento mediante 1 resistencia situada en la parte superior de 1 kW controlada por un interruptor.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 150 mm de profundidad extraíble, con su correspondiente filtro escurridor fácilmente desmontable para escurrir el aceite.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad	Potencia (kW)
SCFE-40 E	**19004852**	400 x 650 x 440	GN 1/1	1



SN-60 E

Elementos neutros

- Construidos en acero inoxidable 18/10.
- Dos modelos de 400 y 600 mm de ancho con sobre liso.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
SN-40 E	**19004761**	400 x 650 x 440
SN-60 E	**19004817**	600 x 650 x 440

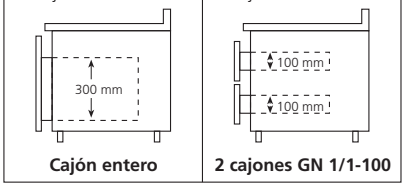


MPGB-225

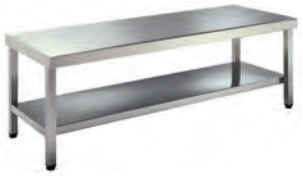
Mesas refrigeradas de altura 600 mm

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos quede entre 850 mm y 900 mm de altura.
- Encimera de las mesas refrigeradas con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Cajones con fondo perforado, provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- Dos tamaños de cajones de 300 mm o de 100 mm de altura.

Tipo de cajón según modelo



Modelo	Referencia	Nº cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGB-135 HC	**19059844**	2	D	3,270	105	0,249	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC	**19059846**	3	D	3,270	170	0,249	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC	**19059847**	4	D	4,480	230	0,332	2242 x 700 x 584
MPGB-135 HC 3C	**19059845**	3	D	3,270	105	0,249	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC 5C	**19060774**	5	D	3,270	135	0,249	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC 7C	**19059848**	7	E	4,480	230	0,332	2242 x 700 x 584



MCB-166

Mesas de altura 600 mm

- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción quede entre 850 y 900 mm.
- Fabricadas en acero inoxidable 18/10, con refuerzo anti sonoro.
- Incluye estante.
- Se suministran montadas (el estante va atornillado).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
MCB-86	**19004950**	800 x 600 x 600
MCB-106	**19005049**	1000 x 600 x 600
MCB-126	**19005122**	1200 x 600 x 600
MCB-146	**19005256**	1400 x 600 x 600
MCB-166	**19005431**	1600 x 600 x 600





MB6-05





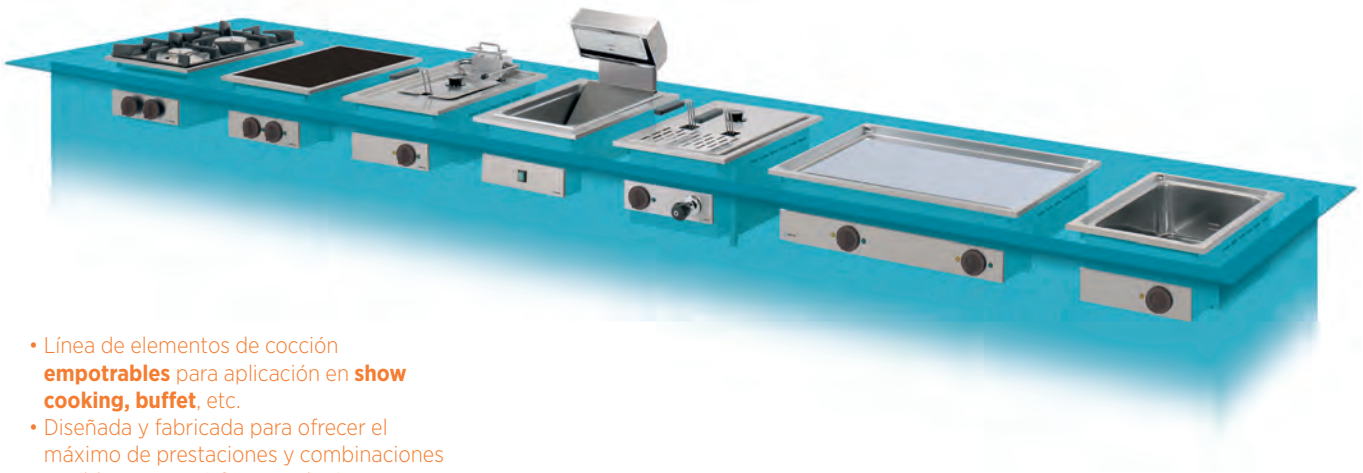
MB6-10

Muebles bajos y accesorios

- Elemento soporte sobre el que se puede montar los aparatos sobremesa para conseguir un mueble compacto.

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)
SMB-40 E	**19072475**	Mueble bajo sin puerta	400 x 650 x 560
SMB-60 E	**19072476**	Mueble bajo sin puerta	600 x 650 x 560
SMBP-40 E	**19004582**	Conjunto puerta para SMB-40 E	400 x 560
SMBP-60 E	**19004431**	Conjunto puerta para SMB-60 E	(x2) 300 x 560

Snack 650 encastrable



- Línea de elementos de cocción **empotrables** para aplicación en **show cooking, buffet**, etc.
- Diseñada y fabricada para ofrecer el máximo de prestaciones y combinaciones posibles para satisfacer cualquier necesidad y las más altas exigencias.
- Construidos conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene y conforme a las directivas europeas CE.
- Superficie superior de todos los modelos en **acero inoxidable** AISI-304.
- Los modelos a gas incorporan inyectores para **gas natural** montados, y se incluyen como dotación inyectores para gas butano/propano.

Instalación y montaje
Se suministra con los accesorios para su fijación en cualquiera de sus formas de montaje.



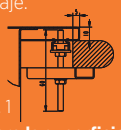
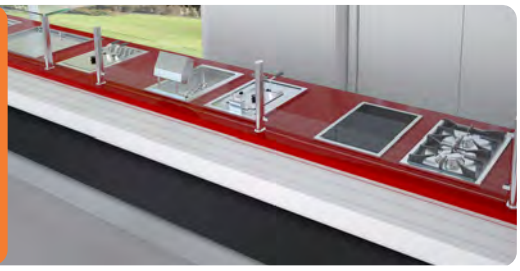


Fig. 1
Sobre la superficie





Cocina a gas de 350 mm y 700 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro.
Incorpora 2 quemadores mono-corona, de hierro colado de: 1 de 3,3 kW y 1 de 5,2 kW.



Cocedor de pasta eléctrico con cuba embutida de **capacidad GN 2/3 y 2 cestas de 1/3.**
Con **grifo de conexión** a red, **rebosadero y desagüe.**



Cocedor de pasta eléctrico con cuba embutida de **capacidad GN 2/3 y 2 cestas de 1/3.**
Con **grifo de conexión** a red, r**ebosadero y desagüe.**
Rejilla interna para el apoyo de la cesta y **parrilla delantera** para escurrir las cestas.
Conmutador de 4 posiciones.



Cocina vitrocerámica de 2 zonas.
Encimera de cristal de **6 mm** sellada a prueba de líquidos. Con **regulador de energía y pilotos de calor residual.**
Resistencias de potencia única y doble.



Inducción encastrable (página 245).
Consulte la completa gama de **modelos encastrables** de inducción, placas de cocción y woks.
La forma de cocinar más **rápida y eficiente, ahorrando tiempo y energía.**



Freidora eléctrica de **1 ó 2 cubas.**
Con resistencias elevables.
Cuba embutida y **amplia zona fría.**



Planchas fry-tops **eléctricas.**
Ranura recoge grasas con salida por la parte interior.
Planchas de cromo-duro de gran espesor y elevada transmisión térmica.



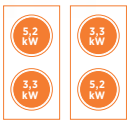
Baño María eléctrico de 1 cuba embutida con capacidad para cubetas **GN 1/1** hasta **165 mm** de profundidad.
Temperatura regulable de 0° a 90 °C.

Cocina a gas

- Cocina a gas de 350 mm y 700 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro.
- Incorpora 2 quemadores mono-corona, de hierro colado de: 1 de 3,3 kW y 1 de 5,2 kW. El modelo de 4 quemadores incorpora 2 de 3,3 kW y 2 de 5,2 kW.
- Encendido con llama piloto y grifo de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Se suministra montada con inyectores para gas natural. En el interior del embalaje se incluyen inyectores para gas butano / propano (GLP).



ECG-70





ECG-35

Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia por quemador (kW)	Potencia (kW)
ECG-35	**19097860**	2	350 x 600 x 266	340 x 590	1 x 3,3 + 1 x 5,2	8,5
ECG-70	**19097861**	4	700 x 600 x 266	690 x 590	2 x 3,3 + 2 x 5,2	17



ECV-35

Cocina vitrocerámica

- Modelo de 350 mm de ancho.
- Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor.
- Con 2 zonas de cocción con resistencias de doble potencia.
- Limitador automático de seguridad por exceso de temperatura.
- Indicador luminoso de seguridad que señala el calor residual, incluso con el equipo desconectado.
- Potencia: 2500-1800 W.
- Fácil limpieza.

Modelo	Referencia	Zonas de cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECV-35	**19097862**	2	350 x 600 x 266	340 x 590	4,3	230-400/3-3N-50/60 HZ



EFE-70

Freidora eléctrica

- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 350 mm y de 2 cubas de 700 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostatos de trabajo y de seguridad.
- Con rejilla de filtro, grifo de desagüe y llave de paso.
- Superficie con borde anti-rebose de líquidos.
- Capacidad de cuba 8 litros cada cuba.
- Resistencias elevables.
- Cubas embutidas y amplia zona fría.
- Resistencias elevables.
- Cubas embutidas y amplia zona fría.



EFE-35



Capacidad de cuba 8 litros.



Resistencias elevables. Cubas embutidas y amplia zona fría.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EFE-35	**19097867**	8	350 x 600 x 266	340 x 590	7,5	230-400/3-3N-50/60 HZ
EFE-70	**19097868**	8 + 8	700 x 600 x 266	690 x 590	15	230-400/3-3N-50/60 HZ



EPCE-70

Planchas fry-tops eléctricas

- Modelos de 350 y 700 mm, con cantos redondeados para facilitar su limpieza.
- Tapón de cierre hermético del orificio situado en la ranura recoge grasas.
- Plancha lisa y plancha de cromo-duro.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- Termostato de seguridad para regular la temperatura de 80 a 300 ºC.
- Protectores perimetrales anti salpicaduras.
- Con testigos luminosos.



EPLE-70

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)
EPLE-35	**19097863**	Plancha lisa	1	350 x 600 x 266	340 x 590	3,9
EPLE-70	**19097865**	Plancha lisa	2	700 x 600 x 266	690 x 590	7,8
EPCE-35	**19097864**	Plancha cromo-duro	1	350 x 600 x 266	340 x 590	3,9
EPCE-70	**19097866**	Plancha cromo-duro	2	700 x 600 x 266	690 x 590	7,8



EBME-35

Baño María eléctrico GN/1

- Cuba embutida de acero inoxidable con capacidad GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones.
- No incluye cubetas GN de dotación.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- Temperatura regulable de 30 a 90 ºC.
- Calentamiento mediante resistencias controladas con regulador de energía y termostato de seguridad, con sus correspondientes testigos luminosos.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Dimensiones Cuba (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EBME-35	**19097869**	350 x 600 x 260	340 x 590	305 x 510 x 165	1,3	230 / 1 N - 50/60 Hz

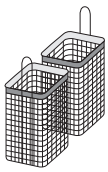


ECPE-35

Cocedor de pasta eléctrico GN2/3

- CModelo de 350 mm de ancho en acero inoxidable.
- Cuba de gran capacidad, 23 l.
- Cubas con cantos redondeadas para facilitar la limpieza. • Pueden contener cestos GN de varias medidas, no se entregan como dotación.
- Rebosadero a ras de agua para descargar el almidón residual y las espumas.
- Grifo de llenado de la cuba situado en el panel delantero del aparato.
- Cestas no incluidas.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECPE-35	**19097870**	23	350 x 600 x 330	340 x 590	4,8	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz



CCP-1/3

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)
4CCP-1/6	**19097901**	4 cestas para cocedor de pasta con 1 asa (1/6)	140 x 140 x 200
CCP-1/3	**19097900**	2 cestas para cocedor de pasta con 2 asas (1/3)	290 x 160 x 200



TCG-85

Cocinas a gas

- Modelos de 850 mm de ancho y 550 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)
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 1270 mm de ancho y 550 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 de 5,46 kW. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 ºC). Grill eléctrico de 4Kw.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia cocina kW (kcal/h)	Potencia horno kW (kcal/h)	Horno
TCGH-127	**19047224**	1270 x 585 x 850	3	15,32 (13175)	5,46 (4696)	Gas



TPLG-60

Planchas fry-tops a gas

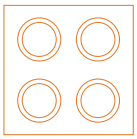
- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Modelo de 600 de ancho y 550 mm de fondo con superficie de cocción normal lisa.

- 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	Tipo	Medidas totales (mm)	Potencia kW (kcal/h)	Nº quemadores
TPLG-60	**19047225**	Plancha acero lisa	600 x 550 x 250	9,0 (7740)	2



Hornos, Salamandras y freidoras



Salamandras página 219
Hornos microondas página 221
Chef-n-go! página 223
Horno compact plus+ página 225
Hornos compactos página 227
Hornos panadería página 229
Hornos de brasa página 231



Salamandras

Versátiles, las salamandras son equipos especialmente aptos para el gratinado, pero también se pueden emplear para la cocción propiamente dicha y para mantener calientes los alimentos.

Se caracterizan por su excepcional velocidad de calentamiento, entrando a pleno rendimiento, en las versiones ultra rápidas, en tan solo 20 “

Se pueden integrar en cocinas de cualquier tamaño, desde el pequeño restaurante hasta la cocina industrial, para complementar líneas de cocción de diversas dimensiones.

Todas las salamandras están fabricadas en acero inoxidable satinado; pueden colocarse sobre encimera gracias a sus patas de goma o fijarse a una pared mediante soportes especiales de acero inoxidable.

Para mejorar la seguridad, cada modelo presenta orificios de ventilación destinados a evacuar el calor y los humos.

Características generales

1. TECHO MÓVIL GUIADO
2. REGULADORES CON INDICADOR LUMINOSO
3. ASA DE MANIPULACIÓN
4. FUNCIONALIDAD



SE-80



Posibilidad de ajustar la altura para cada necesidad.



Permite controlar la temperatura y la zona de cocción.



Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.



Para mejorar la higiene, las rejillas en acero cromado son extraíbles.



SE-E-60-M
Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción



SE-E-40

Salamandras eléctricas con techo móvil

- Salamandra eléctrica con techo móvil para gratinar, cocinar, dorar y darle un toque de calor a los alimentos antes de servir.
- Construida en acero inoxidable.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.
- Bandeja deslizante con rejilla.

Modelos SE-E-40, SE-E-60 y SE-80
- Construida en acero inoxidable acabado satinado.
- Resistencia tubular blindada "INCOLOY" con facilidad de limpieza.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.
- Opcionalmente y para facilitar la instalación, puede fijarse a pared mediante el accesorio SM-60.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SE-E-40	**19033498**	400 x 537 x 521	1	400 x 350	2	230/1/N-50/60 Hz
SE-E-60 M	**19033499**	600 x 537 x 521	2	600 x 350	4	230/1/N-50/60 Hz
SE-E-60 T	**19033500**	600 x 537 x 521	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz
SE-80	**19001731**	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz



SER-60

Salamandra eléctrica ultra rápida

- Construida en acero inoxidable 304 18/10.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad de cocción.
- Resistencia de filamento en tungsteno, protegidas con placa vitrocerámica transparente.
- Calentamiento rápido: listo para cocinar en 20 segundos con un importante ahorro de energía respecto sistema convencional.
- Panel de mandos con visualizador digital del tiempo y temporizador de precisión (de 5 segundos hasta 99 minutos).
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Bandeja deslizante con rejilla.
- Puede fijarse a pared mediante el accesorio SM-60 (opcional).

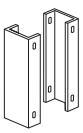


Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SER-60	**19001734**	600 x 480 x 525	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz

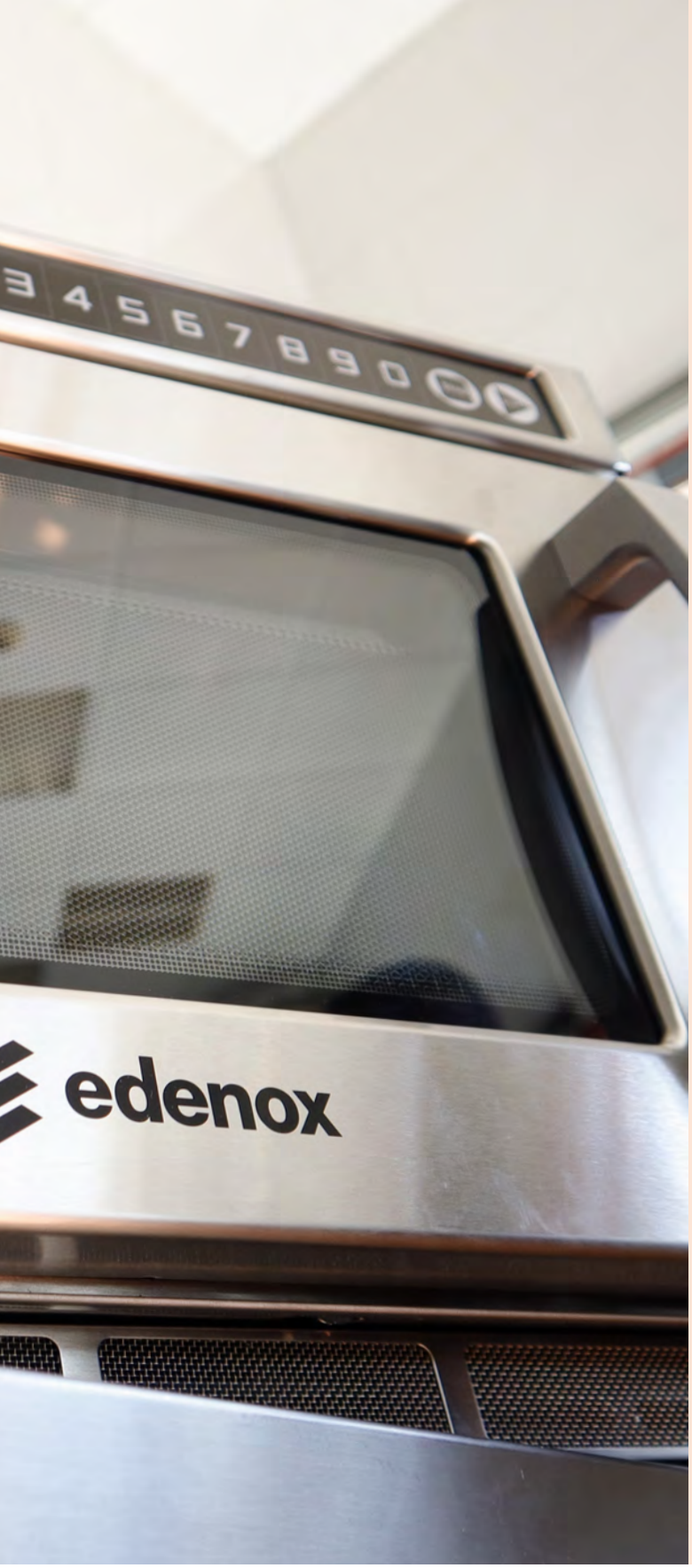


SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
SM-60	**19001881**	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60



Hornos microondas

La nueva gama de hornos microondas edenox pueden cocinar básicamente cualquier cosa, desde pan hasta carne, descongelar o calentar rápidamente cualquier tipo de comida que se desee.

Calientan y cocinan pequeñas porciones de comida rápidamente siendo más potentes y resistentes que los microondas domésticos y diseñados bajo las regulaciones de equipos de uso profesional.

Las diferencias respecto a los microondas domésticos son que el sistema de cocción es de mayor potencia situado en la parte superior e inferior del microondas, con mayor capacidad, memorias de cocción y teclado para los menús habituales. Auto diagnosis y 3 niveles de potencia.

Debido a su uso profesional, la durabilidad se asegura por sus acabados en acero inoxidable, fáciles de limpiar sin ninguna esquina, y con componentes preparados para ser utilizados cientos de veces al día.

El sistema de cierre está testeado para asegurar ciclos de utilización diarios elevados. La durabilidad está garantizada.

Características generales

1. CRISTAL EXTERNO
2. ASA ERGONÓMICA
3. FILTRO DE AIRE DESMONTABLE
4. CÁMARA EN ACERO INOXIDABLE





Cristal externo para poder visualizar el producto



Asa ergonómica, que realza el diseño del microondas



Filtro de aire desmontable. (modelo 1834)



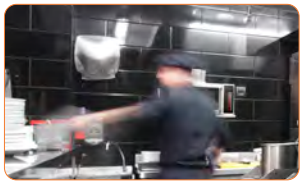
Cámara en acero inoxidable



EMM-64

Soporte mural para microondas y otros aparatos

- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.



Para adaptar el espacio a tus necesidades.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
EMM-64	**19004638**	600 x 400 x 400



MICRO-2117-D

Microondas 2100 W 17 litros

- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales. Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 11 niveles de potencia. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 y X3 dependiendo de la cantidad de alimento a cocinar.
- En la cocción por programas, cada programa puede tener 3 etapas de cocción.
- Opción "Defrost". USB para recetas.
- El microondas se puede remontar. Incorpora kit para superponer 2 microondas.
- Potencia absorbida de 2100 W con doble magnetrón. La luz interior LED que permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta. Tensión 220/1/N
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio. Techo interior extraíble para facilitar operaciones de limpieza.
- La capacidad de 17 litros permite utilizar platos de 305 mm. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)
MICRO-2117-D	**19091608**	17	2100	Doble magnetrón	420 x 563 x 340	330 x 310 x 175



MICRO-1025



Base cerámica plana



Panel de control "Touch" con led display, tres niveles de potencia.

Microondas 1000 W 25 litros

- El microondas profesional MICRO-1025 dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 5 niveles de potencia y posibilidad de hasta 3 etapas de cocción por programa. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles donde incrementamos la cantidad de producto introducida en el microondas.
- Opción "Defrost". Opción funcionamiento manual. Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 1500w y potencia de salida del microondas de 1000w distribuidos en un magnetrón. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.
- La capacidad de 25 litros permite utilizar platos de 305 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90º.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)
MICRO-1025	**19066897**	25	1000	1 magnetrón	515 x 431 x 311	327 x 346 x 200



MICRO-1834-D



Gran capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles



Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.

Microondas 1800 W 34 litros

- El microondas profesional MICRO-1834-D dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 5 niveles de potencia y posibilidad de hasta 3 etapas de cocción por programa. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles donde incrementamos la cantidad de producto introducida en el microondas.
- Opción "Defrost". Opción funcionamiento manual. Pantalla LED y pitido de fin de ciclo
- Potencia absorbida de 2800w y potencia de salida del microondas de 1800w distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm.
- El modelo MICRO-1834-D-E es un microondas diseñado para incrementar la capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles y a la gran potencia de su doble magnetrón, con una capacidad de 34 litros. Incorpora un estante intermedio de cristal que permite calentar productos distintos o dos platos al mismo tiempo. Este estante es fácilmente extraíble para su limpieza o si deseas utilizar el microondas en un solo nivel. El panel de control y el resto de características técnicas son idénticos al modelo MICRO-1834-D. Además, gracias a este estante intermedio, te permite ahorrar tiempo durante el proceso de cocinado.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara. Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Tipo	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)
MICRO-1834-D	**19066904**	34	1800	Doble magnetrón	Sin estante	574 x 526 x 367	360 x 409 x 225
MICRO-1834-D-E	**19103911**	34	1800	Doble magnetrón	Con estante intermedio	574 x 526 x 367	360 x 409 x 225

HORNO ALTA VELOCIDAD



Chef-N-Go!

Chef-N-Go! de edenox es un horno ultra rápido que combina los beneficios del horno de convección y la rapidez del horno microondas en un misma solución, proporcionando una cocción segura con un ahorro en tiempo muy importante.

Es ideal en cadenas de restauración donde el tiempo de cocción, la agilidad y la rapidez en el servicio son clave en el éxito.
El horno ultra rápido **Chef-N-Go!** permite regenerar grandes volúmenes de raciones individuales de manera rápida y efectiva.

Calienta rápidamente comida ya sea fresca, precongelada o congelada. Gracias a las combinaciones entre microondas y cocción, el resultado final de la cocción tiene un toque crujiente y un color atractivo y natural. La temperatura del producto cocinado es homogénea en todo el producto evitándose una pérdida de jugosidad y una merma en la calidad.

Es un horno de reducidas dimensiones, ideal para todo tipo de locales, de instalación y funcionamiento sencillo. Permitirá reducir el número de equipos utilizados en local ya que con un único equipo podemos preparar rápidamente platos como sándwiches, pizzas, desayunos, pescados, carnes o verduras ya sean frescos o congelados.

La productividad es máxima ya que en cada receta podemos combinar la potencia del microondas, un control de la temperatura del aire caliente, un ajuste de la velocidad del ventilador del horno y un control del tiempo de cocción. Suministrando una potencia total de 3000 W lo convierte en un horno ultra rápido, muy eficaz y con una flexibilidad máxima para ser utilizado en diferentes tipos de menús.

El control se realiza gracias al “Touch Control” muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús. Permite programar cada receta con múltiples opciones... por ejemplo, podemos regenerar un producto en varias fases, descongelando el producto en la primera fase, calentando el corazón del producto en la segunda fase, mejorando el dorado exterior en la tercera fase, etc. todo esto en un mínimo tiempo. La cámara de cocción es compacta lo que mejora la velocidad de cocción, además su especial diseño potencia el efecto de la convección gracias a su diseño impingement.

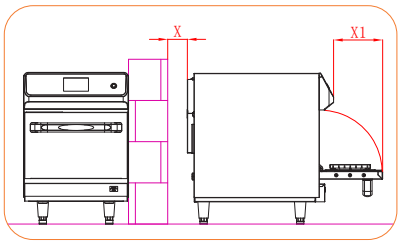




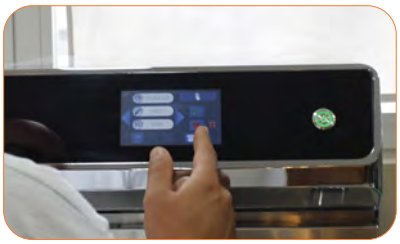
MICRO-1217-HS

Chef N'Go

- Cocción mucho más rápida que los hornos convencionales. Permite servir comida caliente en un mínimo tiempo.
- Funcionamiento sencillo, únicamente con 2 pasos el equipo cocina cualquier receta.
- En cada cocción se puede combinar la utilización del microondas o la convección de aire caliente.
- Puede almacenar hasta 1024 menús. Cada menú contiene hasta 15 etapas de cocción que combinan la potencia del microondas, la temperatura del horno a convección, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción
- La potencia del microondas puede regularse entre el 0 y el 100%. El diseño del microondas permite obtener una distribución de la energía perfecta. Incluye función descongelación.
- La distribución de calor utiliza un sistema de aire ciclónico de hasta 3 kW para garantizar un acabado crujiente, y un dorado y tostado excelentes.
- El ajuste de la temperatura en el horno de convección puede seleccionarse entre 25º C y 280º C. La velocidad del ventilador de convección puede ser regulada entre 0 ~ 100% con incrementos del 10% mediante la pantalla táctil.
- Convertidor catalítico incorporado. Filtro de aire frontal de fácil acceso. Incluye difusor de aire que mantiene el aire limpio y libre de residuos.
- Conexión USB de serie para actualizar el software y cargar/descargar los programas de cocción.
- Cámara de cocción con bordes redondeados en acero inoxidable y totalmente aislada para evitar pérdidas de calor.
- Puerta abatible con tirador ergonómico.
- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Panel de Control "Touch-Control".
- Sistema de seguridad con microinterruptor de bloqueo de puerta y detección de sobreintesidad en el microondas. Sistema de control de sobrecalentamiento.



Croquis Chef N'Go

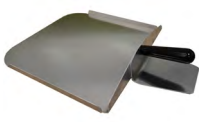


El control se realiza gracias al "Touch Control" muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús.



Ideal para regenerar alimentos, hornear, asar y cocer una amplia variedad de alimentos como sándwiches, pizzas, desayunos, pescados, carnes o verduras ya sean frescos o congelados.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Dimensiones Cámara (mm)	Potencia Microondas (W)	Potencia Horno (W)	Temperatura horno (ºC)	Panel de control	Tensión (V)	Potencia total (W)
MICRO-1217HS	**19076557**	465 x 600 x 540	304 x 255 x 156	1200	3000	25-280	Touch Screen	220/1/50Hz	3300



PA-MICRO-1217-HS



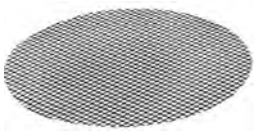
GR-MICRO-1217-HS

Accesorios para el Chef-N-Go!

- Pala para Micro-1217-HS: Útil para retirar los productos de la cámara de cocción. Ideal para sándwiches y pizzas.
- Cesta de malla de teflón: cestas antiadherentes en que permiten dorar y tostar perfectamente los alimentos.
- Base de cocción: Para cocer, dorar y tostar de forma siempre perfecta.
- Moldes y bandejas de pizza, ideales para utilizaciones intensivas con este producto.



CE-MICRO-1217-HS



BR-MICRO-1217-HS



MPR-MICRO-1217-HS



BC-MICRO-1217-HS

Modelo	Referencia	Tipo	Dimensiones (mm)
PA-MICRO-1217-HS	**19080327**	Pala para horno	410 x 300 x 70
CE-MICRO-1217-HS	**19080328**	Cesta malla teflón	280 x 210 x 25
BR-MICRO-1217-HS	**19080329**	Banda redonda malla teflón	210
MPR-MICRO-1217-HS	**19080340**	Molde pizza redondo	257
BC-MICRO-1217-HS	**19080341**	Base de cocción	343 x 311 x 25
GR-MICRO-1217-HS	**19087604**	Base Grill	343 x 311 x 25



+
COMPACT
PLUS

Hornos compactos

El horno Compact le ofrece todas las ventajas del horno compacto, con las máximas prestaciones y flexibilidad.

El objetivo es poder instalar en cualquier local un horno mixto profesional con un consumo energético reducido, pero con unas prestaciones culinarias máximas.

6 GN 1/1



530 mm

Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1



Esta versión de horno incluye todas las ventajas del control electrónico SofTouch y la función de lavado. Es un horno de última tecnología, diseñado para obtener una alta productividad, que permite una gran flexibilidad y que utiliza el mínimo espacio en nuestra cocina.

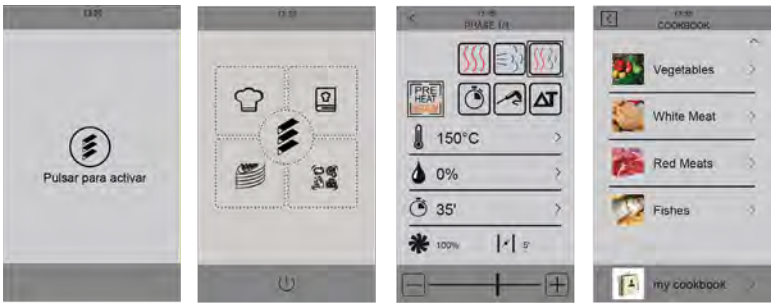
Panel de control Compact Plus+

Las prestaciones del sistema SofTouch son innumerables y nos permite controlar el horno de manera manual es decir sencilla y rápidamente, o emplear todo el recetario creado por nosotros, editable y personalizable.
Ciclos de cocción manuales o automatizados, hasta con 6 fases de cocción diferenciadas, memorización de programas gracias a un sistema de control Soft Touch intuitivo y completo.
Una versatilidad sin límites, grandes prestaciones en espacios reducidos.

La tecnología al servicio del Chef, multiples programaciones, recetarios, sistema multicook o sistema AllOnTime, para que todo esté bajo control y nos concentremos en las recetas y el cliente.
Sistema con panel de control digital, con opciones de recetario editable, cocción, regeneración, mantenimiento y fermentación.
Además de 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
Incluye 99 programas con 6 fases de cocción cada programa.



Sistema SofTouch



Compact Plus+

- Con el sistema "Clima Control" el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción consiguiendo el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente. Elimine complejos procesos de elaboración de recetas, elija tiempo, temperatura, humedad y este sistema hará el resto.
- La función de Lavado Automático incluye 3 ciclos de lavado, en función del nivel de suciedad.
- Velocidad del Ventilador Regulable, de 10 velocidades, para cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, y además con la bidireccionalidad del ventilador se obtiene una uniformidad perfecta en la cocción.
- El sistema Steam Control controla de forma precisa la humedad en el interior de la cámara, extrayendo vapor de forma muy controlada del interior de la cámara con el fin de obtener el grado de humedad seleccionado independientemente de las condiciones de carga del horno. Obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc. ya no va a ser un problema.
- Gracias a la Cocción ΔT el diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción está asegurada obteniendo cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.
- Con la Sonda Multipunto, conseguimos siempre ese punto de cocción deseado gracias a la lectura y el control preciso de la temperatura en 3 puntos en el interior del alimento sin importar el tamaño del mismo.
- Para cocciones Sous-Vide, la sonda de vacío de tan sólo 1,5 mm de diámetro, permite controlar la temperatura de cocción en el interior del producto sin romper el proceso de vacío. Además, el control SoftTouch asegura unas cocciones precisas a baja temperatura.
- Con la programación por Fases de Cocción podrá configurar las cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. Por ejemplo, en una primera fase se puede cocinar el alimento para conservar su jugosidad y luego dorar o gratinar al final de este proceso.
- El Sistema Multisteps permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos. A medida que las bandejas están listas el sistema nos avisa.
- El Sistema AllOnTime nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, finalizando su cocción al mismo tiempo. El horno nos indica cuando introducir cada bandeja y el resultado es la finalización de todos los platos al mismo tiempo.



HCC-611-D-T



HCC-1011-D-T

Compact Plus+

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HCC-611-D-T	**19077848**	6 GN 1/1	7200	385 x 560 x 385	530 x 795 x 665	400/3N - 50-60 Hz
HCC-1011-D-T	**19077849**	10 GN 1/1	11400	385 x 560 x 605	530 x 795 x 885	400/3N - 50-60 Hz



Hornos compactos

La gama Compact de edenox es la solución perfecta para aquellos locales que disponen de un mínimo espacio y exigen máximas prestaciones.

Espacio reducido, eso es lo que significa Compact, reducir la superficie ocupada por el horno en vertical y aprovechar al máximo todos los espacios.

Flexibilidad, para tener éxito en la cocina, para disponer de un horno de convección de última generación en un espacio reducido. Tecnología y fácil manejo con el control manual, para centrarse en lo que realmente importa, nuestros clientes. Soluciones únicas, innovadoras y adaptadas a los nuevos

6 GN 1/1



530 mm

Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1



tiempos, que facilitan el trabajo diario, aportan comodidad y ahorro energético.

Compact

- Totalmente compatible con recipientes y accesorios 1/1 GN. Dos modelos disponibles 6 GN-1/1 y 10 GN- 1/1
- Un tamaño de horno reducido, de 53 cm de ancho que ofrece máximo rendimiento y extraordinaria eficiencia energética.
- El panel de control digital es muy intuitivo y permite realizar la mayoría de operaciones diarias rápida y cómodamente. Nos permite regulador la temperatura, el tiempo y la humedad. Incluye un pulsador para vaporización directa que permite regular la humedad de 0 a 100%.
- El control del tiempo de cocción se realiza mediante un temporizador que permite trabajar en modo continuo o de 0 -120 minutos.
- Diseño innovador, que combina acero inoxidable y cristal, sin cantos salientes, moderno, con asa ergonómica para un trabajo rápido y cómodo. El vidrio es abatible para una fácil limpieza. Y la iluminación de la cámara es tipo led.
- Vapor generado por tecnología de inyección para una excepcional eficiencia y sin perdidas energéticas.
- La reducida potencia conectada proporciona un ahorro durante la instalación y en horas punta.
- Excelente robustez, hornos profesionales de calidad.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Control de tiro manual.
- Motor de doble velocidad.



HCC-611-A-T



HCC-1011-A-T

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HCC-611-A-T	**19077845**	6 GN 1/1	7200	385 x 560 x 385	530 x 795 x 665	400/3N - 50-60 Hz
HCC-1011-A-T	**19077847**	10 GN 1/1	11400	385 x 560 x 605	530 x 795 x 885	400/3N - 50-60 Hz

Accesorios para hornos



SH-0-11-2



SH-0-11-4



SH-7-11



SH-10-11

Soportes para hornos

Modelo	Referencia	Para	Niveles	Dimensiones (mm)
SH-0-11-2	**19081016**	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 200
SH-0-11-4	**19081017**	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 400
SH-7-11	**19081018**	HCC-611 / HCC-1011	7	700 x 495 x 650
SH-10-11	**19081019**	HCC-611 / HCC-1011	10	700 x 495 x 850

Accesorios para hornos

Modelo	Referencia	Para	Descripción	Dimensiones (mm)
KDV-HCC	**19081040**	HCC-611 / HCC-1011	Kit condensador vapores	530 x 475 x 235
KS-HCC	**19081041**	HCC-611 / HCC-1011	Kit superposición hornos	530 x 795 x 80
KPI-HCC	**19081042**	HCC-611 / HCC-1011	Kit primera instalación KPI-HCC	-
DETER-HC	**19089373**	HCC-611 / HCC-HCC-611-D-T / HCC-1011-D-T	Detergente	10
ABRILLAN-HC	**19089374**	HCC-611 / HCC-HCC-611-D-T / HCC-1011-D-T	Abrillantador	10



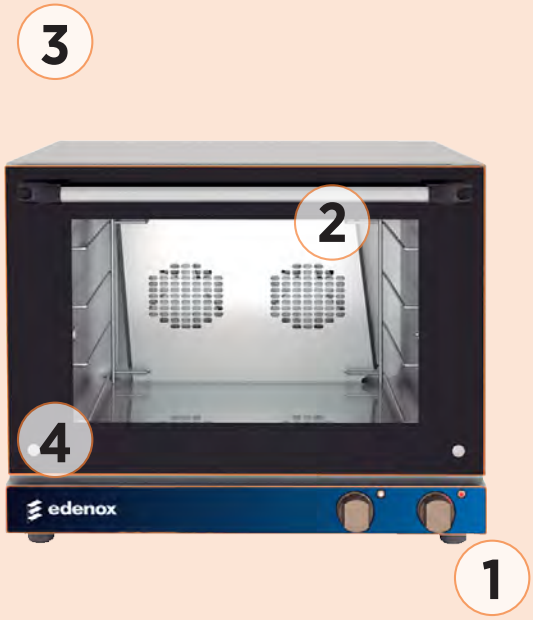
Horno panadería

La gama de panadería de edenox es la solución ideal para panaderías, pastelerías y tiendas de conveniencia, una solución estandarizada y totalmente garantizada, para aquellos locales que precisan de un horno fácil de utilizar, robusto y capaz de cumplir con todas las expectativas
.
Un horno profesional, efectivo y preparado para producciones continuas, sin características innecesarias.

Ser efectivo y simple, estos son los hornos de panadería edenox.

Características generales

1. PANEL DE MANDOS
2. MOTOR CON INVERSOR DE GIRO
3. ALARMA DE FIN DE CICLO
4. CRISTAL CON BAJO NIVEL DE TRANSMISIÓN TÉRMICA





Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.



Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura.



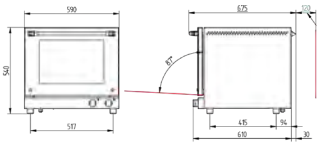
Cristal de la puerta con muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía.



Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.



HP-443

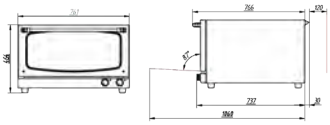


Horno panadería de 3 y 4 bandejas

- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de los 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 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250ºC
- El modelo HP-364 y HP-464 PLUS con 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.
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.
- HP-364: Incluye 3 parillas
- HP-464 PLUS: Incluye 4 parillas

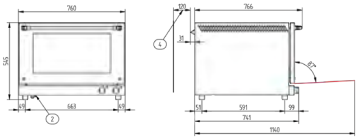


HP-364





HP-464 PLUS



Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (W)	Medidas interiores (mm)	Medidas totales (mm)	Tensión (V)
HP-443	**19042844**	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50/60 Hz
HP-364	**19042846**	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz
HP-464 PLUS	**19042847**	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz



SH-8-430

Soporte para hornos

- Los soportes para hornos edenox ofrecen estabilidad y seguridad excepcionales.
- Fabricados con acero inoxidable de alta calidad, tienen un diseño inteligente que facilita su instalación y alineación con el horno.
- Son resistentes y duraderos, garantizando una base firme para cualquier tipo de horno.
- Priorizan la seguridad con dispositivos antideslizantes. Son un complemento para los hornos edenox, convirtiéndolos en una elección versátil y confiable para cocinas comerciales e industriales.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos
SH-8-430	**19044722**	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443
SH-8-640	**19044723**	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS



Horno de brasas

La evolución de la cocina a la brasa es espectacular, siendo capaz de haber recuperado su papel y también evolucionar para ser empleada para elaborar 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 con otro tipo de técnicas como el vacío, la regeneración a baja temperatura, etc.

Características generales

1. CORTAFUEGOS INTERNO
2. TERMÓMETRO
3. BASE DE HORNO MC-HB-70 A
4. CAPACIDAD





Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.



Termómetro integrado en la puerta para controlar la temperatura del interior del horno.



Base de horno robusta, cuenta con un cajón recoge cenizas y un estante intermedio para almacenar utensilios.



Capacidad aproximada de 100 comensales hora



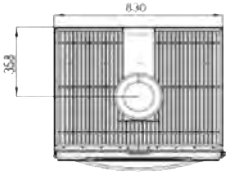
HB-70 A

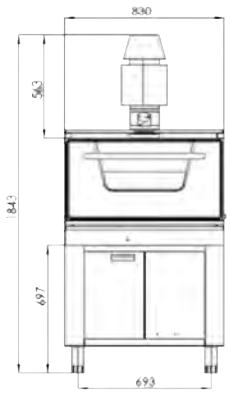
Horno de brasas

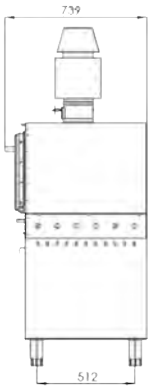
- Se presentan un modelo fabricado en acero inoxidable de alta calidad en la parte superior, laterales y parte posterior.
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior.
- Puerta en acero fundido robusta.
- Cajón recoge ceniza extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza.
- La parte superior del horno incluye rejilla protectora.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C,
- Las dimensiones de la parilla son 650 x 525 mm, GN 2/1, con 5 niveles.
- Los hornos se suministran con:
  - Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.
  - Regulador de tiro para control de temperatura.
  - Sombrero
- Los hornos incluyen también como accesorio:
  - Dos parillas para la cocción
  - Pinzas
  - Pala atizadora
- Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.
- El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



HB-70 A+ MC-HB-70 A









Regulador de tiro para control de temperatura.



Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



Se suministra con todos los accesorios para su utilización como parillas de cocción, pinzas, atizador y cepillo púas.



Incorpora cajón recoge cenizas.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

Horno de brasas

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas parillas	Comensales	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)
HB-70-A	**19077357**	830 x 739 x 583	GN 2/1	80	4,5	706 x 609 x 260
MC-HB-70 A	**19077370**	830 x 739 x 697	Mesa soporte			



Freidoras Profesionales





Incluyendo termostato de seguridad.



Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico.



Incorporan gancho para la colocación de la cesta para el escurrido del aceite.



Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros.

New



TF-81-EA

Freidora de sobremesa con cesta de elevación automática

- Esta freidora cuenta con un panel de control programable para 10 menús de cocina. En cada menú, se puede ajustar la temperatura y el tiempo de fritura. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, la cesta se sumerge automáticamente para iniciar la fritura programada. Después de transcurrido el tiempo establecido, la cesta se eleva automáticamente.
- Viene con un tanque de aceite desmontable y fácil de limpiar. Las resistencias también se pueden levantar y limpiar sin complicaciones. Además, dispone de un interruptor de nivel de aceite y protección de alta temperatura para una operación segura y conveniente. Su tamaño compacto lo hace perfecto para gastrobares, tabernas, Wine Bars o cafeterías-restaurante.
- La elevación automática de las cestas garantiza una cocción uniforme y consistente de los alimentos. Además, proporciona ahorro de tiempo y comodidad, agilizando el proceso y mejorando la eficiencia en la cocina.
- Con esta función de elevación automática, el personal puede realizar otras tareas mientras las cestas se elevan automáticamente, lo que aumenta la capacidad de gestión.
- Además, la elevación automática de las cestas evita salpicaduras de aceite caliente y reduce el riesgo de accidentes al manipularlas.



Elavación automatica de las cestas garantiza una cocción uniforme y conceistente de los alimentos



Viene con un tanque de aceite desmontable y fácil de limpiar.



Las resistencias también se pueden levantar y limpiar sin complicaciones.



cuenta con un panel de control programable para 10 menús de cocina.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)
TF-81-EA	**19104340**	351 x 576 x 426	8	3,200



TF-5 E



TF-5-D E



TF-8 E



TF-8-D E

Freidoras de sobremesa

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento.
- Termostato de seguridad con rearme manual. LED indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación). Filtro recoge residuos extraíble en el interior del tanque para evitar mezcla de sabores y recalentamiento de residuos. El tanque es embutido para facilitar su limpieza. En los modelos de 4 litros este tanque es extraíble.
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- Los modelos de 8 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite.



Termostato de seguridad



Gancho colocación cesta



Grifo vaciado del aceite.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo
TF-5 E	**19097050**	200 x 385 x 300	4	2,500	230V-50/60Hz	Simple
TF-5-D E	**19097063**	415 x 385 x 300	4 + 4	2,5 x 2	230V-50/60Hz	Doble
TF-82 E	**19097064**	260 x 415 x 385	8	3,250	230V-50/60Hz	Simple
TF-82-D E	**19097075**	520 x 415 x 385	8 + 8	7,500	230V-50/60Hz	Doble

TF-82-I



Freidora de inducción

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continuada. Los alimentos se fríen a la temperatura seleccionada obteniendo óptimos resultados.
- Zona de fría para residuos. Los residuos son precipitados en la zona fría previniendo un recalentamiento y un desprendimiento de sustancias nocivas, evitando que se mezclen sabores.
- El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite lo que garantiza la máxima protección eléctrica.
- Además de un sistema seguro, es fácil de limpiar ya que la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diseño avanzado del chasis que previene de quemaduras por contacto con la freidora.
- Control digital de la temperatura, con sensor digital, que permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápido que una freidora tradicional de resistencias eléctricas.
- Excelentes acabados: cuba embutida para fácil limpieza, grifo de vaciado con seguridad, filtro de aire accesible para asegurar durabilidad de componentes y soporte de la freidora antideslizante.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.
- Temperatura de trabajo: 60-190ºC.. Temporizador: 0-120 min. Capacidad: 8 litros



Fácil limpieza, la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior,



Control digital de la temperatura, permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura.



Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo
TF-82-I	**19092575**	288 x 478 x 410	8	3,500	230-50/60 Hz	Simple
New TF-82-D-I	**19103372**	576 x 478 x 410	8 + 8	7	230V-50/60Hz	Doble



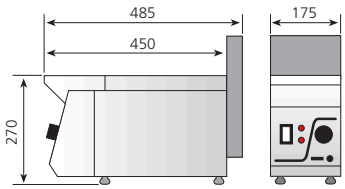
TF-5

TF-72 / TF-73

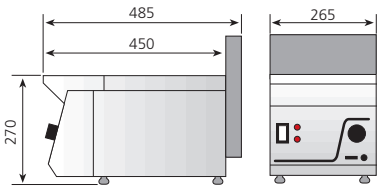
TF-92 / TF-93

Freidoras profesionales de sobremesa

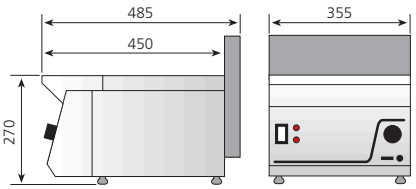
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/ litros, cuya característica las hace recomendables para productos congelados.
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-92 / TF-93

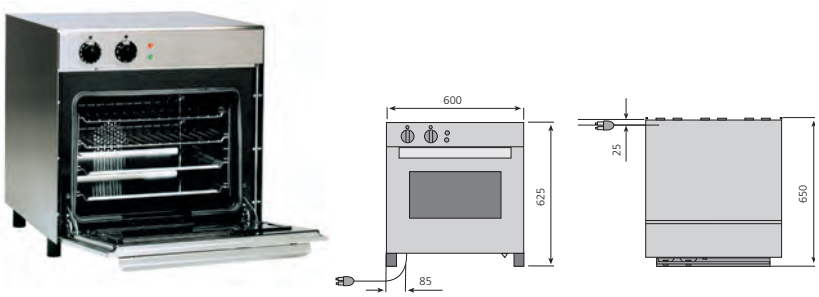
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Frecuencia (Hz)
TF-5	**19004653**	175 x 485 x 270	4	3	230V	50/60Hz
TF-72	**19004721**	265 x 485 x 270	6	4,500	380-415 V	50/60Hz
TF-73	**19004711**	265 x 485 x 270	6	4,500	230V	50/60Hz
TF-92	**19004757**	335 x 485 x 270	8	6	380-415 V	50/60Hz
TF-93	**19010394**	335 x 485 x 270	8	6	230V	50/60Hz



HC-60

Horno a convección

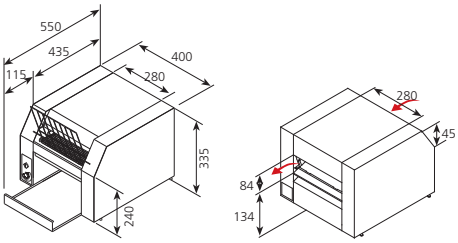
- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son extraíbles para su limpieza.
- El doble vidrio panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora sistema de ventilación para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática hasta 275 °C.
- Temporizador contador desde 0 a 120 minutos.
- Dotación de 2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm).



Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)
HC-60	**19002915**	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 ºC	2,5	220/1N - 50/60 Hz



TPC-40



Tostadora eléctrica de cinta 40

- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Hasta 420 tostadas por hora.
- Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
- Incorpora 3 opciones de tostado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
- Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.
- Salida trasera.
- Bandeja recoge migas extraíble.



Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.



Bandeja recoge migas extraíble.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TPC-40	**19001975**	450 x 368 x 350	400	2	230/1 - 50/60 Hz



TOST 2

Tostadora eléctrica TOST 2

- Tostadora de pan profesional, para obtener un tueste del pan con la simple ubicación de las rebanadas de pan sobre las parillas. Por su diseño permite una alta capacidad y un rápido tostado. Ideal para bares, gastrobares, restaurantes, y cualquier local de restauración que quiera servir desayunos, tostadas para acompañamientos de embutidos, delicatesen, etc. Incluye temporizador 15 minutos.
- Fabricada en acero inoxidable brillante.
- Bandeja recoge-migas extraíble, fácilmente limpiable lo que evita malos olores a pan quemado y mantiene la tostadora limpia de migas.
- Parrillas extraíbles con guías de sujeción para facilitar la extracción de la parrilla. Las dimensiones de la parrilla son de 350 x 240 mm.
- Resistencias eléctricas de cuarzo, distribuidas en 3 niveles para un tostado completo. Están protegidas por las propias parrillas. Distancia entre parrillas es de 120mm
- Control del funcionamiento de las resistencias en 1 nivel o 2 niveles. Incluye temporizador 15 minutos. Interruptor con indicador luminoso de marcha paro.



Bandeja recoge-migas extraíble.

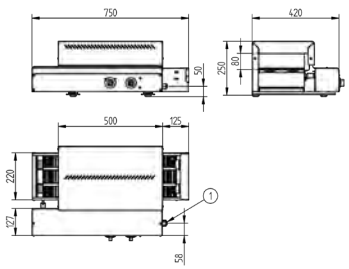


Resistencias eléctricas de cuarzo.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TOST-2	**19101689**	496 x 257 x 379	360 x 240 x 315	3,25	220/50-60Hz



TPC-75



Tostadora eléctrica de cinta 75

- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Hasta 650 tostadas por hora.
- Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.
- Descargar horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar la limpieza.
- Selector de 3 velocidades.
- Control preciso de la velocidad, incluso en velocidades mínimas.
- Componentes de gran durabilidad.



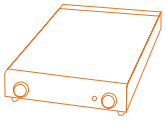
Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TPC-75	**19042836**	750 x 420x 250	650	3,00	230/1 - 50-60 Hz


DETECTOR
PAN
CALENTAR
HEAT
MANTENER
HOLD
MIN
60 ---- 80 ---- 140 ---- 180 ---- 220°C
MAX
CALENTAR
HEAT/ON
MANTENER
HOLD
OFF
edenox

Vitrocerámica y Inducción

Placas vitrocerámica página 238
Inducción de sobremesa página 239
Inducción de encastre página 241
Cocina modular de inducción página 242





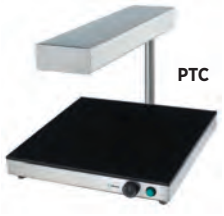
PV-3560



PV-3235

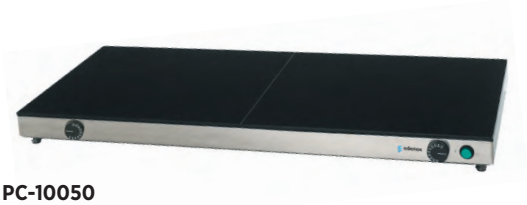
Vitrocerámica

- Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura mediante regulador de energía con 6 posiciones de trabajo.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento de la superficie.
- Espátula de acero inoxidable para la limpieza de la superficie incluida.
- La pantalla mantenedora de calor, junto con las placas calientes forman el conjunto ideal para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte inferior y superior (p.e. paella, pizzas, etc).
- Fabricada en acero inoxidable. Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.

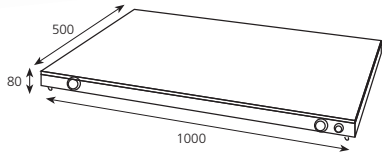


PTC

Modelo	Referencia	Tipo	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias(mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia (W)
PV-3235	**19042491**	Placa	1	310 x 300	320 x 350 x 80	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500
PV-3560	**19001571**	Placa	2	340 x 500	350 x 600 x 80	230 - 180	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300
PTC	**19004397**	Pantalla	-	-	358 x 500 x 500	-	300	230/1/N - 50/60 Hz	300



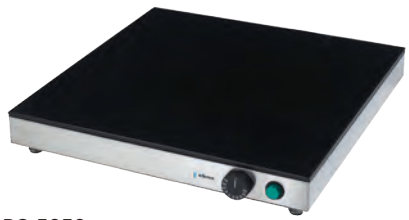
PC-10050



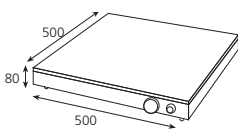
Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.
- IMPORTANTE: No apoyar en el cristal productos a una temperatura que pueda causar un shock térmico (tanto frío como caliente).



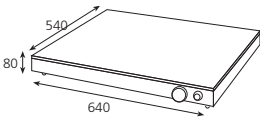


PC-5050



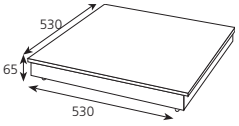


PC-6454





PC-5050-E
Modelo encastrable con mando remoto incluido



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Medidas de encastre	Tensión (V)	Potencia total (W)
PC-5050	**19001550**	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400
PC-6454	**19001554**	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800
PC-10050	**19001548**	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800
PC-5050-E	**19001552**	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400

Inducción de sobremesa de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa de 2000 W y 3500 W de alta 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 – 50/60 Hz.



ISM-25





ISM-35



Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ISM-25	**19001563**	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	328 x 422 x 100	2500
ISM-35	**19001564**	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 177	3500



ISM-35 E



ISM-35-D E

Inducción de sobremesa 3500 W y 5000 W

- Placa de inducción en versión sobremesa. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital. 10 niveles de control de temperatura. Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- Rango de temperatura 60-240ºC.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.
- El modelo **ISM-35-D E** es una placa de inducción doble de 3500 W, diseñada para espacios reducidos. Ofrece máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente. Además, su superficie única de cocción facilita la limpieza y mejora la eficiencia energética.
- ISM-35 E: Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz.
- ISM-35-D E: Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz.
- ISM-50 E: Tensión (V): 380/3/N – 50/60 Hz. No incluye clavija de enchufe.



ISM-50 E



ISM-35 E muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes.



ISM-35-D E Máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente.



ISM-50 E una placa de inducción de 5000 W.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ISM-35 E	**19060903**	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500
ISM-35-D E	**19105000**	2 x (120- 260)	380 x 280 x 6	60 - 240	10	608 x 370 x 56	Izquierda 2000W + Derecha 1500W
ISM-50 E	**19092574**	120 - 260	328 x 328 x 6	60 - 240	10	402 x 525 x 182	5000



IW-35 E

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 60-240ºC.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Como accesorio existe la sartén wok SWOK-36.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Diámetro 36 mm.
- Tensión (V): 230/1/N – 50 Hz.



10 niveles de control de temperatura (500-3500W).



IW-35 E + SWOK-36

Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia (W)
IW-35 E	**19076929**	wok	Ø 280	60 - 240	10	340 x 440 x 117	3500	Ø 280
SWOK-36	**19076938**	Sartén Wok	36	-	-	-	-	169,00



IWE-35

Inducción de encastre de alta potencia

- Placas de inducción encastrables de 3500 y 5000 W de potencia.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal. 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.
- 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.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.). Aviso sonoro.
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N – 50/60 Hz.



Wok incluido

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)
IWE-35	**19103242**	wok	Ø 311 x 6	50 - 2	19	385 x 385 x 244	**355 x 355**	**3500**
IWE-50	**19047984**	wok	Ø 311 x 6	50-240	19	400 x 400 x 212	375 x 375	5000



IE-35

Inducción de encastre de alta potencia

- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución.
- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, 2000 W, 3500 W, 5000 y 7000 W de alta 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.
- 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 – 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N – 50/60 Hz



IE-20



IE-35-D



IE-50

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)
IE-20	**19001561**	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	360 x 380 x 100	325 x 350	2000
IE-35	**19001562**	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 178	355 x 355	3500
IE-35-D	**19048693**	120 - 260	450 x 700 x 6	50 - 240	9 x 2	450 x 700 x 208	425 x 675	7000
IE-50	**19047983**	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	400 x 400 x 190	375 x 375	5000



IE-35 E

Inducción de encastre

- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución.
- Placa de inducción en versión encastrable de 3500 W.
- Construidas en acero inoxidable.
- Pulsador electrónico de ON / OFF. Rango de temperaturas 60 - 240 ºC.
- El control de mandos es totalmente digital.
- El cuerpo de la inducción es en acero inoxidable.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Mando rotatorio de control de la potencia.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Tensión (V): 230/1/N – 50 Hz.



Mando rotatorio de control de la potencia, con selector de funciones mantener / calentar.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)
IE-35 E	**19060905**	120 - 260	310 x 330 x 6	60 - 240	10	370 x 390 x 120	355 x 355	3500

Gama de Cocción 700 de edenox con Tecnología de Inducción

New

Las cocinas comerciales completamente eléctricas de la gama de cocción 700 de Edenox con tecnología de inducción ofrecen numerosos beneficios económicos y de seguridad en comparación con las cocinas de gas tradicionales.

Ventajas de las Cocinas de Inducción:

Eficiencia Energética: La tecnología de inducción genera un campo electromagnético que calienta directamente el recipiente de cocción, lo que resulta en un menor consumo de energía y menos calor residual en comparación con otras opciones eléctricas. Control de Temperatura Preciso: La precisión en el control de la temperatura hace que estas cocinas sean ideales para preparaciones que requieren una temperatura constante y uniforme.

Mayor Seguridad: Sin llamas abiertas ni emisión de gases tóxicos, las cocinas de inducción son una opción segura. Además, al no generar calor en la superficie, se reducen las posibilidades de quemaduras accidentales.

Fácil Limpieza: Los derrames y salpicaduras no se queman en la superficie, lo que facilita la limpieza con un paño húmedo. Descubre cómo las cocinas de inducción de Edenox pueden proporcionar un entorno de cocción más seguro, limpio y eficiente, al tiempo que te ayudan a reducir los costos de energía a largo plazo.



INDUCHEF



Cocinas de inducción de alto rendimiento de 2 y 4 zonas

- Experimenta la eficiencia en su máxima expresión con nuestra innovadora solución de inducción. Diseñada para brindar un servicio exprés y al mismo tiempo reducir el consumo energético, nuestra tecnología te llevará al siguiente nivel de sostenibilidad.
- Características Principales:
- Eficiencia Energética: Nuestra tecnología de detección de recipientes activa la zona de inducción solo cuando es necesario, lo que significa grandes ahorros de energía.
- Control Preciso: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.
- Potencia Rápida: Con potentes zonas de inducción de 5 kW, garantizamos un calentamiento rápido, perfecto para el servicio exprés.
- Ambiente de Trabajo Confortable: Concentramos la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor. Esto facilita la limpieza y minimiza el efecto de adherencia.
- Alto Rendimiento: Al alcanzar rápidamente la temperatura adecuada, aumenta la eficiencia de las operaciones de cocción y la cantidad de comidas preparadas. Ideal para cocinas de alto volumen.
- Doble tecnología de control, mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.
- El control de mandos es totalmente digital. Timer de 0 a 180 minutos. El control se puede realizar mediante la temperatura y mediante el tiempo.
- El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240ºC.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N~ 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Control Preciso: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.



Doble tecnología de control: mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.



Ambiente de Trabajo Confortable: Concentra la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor.



El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Nº de zonas	Potencia (W)
INDUCHEF 700-40-P	**19105820**	400 x 700 x 900	Mueble con puertas	120-260	325 x 625	2	3500 + 5000
INDUCHEF 700-80-P	**19105821**	800 x 700 x 900	Mueble con puertas	120-260	725 x 625	4	2x3500 + 2x5000



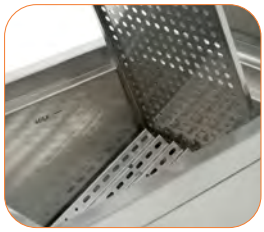
INDUFRY

Freidora de inducción de alto rendimiento de 1 y 2 cestas

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continua. Los alimentos se fríen a la temperatura seleccionada, obteniendo resultados óptimos.
- Zona de fría para residuos. Los residuos son precipitados en la zona fría, previniendo el recalentamiento y el desprendimiento de sustancias nocivas, evitando que se mezclen sabores. Además, dispone de una rejilla para recoger los residuos de la fritura.
- El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite, lo que garantiza la máxima protección eléctrica. Además de ser un sistema seguro, es fácil de limpiar, ya que la cuba está embutida e integrada en la encimera, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diseño avanzado del chasis que previene quemaduras por contacto con la freidora. La base está equipada con dos puertas de acero inoxidable con asas. Detrás de las puertas, hay un grifo de vaciado para cambiar rápidamente el aceite. Además, también es práctico como espacio de almacenamiento.
- Control digital de la temperatura, con sensor digital, que permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápida que en una freidora tradicional de resistencias eléctricas.
- Excelentes acabados: cuba embutida para facilitar la limpieza, grifo de vaciado con seguridad, filtro de aire accesible para asegurar la durabilidad de los componentes y soporte de la freidora antideslizante.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.
- Temperatura de trabajo: 60-190 ºC. Temporizador: 0-120 min.
- Incluye tapas anti-salpicaduras.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N~ 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.



Excelentes acabados: cuba embutida para facilitar la limpieza.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Capacidad (l)	Cestas	Potencia (kW)	Tensión (V)
INDUFRY 700-40-P	**19105823**	400 x 700 x 980	Mueble con puertas	30	1	10	380/3/N – 50-60 Hz
INDUFRY 700-80-P	**19105826**	800 x 700 x 980	Mueble con puertas	30+30	2	10+10	380/3/N – 50-60 Hz
CEFRY-1/2	**19105953**	137 x 580 x 250	Cesta 1/2	-	-	-	-



INDUGRILL

Fry-tops de inducción de alto rendimiento

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continua. Los alimentos se cocinan a la temperatura seleccionada, obteniendo resultados óptimos.
- El funcionamiento de la plancha es silencioso, higiénico y muy limpio. Además, la plancha profesional es de alta calidad, por lo que puede utilizarse en todo tipo de cocinas.
- La inducción calienta de manera más eficaz que la electricidad o el gas, lo que ahorra mucho tiempo en la cocina y reduce el consumo de energía. El termostato de la plancha grill es completamente automático y, junto con la tecnología de inducción y la pantalla LED, garantiza una temperatura constante y precisa.
- La potencia de inducción es de 10 kW, y la parrilla de inducción alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento de 80 - 300 °C. Un temporizador de 0 - 120 minutos también facilita el proceso de cocción.
- La plancha es cromada de alta densidad, lo que ayuda a prevenir la corrosión y el óxido en la superficie de la plancha. La superficie cromada es más fácil de limpiar, además de contribuir a la durabilidad general de la plancha, ya que proporciona una capa adicional de protección contra el desgaste y el daño. El aspecto estético de la plancha, queda mejorado con un brillo y una apariencia más atractiva.
- Las dimensiones de la plancha son de 720 x 610 mm. Además, cuenta con un control de potencia de 10 posiciones, control digital de la temperatura con sensor digital para una rápida respuesta a los cambios de temperatura y un preciso control de la misma, así como una triple protección de seguridad contra el sobrecalentamiento y un termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobrecalentamiento de los componentes eléctricos.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N~ 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Las encimeras están diseñadas en acero para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en la cocina.



Gran espacio de almacenaje en la zona inferior.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Dimensiones plancha (mm)	Tipo	Potencia (kW)	Tensión (V)
INDUGRILL 700-80-P	**19105827**	800 x 700 x 980	Mueble con puertas	720 x 610	Plancha lisa	10	380/3/N – 50-60 Hz

Preparación dinámica y conservación



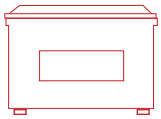
edenox
te ofrece un producto fácil, intuitivo y competitivo. Con una fiabilidad y tecnología garantizada.
Un producto que ha perfeccionado lo esencial, diseñado para proporcionar justo lo que necesita, ni más ni menos.

En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados a la preparación dinámica y conservación como envasadoras al vacío, termoselladoras, corta fiambres, picadoras y brazos trituradores.




WARNING
edenox

Envasadoras al vacío



Envasadoras vaksic e página 250
Envasadoras sline plus página 252
Envasadora touch line página 253
Envasadoras vac de suelo página 254
Cocción sous vide página 254
Termoselladora página 255

EL VACÍO QUE NECESITAS

ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

Para poder ofrecer la mejor solución de vacío, edenox ha diseñado diferentes gamas de envasadoras que se adaptarán a cualquier requisito con excelentes resultados.

Nuestra filosofía se basa en dar exactamente lo que el cliente necesita.

Es el resultado de simplificar un producto a las funciones principales, añadiéndole y mejorando las prestaciones, la calidad, la fiabilidad y la funcionalidad necesaria.

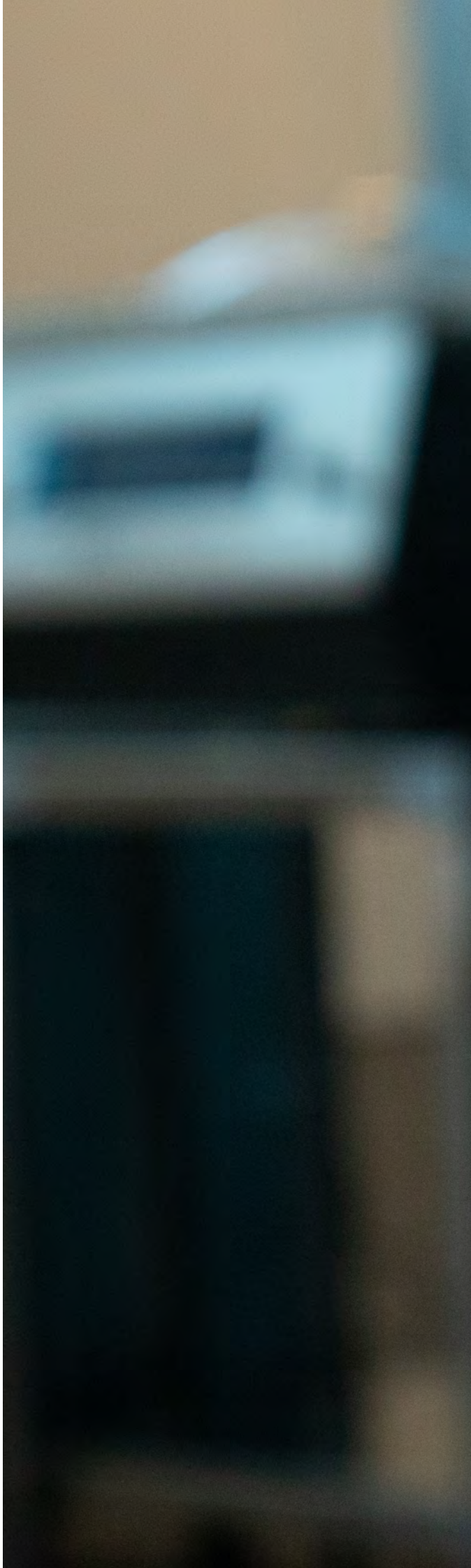
Es la creación de un producto competitivo e intuitivo.

El vacío que necesitas.

En Edenox hemos eliminado lo no esencial.

Basándonos en las necesidades del mercado, hemos invertido en el desarrollo de las prestaciones que el cliente utiliza diariamente, ampliando y mejorando tanto las aplicaciones como los componentes, eliminando el coste de aquello que no aporta valor a su trabajo diario.

Edenox te ofrece un producto fácil, intuitivo y competitivo. Con una fiabilidad y tecnología garantizada. Un producto que ha perfeccionado lo esencial, diseñado para proporcionar justo lo que necesita, ni más ni menos.




SUNE PLUS

VAKSIC E

Simplicidad profesional y eficiencia económica

El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.



VAKSIC-8 E

Serie 200 - VAKSIC-8 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 260 mm. Cámara en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 8 m3/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en acero inoxidable.
- 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.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.



Panel de control digital.



Panel de control digital.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
VAKSIC-8 E	**19076524**	8 m3/h	Tiempo	1	260	305 x 380 x 75	349 × 475 × 400	370



VAKSIC-10 E

Serie 340 - VAKSIC-10 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm. Cámara en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 10 m3/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en acero inoxidable.
- 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.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz







Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
VAKSIC-10 E	**19068523**	10 m3/h	Tiempo	1	300	345 x 380 x 120	400 x 480 x 442	370



VAKSIC-20 2A

Serie 410 - VAKSIC-20 2A E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm. Cámara en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en acero inoxidable.
- 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 controlar el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- La envasadora VAKSIC-20 2A E GAS posee un programa específico para el envasado con Gas Inerte.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Ideal para aplicaciones profesionales.



Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.



Ideal para aplicaciones profesionales.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
VAKSIC-20 2A E	**19068522**	20 m3/h	Tiempo	2	400 + 400	440 x 445 x 180	510 x 579 x 537	750



VAKSIC-20 L 2A E

Serie 500 - VAKSIC-20 L 2A E

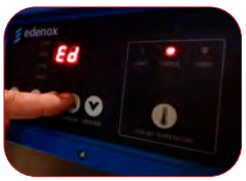
- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm. Cámara en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en acero inoxidable.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, 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.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.



Panel de control digital.



Panel de control digital.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
VAKSIC-20 L 2A E	**19076523**	20 m3/h	Tiempo	2	500 + 500	500 x 525 x 180	580 × 680 × 547	750



VACE-35

Envasadora de aspiración externa

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Bomba auto-lubrificante.
- Panel de control electrónico con tres programas establecidos.
- Indicador digital del ciclo de trabajo. Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 9 segundos.
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm. Funciona con bolsas gofradas.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (l/min)	Longitud soldadura (mm)	Bolsa	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (W)
VACE-35	**19013915**	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz

SLINE PLUS

La línea SLINE PLUS es una envasadora de vacío por sensor evolucionada, con características tecnológicas y funcionales de alta calidad, pero es extremadamente fácil de usar.

La colaboración con importantes chefs durante la fase de diseño y desarrollo nos ha permitido mejorar las funciones de esta envasadora, teniendo en cuenta las necesidades específicas de estos usuarios profesionales.

- El panel de control permite configurar diez programas personalizados. Además, puede calibrar la máquina en orden para corregir cualquier cambio de presión atmosférica a diferentes altitudes.
- Todo el conjunto está fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Función VAC STOP parada del ciclo de vacío.
- Barra de soldadura en aluminio.
- Tapa transparente en material plástico de alta calidad y seguridad adecuado para contacto con alimentos.
- Sensor volumétrico electrónico.
- Placas de PE de alta densidad.
- 10 programas personalizados.
- Autocalibración.
- Seguridad para sobrecorriente en la barra de sellado.
- Comprobación del nivel de aceite y señal de asistencia técnica.



SLINE-8 PLUS

Serie 310 - SLINE-8 PLUS

- Envasadora al vacío controlada por sensor con barra de soldadura de 310 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital. Bomba Busch.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Función marinado. Programa de infusión. 10 programas. Indicador de servicio técnico.
- Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.
- Programa de envasado de líquidos calientes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.



Función marinado. Programa de infusión.



Cuba de gran profundidad para todo tipo de productos

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descrición	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
SLINE-8 PLUS	**19078367**	8 m3/h Busch	Sensor	1	310	325 x 240 x 160	390 x 500 x 345	450



SLINE-20 L PLUS

Serie 450 - SLINE-20 PLUS

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 420 mm.
- Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Puede contener contenedores de vacío en su interior.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba. Programa paso automático a “Sand By”.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos



Cuba embutida con cantos redondeados.



Panel de control digital con display incluido.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
SLINE-10 L PLUS	**19078419**	10 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	700
SLINE-20 L PLUS	**19078369**	20 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900



SLINE-20 L 2 A PLUS

Serie 450 - SLINE-20 L 2A PLUS

- Modelos con barra de soldadura de 450 mm.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional



Panel de control digital con display incluido.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.



Sistema de corte del sobrante de las bolsas de vacío.

Modelo	Referecia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
SLINE-20 L 2A PLUS	**19078370**	20 m3/h Busch	Sensor	2	450 + 450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	950

La envasadora de vacío serie Chef no es únicamente una envasadora de vacío, es una potente herramienta de cocina de alta tecnología que utiliza la aspiración de forma inteligente para las nuevas aplicaciones de cocinado.
Detecta de forma inteligente el contenido de agua y realiza un ajustado automático.
Líquidos sin derrames en la cámara interior.
Tiempo de envasado más rápido.

- 5" LCD Touch Control Display, resistente para aplicaciones profesionales. 8GB microSD de almacenamiento.
- Vacío completo y firme para alimentos resistentes.
- Vacío suave para alimentos delicados con extracción delicadamente suave.
- Opción de extracción de aire súper delicado para alimentos con forma.
- Stop y retraso en el vacío para el tratamiento de productos frágiles
- Envasado de vacío para líquidos.
- Chips, bajo nivel de vacío con recuperación y finalización del ciclo de muy rápido.
- Opción de vacío externo.



TOUCH 4

TOUCH LINE

- WiFi y conectividad Bluetooth.
- Puerto USB para impresora térmica para imprimir etiquetas.
- Todas las operaciones se realizan con un menú de iconos muy intuitivo.
- Sensores duales TruVac ™ para un envasado preciso.
- H2O Smart ™para la detección y envasado de líquidos.
- Sistema Pop-Out para el reemplazo de la barra de sellado.
- Tapa de la envasadora con sistema de amortiguación suave.
- Menú de análisis del rendimiento de la bomba de vacío.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Programa de autolimpieza del aceite.
- Sistema de acceso a la envasadora sencillo para operaciones de mantenimiento.
- Copia de seguridad de recetas personalizadas mediante USB.
- Menú con diferentes lenguajes.
- Compresión de frutas y verduras para realzar los colores y la textura de los alimentos, generando transparencias.
- Infusión de forma rápida y segura.
- Encurtido de todo tipo de alimentos como frutas y hortalizas.
- Cocción al vacío para preservar toda la intensidad de los sabores y mejorar su textura.
- Rapidez en el marinado realizado en la misma bolsa o cubeta.
- Conservación de alimentos mediante la técnica tradicional de envasado.
- Envasado de líquidos y líquidos calientes.
- Aireación para crear alimentos con nuevas texturas.

Modelo	Referecia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
TOUCH 4	**19078430**	20 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900



VAC-20 DT E

Envasadora de pie con mandos digitales controladas por tiempo
Serie 500 – Envasadora de pie VAC-20 DT E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm. Chasis robusto totalmente en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- 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.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz





Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
VAC-20 DT E	**19076522**	20 m3/h	2	500 + 500	525 x 550 x 180	580 × 680 × 960	900	220V-240V/1/50-60Hz



SLINE-450

Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm, 510 mm y 656 mm con una máxima simplicidad de uso y componentes funcionales de gran calidad. Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado, 10 programas para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Dispositivo de corte de los residuos de las bolsas de vacío. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas. Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Programa marinado. Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa de envasado de líquidos calientes, con set de temperatura. Programa de infusión.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Como accesorio se puede incluir la opción de gas, para envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
SLINE-450	**19078431**	20 m3/h Busch	2	450 + 450	466 x 405 x 226	546 x 676 x 1012	1100	230/1 - 50/60 Hz
SLINE-510	**19078630**	40 m3/h Busch	2	510 + 510	562 x 518 x 241	773 x 758 x 1028	1500	230-400/3 - 50/60 Hz
SLINE-650	**19078631**	63 m3/h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2400	230-400/3 - 50/60 Hz
SLINE-650 P	**19084204**	100 m3/h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	3500	230-400/3 - 50/60 Hz



BMP-25

BMP-25 - Sous Vide Baño María estático

- El cocedor baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros con medidas GN 1/1.
- Construido en acero inoxidable AISI-304.
- Control electrónico de la temperatura. Timer digital de 0-99h y visor electrónico de la temperatura.
- Incorpora separadores adicionales para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 45 a 95ºC.
- 6 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor asegura una temperatura constante en el baño maría.



Modelo	Referencia	Potencia (W)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores(mm)
BMP-25	**19068738**	1200	45- 95 ºC	24	626 x 360 x 300	GN 1/1



SOUS-VIDE-30

Sous Vide 30 - Sous Vide portátil.

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores. Construido en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar. Rango de temperatura 5 a 99ºC
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)
SOUS-VIDE 30	**19068737**	1500	5 - 99 ºC	30	153 x 64 x 330

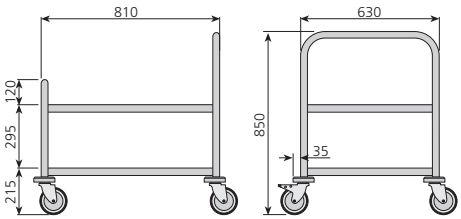


CEV



Carro para envasadoras al vacío

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- Incorpora 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno, y parachoques de goma especial no marcante.
- Diseñado para que la envasadora quede a la altura idónea para trabajar con ella.
- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Apto para todas las envasadoras al vacío de sobremesa (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).



Modelo	Referencia	Medidas (mm)
CEV	**19004832**	810 x 630 x 850



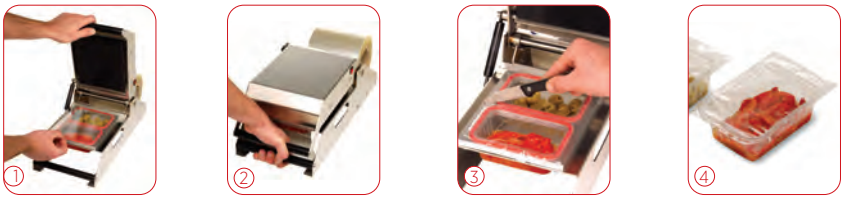
TSB-150

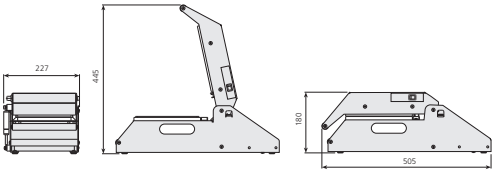


BFT-150

Termoselladora de barquetas

- Termoselladora eléctrica para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante soldadura de film a la barqueta por calor.
- Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso.
- Construida en acero inoxidable. Sellado y corte simultáneo del film.
- Cuenta con un sistema de frenado de retroceso del film que facilita su utilización.
- Incluye 2 moldes en aluminio con junta de silicona para la sujeción de las barquetas:
  - 1 barqueta por ciclo de 192 x 137 mm (medidas exteriores).
  - 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm (medidas exteriores).
- El molde con capacidad de 2 barquetas incorpora una guía central que facilita el corte del film entre ambas.
- Se suministra con bobina de film de 300 metros de longitud, Ø 160 mm y de 150 mm de ancho.
- La profundidad máxima de la barqueta es de 90 mm.





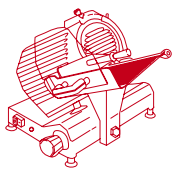


Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (V)
TSB-150	**19000927**	180 x 227 x 505	150	450	230/1/N - 50/60 Hz
BFT-300	**19044749**	180 x 150 x 150			



Corta fiambres y Picadora

Cortadoras de fiambre página 258
Cortadora de fiambre manual página 263
Picadoras de carne página 264
Brazos trituradores página 266





Cortadora CGSP-250-R E Tiene la dimensión perfecta para aquellos establecimientos que necesiten cubrir las principales exigencias de corte, gracias a su disco de diámetro 250 mm y a su longitud de carro, que se ajusta al tamaño de la gran mayoría de productos.

Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva.
Por ello, hemos trabajado para incorporar una amplía oferta de modelos que ofrezcan buenas prestaciones garantizando la satisfacción del usuario en todos los aspectos; tales como, facilidad de uso, seguridad, mantenimiento y calidad.
Están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutiva que cumpla las principales exigencias de corte.
Todas las cortadoras cumplen con las directivas de seguridad y disponen de las principales protecciones; tales como, anillo de protección en el disco, empuñadura y protector frontal de plástico.

CE Doméstico



CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E

- Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil uso para garantizar un perfecto corte de los productos (**excepto modelo CGSP-195 E que cuenta con afilador móvil**).
- Todas las cortadoras **incorporan un anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.



Protecciones para el usuario.



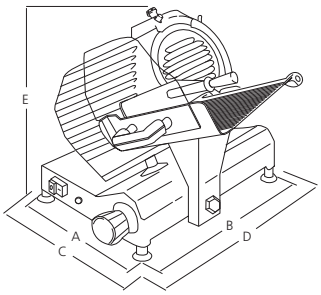
Afilador fijo (**excepto CGSP-195 E)**



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E lacada en rojo.



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Amovible
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Fijo
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Fijo
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/ HP)	Tensión (V)
CGSP-195 E	**19013934**	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz
CGSP-220 E	**19013935**	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250 E	**19012275**	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250-R E	**19013936**	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz



CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Modelo **CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo**, y características idénticas al modelo CGSP-250.





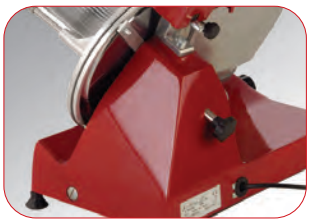
Protecciones para el usuario.



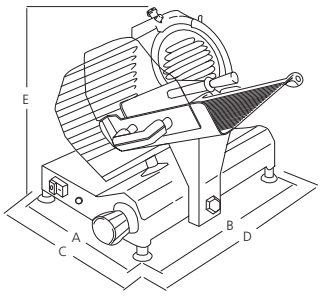
Afilador fijo



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E vista trasera de la vase lacada en rojo



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-220	280	415	405	580	340	14	Fijo
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Fijo
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGSP-220	**19000574**	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250	**19000575**	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250-R	**19013933**	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-275	**19000576**	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-300	**19000577**	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz

Cortadoras de fiambre profesional



CGP-300



CGP-330



CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé**. En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un **anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.



Anillo protector fijo.



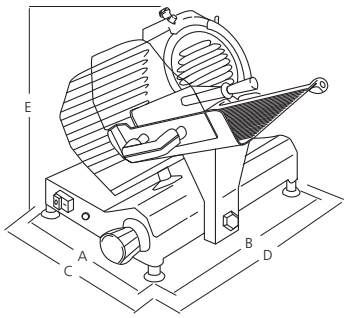
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGP-300	410	530	540	770	465	30	Fijo
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Fijo
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGP-300	**19000571**	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-330	**19000572**	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-350	**19000573**	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz

Doméstico



CGE-300



CGE-350



CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- Cortadoras de fiambres por gravedad con **transmisión por medio de engranajes**, fabricadas con aleación de aluminio anodizado pulido y muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio,** para una mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de gran precisión para garantizar un excelente servicio y una larga duración.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- **Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.**
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de **bloqueo del movimiento del carro.**
- **Las protecciones sobre el plato y la empuñadura,** en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.
- Modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- **Motor independiente** para el desplazamiento del carro, con **transmisión por correa** dentada reforzada.
- Selector para **función manual, automática o semi-automática.**
- Programable el **número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.**
- Función de **uso continuo.**
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: **34 - 46 lonchas/min.**

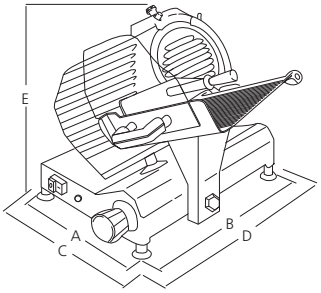


Cortadora automática

CGE-350-A



Panel de mandos digital.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGE-300	350	500	540	650	455	30	Fijo
CGE-350	460	600	580	720	470	48	Fijo
CGE-370	460	600	580	720	480	49	Fijo
CGE-350-A	460	600	630	810	560	70	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGE-300	**19000568**	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz
CGE-350	**19000569**	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-370	**19000570**	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-350-A	**19000508**	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz

Cortadora de fiambre profesional vertical

Cortadoras profesionales verticales

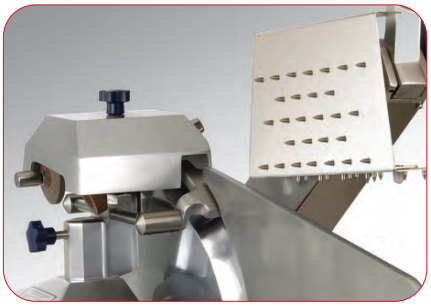
- **Modelo CV-350:** Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- **Modelo CVC-350:** Cortadora diseñada especialmente para **el corte de carnes frescas.**
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato con doble desplazamiento y **brazo especial** para un perfecto sostén de los embutidos de grandes dimensiones.
- **En modelo CVC-350,** plato gigante con doble desplazamiento y brazo para sujetar la carne con presión manual.
- Carro corredizo y silencioso montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes a bola.
- **Incorporan afilador** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- **Interruptor marcha-paro con relé** que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Cuchilla de **acero especial templada cromada** y afilada para una larga duración.
- Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
- Llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
- Las **protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura,** permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- Protección en la parte inferior de la máquina.



CV-350



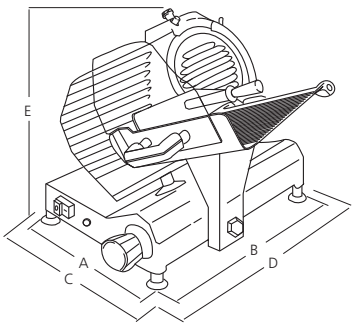
CVC-350



Placa desmontable en la CV-350.



Plato gigante de la CVC-350 con doble desplazamiento



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CV-350	400	580	560	820	560	53	Fijo
CVC-350	400	580	560	800	560	53	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	Utilización
CV-350	**19000565**	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Fiambres
CVC-350	**19000578**	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Carne fresca

Cortadora de fiambre manual

- **Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.**
- Para aplicaciones en hoteles, restaurantes, carnicerías, ... donde además de una alta **precisión y fiabilidad**, con su típico **estilo tradicional**, también aporta valores de **diseño, elegancia y sobriedad** en sinergia con la decoración del local.
- De **elegante diseño**, máxima **robustez** y completamente **mecánica** con componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Especialmente indicada para cortar todo tipo de fiambres, embutidos, quesos,...
- Construida en **aluminio y acero**, con acabado lacado de color rojo vivo.
- **Sistema mecánico de transmisión** mediante combinación de **engranajes y cadena** que permite el giro sincronizado y simultáneo de la cuchilla y desplazamiento y presión del carro hacia la cuchilla al accionar el volante.
- **Incorpora afilador de fácil utilización** que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Cuchilla de acero especial, templada y afilada.
- Brazo especialmente **articulado** para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Incorpora bandeja recoge-residuos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
- Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
- Protecciones de seguridad para el usuario.
- **Regulador del espesor de corte** muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
- Fácil limpieza e higiene.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo a las directivas europeas CE.
- **Pie soporte** de columna **opcional**, con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo, **se suministra por separado.**



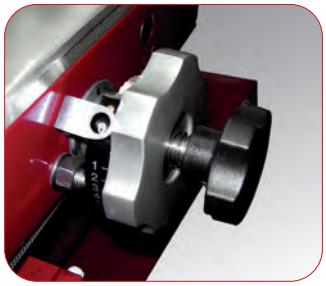
Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.



Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



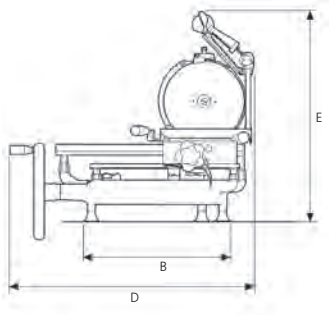
Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.

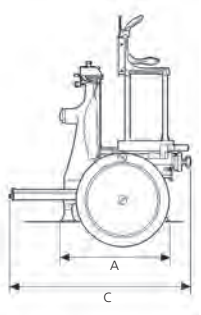


Regulador del espesor del corte de alta precisión.

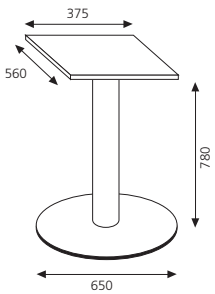


PS-CVM-300





CVM-300



PS-CVM-300

Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
CVM-300	340	400	600	720	740

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	dimensiones (mm)	Peso (Kg)
CVM-300	**19000566**	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46
PS-CVM-300	**19013937**	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300					72

Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- **Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos PI-8, PI-12 y PI-22, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- **Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y picador totalmente en acero inoxidable.**
- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- **Modelo PI-22-U con sistema 1/2 Unger, para mayor triturado y homogeneización del producto,** con grupo picador de acero inoxidable con cuchilla y doble placa perforada.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm.**
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.



PI-8 PI-12 PI-22 PI-22-U PI-32



Bandeja de recogida en acero inox.

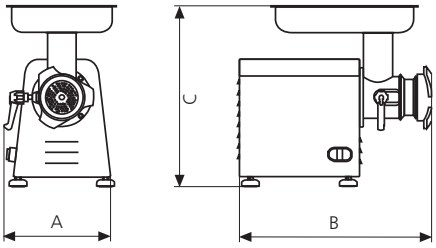


Detalle de la boca de la PI-22-U con sistema 1/2 Unger.



Modelo PI-32 con boca fácilmente desmontable para su limpieza.

Dimensiones



Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PI-8	280 x 290 x 360	60	250 x 200 x 50	—
PI-12	250 x 410 x 430	70	340 x 250 x 50	250 x 200 x 50
PI-22-M	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-T	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-M	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-T	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-32-M	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50
PI-32-T	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
PI-8	**19001544**	80	25	10	380 / 0,50	230/1N-50 Hz
PI-12	**19001537**	210	200	22	750 / 1,00	230/1N-50 Hz
PI-22-M	**19001538**	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PI-22-T	**19001539**	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz
PI-22-U-M	**19001540**	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PI-22-U-T	**19001541**	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz
PI-32-M	**19001542**	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N-50 Hz
PI-32-T	**19001543**	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz

Ver accesorios en la página siguiente.

Picadoras de carne PA

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **aluminio** y **acero inoxidable.**
- **Motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.



PA-22



PA-12



Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.



Detalle de la boca.

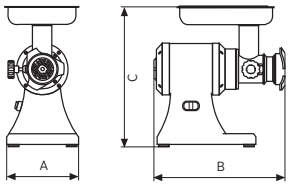


Interruptor marcha-paro con relé.



Completamente desmontable para una fácil limpieza.

Dimensiones



Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
PA-12	**19001534**	210	200	19	750 / 1,00	230/1N-50 Hz
PA-22-M	**19001535**	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PA-22-T	**19001536**	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz

Accesorios para picadoras

- edenox dispone de una extensa gama de accesorios y complementos para las familias de picadoras:



Para cada modelo de máquina hay discos con diferentes diámetros de perforación.
Ø de orificios:
- 2,0 / 3,0 / 3,5 mm
- 4,5 / 6,0 / 8,0 mm



Cuchillas para todos los modelos de picadoras.



Grupos de corte
en aluminio y acero inoxidable.
Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.



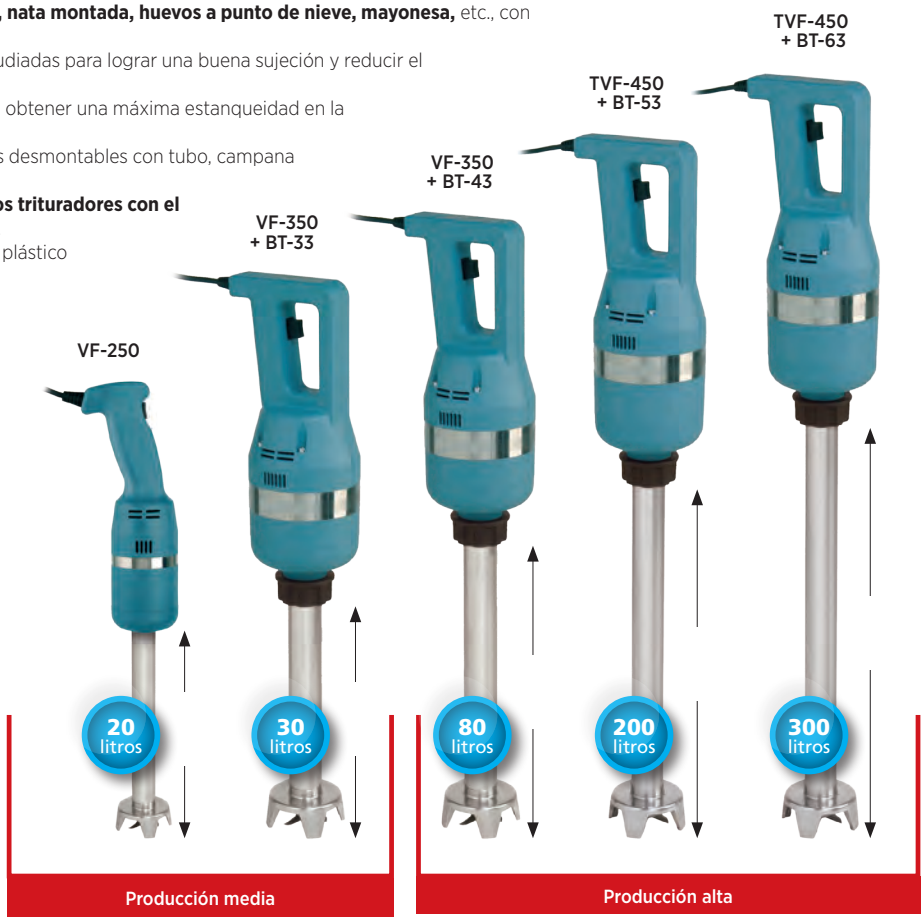
Conjunto de embudos de diferentes diámetros para embutir. Ø de salida:
- 15 mm
- 20 mm
- 25 mm

Velocidad fija

Brazos trituradores

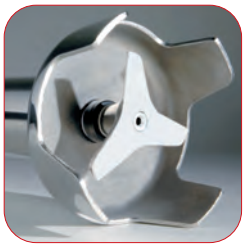
- Los **brazos trituradores-batidores** edenox han sido estudiados y diseñados para dar respuesta a las máximas exigencias en restaurantes y colectividades en cuanto a la producción, calidad, seguridad e higiene.
- Permiten realizar fácilmente con **brazo triturador: potajes, sopas, purés de verdura, compotas de frutas, salsas,** etc. y con **brazo batidor: mousse de chocolate, nata montada, huevos a punto de nieve, mayonesa,** etc., con una óptima calidad en el producto acabado.
- **Empuñaduras ergonómicas** especialmente estudiadas para lograr una buena sujeción y reducir el cansancio del usuario.
- **Rejillas de ventilación** en la parte superior para obtener una máxima estanqueidad en la parte inferior del bloque motor.
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento:** brazos desmontables con tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable.
- **Sistema de fácil y seguro montaje de los brazos trituradores con el cuerpo motor,** facilitando al máximo su higiene.
- La carcasa del bloque motor está fabricado con plástico alimentario altamente resistente.





TRITURADORES
VELOCIDAD FIJA

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO				
Modelo	Incluido (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
TVF-250	0 litro	-	-	-	-
TVF-350	-	30 litros	80 litros	150 litros	250 litros
TVF-450	-	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros



Brazo de acero inoxidable con cuchilla de 3 lamas. Excepto TVF-250.



Fácil y seguro montaje de los brazos con el bloque motor.



Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.



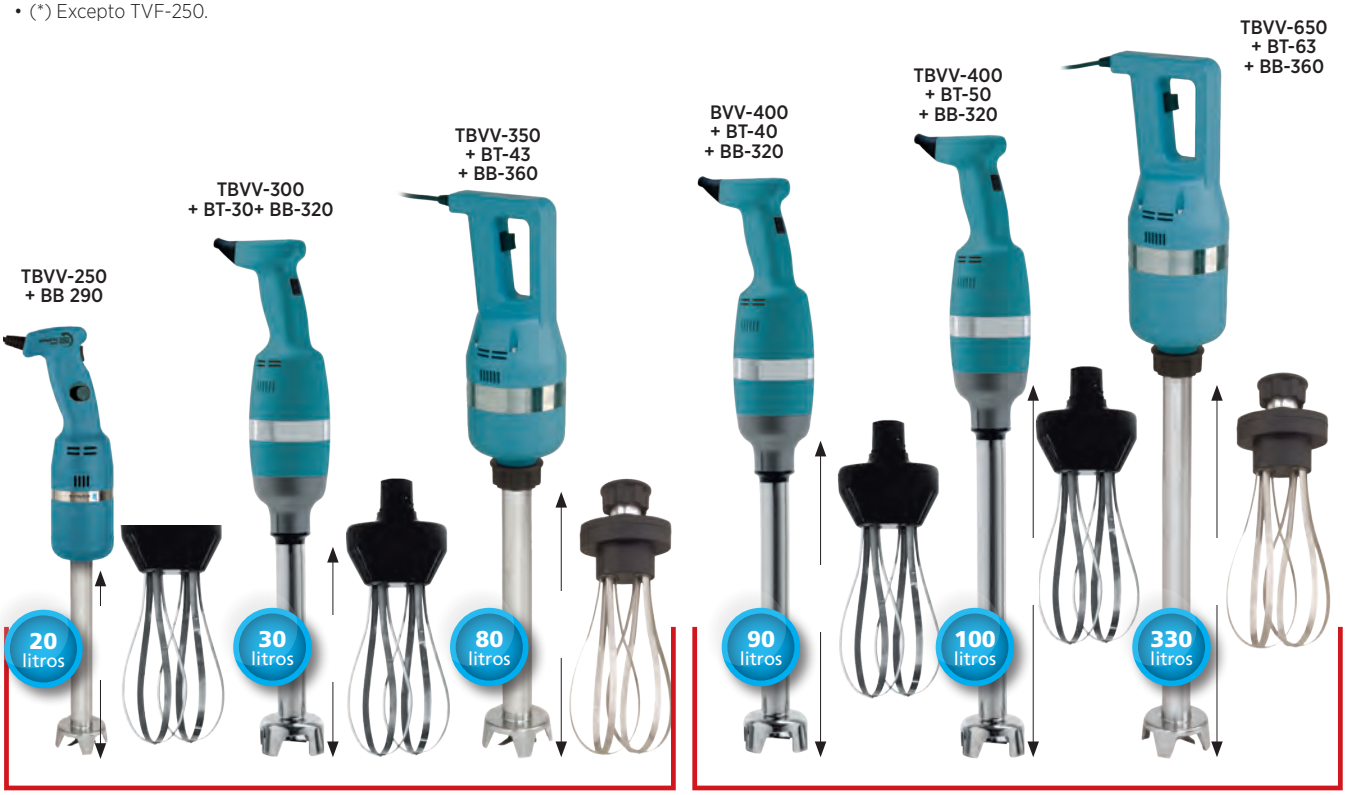
Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.



Empuñadura ergonómica.

Velocidad variable

- Todos los modelos (*) incorporan **sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones de potencia del motor en cualquier aplicación, independientemente del tipo de producto.
- **Doble encendido** de seguridad (*).
- **Función de uso continuo** (*) pulsando una tecla, sin necesidad de mantener presionado el pulsador de la empuñadura.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos (*).
- Los modelos de velocidad variable disponen también de la función **modo triturador** (velocidad fija rápida).
- (*) Excepto TVF-250.



Producción media | Producción alta

TRITURADORES-BATIDORES
VELOCIDAD VARIABLE

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO							
Modelo	BT-25 (250 mm)	BT-30 (300 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-40 (400 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-50 (500 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
TBVV-250	20 litros	-	-	-	-	-	-	-
TBVV-300	-	30 litros	-	50 litros	-	80 litros	-	-
TBVV-350	-	-	30 litros	-	80 litros	-	150 litros	250 litros
TBVV-400	-	50 litros	-	90 litros	-	100 litros	-	-
TBVV-650	-	-	80 litros	-	120 litros	-	230 litros	330 litros



SMB-40

Soportes para marmitas

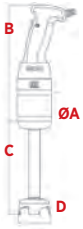
- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.

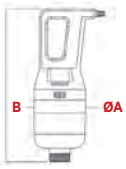


Aplicación del soporte marmita.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita
SMB-40	**19013917**	Hasta 400 mm
SMB-80	**19013918**	Hasta 800 mm
SMB-120	**19013919**	Hasta 1200 mm







Velocidad fija TVF-250/350/450

- Brazo triturador compacto de **250, 350 y 450 watios de potencia y velocidad fija.**
- Modelo **ligero** y muy **manejable**, que permite trabajar en recipientes de hasta **20 litros.**
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Funcionamiento sencillo.
- Diseño **ergonómico.**
- **el modelo TVF-250 se suministra completo con brazo triturador desmontable de 250 mm.**
- Los modelos TVF-350 y 450 son para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**



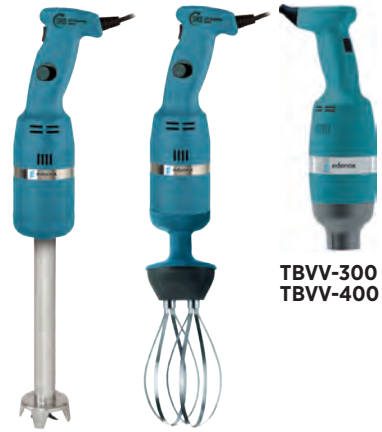


Elementos desmontables para facilitar su limpieza.



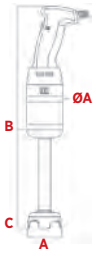
Display con indicador de velocidad.

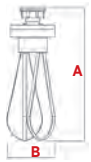
Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)
			øA	B	C	D	
TVF-250	**19001631**	15000	75	250	270	75	250
TVF-350	**19001632**	15000	130	360	-	-	350
TVF-450	**19001633**	17000	130	360	-	-	450



TBVV-250 **TBVV-250 + BB-290**

TBVV-300
TBVV-400



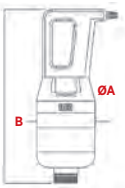


Velocidad variable TBVV-250/350/450

- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Brazo triturador compacto de 250, 300 y 400 watios de potencia y velocidad variable.
- Modelos ligeros y muy manejables, con doble encendido de seguridad.
- Diseño **ergonómico.**
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- El modelo TBVV-250 se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- En todos los modelos el brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- Los modelos TBVV-350/450 son para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			øA	B	C	
TBVV-250	**19036676**	2500/15000	75	285	270	250
BB-290	**19036686**	Brazo batidor	290	90	-	-
TBVV-300	**19001627**	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300
TBVV-400	**19012062**	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400





TBVV-350
TBVV-650

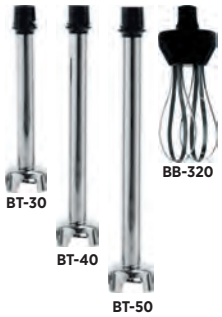
Velocidad variable TBVV-350/650

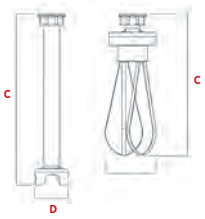
- Bloques motor de **350 y 650 watios de potencia y velocidad variable.**
- Modelos **robustos y fiables, con doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63, y el brazo batidor BB-360.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**
- Diseño **ergonómico.**



Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			øA	B	C	
TBVV-350	**19001630**	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	-	350
TBVV-650	**19001628**	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650



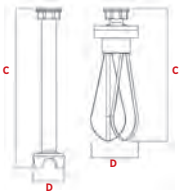


Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400

- Brazos trituradores de 300, 400 y 500 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor **TBVV-300 y TBVV-400.**
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-30	**19010274**	Brazo triturador de 300 mm	340	85
BT-40	**19000322**	Brazo triturador de 400 mm	440	85
BT-50	**19012309**	Brazo triturador de 500 mm	540	85
BB-320	**19000321**	Brazo batidor	320	130





Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650 y TVF-350/TVF-450

- Brazos trituradores de 300, 400, 500 y 600 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-360.
- Para combinar con todos los bloques motor de 350 W y 650 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-33	**19001618**	Brazo triturador de 300 mm	330	95
BT-43	**19001619**	Brazo triturador de 400 mm	430	95
BT-53	**19001620**	Brazo triturador de 500 mm	530	95
BT-63	**19001621**	Brazo triturador de 600 mm	630	95
BB-360	**19001617**	Brazo batidor	360	120



SPB-25



SPBC-35

Soportes de pared

- Soporte para fijar en la pared los brazos trituradores y sus accesorios.
- Fabricado en varillas de acero.

Modelo	Referencia	Para utilizar con
SPB-25	**19001859**	Modelo TVF-250 y TBVV-250
SPB-35	**19001860**	Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W
SPBC-35	**19001861**	Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W





Aplicación del soporte marmita.

Soportes para marmitas

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita
SMB-40	**19013917**	Hasta 400 mm
SMB-80	**19013918**	Hasta 800 mm
SMB-120	**19013919**	Hasta 1200 mm


edenox

Frío comercial

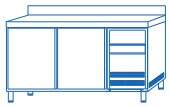


edenox ofrece un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.

En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados al frío comercial como mesas refrigeradas, congeladores horizontales, armarios refrigerados positivos y negativos, arcones, abatidores de temperatura, vitrinas refrigeradas y máquinas de hielo.


edenox
edenox
23

Mesas refrigeradas



Mesas refrigeradas Serie 600 página 278
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 página 281
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas página 286
Accesorios mesas refrigeradas página 287

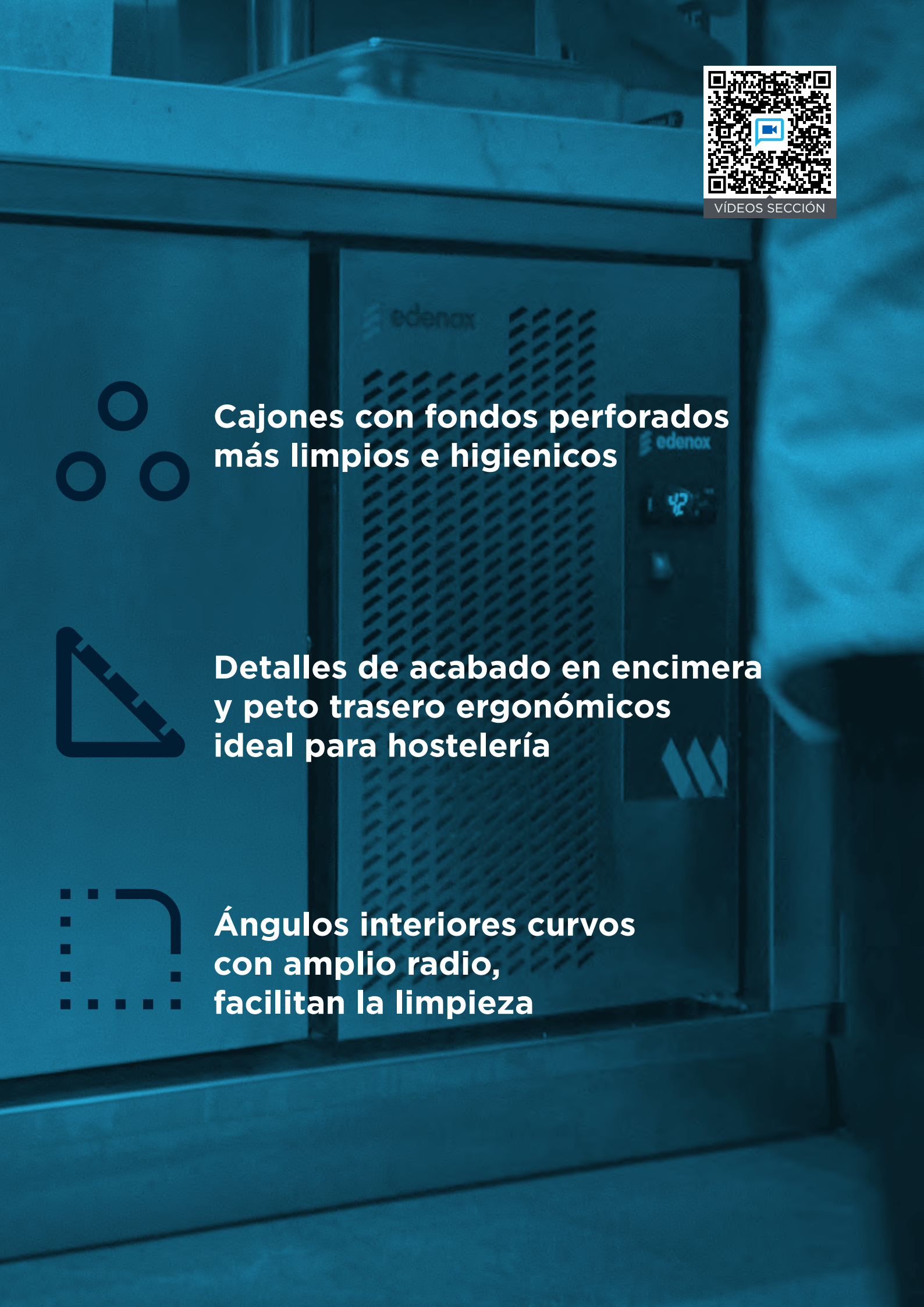
Mesas
refrigeradas

Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.

Minimizan el impacto del consumo con gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico

Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Control de la temperatura de forma rápida y sencilla



VÍDEOS SECCIÓN

Cajones con fondos perforados más limpios e higienicos

Detalles de acabado en encimera y peto trasero ergonómicos ideal para hostelería

Ángulos interiores curvos con amplio radio, facilitan la limpieza

Frío comercial

Mesas refrigeradas

Visualiza vídeos exclusivos

youtube.com/@**edenoxPlay**

Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.



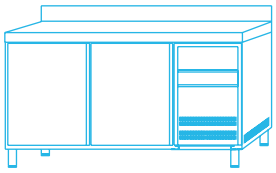
Serie 600

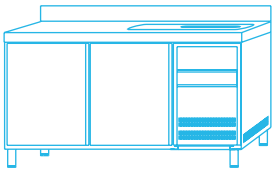
Serie 700

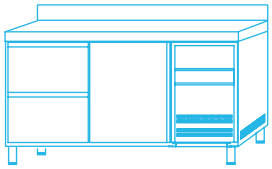
Serie 800

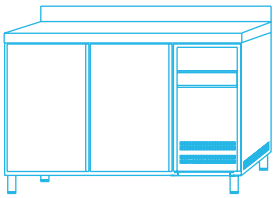
Serie pizzas y ensaladas

Soluciones para cada necesidad:
Serie 600

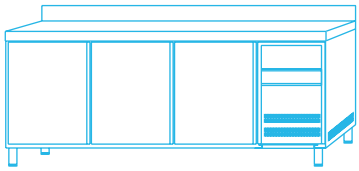

MPS-150 HC

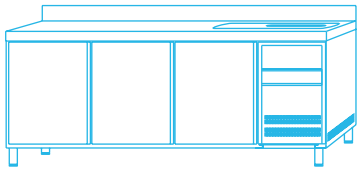

MPSF-150 HC

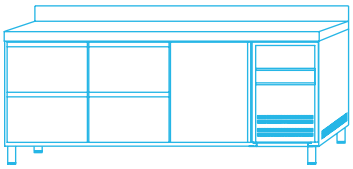

MPS-150 HC 2C-HD


FMPS-150 HC

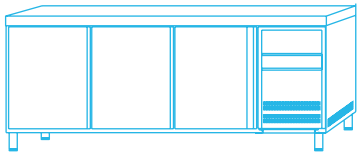
Gastronorm:
Serie GN 1/1


MPG-180 HC

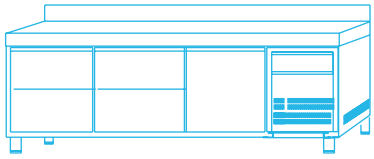

MPGF-180 HC

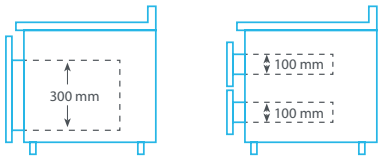

MPG-180 HC-HHD

Puertas pasantes:

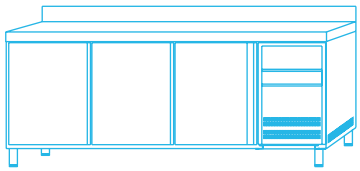

MPGC-180

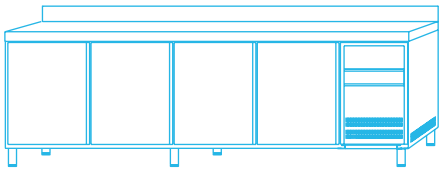
Altura 600 mm.


MPGB-180 HC 5C

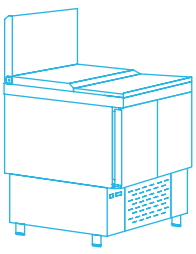


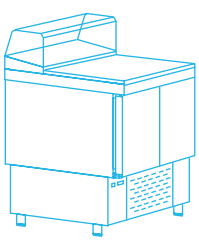
Refrigeradas mantenimiento de congelados y pre-instaladas:
Serie GN 1/1


MPG-147 - MNG-147

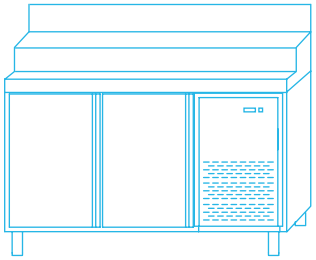

MPP-250 HC

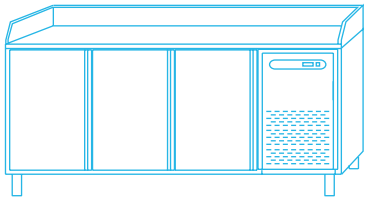
Preparación de ensaladas y pizzas:
Compactas


MPGE-100-HC


MPGE-100-G-HC

Serie GN 1/1


MPGE2-135-I HC


MPG-180 HC GR

Mesas refrigeradas con y sin fregadero

Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporación automática del agua del desescarche. 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 de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50Hz.
- 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 y cerradura de serie.



Mesas refrigeradas Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MPS-150 HC PC	MPS-200 HC PC	MPS-250 HC PC
Referencia	**19059752**	**19059791**	**19059820**	**19059755**	**19059807**	**19059823**
N° Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	C	C	D			
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.919			
Volumen (l)	250	390	530	250	390	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,22	0,22	0,35
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850		1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850



Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	MPSF-150 HC	MPSF-200 HC	MPSF-250 HC
Referencia	**19059754**	**19059803**	**19059830**
N° Puertas	2	3	4
Clase de eficiencia energética	C	C	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.919
Volumen (l)	250	390	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850

Mesas refrigeradas con cajones y frente mostrador

Serie 600

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Las mesas refrigeradas con cajones el tirador incorporado en acero inoxidable, con fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones. Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Los modelos frente mostrador con puerta de cristal (-PC) están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.
- En frente mostradores, dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Refrigerante ecológico R-290. Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



Mesas refrigeradas con cajones Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	MPS-150 HC HD	MPS-150 HC HH	MPS-200 HC HDD	MPS-200 HC HHD	MPS-200 HC HHH	MPS-250 HC HDDD	MPS-250 HC HHDD	MPS-250 HC HHHD	MPS-250 HC HHHH
Referencia	**19059761**	**19059760**	**19059812**	**19059811**	**19059810**	**19060773**	**19059828**	**19059827**	**19059829**
N° Puertas	1	0	2	1	3	3	2	1	4
N° cajones	2	4	2	4	6	2	4	6	8
Clase de eficiencia energética	C	C	C	C	C	D	E	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.018	1.119	1.119	1.119	1.919	1.920	1.920	1.920
Volumen (l)	250	250	390	390	390	530	530	530	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,33	0,33	0,33	0,33
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850



Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	FMPS-150 HC	FMPS-200 HC	FMPS-250 HC	FMPS-150 HC PC	FMPS-200 HC PC	FMPS-250 HC PC
Referencia	**19059751**	**19059769**	**19059813**	**19059696**	**19059780**	**19059815**
N° Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	D	C	D	-	-	-
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.194	1.119	1.920	-	-	-
Volumen (l)	335	520	701	335	520	701
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,25	0,26	0,34
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045

Mesas para mantenimiento congelados y mesas pre-instalación

Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- En las mesas de mantenimientos de congelados, los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo. Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático. Evaporación automática del agua del desescarche.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. En las mesas de congelación la temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- En las mesas de refrigeración la temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia, puertas de cristal, etc.**

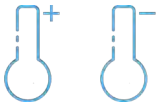




Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600 de -18° C a -20ºC

Modelo	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Referencia	**19059839**	**19059840**
N° Puertas	2	3
Clase de eficiencia energética	D	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	2.212	2.467
Volumen (l)	250	390
Potencia (kW)	0,319	0,329
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850





Mesas refrigeración, mantenimiento congelados y frente mostrador pre-instaladas Serie 600

Modelo	MPS-117-R HC	MPS-169-R HC	MPS-222-R HC	MNS-117-R HC	MNS-169-R HC	FMPS-117-R HC	FMPS-169-R HC	FMPS-222-R HC
Referencia	**19059836**	**19076122**	**19076126**	**19076373**	**19078563**	**19076089**	**19076094**	**19076098**
N° Puertas	2	3	4	2	3	2	3	4
Volumen (l)	250	390	530	250	390	335	520	701
Temperatura (°C)	-2 +8ºC	-2 +8ºC	-2 +8ºC	-22 -18 ºC	-22 -18 ºC	-2 +8ºC	-2 +8ºC	-2 +8ºC
Dimensiones (mm)	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	1192 x 600 x 1045	1717 x 600 x 1045	2242 x 600 x 1045

Mesas refrigeradas y mesas refrigeradas con fregadero

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Las mesas refrigeradas con fregadero, la encimera incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete 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. La capacidad máxima es de 6 estantes por puerta con una separación de 70 mm entre estante.
- Refrigerante ecológico R-290.
- 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.
- **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**



Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MPG-135 HC PC	MPG-180 HC PC	MPG-225 HC PC
Referencia	**19059852**	**19059875**	**19059909**	**19059858**	**19068453**	**19059916**
N° Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	C	C	E	-	-	-
Consumo Energía anual (kWh año)	1.018	1.119	1.920	-	-	-
Volumen (l)	290	455	615	290	455	615
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,22	0,22	0,35
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850



Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	MPGF-135 HC	MPGF-180 HC	MPGF-225 HC
Referencia	**19059859**	**19059892**	**19059910**
N° Puertas	2	3	4
Tipo	Fregadero	Fregadero	Fregadero
Clase de eficiencia energética	C	C	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.920
Volumen (l)	290	455	615
Potencia (kW)	0,22	0,22	0,35
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850

Mesa refrigerada cajones y Mesa refrigerada puertas pasantes

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Las mesas con cajones el tirador incorporado en acero inoxidable, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones GN.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Soportes de sujeción de estantes regulables en altura. La capacidad máxima es de 6 estantes por puerta con una separación de 70 mm entre estante.
- 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. 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.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1 -2° a +8° C

Modelo	MPG-135 HC HD	MPG-135 HC HH	MPG-180 HC HDD	MPG-180 HC HHD	MPG-180 HC HHH	MPG-225 HC HDDD	MPG-225 HC HHDD	MPG-225 HC HHHD	MPG-225 HC HHHH
Referencia	**19059865**	**19059864**	**19059907**	**19059906**	**19059908**	**19059921**	**19059924**	**19059922**	**19059923**
N° Puertas	2	2	3	3	3	4	4	4	4
N° cajones	2	4	2	4	6	2	4	6	8
Clase de eficiencia energética	C	C	C	C	D	E	E	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.018	1.178	1.178	1.178	1.920	1.920	1.920	1.920
Volumen (l)	290	290	455	455	455	615	615	615	615
Potencia (kW)	0,249	0,249	0,249	0,249	0,249	0,332	0,332	0,332	0,332
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850



Mesas refrigeración, mantenimiento congelados y frente mostrador pre-instaladas -2° a +8° C

Modelo	MPGC-135 HC	MPGC-180 HC	MPGC-225 HC
Referencia	**19076279**	**19076280**	**19076231**
N° Puertas	4	6	8
Volumen (l)	290	455	615
Potencia (KW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 778 x 850	1792 x 778 x 850	2242 x 778 x 850

Mesa refrigerada altura 600 y Mesa mantenimiento congelados

Serie Gastronom GN 1/1

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- Las mesas refrigeradas de altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cajones fabricados en acero inoxidable con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Para todas las mesas, 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: -2° a +8 °C en ambiente de +38 °C. Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.
- La mesas bajas también se pueden suministrar con puertas.



Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1 -2° a +8 °C

Modelo	MPGB-135 HC	MPGB-180 HC	MPGB-225 HC	MPGB-135 HC 3C	MPGB-180 HC 5C	MPGB-225 HC 7C
Referencia	**19059844**	**19059846**	**19059847**	**19059845**	**19060774**	**19059848**
N° cajones y cajoneras	2	3	4	1-2	1-4	1-6
Clase de eficiencia energética	D	D	D	D	D	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1194	1194	1635	1194	1194	1635
Volumen (l)	105	170	230	105	135	230
Potencia kW)	0,25	0,25	0,33	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 584	1792 x 700 x 584	2242 x 700 x 584	1342 x 700 x 584	1792 x 700 x 584	2242 x 700 x 584



Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1 de -18° C a -20ºC

Modelo	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Referencia	**19059925**	**19059931**
N° Puertas	2	3
Clase de eficiencia energética	D	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	2212	2467
Volumen (l)	290	455
Potencia (kW)	0,32	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850

Mesa refrigerada y mantenimiento congelados pre-instaladas

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- 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.
- Preparada para refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- 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.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



Mesas refrigeradas y mantenimiento congelados Gastronorm de -20° a +8° C

Modelo	MPG-102-GN-R HC	MPG-147-GN-R HC	MPG-192-GN-R HC	MNG-102-GN-R HC	MNG-147-GN-R HC
Referencia	**19059866**	**19068969**	**19068990**	**19069404**	**19069405**
N° Puertas	2	3	4	2	3
Capacidad (l)	290	455	615	290	455
Temperatura (°C)	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-22 -18 °C	-22 -18 °C
Dimensiones (mm)	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850

Mesas refrigeradas Gastronorm

Serie 800, euronorma 600 x 400

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- 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. Refrigerante ecológico R-290.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante. Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- 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 600 x 400 y dos juegos de guías por puerta. Capacidad de hasta 10 niveles 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.



Mesas refrigeradas pastelería euronorma de 600 x 400 Serie 800 -2° a +8°

Modelo	MPP-150 HC	MPP-200 HC	MPP-250 HC
Referencia	**19071243**	**19071242**	**19076321**
N° Puertas	2	3	3
Clase de eficiencia energética	D	D	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1477	1723	2442
Volumen (l)	325	584	792
Potencia (kW)	0,22	0,3	0,3
Dimensiones (mm)	1492 x 800 x 850	2017 x 800 x 850	2542 x 800 x 850

Mesas refrigeradas preparación de ensaladas y pizzas

Serie GN 1/1 y Compactas

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado o granito, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- 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.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Refrigerante ecológico R-290. Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- 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 600 x 400 y dos juegos de guías por puerta. Capacidad de hasta 10 niveles 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.
- **Modelo MPGE-100 HC**:
- Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- **Modelo MPGP-100-G HC**:
- Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.



Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1 -2° a +8 °C

Modelo	MPG-135 HC GR	MPG-180 HC GR	MPG-225 HC GR
Referencia	**19060227**	**19060778**	**19060229**
N° Puertas	2	3	4
Clase de eficiencia energética	C	C	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1018	1119	1920
Volumen (l)	290	455	615
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850

Serie GN 1/1 y compactas para preparación de pizzas y ensaladas





Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas – Compactas -2° a +8° C

Modelo	MPGE-100 HC	MPGP-100-G HC
Referencia	**19060549**	**19060548**
N° Puertas	2	2
Capacidad (l)	200	200
Potencia (kW)	0,25	0,25
Dimensiones (mm)	910 x 700 x 895	910 x 700 x 895

Mesa refrigerada para preparación de ensaladas y pizzas

Serie Gastronom GN 1/1 y Serie 800

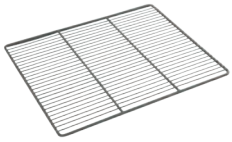
- Modelos MPGE2 serie GN 1/1 y serie 800
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas de GN 1/3 de profundidad 150 mm o de GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación), dependiendo si precisa de mayor capacidad de almacenamiento en cubetas o de una mayor superficie de trabajo en la encimera.
- En los modelos GN 1/1, la superficie de trabajo útil en las mesas con cubetas GN 1/4 es de 375 mm y con cubetas GN 1/3 es de 315 mm. En los modelos de fondo 800, la superficie de trabajo útil en las mesas con cubetas GN 1/4 es de 475 mm y con cubetas GN 1/3 es de 415 mm.
- 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.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. 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.



Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 -2° a +8° C

Modelo	MPGE2-135-I HC GN1/4	MPGE2-180-I HC GN1/4	MPGE2-135-I HC GN1/3	MPGE2-180-I HC GN1/3	MPPE2-150 I HC GN1/4	MPPE2-200 I HC GN1/4	MPPE2-150 I HC GN1/3	MPPE2-200 I HC GN1/3
Referencia	**19079366**	**19079367**	**19074136**	**19074138**	**19104541**	**19104543**	**19104540**	**19104542**
N° Puertas	2	3	2	3	2	3	2	3
Tipo cubetas GN	1/4 GN	1/4 GN	1/3 GN	1/3 GN	1/4 GN	1/4 GN	1/3 GN	1/3 GN
N° cubetas	7	10	7	9	8	11	7	10
Capacidad (l)	290	445	290	445	405	605	405	605
Potencia (kW)	0,37	0,59	0,37	0,59	0,37	0,8	0,37	0,8
Profundidad trabajo útil (mm)	375	375	315	315	474	474	415	415
Profundidad (mm)	700	700	700	700	800	800	800	800
Dimensiones (mm)	1350 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1350 x 708 x 850	1800 x 708 x 850	1495 x 808 x 850	2018 x 808 x 850	1495 x 808 x 850	2018 x 808 x 850

Accesorios mesas refrigeradas





TIPO	Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
PARIILLAS	APMS525	**19014763**	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	**22,00**
	APMS460	**19014764**	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parilla extremo	**22,00**
	EVP 1/1	**19001002**	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	**15,00**
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASMS3N	**19014765**	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	**2,00**
	AGMG562	**19010572**	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	**22,00**
PARIILLAS BOTELLEROS	APB400	**19014766**	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	**21,00**
	APB445	**19004308**	Botellero	EBE	Parrilla vertical		**21,00**
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASB	**19014767**		-	Botellero	EB	**1,00**
RUEDAS	MR4R	**19016846**	Mesas Snack y Gastronorm	100	Mesas Snack y Gastronorm	MPS, MNS, MPG y MNG	**108,00**

Incremento / reducción de P.V.P según opción

Opciones	P.V.P. Euros €
Sin encimera	**-163**
Sin peto	**0**
Grupo Izquierda	**66**
Kit 4 ruedas	**108**
Cerradura	**36**
Tolva	**180**
Respaldo Inox	**Consultar precio**

Precio P.V.P de los modelos de mesa con las opciones más habituales

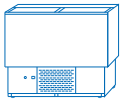
SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Referencia	**19059752**	**19059791**	**19059820**	**19059839**	**19059840**
Sin encimera	2.005,00	2.410,00	2.889,00	2.674,00	3.106,00
Sin peto	2.168,00	2.573,00	3.052,00	2.837,00	3.269,00
Grupo Izquierda	2.234,00	2.639,00	3.118,00	2.903,00	3.335,00
Kit 4 ruedas	2.276,00	2.681,00	3.160,00	2.945,00	3.377,00
Cerradura	2.240,00	2.681,00	3.196,00	2.909,00	3.377,00

Precio P.V.P de los modelos de mesa con las opciones más habituales

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Referencia	**19059852**	**19059875**	**19059909**	**19059925**	**19059931**
Modelo	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Sin encimera	2.283,00	2.732,00	3.262,00	3.104,00	3.683,00
Sin peto	2.446,00	2.895,00	3.425,00	3.267,00	3.846,00
Grupo Izquierda	2.512,00	2.961,00	3.491,00	3.333,00	3.912,00
Kit 4 ruedas	2.554,00	3.003,00	3.533,00	3.375,00	3.954,00
Cerradura	2.518,00	3.003,00	3.569,00	3.339,00	3.954,00



Enfriadores de botellas



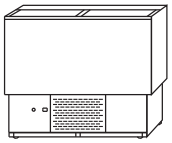
Enfriadores de botellas - Serie EBE y Serie EB página 290
Enfriadores de botellas BSZ-100 página 291
Expositor refrigerado mural página 291



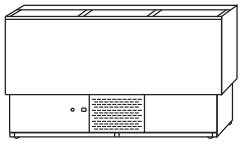
EBE-100-G

Enfriadores de botellas Serie EBE

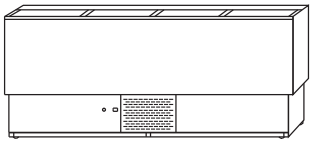
- Acabado exterior e interior según cada modelo:
- Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
- Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Refrigerante ecológico R-600a libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de +2° a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



EBE-100



EBE-150



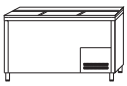
EBE-200

Enfriadores de botellas Serie EBE de +2° a +8° C

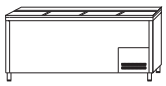
Modelo	Referencia	N° puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Acabado	Dimensiones (mm)
EBE-100-G	**19029895**	2	172	0,11	Chapa pintada	1020 x 550 x 850
EBE-150-G	**19029896**	3	230	0,18	Chapa pintada	1525 x 550 x 850
EBE-200-G	**19029897**	4	314	0,26	Chapa pintada	2030 x 550 x 850
EBE-100-I	**19029964**	2	172	0,11	Inox	1010 x 545 x 840
EBE-150-I	**19029965**	3	230	0,18	Inox	1510 x 545 x 840
EBE-200-I	**19029966**	4	314	0,26	Inox	2030 x 545 x 840



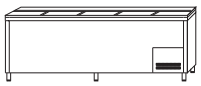
EB-150-I



EB-150-I



EB-200-I



EB-250-I

Enfriadores de botellas Serie EB

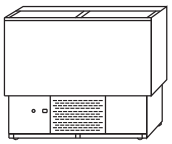
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable. Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea afectado.
- Unidad condensadora extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-600a libre de CFC.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de +2° a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor extraíble.

Enfriadores de botellas Serie EB de +2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Acabado	Dimensiones (mm)
EB-150-I	**19052172**	3	420	0,21	Inox	1504 x 560 x 850
EB-200-I	**19052174**	4	580	0,21	Inox	1994 x 560 x 850
EB-250-I	**19052175**	5	720	0,21	Inox	2482 x 560 x 850



BSZ-100



SubZer0

Enfriadores de botellas Subzero

- Este botellero ha sido especialmente diseñado para garantizar un rango de temperaturas en su interior que oscila entre -3ºC y -1ºC. Este amplio margen térmico permite mantener la cerveza a una temperatura extremadamente fría, así como otros tipos de bebidas a temperaturas bajo cero.
- Su acabado exterior está fabricado en acero galvanizado de color blanco, mientras que el interior también está revestido de acero galvanizado.
- Dispone de dos puertas correderas con tiradores integrados. Estas puertas están inyectadas y cuentan con una parte superior en acero inoxidable de acabado satinado, y en la parte inferior, cuentan con una contrapuerta de material termoplástico que actúa como barrera térmica. La parte superior está elaborada en acero inoxidable.
- En su interior, cuenta con separadores verticales de varillas plastificadas para una organización óptima.
- La unidad condensadora es hermética y cuenta con un condensador ventilado y extraíble para un mantenimiento sencillo con bandeja de evaporación automática.
- El aislamiento de poliuretano inyectado es respetuoso con el medio ambiente, libre de CFC, y tiene una densidad de 40 Kg/m3.
- Utiliza refrigerante ecológico R-600a para su funcionamiento. Dispone de un evaporador con ventilador para una distribución uniforme de la temperatura, con función de desescarche automático.
- En el interior de la cámara, se encuentra un desagüe para facilitar la limpieza.
- El rodapié está fabricado en acero esmaltado de color negro, con refuerzo en la parte central para el grupo.
- El control de temperatura se realiza mediante un termostato digital, y dispone de un interruptor luminoso para encendido y apagado.
- La temperatura de trabajo se encuentra en el rango de -3° a -1°C, incluso con una temperatura ambiente de hasta 32°C. La tensión de trabajo es de 230V 1+N – 50 Hz.
- **Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.**

Enfriadores de botellas BSZ de -3° a -1° C

Modelo	Referencia	N° puertas	Capacidad (l)	Acabado	Temperatura de trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)
BSZ-100	**19091405**	2	195	Chapa pintada	-3,5ºC +1ºC	1043 x 606 x 910

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



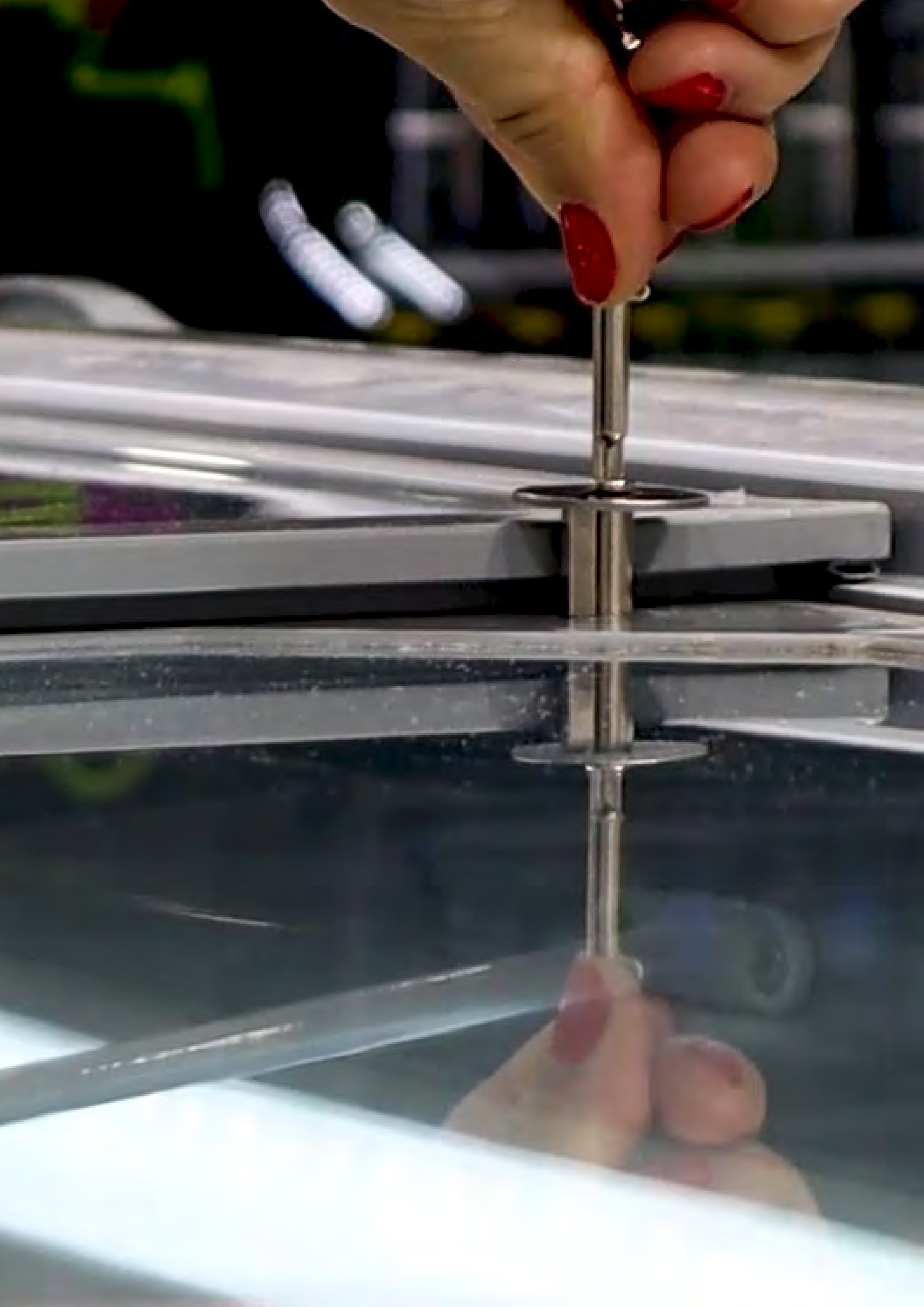
ETB-60

Expositor refrigerado mural

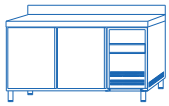
- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- 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 ºC, +8 ºC, (ambiente a 32 ºC).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-600a

Expositor refrigerado mural de +4° a +8° C

Modelo	Referencia	N° puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Dimensiones (mm)
ETB-60	**19048079**	1	142	0,22	230V-50/60Hz	625 x 565 x 900
ETB-90	**19048080**	2	214	0,28	230V-50/60Hz	925 x 565 x 900
ETB-135	**19048081**	3	327	0,29	230V-50/60Hz	1375 x 565 x 900



Congeladores horizontales



Islas de congelación página 295
Congeladores horizontales puerta ciega página 296
Congeladores horizontales puertas cristal página 297
Accesorios página 297

Islas de congelación de evaporación estática para la exposición de productos congelados. El diseño de las puertas correderas permite una alta visibilidad de los productos y una excelente capacidad de almacenamiento.
Las unidades están diseñadas para mantener una temperatura óptima en toda el área de almacenamiento incluso en las condiciones más desfavorables.



Características principales que marcan una diferencia



Eficiente y sistema ecoenergético
Nuestro compromiso con el medio ambiente es claro. Usamos refrigerantes sostenibles y de alta eficiencia energética sin comprometer el rendimiento del equipo.



Sistema de circulación de aire de bajo consumo
Puertas correderas transparentes con cristal templado de baja emisión térmica. El diseño curvo del cristal optimiza la visualización de los productos. Luz interior LED. Las puertas tienen un sistema de auto cierre y de permanecer abiertas.



Sistema de desescarche automático
Desescarche automático con tecnología de gas caliente. Este sistema automático está equipado con una válvula solenoide controlada electrónicamente. Este sistema reemplaza el uso de resistencias eléctricas con un ahorro energético del 10%.



e-glass
edenox utiliza puertas especiales con muy baja emisión térmica, lo que permite mantener la visibilidad del producto previniendo condensaciones en los cristales. Así mismo se incrementa el aislamiento térmico del equipo produciendo una reducción del consumo hasta del 10%.



Condensadores libres de mantenimiento
La limpieza es un aspecto esencial para el mantenimiento de las unidades. Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de los usuarios finales, como condensadores libres de mantenimiento y filtros antipolvo.



IC-209



IC-209

Islas de congelación

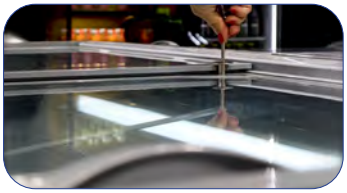
- Nuestros equipos están diseñados con sistema de evaporación de gas caliente que previene desbordamientos del agua de condensación manteniendo un lugar de trabajo limpio y seguro. Ideales para helados y comida congelada.
- Desescarche automático en constante funcionamiento, siempre controlando la temperatura del interior del arcón para mantenerla según normas. Se evita la formación de hielo y el interior se mantiene limpio e higiénico.
- Refrigeración estática.
- Incluye divisorias en el interior y cerradura.
- Control electrónico de la temperatura.
- Su diseño permite colocar los congeladores de forma individual o formando una isla.
- El modelo IC-199 C tiene también función de cabecera para crear una isla.
- Interior en acero galvanizado prelacado blanco.
- Protegido lateralmente con parachoques. Incluye ruedas con freno.
- Gas refrigerante ecológico R290. Grupo frigorífico de elevado rendimiento y baja emisión térmica.
- Mayor ahorro energético. Se ha minimizado el consumo de energía de las unidades y de esta forma los costes operativos alargando el ciclo de vida del producto.
- El aislamiento interior es de 80 mm.
- Profundidad 890 mm. Tensión 220 V/1/50 Hz.
- Temperatura -18ºC a -22ºC.
- Ruedas reforzadas con freno.
- Potente luz interior en LED para realzar los productos.
- Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto. Marco calefactado
- Se pueden instalar de manera independiente, en fila, en islas o incluyendo cabeceras en los extremos para un aprovechamiento máximo.
- Accesorios, Kit de unión entre islas para la instalación de islas continuas, estanterías superiores en diferentes versiones, divisores y fondos ajustables para una presentación y una organización del producto inpecable.
- Las islas de congelación se suministran en color blanco.



Puertas especiales con muy baja emisión térmica.

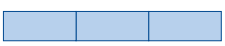


Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de lo usuarios finales.



Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto

Posibilidad de combinaciones

Unidades indiependientes	Unidades en fila	Unidades en islas	Formación con cabeceras en los extremos
			

Islas de congelación fondo 890 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen interior (l)	Nº de cestas/ separadores	Consumo energía diaria (kWh/24h)	Consumo energía anual (kWh/24h)	Tipo
IC-159	**19076553**	1500 x 890 x 880	650	4	6,8	2482	Lineal
IC-209	**19076555**	2000 x 890 x 880	900	6	8,6	3139	Lineal
IC-259	**19076556**	2500 x 890 x 880	1100	8	10	3650	Lineal
IC-199 C	**19076554**	1915 x 890 x 880	850	6	8	2920	Cabecera

Congeladores horizontales puerta ciega



iC-2010-2L

Isla de congelación panorámica con acceso por los 2 lados

- Descubre la innovadora Isla de Congelación IC-2010-2L de EDENOX, diseñada para optimizar el espacio en tiendas de conveniencia y pequeñas tiendas de barrio.
- Este congelador de alto rendimiento presenta un concepto único que maximiza la capacidad de almacenamiento sin comprometer el espacio disponible, con unas dimensiones de 2000 x 1000 mm.
- Con su exterior e interior de chapa de acero galvanizado recubierta con PVC, la Isla de Congelación garantiza durabilidad y cumple con las normativas alimentarias.
- Equipado con un grupo frigorífico de alto rendimiento y bajo consumo energético, el modelo IC-2010-2L utiliza gas refrigerante R290 para una eficiencia energética óptima.
- La versatilidad de este congelador se destaca con su doble iluminación LED, desescarche automático por gas caliente y fondo falso ajustable. Incluye porta-precios.
- La presencia de 4 puertas de vidrio deslizante de baja emisividad térmica con gran apertura en ambos lados proporciona una amplia área de exhibición y facilita la interacción rápida de los clientes con los productos.
- Este expositor profesional para productos congelados es ideal para tiendas de superdescuento, así como para puntos de venta medianos y grandes.
- La Isla de Congelación IC-2010-2L de EDENOX ofrece una solución eficiente para maximizar la visibilidad y la eficiencia en la presentación de tus productos congelados.
- IC-2010-2L



Gran capacidad de volumen interior útil.



Gran capacidad de volumen interior útil.



Dotado de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos.



4 puertas de vidrio deslizante

Isla de congelación panorámica -18°C

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen interior (l)	Nº de cestas/ separadores	Consumo energía diaria (kWh/24h)	Consumo energía anual (kWh/24h)	Tipo
New IC-2010-2L	**19106022**	2000 x 1000 x 895	1000	5	7,9	2.886,00	Central



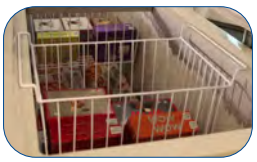
NLF-565

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética.
- Diseñados para uso profesional.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las perdidas térmicas con el exterior. Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).
- El modelo NLF-565 incluye un separador interior y 3 cestas para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador. Este separador interior sirve para crear una zona en el interior del congelador de congelación ultra-rápida de los alimentos.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- El termostato tiene la función de congelación ultra-rápida, posición "S" para operaciones de carga inicial o para congelaciones rápidas.
- Función de alarma cuando el producto interior alcanza temperaturas críticas para la conservación de los alimentos.
- Posición de "aviso" cuando introducimos productos frescos o dejamos la puerta abierta. Esta señal se apaga cuando el congelador alcanza la temperatura seleccionada.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta con protección anti hielo.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual. Incluye desagüe interior para facilitar la limpieza del congelador.
- Temperatura de trabajo: -18ºC a -23ºC. Tensión: 220V/1/50Hz.. Refrigerante R600.



Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta.



Como dotación se sirve una cesta en cada congelador.



Incluye cerradura con llave y termostato.

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Dimensiones (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Consumo Energía anual (kWh/año)	Potencia (W)
NLF-130	**19084683**	130	734 x 700 x 895	530 x 400 x 452/702	144	35
NLF-190	**19084684**	236	984 x 700 x 895	820 x 440 x 455/705	185	45
NLF-275	**19084685**	330	1284 x 700 x 895	1204 x 440 x 455/705	223	45
NLF-335	**19084689**	402	1504 x 700 x 895	1340 x 440 x 455/705	250	50
NLF-565	**19087650**	567	1804 x 695 x 945	1680 x 480 x 475 / 725	639	250
New NLF-675	**19105137**	675	2055 x 715 x 833	1935 x 510 x 682	1160	260



NLFG-295

Congeladores horizontales puerta abatible y puerta de cristal.

- Amplia gama de congeladores disponibles en puertas de cristal desde 110 hasta 375 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética. Se presentan 4 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las perdidas térmicas con el exterior.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).
- Las cestas de estos congeladores se deben pedir por separado, excepto en el NLFG-400 que incluye 4 cestas en su interior.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Acabado exterior e interior lacado en blanco. Marco en aluminio.
- Temperatura de trabajo: -12 a -22ºC
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R290a en los modelos de puerta de cristal.
- **Disponibles cestas 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.**



NLFG-500



NLFG-670



Se reduce las perdidas térmicas con el exterior.



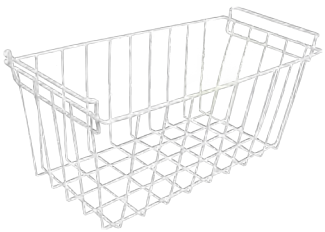
Ideales para la visualización de alimentos congelados.



Incluyen cerradura con llave.

Congeladores horizontales puerta de cristal

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Tapa	Dimensiones (mm)
NLFG-195	**19084686**	191	200	Tapa cristal	719 x 629 x 892
NLFG-295	**19084691**	296	250	Tapa cristal	1009 x 629 x 892
NLFG-385	**19084687**	385	400	Tapa cristal	1298 x 629 x 892
NLFG-500	**19087686**	491	500	Tapa Cristal	1548 x 629 x 892
NLFG-550	**19095319**	555	500	Tapa cristal	1750 x 629 x 892
NLFG-670	**19095318**	670	550	Tapa cristal	2055 x 629 x 892



CESTA NLFG

Accesorios congeladores horizontales.

- Para una correcta clasificación y orden los congeladores horizontales incorporan cestas varilla.



Cesta para arcón NLFG.



Cesta para arcón NLFG.



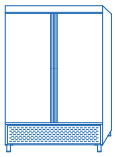
Cesta para arcón NLF.

Accesorios congeladores

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Familia	Modelo	Tipo
NLF BASKET	**19084855**	205 x 475 x 235	Congelador horizontal NLF	NLF-190/275/335	Cesta varilla
NLF-565 BASKET	**19098444**	220 x 515 x 230	Congelador horizontal NLF	NLF-565	Cesta Varilla
NLF 675 BASKET	**19105372**	515x220x230	Congelador horizontal NLF	NLF-675	Cesta varilla
NLFG BASKET	**19084854**	220 x 531 x 279	Congelador horizontal NLFG	NLFG-195/295/385/500/550/670	Cesta varilla


edenox
32

Armarios refrigerados inox



Armarios refrigerados Serie 700 página 304
Armarios refrigeración y de congelación Gastronorm GN 1/1 página 306
Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1 página 307
Armarios refrigerados Serie 600 y 400 página 308
Accesorios página 309

Armarios refrigerados

inox

Los armarios refrigerados de edenox ofrecen al profesional un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. La gama de armarios refrigerados está fabricada en acero inoxidable y está compuesta por modelos de temperatura positiva y negativa para el mantenimiento de congelados,

Mayor aislamiento, puertas embutidas y robustas que evitan la pérdida de frío

Evaporador de tiro forzado que realiza una perfecta y homogénea distribución del frío en el interior

Unidad condensadora con compresores herméticos que utilizan (gases refrigerantes R-290) directiva CE sobre medio ambiente

VÍDEOS SECCIÓN

Minimizan el impacto del consumo con gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico

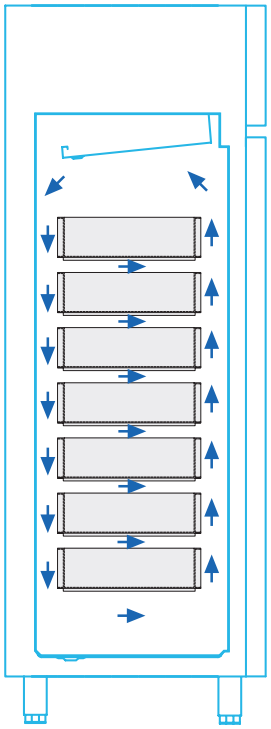
Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Control de la temperatura para los usuarios más exigentes, controla la temperatura interior del mueble

Armarios refrigerados

inox

Se fabrican con puertas en acero inoxidable y con puertas de cristal, otros modelos incorporan en su parte inferior útiles cajones o departamentos de almacenaje independientes del resto del armario. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.



Circulación del flujo de aire interior.



Serie 700

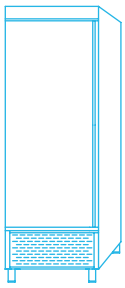
Serie GN 1/1

Serie GN 2/1

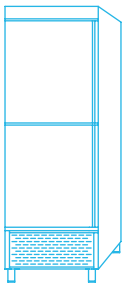
Serie 600*400

Soluciones para cada necesidad:

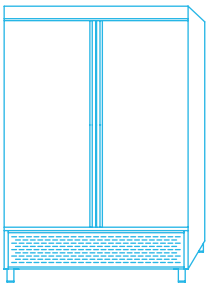
Serie 700



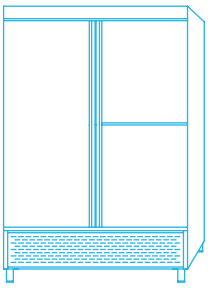
APS-701 HC



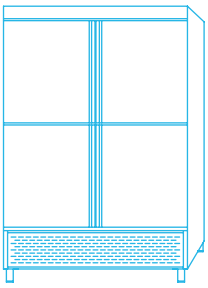
APS-702 HC



APS-1402 HC



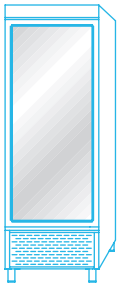
APS-1403 HC



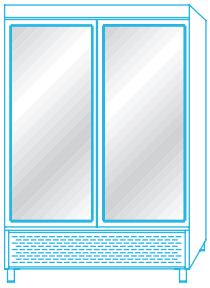
APS-1404 HC

Serie 700

Con puertas de cristal:

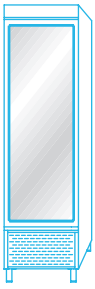


APS-701 HC PC

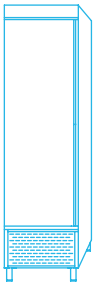


APS-1402 HC PC

Serie GN 1/1:



APG-511-C



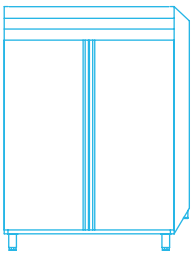
APG-511
ANG-511



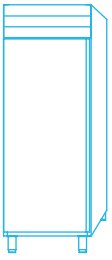
youtube.com/@**edenoxPlay**

Gastronorm:

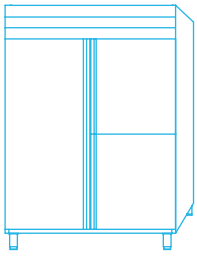
Serie GN 2/1



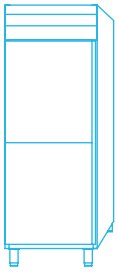
APG-1402 HC



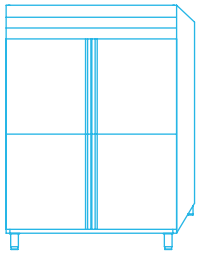
APG-711 HC



APG-1403 HC



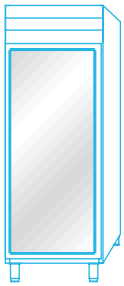
APG-712 HC



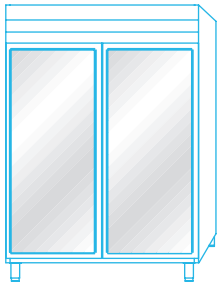
APG-1404 HC

Serie GN 2/1

Gastronorm con puerta de cristal:



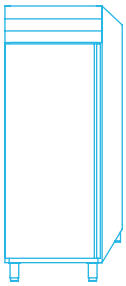
APG-711 HC PC



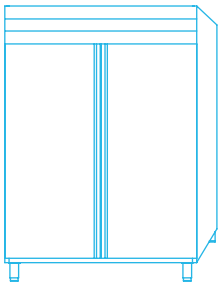
APG-1402 HC PC

Serie 600 x 400

Para mantenimiento de congelados:



APG-711 HC
ANG-711 HC



APG-1402 HC
ANG-1402 HC

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados

Serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores 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.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente en modelos de refrigeración y en modelos de congelación de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APS-701 HC PC



APS-701 HC



APS-1402 HC

Armarios refrigerados serie 700 con puerta ciega y puerta de cristal de 2° a +8 °C

Modelo	APS-701 HC	APS-702 HC	APS-1402 HC	APS-1403 HC	APS-1404 HC	APS-701 HC PC	APS-1402 HC PC
Referencia	**19060188**	**19060189**	**19060204**	**19060205**	**19060206**	**19060202**	**19060207**
N° Puertas	1	2	2	3	4	1	2
Puerta de Cristal	No	No	No	No	No	Sí	Sí
Volumen (l)	600	600	1200	1200	1200	600	1200
Clase de eficiencia energética	D	D	E	E	E	C	C
Consumo Energía anual (kWh/año)	923	923	1.713	1.713	1.713	1.475	2.741
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,34	0,34	0,34	0,25	0,34
Temperatura (ºC)	-2 +8 ºC	-2 +8 ºC	-2 +8 ºC	-2 +8 ºC	-2 +8 ºC	-2 +8 ºC	-2 +8 ºC
Dimensiones (mm)	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067

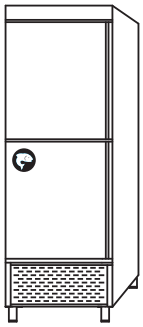
Armarios para mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C

Modelo	ANS-701 HC	ANS-702 HC	ANS-1402 HC	ANS-1404 HC
Referencia	**19060209**	**19060212**	**19060213**	**19060216**
N° Puertas	1	2	2	4
Volumen (l)	600	600	1200	1200
Clase de eficiencia energética	D	D	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	2179	2179	4855	4855
Potencia (kW)	0,35	0,35	0,6	0,61
Temperatura (ºC)	-22 -18 ºC	-22 -18 ºC	-22 -18 ºC	-22 -18 ºC
Dimensiones (mm)	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067

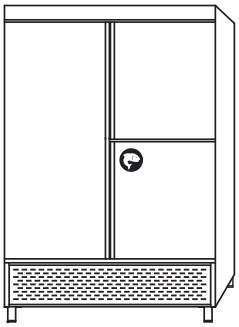
Armarios mixtos y Armarios compartimento pescado o congelados

Serie 700

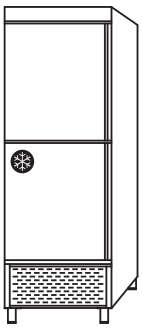
- El armario mixto incluye doble compresor con control independiente de la temperatura. Un cuerpo en refrigeración de -2° a +8 °C, y el otro cuerpo con temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Los armarios con el compartimento para pescados o congelados están provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidables. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable y marco de la puerta calefactados para evitar formación de hielo.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche por gas caliente.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Dotación estantes y cubetas:
- Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
- Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



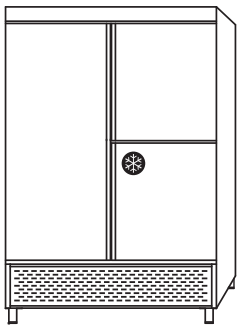
APPS-702 HC



APPS-1403 HC



APCS-702 HC



APCS-1403 HC



APPS-702 HC



APCS-1403 HC



APS-1402 HC



APS-1404 HC



Armarios mixtos, con compartimento para pescado o congelados de -2° a +8 °C y congelación -18° a -20 °C,

Modelo	APS-1402 HC MIXTO	APS-1404 HC MIXTO	APPS-702 HC	APPS-1403 HC	APCS-702 HC	APCS-1403 HC
Referencia	**19087377**	**19087387**	**19060217**	**19060219**	**19060218**	**19060220**
N° Puertas	2	4	2	3	2	3
Volumen (l)	1200	1200	600	1200	600	1200
Tipo	Mixto	Mixto	Compartimento pescado	Compartimento pescado	Compartimento congelado	Compartimento congelado
Rango de temperatura ° C	-2 +8 ºC / -18 -20ºC	-2 +8 ºC / -18 -20ºC	-2 +8 ºC / -4 +2ºC	-2 +8 ºC / -4 +2ºC	-2 +8 ºC / -15 -22ºC	-2 +8 ºC / -15 -22ºC
Potencia (kW)	0.251	0.251	0,65	0,81	0,28	0,46
Dimensiones (mm)	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067

Armarios Gastronorm GN 1/1 y Armario refrigerado para pescado

Serie GN 1/1 y Serie 800

- Los armarios GN 1/1, Dotados de luz interior. Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Evaporación automática del agua del desescarche. Desagüe en el interior de la cámara.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C en refrigeración y en el armario de congelación de -22ºC a -18ºC con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo. Tiene capacidad para 18 estantes con una separación entre ellos de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **El armario de pescados** está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Excelente circulación de los flujos de aire lo que permite que se distribuyan uniformemente por todo el armario consiguiendo una temperatura constante y uniforme entre todos los cajones y por todo el armario.
- Provisto de 7 cajones interiores de gran capacidad para pescado, fabricado en PVC sanitario, con doble fondo perforado en acero inoxidable.
- Desagüe individual de cada cajón al desagüe general desmontable para la limpieza general del armario.
- Temperatura de trabajo: -4° +2 °C con +38 °C de temperatura ambiente.



APG-511



APG-511-C



ANG-511



APP-801 HC

Armarios de refrigeración y congelación Gastronorm Serie GN 1/1 de -2° a +8 °C y -18° a -20 °C

Modelo	APG-511 HC	APG-511 HC PC	ANG-511 HC
Referencia	**19014772**	**19060889**	**19014773**
Puerta de cristal	No	Sí	No
Temperatura (ºC)	-2+8ºC	+2 +8 ºC	-22-18 ºC
Clase de eficiencia energética	D	-	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1,990	-	2197
Volumen (l)	500	500	E
Potencia (kW)	0,21	0,21	0,35
Dimensiones (mm)	490 x 700 x 2010	490 x 700 x 2010	490 x 700 x 2010

Armario refrigerado para pescado de -4° a +2°

Modelo	APP-801 HC
Referencia	**19059980**
N° Puertas	1
Volumen (l)	600
Potencia (kW)	0,27
Dimensiones (mm)	760 x 729 x 2006

Armarios refrigerados Gastronorm

Serie GN 2/1

- 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.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Modelos con cajones (-C): cajones en acero inoxidable provistos de guías telescópicas.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APG-711 HC PC



APG-711-HC



APG-1402 HC

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	APG-711 HC	APG-711 HC PC	APG-712 HC	APG-1402 HC	APG-1402 HC PC	APG-1403 HC	APG-1404 HC
Referencia	**19059933**	**19059936**	**19059934**	**19059937**	**19059962**	**19059938**	**19059939**
Volumen (l)	700	700	700	1400	1400	1400	1400
N° Puertas	1	1	2	2	2	3	4
Puerta de cristal	No	Sí	No	No	Sí	No	No
Clase de eficiencia energética	D	C	D	E	C	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	926	1482	926	1674	2762	1674	1674
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,25	0,34	0,34	0,34	0,34
Dimensiones(mm)	693 x 846 x 2008	693 x 846 x 2008	693 x 846 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008

Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm serie GN 2/1 de -18° a -20 °C

Modelo	ANG-711 HC	ANG-712 HC	ANG-1402 HC	ANG-1403 HC	ANG-1404 HC
Referencia	**19059964**	**19059966**	**19059967**	**19068559**	**19059968**
N° Puertas	1	2	2	3	4
Volumen (l)	700	700	1400	1400	1400
Clase de eficiencia energética	D	D	E	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	2179	2179	4855	4855	4855
Potencia (kW)	0,35	0,35	0,6	0,6	0,61
Dimensiones (mm)	693 x 826 x 2008	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008

Armarios mixtos, con compartimento de congelados y de pastelería

Serie GN 2/1 y Serie 600x400

- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche por gas caliente.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- **Armarios mixtos refrigerados y de mantenimiento de congelados**:
- Incluye doble compresor con control independiente de la temperatura. Un cuerpo en refrigeración de -2° a +8 °C, y el otro cuerpo con temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- **Armario refrigerado con compartimento para congelados serie GN 2/1**:
- El compartimento de congelados está provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidables. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Dotación estantes y cubetas:
- Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
- Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APG-1402 HC MIXTO



APCG-1402



ANG-711 HC



ANG-1402 HC

Armarios comortamiento de congelados y armarios mixtos refrigerados y congelados - Serie GN2/1

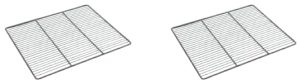
Modelo	APCG-712 HC	APCG-1403 HC	APG-1402 MIX HC
Referencia	**19096509**	**19096534**	**19096533**
Tipo	Congelados	Congelados	MIXTO
Volumen (l)	300 + (300)	900 + (300)	900 + 900
Potencia (kW)	0,9	0,95	0.637
Dimensiones (mm)	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008

Armarios refrigerados y para mantenimiento de congelados serie 600 x 400 Euronorm

Modelo	APG-711 HC PASTELERIA	APG-1402 HC PASTELERIA	ANG-711 HC PASTELERIA	ANG -1402 HC PASTELERIA
Referencia	**19061892**	**19061895**	**19068521**	**19059969**
N° Puertas	1	2	1	2
Temperatura (ºC)	-2 +8 ºC	-2 +8 ºC	-22 -18 ºC	-22 -18 ºC
Clase de eficiencia energética	D	E	D	E
Volumen (l)	700	1400	700	1400
Consumo Energía anual (kWh/año)	927	1674	2179	4855
Potencia (kW)	0,24	0,38	0,35	0,6
Dimensiones (mm)	693 x 846 x 2008	1388 x 826 x 2008	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008

Accesorios armarios refrigerados

Parrrillas | Barras carniceras | Sujecciones | Cubetas | Ruedas



Parrillas para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
APA001	**19014774**	560 x 542	Armarios 700	APS, ANS, APPS, APCS	Parrilla
EVP 2/1	**19001003**	650 x 530	Armarios Gastronorm	APG, ANG	2/1
EVE 64	**19015958**	600 x 400	Armarios Pastelería	APG PASTELERIA	EN



BCAS
Barra carnicera montada en un armario refrigerado snack.

Barras carniceras

- Las barras carniceras se montan directamente sobre las cremalleras
- en armarios snack y sobre un par de guías en acero inoxidable cuando
- se trata de armarios Gastronorm.

Modelo	Referencia	Familia	Modelos asociados
BCAG	**19014781**	Barras carniceras Gastronorm	APG, ANG
BCAS	**19014782**	Barras carniceras 700	APS, ANS, APPS, APCS

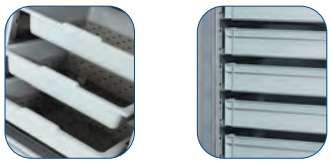


AGG662

Sujeción de las parrillas para armarios y cerradura

- Guías en acero inoxidable. Provistas de pestañas para facilitar la extracción.
- En forma de U para soportar parrillas.
- En forma de L para soportar cubetas. Sujeción de parrilla Gastronorm.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
AGG662	**19014775**	662	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Guía en forma de U
AGP485	**19014776**	496	Armarios de pescado	APP-801	Guía en forma de L
AGCP519	**19014777**	519	Armarios con compartimento de pescado	APPS-1403	Juego de guías en forma de U
AGCC562	**19014778**	562	Armarios con compartimento de congelados	APCS-1403	Juego de guías en forma de U
AGPA-650	**19103337**	650	Armarios pastelería	Serie 600 x 400	Juego de guías en forma de U
K4R	**19015964**	100	Armarios Sanck y Gastronorm	APS, ANS, APG y ANG	Kit de 2 ruedas con freno y 2 sin freno

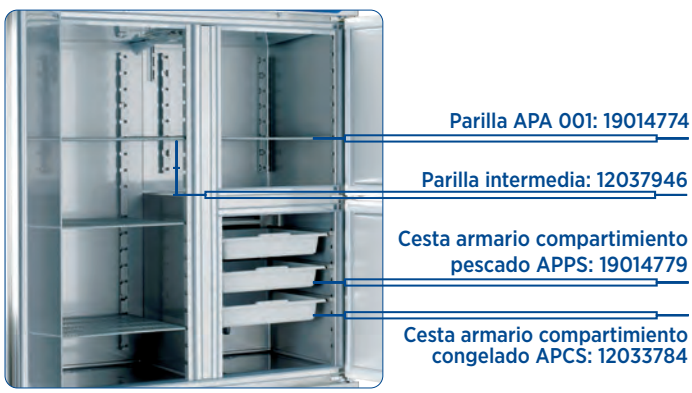


Cubetas

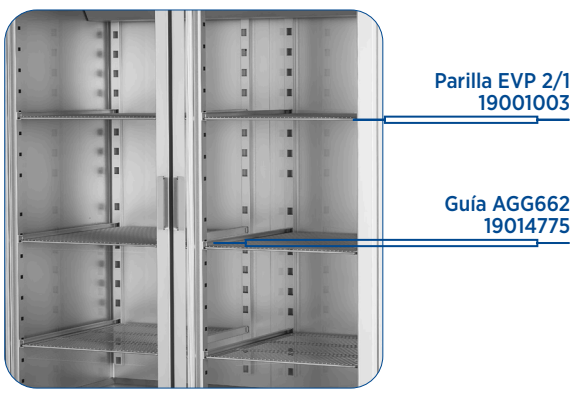
- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
- El número máximo de cestas por armario es:
- 600 = 12 superiores y 1 inferior.
- 400 = 6 superiores y 1 inferior.
- 200 = 2 superiores y 1 inferior.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados
ACP530	**19014779**	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento de pescados	APPS
ACPP600	**19014780**	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801

Armario Snack

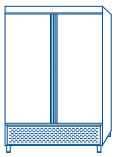


Armario Gastronorm




Abóbora Regional
Origem: Terceira
Cat: II
€0,95
/kg
Cabaça Manteiga
Regional
Panike
FRANKS
edenox

Armarios de exposición



Armarios refrigerados página 313
Armarios mantenimiento congelados página 314
Armario refrigerado con puerta de cristal página 315
Accesorios armarios refrigerados página 317
Armarios refrigerados exposición página 319
Murales de exposición con grupo incorporado página 321
Murales de exposición ECOCRISTAL página 323



ARMARIOS REFRIGERADOS ABS

La gama de edenox de armarios en ABS ofrece una solución completa a las necesidades habituales de refrigeración. Un producto profesional, diseñado para cocinas profesionales. Ideas innovadoras, para lograr armarios de refrigeración prácticos y duraderos. Al alcance de todos los presupuestos.





CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. GRAN COMODIDAD DE APERTURA
2. GUÍAS ANTI-VUELCO
3. CERRADURA CON LLAVE
4. TEMPERATUA HOMOGÉNEA



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



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



Armarios dotados de cerradura con llave.



Ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.



APS-651

Armarios refrigerados

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Para modelos APS-251, APS-261, APS-451 y APS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario.



Los armarios ofrecen una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



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

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Clase eficiencia energética	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (ºC)	Pontencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-251	**19048044**	1	A	128	-1 +6 ºC	0,09	626 x 600 x 850
APS-261	**19058816**	1	C	248	+2 +8 ºC	0,11	600 x 585 x 1320
APS-451	**19042955**	1	D	432	-1 +6 ºC	0,19	626 x 740 x 1865
APS-651	**19042957**	1	D	570	-1 +6 ºC	0,19	780 x 740 x 1865



APS-651-I

Armarios refrigerados en acero inoxidable

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
  - Para modelos APS-251, APS-451 y APS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
  - De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
  - Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
  - Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
  - Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.



Armarios dotados de cerradura con llave.



Ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.



Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Clase eficiencia energética	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (ºC)	Pontencia (KW)	Dimensiones (mm)
APS-251-I	**19048063**	1	A	128	-1 +6 ºC	0,09	626 x 600 x 850
APS-451-I	**19042960**	1	D	432	-1 +6 ºC	0,19	626 x 740 x 1865
APS-651-I	**19042961**	1	D	570	-1 +6 ºC	0,19	780 x 740 x 1865

Armarios mantenimiento congelados



ANS-451

Armarios mantenimiento congelados

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
- Los modelos ANS-451 y ANS-651 Incorporan 7 estantes fijos. El modelo ANS-251 incorpora 2 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados.



Dotados de cerradura con llave.



Incorporan 7 estantes fijos.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.

Armarios mantenimiento congelados -15° a -22 °C

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Material Exterior	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (ºC)	Pontencia (KW)	Dimensiones (mm)
ANS-251	**19048062**	1	Epoxi blanco	125	-22 -15 ºC	0,14	626 x 600 x 850
ANS-451	**19042962**	1	Epoxi blanco	460	-22 -15 ºC	0,14	626 x 740 x 1865
ANS-651	**19042963**	1	Epoxi blanco	600	-22 -15 ºC	0,15	780 x 740 x 1865



ANS-451-I

Armarios mantenimiento congelados en acero inoxidable

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
- Los modelos ANS-451 y ANS-651 Incorporan 7 estantes fijos. El modelo ANS-251 incorpora 2 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos.



Refrigeración estática mediante estantes evaporadores



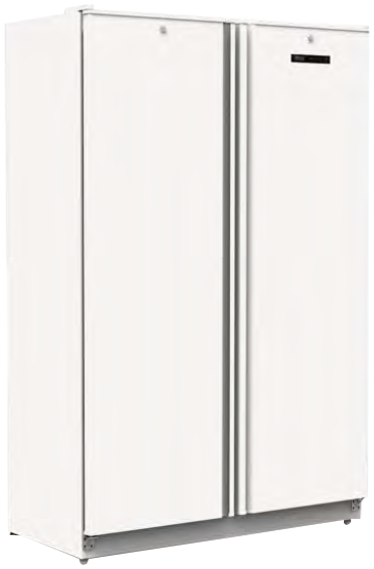
Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.



Exterior en acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario

Armarios mantenimiento congelados -15° a -22 °C

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Material Exterior	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (ºC)	Pontencia (KW)	Dimensiones (mm)
ANS-251-I	**19048064**	1	Inox	125	-22 -15 ºC	0,14	626 x 600 x 850
ANS-451-I	**19042964**	1	Inox	460	-22 -15 ºC	0,14	626 x 740 x 1865
ANS-651-I	**19042965**	1	Inox	600	-22 -15 ºC	0,15	780 x 740 x 1865



APS-802

New

Armario refrigerado y mantenimiento de congelados de 2 puertas

- Este armario es perfecto para cocinas pequeñas y medianas que buscan una distribución interna cómoda de productos. Su diseño de dos puertas brinda una amplitud excepcional, facilitando la identificación visual directa de los productos, a pesar de contar con un único espacio interior.
- Los acabados están diseñados para cocinas profesionales, destacando la robustez de las puertas, la calidad de los acabados interiores, la eficiente distribución del frío y el cuidado detalle en los estantes interiores.
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS. Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.VVTensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290. 8 estantes.
- El modelo mixto consta de dos cuerpos independientes, cada uno con su propia separación interna para mantener temperaturas independientes. En el resto de armarios no existe separación interior de los 2 cuerpos.



APS-802 C



No existe separación interior de los 2 cuerpos

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Acabado	Puerta Cristal	Dimensiones (mm)
APS-802 HC	**19105829**	744	0,66	-2 + 8ºC	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868
APS-802-C HC	**19105844**	744	0,65	-2 + 8ºC	Epoxi Blanco	Sí	1215 x 585 x 1868
ANS-802 HC	**19105841**	744	0,65	-18ºC	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868
APS-802 HC MIXTO	**19105843**	722	0,65	-2 +8 ºC / -18ºC	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868



APS-651-I-C



APS-651-C

Armarios refrigerados con puerta de cristal

- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Refrigeración estática, el evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior. En el modelo 200 se suministran 2 estantes.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados)
- Puertas no reversibles.º

Armarios refrigerados de -1° a +6 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Acabado	Dimensiones (mm)
APS-251-C	**19048045**	125	0,09	-1 +6 ºC	Epoxi Blanco	626 x 600 x 850
APS-451-C	**19042958**	460	0,19	-1 +6 ºC	Epoxi Blanco	626 x 740 x 1865
APS-651-C	**19042959**	600	0,19	-1 +6 ºC	Epoxi Blanco	780 x 740 x 1865
APS-251-I-C	**19060799**	125	0,09	-1 +6 ºC	Inox	626 x 600 x 850
APS-451-I-C	**19060802**	460	0,19	-1 +6 ºC	Inox	626 x 740 x 1865
APS-651-I-C	**19060803**	600	0,19	-1 +6 ºC	Inox	780 x 740 x 1865

Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal



ANS-601-C

Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario. Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Desagüe en el interior de la cámara.
- Dotados de cerradura con llave. Puertas no reversibles.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Puerta de triple cristal con resistencia anti-vaho incorporada.
- Incorporan 7 estantes fijos. Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Temperatura de trabajo: -25ºC - 10ºC (Temperatura exterior 32ºC)
- En los modelos 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

Armarios mantenimiento congelados -10° a -25 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Acabado	Dimensiones (mm)
ANS-401-C HC	**19072954**	258	380	-25ºC a -10ºC	Epoxi Blanco	600 x 585 x 1855
ANS-601-C HC	**19072955**	469	480	-25ºC a -10ºC	Epoxi Blanco	777 x 695 x 1895



APE-451-C

Armario refrigerado expositor de bebidas de 1 y 2 puertas

- La serie S-1 de nuestros armarios refrigerados son ideales para la exposición de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva. Modelos con y sin display superior iluminado.
- Todos los modelos de una puerta están dotados de cerradura con llave. Provisto de desagüe en la cámara interior.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Incorporan dos patas frontales y dos rodamientos en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- De dotación se suministran 5 parrillas por armario. Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R600a. Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- El modelo NLK-302 S1, es un armario de un cuerpo, con un termostato y con doble puerta para mejorar el acceso a su interior y reducir las pérdidas energéticas.
- Las dimensiones interiores de los 2 armarios son 505 x 462 x 1555mm

New



APE-451-C BLACK, Incorpora 2 patas frontales y 2 rodamientos en la parte posterior



NLK-300, armario de un cuerpo con cabezal iluminado



NLK-302, es un armario de un cuerpo y con doble puerta



Display superior iluminado. Incorpora ruedas

Armarios refrigerados de 1° a +10 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (W)	Temperatura de trabajo (ºC)	Cabezal iluminado	Color	Puertas	Dimensiones (mm)
NLK-300 S1	**19096995**	372	325	1ºC / +10ºC	Sí	Blanco	1	595 x 640 x 1980
NLK-302 S1	**19096994**	358	325	1ºC / +10ºC	Sí	Blanco	2	595 x 640 x 1980
APE-451-C S1	**19096996**	372	250	1ºC / +10ºC	No	Blanco	1	595 x 640 x 1840
APE-451-C S1 BLACK	**19103185**	372	250	1ºC / +10ºC	No	Negro	1	595 x 640 x 1840
APE-902-C HC	**19072159**	1030	456	2ºC +8ºC	Sí	Blanco	2	1200 x 710 x 2050



ACE-451-C

Armario de mantenimiento de congelados de 1 y 2 puertas

- El armario de mantenimiento de congelados ACE-451-C, es un armario polivalente que permite trabajar en interiores de cocina como en zonas de exposición. Permite almacenar helados y productos congelados.
- Dotados de cerradura con llave.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto. Cuerpo termoconformado, puerta con cristal templado y tratamiento interior para evitar condensaciones tanto en el cristal como en los marcos de las puertas.
- El ACE-451-C Incorpora dos patas frontales y dos rodamientos en la parte posterior para facilitar el desplazamiento. El ACE-902-C incorpora 4 ruedas.
- ACE-451-C: congelación estática mediante 6 estantes evaporadores. Además, incorpora una turbina interior para mejorar la homogeneidad de la temperatura. Excelente rendimiento.
- Congelación estática mediante 5 estantes evaporadores para el ACE-902-C.
- Termómetro, control de la temperatura y desescarche automático. Refrigerante ecológico R290.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz. Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.



Refrigeración estática mediante 6 estantes evaporadores.



Termómetro, control de la temperatura y desescarche automático.

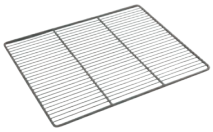


ACE-902-C refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores

Armarios mantenimiento congelados de -22º a -12 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Dimensiones (mm)
ACE-451-C	**19095639**	300	600	-12 a -22º C	1	595 x 600 x 1825
ACE-902-C HC	**19072793**	1078	1100	-18ºC a -22ºC	2	1370 x 720 x 2060

Accesorios armarios refrigerados



Parrillas para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

EVP 2/1 PSA 400 PAE 400

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
PAE900	**19013951**	505 x 528	Armario con cabezal iluminado	APE-902 / APE-902-C	Parrilla
PAE1600-2	**19066969**	615 x 481	Armario 3 puertas 1603	APE-1603-C / ACE-1603-C	Parilla (4 unidades por mueble)
PAE1600	**19066971**	655 x 481	Armario 3 puertas 1603	APE-1603-C / ACE-1603-C	Parilla lateral (8 unidades por mueble)
SPAD	**19013952**	-	Armarios exposición	APE / ACE / VICO	Soporte parilla
EVE-401	**19097576**	445 x 450 x 40	VESUR-VESUC	VESUR-VESUC- 401	Estante sólido
EVE-902	**19097577**	510 x 450 x 50	VESUR-VESUC	VESUR-VESUC- 902	Estante sólido
EVE-1603	**19097578**	530 x 450 x 50	VESUR-VESUC	VESUR-VESUC- 1603	Estante sólido



Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
- El número máximo de cestas por armario APS es:
- 600 = 12 cestas grandes y 1 pequeña.
- 400 = 6 grandes y 1 pequeña.
- 200 = 2 grandes y 1 pequeña

Cestas armarios 600.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Modelo asociado	Característica
CSA200	**19036742**	427 x 450 x 145	ANS-201	Cesta superior
CIA200	**19036743**	460 x 187 x 192	ANS-201	Cesta inferior
CSA400	**19103811**	450 x 427 x 193	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Superior
CIA400	**19103812**	450 x 187 x 192	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Inferior
CSA600	**19013955**	515 x 310 x 175	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta superior
CIA600	**19013956**	620 x 300 x 185	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta inferior

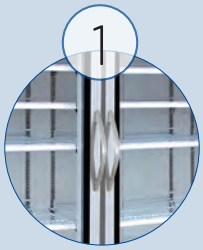


Armarios refrigerados exposición Serie Clásica Profundidad 740 mm



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. GRAN COMODIDAD DE APERTURA
2. CREMALLERAS ANTI-VUELCO
3. CERRADURA CON LLAVE
4. MARCOS CALEFACTADOS



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



Sistema de cremalleras anti-vuelco.



Armarios dotados de cerradura con llave.



Marco en las puertas calefatado para evitar la acumulación de hielo.



APE-1653-C HC

Armarios refrigerados para exposición
Serie Clásica - Profundidad 740 mm - blanco

- Con nuestros armarios refrigerados de última tecnología, aseguramos condiciones óptimas para la conservación de bebidas y alimentos, manteniendo su frescura y sabor. Cada modelo cuenta con un sistema de seguridad mediante cerradura con llave para la protección de los productos. La iluminación interna realza la presentación visual, aumentando el atractivo estético del negocio.
- Cada armario incluye cuatro parrillas por puerta, diseñadas para una exhibición clara y ordenada de los productos. El sistema de refrigeración ventilada distribuye uniformemente el frío gracias al evaporador de tiro forzado, con desescarche automático para mantener un funcionamiento eficiente.
- Todos los armarios de esta gama, ya sean en refrigeración o congelación, poseen la misma estética exterior lo que permite combinar diferentes modelos, pero asegurando una apariencia uniforme.
- Estos armarios refrigerados, con una tensión de trabajo de 230 V / 50 Hz y puertas de doble cristal con tirador integrado, se adaptan fácilmente a diversas necesidades empresariales. Además, su movilidad está garantizada con ruedas incorporadas. Los armarios de Edenox ofrecen una solución atractiva y efectiva para la presentación y conservación de productos.
- El modelo **APE-952-C P** es un armario refrigerado frigoríficamente potenciado, diseñado para ofrecer una mayor eficiencia energética. Incorpora ventiladores electrónicos, luz led, compresor potenciado y un evaporador diseñado para aplicaciones de apertura continua de puerta. Es ideal para negocios donde se precise consumos energéticos reducidos o que presente mucho tráfico de clientes.

3



APE-1653-C HC

2



APE-952-C P HC

1



APE-651-C HC



ACE-952-C V sistema de ventilación ventilado.



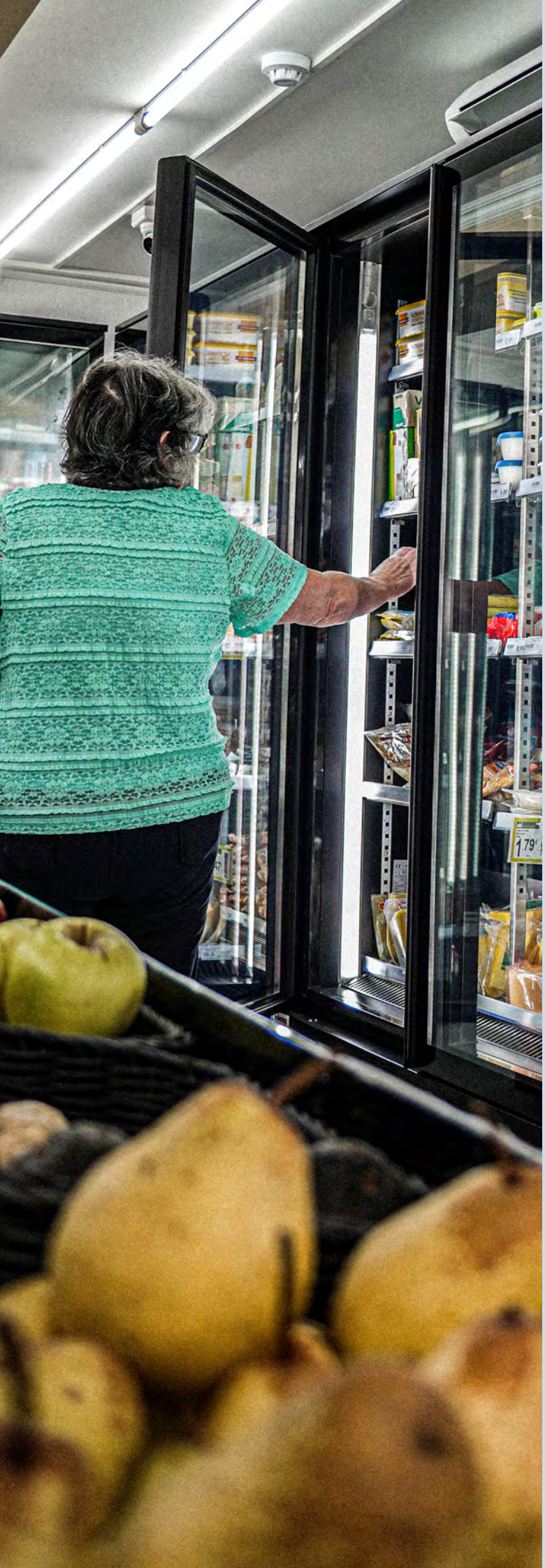
Gran capacidad de almacenamiento



APE-952-C Distribución uniforme del frío, sistema de refrigeración ventilado.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C - Armarios de mantenimiento de congelados de -18° a -22 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (ºC)	Puertas	Tipo	Evaporador	Pontencia (KW)	Dimensiones (mm)
APE-651-C HC	**19103060**	485	2ºC +8ºC	1	Abatibles	Ventilado	251	695 x 726 x 2025
ACE-651-C HC	**19103061**	485	-14 -24ºC	1	Abatibles	Ventilado	685	695 x 726 x 2025
APE-952-C HC	**19100005**	1012	2ºC +8ºC	2	Abatibles	Ventilado	374	1376 x 726 x 2025
APE-952-C P HC	**19100176**	1012	2ºC +8ºC	2	Abatibles	Ventilado Potenciado	781	1377 x 726 x 2025
APE-952-CC HC	**19100007**	1012	2ºC +8ºC	2	Corredeas	Ventilado	374	1378 x 726 x 2025
ACE-952-C HC	**19100006**	1012	-18ºC a -22ºC	2	Abatibles	Ventilado	1100	1379 x 726 x 2025
APE-1653-C HC	**19091038**	1657	2ºC +8ºC	3	Abatibles	Ventilado	785	2057 x 726 x 2025
ACE-1603-C HC	**19072158**	1657	-18ºC a -22ºC	3	Abatibles	Ventilado	1300	2057 x 726 x 2025



Murales de refrigeración y de mantenimiento de congelados con grupo incorporado

Los murales verticales de **edenox** han sido diseñados para integrarse perfectamente entre ellos. Eso quiere decir que permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2 ó 3 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración.
Con este diseño podemos aprovechar al máximo el espacio disponible, no comprometiendo la estética del local ni la eficiencia energética.

Nos encontramos delante de una gama ideal para pequeños supermecados y tiendas de conveniencia, donde el espacio disponible y el tráfico de clientes obligan a equipos eficientes y duraderos. Equipos que incrementen las ventas de su local.
El diseño de la vitrina se basa 3 conceptos:

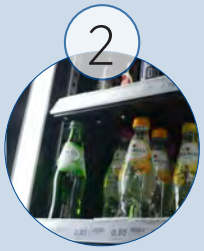
Máxima flexibilidad: permite combinar muebles de refrigeración y congelación indistintamente, bajo una misma estética, lo que aumenta todas las posibilidades de implantación en el punto de venta.
Diseño para exposición de alimentos: Máxima visibilidad interior. Estantes robustos para soportar peso de producto. Excelente iluminación led para realzar el producto en exposición. Asa continua a lo largo de toda la puerta.
Rendimiento: Es una vitrina mural pensada para mantener la temperatura con aperturas continuas de puertas. Control electrónico. La distribución del frío se realiza de forma uniforme por todo el armario, tanto por el respaldo como por la parte superior. Esto permite una hormogeneidad de la temperatura en todo el armario incluso en zonas de alto tráfico de personas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. TERMOSTATO DIGITAL
2. ILUMINACIÓN LED
3. VIDRIOS Ttemplados Y BAJO EMISIVIDAD
4. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290



Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.



Iluminación LED vertical en bastidores



Portaprecios de 40mm



Vidrios templados y de baja emisividad



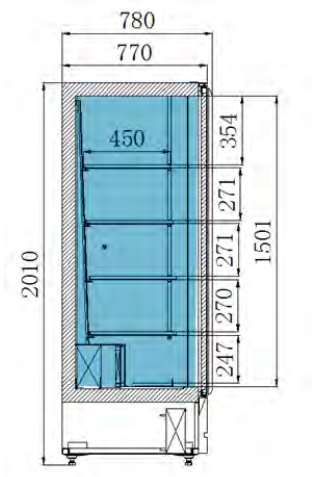
VESUC-1603-C

Armario de exposición con grupo incorporado

- Aislamiento integral, con un diseño de la circulación del aire que impide que el aire frío salga de la vitrina mural, con lo que el efecto de refrigeración es perfecto y el consumo de energía es eficiente.
- Sistema de distribución del frio integrado en todo el armario, desde la parte inferior del armario, parte posterior y superior lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura, minimizando las pérdidas energéticas y la aparición de vahos.
- Espesor del aislamiento de 680 mm para un consumo energético eficiente.
- Permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2 ó 3 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración ya que la estética es igual entre ellos, lo que da una continuidad visual al conjunto.
- Máxima visibilidad del producto y alta capacidad de carga. Color negro.
- Portaprecios de 40mm estantes y exposición.
- Iluminación LED vertical en el bastidor.
- Ventiladores de alta eficiencia.
- Puertas batientes de cristal triple en congelación y doble cristal en refrigeración.
- Vidrios templados y de baja emisividad.
- Puertas con cierre automático y anclaje fijo para facilitar la reposición del producto.
- Descongelación automática y bandeja de condensador de autevaporación.
- Exterior y puertas en color negro.
- Incorpora patas y ruedas.
- 4 líneas de estantes sólidos reforzados de 500 mm de anchura, fabricados en chapa pintada en color negro (estantes extra disponibles). De dotación se suministran 4 estantes por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.



VESUC-902-C



1



VESUR-401-C

2



VESUR-902-C

3



VESUR-1603-C



Sistema de distribución del frio integrado en todo el armario, desde la parte inferior del armario, parte posterior y superior lo que maximiza una homogeneidad de la temperatura, minimiza las pérdidas energéticas y la aparición de vahos

Permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2 ó 3 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración.

Murales de exposición +2°C a +8°C y -15°C a -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones estantes (mm)	Puertas	Temperatura	Medidas totales (mm)
VESUR-401-C	**19095636**	450	240	445 x 450	1	+2 / +8 ºC	600 x 760 x 2000
VESUC-401-C	**19095650**	450	700	445 x 450	1	-15 / -20º C	600 x 760 x 2000
VESUR-902-C	**19095637**	1020	400	510 x 450	2	+2 / +8 ºC	1200 x 760 x 2000
VESUC-902-C	**19095651**	1020	1050	510 x 450	2	-15 / -20 ºC	1200 x 760 x 2000
VESUR-1603-C	**19095638**	1600	800	530 x 450	3	+2 / +8 ºC	1800 x 760 x 2000
VESUC-1603-C	**19095652**	1600	1800	530 x 450	3	-15 / -20 ºC	1800 x 760 x 2000



Murales de exposición con grupo incorporado cerrado

Nuestros murales de la serie **ECOCRISTAL,** con una profundidad de 770 mm en elegante negro exterior y en blanco interior, son la solución perfecta para una amplia gama de diseños, desde mini tiendas, tiendas de conveniencia, cafeterías de servicio rápido, y supermercados.

Están diseñados con una filosofía de **consumo energético ecológico** que reduce sus costos de energía.

Gracias a su diseño ergonómico y su color **blanco interior**, estos murales aseguran que tus productos sean completamente visibles, brindando a los clientes la mejor experiencia de compra posible.

El sistema de distribución de frío es dinámico y está integrado en todo el armario, distribuyendo el frio por la parte inferior del armario, la parte trasera y superior, lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura y minimiza las pérdidas energéticas y la formación de vahos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. TERMOSTATO DIGITAL
2. ILUMINACIÓN LED
3. VIDRIOS Ttemplados Y BAJO EMISIVIDAD
4. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290



Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.



cada estante posee luz led para mostrar tus productos exhibidos de manera más llamativa



Vidrios templados y bajo emisivos



Refrigerante ecológico R 290



Serie ECOCRISTAL - Profundidad 770 mm – Plug-in color negro

- Nuestros murales de la serie ECOCRISTAL, con una profundidad de 770 mm en elegante negro exterior y en blanco interior, son la solución perfecta para una amplia gama de diseños, desde mini tiendas, tiendas de conveniencia, cafeterías de servicio rápido, y supermercados. Están diseñados con una filosofía de consumo energético ecológico que reduce sus costos de energía.
- Gracias a su diseño ergonómico y su color blanco interior, estos murales aseguran que tus productos sean completamente visibles, brindando a los clientes la mejor experiencia de compra posible.
- El sistema de distribución de frío es dinámico y está integrado en todo el armario, distribuyendo el frio por la parte inferior del armario, la parte trasera y superior, lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura y minimiza las pérdidas energéticas y la formación de vahos.
- Además, estos murales cuentan con portaprecios de 40 mm en los estantes y en la zona de exposición.
- Las puertas, totalmente de cristal y sin apenas marco, garantizan la máxima visibilidad y garantizan baja emisividad.
- La puerta de vidrio se extiende hasta la parte superior para maximizar el área de visualización. Combinada con un frontal ciego de muy baja altura, sólo 350 mm, y una iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante, proporciona un volumen de presentación de alimentos excepcionalmente de grandes dimensiones y muy atractiva.
- Para mayor comodidad, estos murales cuentan con descongelación automática y una bandeja de condensador de evaporación automática.
- Las paredes laterales son transparentes, con vidrio de panel doble, lo permite que los alimentos se exhiban desde cualquier ángulo, captando la atención de los clientes mientras caminan por la tienda.
- Cada mural incluye cuatro líneas de estantes sólidos reforzados con una profundidad de 400 mm, fabricados en chapa pintada de color negro. Proporcionan facilidad de uso para la colocación de productos y para la exhibición gracias a sus estantes que se pueden ajustar horizontalmente y en un ángulo. Además, cada estante posee luz led para mostrar tus productos exhibidos de manera más llamativa con el uso de iluminación debajo del estante. Estos estantes están especialmente diseñados para la presentación de bebidas y alimentos, lo que los convierte en la elección ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Temperatura de +3 a +8ºC
- Gas R-290



3

ECOCRISTAL-2677



2

ECOCRISTAL-1977



1

ECOCRISTAL-1377



Sistema de distribución de frío integrada en todo el armario, lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura y minimiza las pérdidas energéticas y la formación de vahos.



Paredes laterales transparentes, con vidrio de panel doble, permiten que los alimentos se exhiban desde cualquier ángulo.



Iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante, proporciona una presentación de alimentos excepcionalmente atractiva.



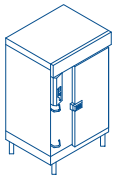
Incluye cuatro líneas de estantes sólidos reforzados, combinados con una altura frontal baja y una iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante.

Murales refrigerados ECOCRISTAL de -2° a +8 °C con grupo incorporado

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Superficie exposición (m^2)	Puertas	Temperatura (ºC)	Medidas totales (mm)
ECOCRISTAL-1377	**19106015**	460	825	2	2	+3 / +8 ºC	1318 x 770 x 1975
ECOCRISTAL-1977	**19106016**	780	1250	3,5	3	+3 / +8 ºC	1943 x 770 x 1975
ECOCRISTAL-2677	**19106017**	1100	2400	4,7	4	+3 / +8 ºC	2568 x 770 x 1975


edenox
edenox
edenox

Abatidores de temperatura



Panel e-feel página 328
Abatidor congelador compacto página 329
Abatidores - congeladores página 330
Células de abatimiento y congelación página 333

Abatidores temperatura

edenox

Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.

Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.

Visualiza vídeos exclusivos

youtube.com/@**edenoxPlay**





Abatidor compacto 3 bandejas

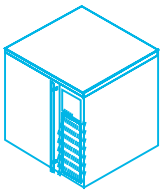
Serie GN 1/1

Células de abatimiento

Serie AM

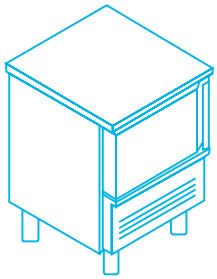
Abatidores temperatura

Abatidores compactos:



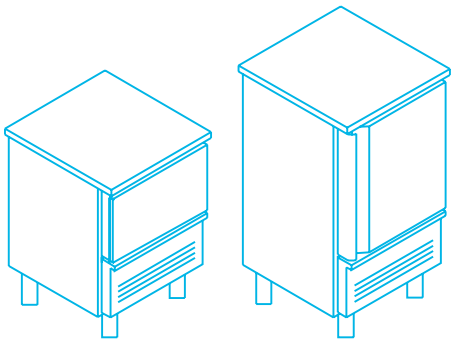
AM-03-11 CD | AM-03-11 E

Abatidores compactos:



AMM-05 E | AM-051 CD

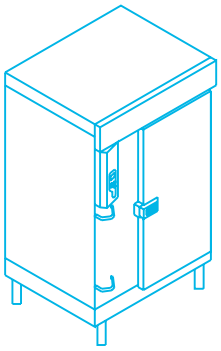
Abatidores compactos:



AM-081 CD

AM-101 CD

Células de abatimiento:
Congelación

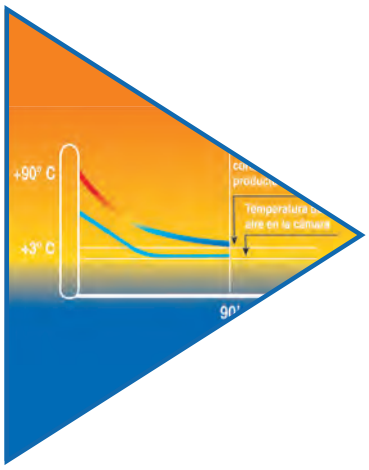


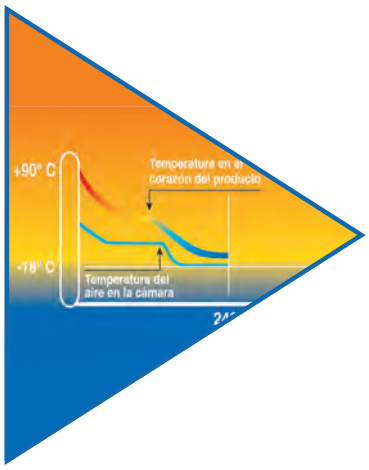
CAM-201 | CAM-202

Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente, tienen la posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio) y un ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

A su vez, el ciclo congelación: +90° a -18° C. Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable y construcción mediante paneles. Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3. Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento. Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.

Abatimiento rápido





Congelación rápida

1
Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

2
En los abatidores con el panel **e-feel** la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

3
La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

4
El panel de control **e-feel** es de muy fácil utilización e intuitivo.



4

Panel e-feel

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**





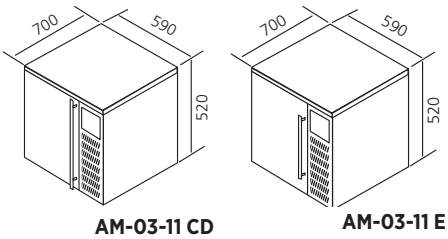
AM-031 CD



AM-031 E



Panel e-feel.



AM-03-11 CD **AM-03-11 E**

Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-03CD HC	**19058894**	3	12	6	0,365	e-feel	590 x 700 x 520
AM-03E HC	**19058908**	3	12	6	0,365	estándar	590 x 700 x 520

Mesas abatidores- congeladores

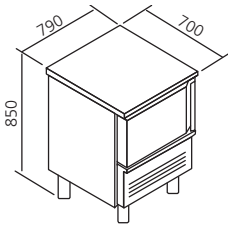
- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



AMM-05 E

AMM-05 E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AMM-05 E	**19102932**	5	18	10	0,064	estándar	790 x 700 x 850



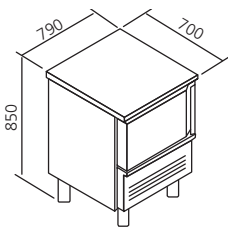
AM-051 CD

AMM-051 CD

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.



Detalle del interior.



Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-051 CD	**19102907**	5	23	13	1,200	e-feel	790 x 700 x 850



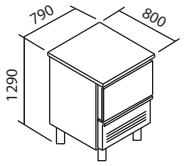
AM-081 CD



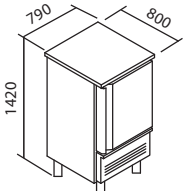
AM-101 CD



Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +70° a +3° C.
- Ciclo congelación: +70° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-081 CD	**19058896**	8	40	24	2	e-feel	790 x 800 x 1290
AM-101 CD	**19058897**	10	50	30	2	e-feel	790 x 800 x 1420

Armarios abatidores - congeladores - Serie GN 1/1 y GN 2/1 (10, 16 bandejas)

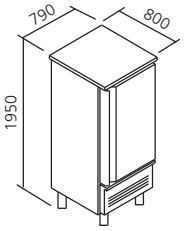


AM-161 CD



AM-102 CD



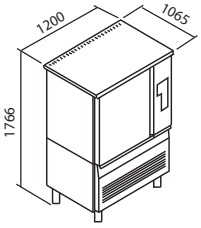


AM-161 CD



Panel e-feel.





AM-102 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+70° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+70° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8, 10 y 16 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 42° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 400/3N/50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

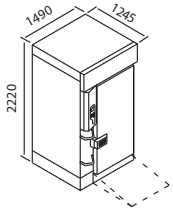
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-161 CD	**19058899**	16 GN 1/1 - EN	80	50	3,500	e-feel	790 x 800 x 1950
AM-102 CD	**19058900**	10 GN 2/1 - EN	100	65	3,300	e-feel	1200 x 1090 x 1766



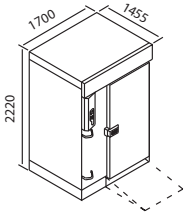
CAM-201



CAM-202



CAM-201



CAM-202

Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R452 A.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

Modelo	Referencia	Medidas	Capacidad	Bandejas GN 1/1	Bandejas GN 2/1	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)
CAM-201-SG	**19017595**	1625 x 1292 x 2264	20	Sí	No	70	48	0,368
CAM-201-GR	**19017597**	1100 x 805 x 650	Equipo frigorífico para CAM-201					4,250
CAM-201-P-SG	**19068480**	1530 x 1255 x 2220	20	Sí	No	105	70	0,850
CAM-201-P-GR	**19068481**	1045 x 765 x 637	Equipo frigorífico para CAM-201-P					4,980
CAM-202-SG	**19017596**	1824 x 1501 x 2264	20	No	Sí	150	100	0,850
CAM-202-GR	**19017598**	1450 x 850 x 785	Equipo frigorífico para CAM-202					6,5
CAM-202-P-SG	**19046870**	1700 x 1455 x 2220	20	No	Sí	210	135	1,050
CAM-202-P-GR	**19046871**	1450 x 850 x 785	Equipo frigorífico para CAM-202-P					8,45


11.8° 76%

Vitrinas frigoríficas

Cavas de maduración de carne página 337
Expositores refrigerados de ingredientes página 338
Vitrinas expositoras refrigeradas página 339
Vitrinas expositoras de sobremesa página 340
Vitrina exspositora de conservación y congelación página 342



Cavas de maduración de carne
EXPOCARN



Las cavas de maduración de carne son un elemento que está adquiriendo notoriedad en la restauración profesional.

El objetivo es ofrecer una carne de mayor calidad, con un sabor más intenso y una textura mejorada. La maduración en seco es la técnica que intensifica y mejora el sabor de la carne, obteniendo una carne extremadamente suave, con un sabor muy intenso y un juego de colores intensos y naturales.

Durante la maduración ocurren dos efectos principales, se rompen los tejidos conectivos de la carne, obteniendo una mayor suavidad, y disminuyendo la humedad de la carne por evaporación, otorgándole un sabor concentrado y complejo.

Utilizamos cavas de maduración que garantizan en todo momento un micro clima ideal controlado independiente de la temperatura externa.

Alcanzamos una máxima seguridad gracias a la esterilización UVC, con una circulación ideal de aire y un control exacto de la humedad y de la temperatura. La excelente calidad del aire se garantiza gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.

Incorpora bloques de sal de Himalaya compuestos por 84 minerales y oligoelementos, entre lo que se incluye el calcio, magnesio, potasio, hierro y cobre. Lo que favorece la formación de la costra exterior en las piezas de carne, consiguiendo un interior más jugoso.







EXPOCARN-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.



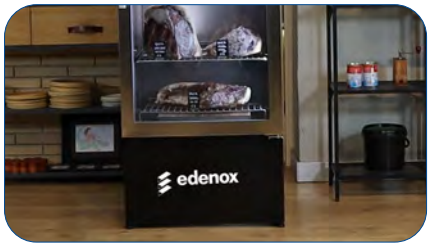
EXPOCARN-150



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 realzar 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 realzar la exposición de la carne.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (ºC)	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Dimensiones (mm)
EXPOCARN 150	**19071802**	140	150	+1ºC a +20ºC	Automático	Ventilada	1 + 1	600 x 620 x 925
EXPOCARN 500	**19071805**	496	220	1ºC a +20ºC	Automático	Ventilada	3 + 1	700 x 750 x 1665

Modelo	Referencia	Tipo	Modelos
KIT SOP CARNE EXPOCARN-150	**19078157**	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-150
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	**19078158**	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500
PEANA EXPOCARN-150	**19078190**	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150
PEANA EXPOCARN-500	**19078159**	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas



EIV-180



EIT-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



Tapa de acero inoxidable 18/10.



Control electrónico de la temperatura con visor digital



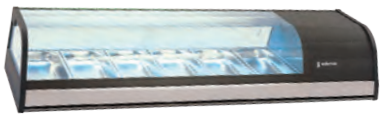
Protección con vitrina de cristal



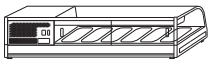
MPGP-180 HC + EIV-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

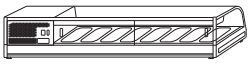
Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (kW)	Tipo	Dimensiones (mm)
EIV-135 HC	**19060595**	5	0,12	Tapa Transparente	1350 x 336 x 450
EIV-180 HC	**19060593**	8	0,12	Tapa Transparente	1750 x 336 x 450
EIV-225 HC	**19060610**	10	0,12	Tapa Transparente	2300 x 336 x 450
EIT-135 HC	**19060598**	5	0,12	Tapa acero inoxidable	1350 x 336 x 222
EIT-180 HC	**19060597**	8	0,12	Tapa acero inoxidable	1800 x 336 x 222
EIT-225 HC	**19060596**	10	0,18	Tapa acero inoxidable	2300 x 336 x 222



EXA-6



EXA-6



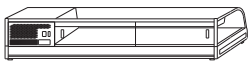
EXA-8



EXA-6 SUSHI



EXA-6 SUSHI



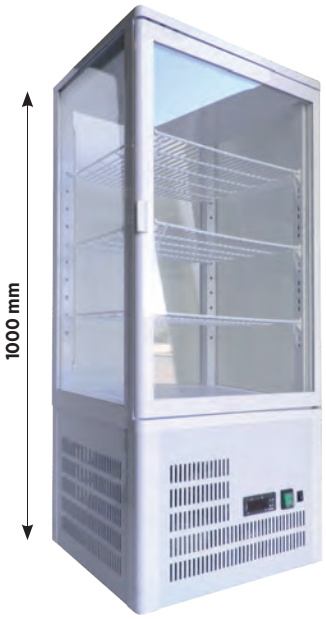
EXA-8 SUSHI

Expositores refrigerados de alimentos y para Sushi

- Construcción interior de acero inoxidable.
- Puertas correderas de cristal. Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo. Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Provistos de desagüe.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas:
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi:
- Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
- Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.
- Temperatura de trabajo -1 a +2ºC

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)
EXA-6 C HC	**19060222**	6	0,11	Tapas	1395 x 400 x 250
EXA-8 C HC	**19060221**	8	0,11	Tapas	1740 x 400 x 250
EXAS-6 C HC	**19060224**	6	0,11	Sushi	1395 x 400 x 250
EXAS-8 C HC	**19060225**	8	0,11	Sushi	1740 x 400 x 250



VIVES-7

Vitrinas verticales de sobremesa

- Esta vitrina de reducidas dimensiones presenta el producto fresco en las mejores condiciones de aspecto y calidad. Es versátil y ligera, ideal para espacios reducidos por la poca superficie que ocupa.
- La visibilidad de la vitrina es máxima ya que las 4 caras de la vitrina son transparentes lo que permite exhibir todos los productos. Además, la luminosidad está asegurada por las tiras de LED interior.
- Temperatura de trabajo +3 °C a +8 °C
- Iluminación LED interior
- Doble cristal
- 2 Estantes regulables en altura
- Termostato y termómetro digital.
- Refrigerante R600a.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Dimensiones del estante 335 x 340 mm.
- Estas vitrinas son un elemento principal en tiendas donde se quiera mejorar la venta por impulso o la venta de productos alternativos o complementarios. El diseño de la vitrina transmite una imagen del producto donde el centro de atención es el propio producto y su frescura.



Las 4 caras de la vitrina son transparentes.



Termostato y termómetro digital. Desescarche automático.



Estantes regulables en altura.

Vitrinas verticales de sobremesa + 3°C a +8°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Nº estantes	Temperatura trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)
VIVES-5 HC	**19072956**	58	164	2	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 849
VIVES-7 HC	**19072958**	78	184	3	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 1000
VIVES-9 HC	**19072959**	98	200	4	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 1150



VICO-300

Vitrina refrigerada de exposición

- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
- Gran capacidad de almacenamiento con iluminación led en dos esquinas verticales que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Rango de temperatura de trabajo de +3 °C a +10 °C que ofrece una gran flexibilidad para guardar diferentes productos como pueden ser ensaladas, botellas, latas de refresco o comidas frescas preparadas.
- La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior para mejorar la claridad del producto y apreciar todos sus detalles.
- Un diseño atractivo gracias a sus formas curvadas, el doble acristalamiento y el acabado exterior en blanco que se integrarán en la decoración y el ambiente de la tienda.
- Se suministran 4 estantes plastificados blancos regulables en altura para organizar el surtido en el interior.
- Dimensiones del estante: 404 x 411mm. 4 pies con regulación para asegurar un asentamiento seguro.
- Gas refrigerante R290. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato y termómetro digital para controlar en todo momento la temperatura y conservación del producto.
- La vitrina VICO es una vitrina moderna, ideal para transmitir profesionalidad en el servicio, sugerir sensaciones a nuestro cliente y mejorar la rentabilidad del local con la venta de productos de mayor valor añadido.



La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior.



La vitrina VICO tiene una gran visibilidad y protagonismo en la tienda.



4 estantes plastificados blancos regulables en altura.

Vitrina refrigerada de exposición +3°C a +10°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)
VICO-300 HC	**19072960**	217	260	+2ºC a +8ºC	515 x 485 x 1842



VERS-120

Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 ºC a 8 ºC.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condesados.
- Nivel sonoro 40dbA.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación







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



La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrina expositora refrigerada sobremesa 0°C a +12°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad (litros)
VERS-100 HC	**19072787**	700 x 467 x 676	150	85
VERS-120 HC	**19072789**	700 x 575 x 676	160	115
VERS-160 HC	**19072790**	880 x 575 x 676	160	146



VECS-120

Vitrina expositora caliente sobremesa

- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.
- Pensada para un uso continuado e intensivo en el punto de venta, permite una fácil limpieza de los cristales y un fácil acceso en el interior.
- Dispone de 3 niveles de exposición, iluminación interior LED para destacar los productos. De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.
- Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, la vitrina incorpora una bandeja de evaporación de agua.
- Con interruptor de encendido de la vitrina, control independiente de la iluminación interior y un control de la temperatura de 30 °C a 90 °C para conservar la temperatura de los alimentos expuestos de manera óptima.
- Un diseño moderno para una vitrina que permite aumentar las compras por impulso o la venta adicional o de algún producto complementario en el punto de venta.







Incorpora bandeja de evaporación de agua.



Cristal frontal abatible para facilitar limpieza.



3 niveles de exposición e iluminación interior LED.

Vitrina expositora caliente sobremesa +30°C a +90°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad (litros)
VECS-100	**19013908**	700 x 462 x 663	800	85
VECS-120	**19013909**	700 x 604 x 675	800	115
VECS-160	**19013910**	880 x 604 x 675	1500	146



VEPS-72

VEPS-72

- Capacidad: 72 litros.
- Temperatura: de 0 °C a 10 °C.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Iluminación LED doble para realzar la visibilidad del producto expuesto.
- Control y display electrónico para el control de la temperatura.
- Base de acero inoxidable.
- Estantes intermedios giratorios con altura regulable de Ø 390 mm.
- Vitrina panorámica con cristal de seguridad doble. Puerta abatible.
- Refrigeración ventilada. Función de descongelación automática con evaporación automática del agua del desescarche.
- Panel de control electrónico con indicación digital.
- Medidas: Ø 450 mm, altura 983 mm.
- Estantes giratorios.



Estantes giratorios e iluminación led.



Vitrina panorámica 360º ideal para presentación de pasteles.



Control digital de la temperatura y de la rotación de los estantes.

Vitrina expositora sobremesa 0°C a +10°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	Temperatura trabajo (ºC)
VEPS-72	**19066908**	450 x 450 x 983	190	72	0-10 ºC



VERA-900-R



VERA-900-C

Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable. 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C. Incluye 4 ruedas y 2 con freno.



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



Puertas correderas en doble cristal.



Gran capacidad de exposición del producto.



Gran capacidad de exposción del producto.



Control de temperatura electónico.



Iluminación en el interior que incrementa los detalles

Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Descripción
VERA-900-R	**19066922**	925 x 702 x 1410	525	+2º a +8º C	Cristal recto
VERA-1200-R	**19066924**	1225 x 702 x 1410	540	+2º a +8º C	Cristal recto
VERA-1500-R	**19091450**	1525 x 702 x 1410	550	+2º a + 8º C	Cristal recto
VERA-900-C	**19066918**	925 x 702 x 1420	525	+2º a +8º C	Cristal curbo
VERA-1200-C	**19066920**	1225 x 702 x 1420	540	+2º a +8º C	Cristal curbo
VERA-1500-C	**19091438**	1525 x 702 x 1420	550	+2º a +8º C	Cristal curbo

Armarios expositores de conservación y congelación 1 puerta



VERSO-400-R

Armario expositor de conservación:

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO. El rango de temperatura para este modelo es de 14-16 ºC.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce. Para otros colores se ruega consultar.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
  - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
  - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
  - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R.
- Refrigerante ecológico R404A en todos los modelos.
- Iluminación mediante LED.
- Opcionalmente se puede incluir la cerradura.

Armario expositor de congelación:

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF
- Se presentan 3 opciones de estantes:
  - En parilla inox, incluye 1 estante de 435x505 y 4 estantes de 503x460 mm fijos.
  - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
  - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R



VERSO-400 EC: Estante de cristal redondo.



VERSO-400: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.



El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.

Armario expositor de conservación +4ºC + 10ºC

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VERSO-400	**19067357**	400	580	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5	680 x 690 x 1820
VERSO-400 BRONCE	**19069374**	400	580	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Bronce	5	680 x 690 x 1820
VERSO-400-R	**19067358**	400	590	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redon-dos	680 x 690 x 1820
VERSO-400-EC	**19067359**	400	600	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820

Armario expositor de congelación -10°C a -17°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VECSO-400	19067355	400	600	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820
VECSO-400 BRONCE	19069376	400	600	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Bronce	5	680 x 690 x 1820
VECSO-400-NF	19067353	400	510	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris Claro	5	680 x 690 x 1820
VECSO-400-NF-R	19067354	400	520	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal	680 x 690 x 1820
VECSO-400-NF-EC	19067356	400	620	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820



VERSO-800-R

Armarios expositores de conservación 2 puertas

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
  - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
  - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
  - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos R

Armarios expositores de congelación 2 puertas

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
  - En parilla inox, incluye 1 estante de 435x505 y 4 estantes de 503x460 mm fijos.
  - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
  - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R



VERSO-800-R: Estante de cristal redondo.



VERSO-800: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.



El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.

Armario expositor de conservación +4ºC + 10ºC

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VERSO-800	19067366	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820
VERSO-800 BRONCE	19069377	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	bronce	10	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-R-EC	19067365	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes cristal	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-R	19067364	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-MIXTA	19067367	1180	+4ºc a +10ºC	Ventilada / estática	Automático / Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-EC	19067368	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820
VERSO-800-MIXTA-EC	19067369	1170	+4ºc a +10ºC / -10ºc a -17ºC	Ventilada / estática	Automático / Manual	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820

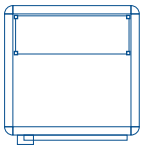
Armario expositor de congelación -10°C a -17°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VECSO-800	19067363	800	940	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820
VECSO-800 BRONCE	19069375	800	940	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Bronce	10	1270 x 690 x 1820


edenox

Máquinas de hielo

Máquinas de hielo granular página 347
Máquinas de hielo de cubito macizo página 347





EL HIELO PERFECTO
ES LO ESENCIAL | ES EDENOX

El fabricador de hielo macizo edenox está fabricado completamente en acero inoxidable, ofreciendo un máximo de calidad en toda la gama e incorporando las últimas tecnologías, garantizando una productividad máxima y una durabilidad en el tiempo.
La característica principal es su fiabilidad, 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. Los cubitos se forman mediante aspersión del agua sobre un evaporador horizontal el cual, al enfriarse, crea cubitos de hielo puro y cristalinos de alta densidad.

El cubito macizo, es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todo tipo de bebidas, ya que el cubito se derrite lentamente. Son ideales para aplicaciones domésticas y comerciales, para cubrir todas las necesidades diarias o apoyar o complementar las máquinas de gran producción, zonas de bares, restaurantes, hoteles, etc...

Características generales

1. CONTROL ELECTRÓNICO CON AUTODIAGNOSIS
2. VENTILACIÓN FRONTAL
3. BAJO COSTE DE MANTENIMIENTO
4. MAQUINAS TROPICALIZADAS





Control electrónico con autodiagnosis.



Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.



La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de avería



Maquinas tropicalizadas: instalación en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.



FHC-37-A-40

Máquinas de hielo de cubito macizo

- La fabricación de cubitos y la limpieza están controlados por un control electrónico que permite una mayor durabilidad de la máquina, reduciendo los costes de mantenimiento y mejorando la higiene del equipo.
- Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.
- Equipado con cable eléctrico de conexión y enchufe tipo schuko.
- El fabricador de cubitos ha sido diseñado para acceder fácil y cómodamente a sus componentes y realizar rápidamente operaciones de mantenimiento.
- Reducción de costes de mantenimiento. La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de mantenimiento o avería. El diseño de la puerta permite acceder rápidamente al interior de la máquina en caso de operaciones de limpieza.
- Envolvente totalmente en acero inoxidable.
- Control electrónico con autodiagnosis.
- Consumo de agua reducido.
- 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 17 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 452A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

Modelo	Referencia	Tamaño del cubito (gr)	Producción 24 h (Kg) nº cubitos	Cubitos por ciclo (Uni.)	Almacenamiento (Kg) nº cubitos	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
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	**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	900	740 x 605 x 915
FHC-80-W-40	**19048237**	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Agua	900	740 x 605 x 915
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



FHG-80-A

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.
- Producción de hielo continúa.
- 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 452A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción 24 h (Kg)	Capacidad almacenamiento (Kg)	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
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

índice general



#narita, Cadaqués
42.28932867746299,
3.278880006402436
https://naritacadaques.com

- Envasado VAKSIC-10 E
- Cortadora CGSP-250-R E
- Inducción ISM-35 x2
- Grifería GM-PL-25 E

A

Abatidor - congelador compacto **329**
Abatidores de temperatura **328**
Abatidores de temperatura células de abatimiento y congelación **333**
Accesorios armarios refrigerados **309**
Accesorios mesas refrigeradas **287**
Accesorios para lavavajillas de apertura frontal **177**
Accesorios para lavautensilios **193**
Armarios abatidores congeladores (serie GN 1/1) **331**
Armarios altos de pie **63**

Armarios calentadores de platos 63
Armarios de pared cerrados, con puertas 62
Armarios de pared abiertos 62
Armarios de pared con escurridor de platos 62
Armarios de pie para artículos de limpieza 63
Armarios de vino 123
Armarios esterilizadores 82
Armario refrigerado y mantenimiento de congelados 2 puertas 315
Armarios expositores de pastelería 343
Armario refrigerado para pescado 306
Armarios expositores de vino 122
Armarios para el mantenimiento de congelados (serie 700) 304
Armarios mantenimiento congelados Gastronorm (serie GN 2/1) 308
Armarios refrigerado mantenimiento congelados serie Euronorm 308
Armarios refrigerados con puertas de cristal 316
Armarios con compartimento congelados y pastelería (GN 2/1) 308
Armario refrigerado expositor Black 316
Armarios refrigerados para exposición profundidad 740 mm 319
Armarios refrigerados para pescado 306
Armario serie ecocristal - profundidad 770 mm 323
Armarios mantenimiento congelados en acero inoxidable 314
Accesorios armarios refrigerados 309
Abatior congelador compacto 329
Abatidor panel e-feel 328

B

Bancadas, con estantes de aluminio y polietileno 69
Baño María eléctrico GN 1/1 210
Baño María eléctrico GN 1/1 encastrable (gama snack) 214
Baños María sobremesa 58
Baños María, carros 153
Baños María, mesas 59
Baños María, muebles 59
Barbacoas a gas, gama snack 650 207
Bastidores para fregaderos 26
Bastidores para fregaderos para incorporar lavavajillas 177
Botelleros 290
Brazos trituradores-batidores 268
Brazos trituradores-batidores accesorios 269
Brazos trituradores-batidores velocidad fija 266
Brazos trituradores-batidores velocidad variable 267
Buffet, Drop-In 90
Buffet, Drop-In; accesorios para 112
Buffet. Chafing dish 113
Buffet. Cristales protectores 110
Buffet. Cuba para mantenimiento de congelados 98
Buffet. Elementos calientes 96
Buffet. Elementos fríos 92
Buffet. Pantallas, soportes y cristales 108
Buffet. Placa vitrocerámica 98
Buffet. Vitrinas calefactadas 104
Buffet. Vitrinas calientes de sobremesa 104
Buffet. Vitrinas cúbicas refrigeradas puertas abatibles posteriores 102
Buffet. Vitrinas cúbicas murales 102
Buffet. Vitrinas refrigeradas ventiladas puertas abatibles 103
Buffet. Vitrinas refrigeradas ventiladas 103

C

Carros calientes Thermik 148
Carros altos con guías para cubetas gastronorm 146
Carros bajos con guías para cubetas gastronorm 147
Carros baño María 153
Carros calientes 151
Carros calientes panel de mando electrónico 149
Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante 153
Carros calientes gama Thermik 148
Carros con guías para bandejas isotérmicas 147
Carros con guías para cestas de vajilla 145
Carros de servicio en polietileno 142
Carros de servicio estándares y reforzados en acero 140
Carros de servicio estándares, accesorios para carros 141
Carros de servicio y recogida 141
Carros encastrables con guías 147
Carros neutro ISO 156
Carros para bandejas de autoservicio 147
Carros para el mantenimiento de la temperatura 150
Carros transporte y estocaje de cestas de vajilla acero inoxidable 145
Carros para el transporte y estocaje de platos 151
Carros para envasadoras al vacío 142
Carros para lavado 143
Carros porta platos 143
Carros porta platos de pozos ajustables en polietileno 144
Carros reforzado para grandes cargas 142
Carros refrigerados 152
Cestas para lavavasos y lavavajillas 198
Chef-N-Go! 223
Cocedor de pasta eléctrico con base 210
Cocedor de pasta eléctrico encastrable 214
Cocina a gas con horno, gama snack 550 215
Cocina a gas con horno, gama snack 650 215
Cocina a gas encastrable 213
Cocina freidora eléctrica encastrable 213
Cocina vitrocerámica encastrable 213
Cocinas a gas, gama snack 550 206
Cocinas a gas, gama snack 650 206
Cocinas eléctricas y vitrocerámicas 207
Congeladores horizontales 294
Conservador de fritos 210
Cocina freidora eléctrica 207
Contenedor cubertero 160
Contenedor para desechos 82
Contenedores isotérmicos 161
Cortadora automática 261
Cortadoras de fiambre Gama Estándar 258
Cortadoras de fiambre manual 263
Cortadoras de fiambre profesional con engranajes 261
Cortadoras de fiambre profesionales 259
Cortadoras de fiambres 258
Cortadoras profesionales verticales 262
Cuba baño maría. Drop-in 96
Cubetas Gastronorm de acero inoxidable 159
Cubetas para helados 160

Cubos de desperdicios o para usos varios 83
D
Descalcificadores de agua y cubos inoxidable 197
Dispensadores de gel 83
Drop-In, Buffet 92
Drop-In, Buffet; accesorios para 111
Drop-In, Chafing dish 113
Drop-In, Cristales protectores 110
Drop-In, Cuba de hielo 95
Drop-In, Cuba para mantenimiento de congelados 95
Drop-In, Elementos calientes 99
Drop-In, Elementos fríos 92
Drop-In, Pantallas, soportes y cristales 106
Drop-In, Placa vitrocerámica con pantalla de calor 98
Drop-In, Vitrinas calefactadas 104
Drop-In, Vitrinas curva caliente mural 104
Drop-In, Vitrinas con iluminación y calefacción sin base 105
Drop-In, Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores 103
Drop-In, Vitrinas refrigeradas cúbicas murales 102
Drop-In, Vitrinas refrigeradas ventiladas 103
E
Elemento neutro (Gama Snack estándar 650) 206
Enfriadores de botellas 290
Envasadora de pie 254
Envasadora de vacío controlada por sensor 252
Envasadoras al vacío 252
Envasadoras al vacío controladas por sensor - Sline Plus 252
Envasadoras al vacío controladas por tiempo - Vaksic E 250
Envasadoras de aspiración externa 251
Envasadoras de vacío de tiempo 250
Esatción buffet trinchante 97
Estanterías de aluminio y polietileno 68
Estanterías de sobremesa con luz y calor 57
Estanterías modulares de aluminio y polietileno 72
Estanterías murales 79
Estanterías fijas tubulares 78
Expositor refrigerado mural 291
Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) 338
Expositores refrigerados de alimentos (Sushi) 338
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas 338
F
Fondos perforados Gastronorm 160
Fregadero con cubeta y orificio para desperdicios 31
Fregadero escurridor 31
Fregadero vertedero 32
Fregaderos 26
Fregaderos industriales 26
Fregaderos soldados al bastidor con puertas 30
Fregaderos soldados para lavavajillas 29
Fregaderos, tubos rebosadero y válvulas de desagüe 34
Freidora eléctrica encastrable 213
Freidoras a gas y eléctrica 209
Freidoras profesionales de sobremesa 232
G
Gama Snack 650 Encastrable 212
Gama Snack 550 215
Gastronorm, cubetas de acero inoxidable 156
Gastronorm, recipientes 156
Grifería accesorios 43
Grifería Industrial 38
Grifería para lavavajillas 196
Grifos 38
Grifos de pedal 43
Grifos ducha 38
Grifos ducha 2 aguas 39
Grifos electrónicos 42
Grifos extensibles 40
Grifos monomado altura 600 40
H
Horno compacto de convección 225
Horno de convección 225
Horno gastronomía 225
Horno panadería 229
Horno regenerador a baja temperatura 234
Horno ultra rápido. Speed oven 223
Hornos de brasa 231
I
Inducción 240
Inducción de encastre 241
Inducción de sobremesa 240
Islas de congelación 294
L
Largueros 70
Lavabos 33
Lavamanos de pie 35
Lavamanos murales 31
Lavautensilios accesorios 192
Lavautensilios altura 650 mm 192
Lavautensilios altura 800 mm 193
Lavavajillas apertura frontal 176
Lavavajillas de arrastre de cestas compactos 186
Lavavajillas de arrastre de cestas compactos con túnel de secado 186
Lavavajillas de capota 180
Lavavajillas de capota posibilidades de instalación 183
Lavavasos 170
M
Máquinas de hielo 347
Máquinas de hielo de cubito macizo 347
Máquinas de hielo granular 347
Mascarillas quirúrgicas y autofiltrantes 86
Mesa con módulo de 3 cajones 51
Mesa mural con puerta y con espacio para cubo desperdicios 51
Mesa mural con puerta y orificio para desperdicios 51
Mesa preparación de carne y pescado 32
Mesa preparación de verduras 32
Mesas abatidores congeladores 330
Mesas angulares 53
Mesas baño María 58
Mesas cafeteras, mesas frente mostrador 60
Mesas calientes 55

Mesas centrales con puertas pasantes, mesas de trabajo 50
Mesas centrales desmontadas, mesas de trabajo 48
Mesas de altura 600 mm 52
Mesas de terraza 56
Mesas de trabajo 48
Mesas de trabajo angulares 53
Mesas de trabajo angulares con puertas 53
Mesas de trabajo, accesorios 53
Mesas de trabajo, cajonera y cajones 53
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa con luz y calor 57
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa neutras 57
Mesas de trabajo, estantes para mesas centrales y murales 48
Mesas estanterías cafetería, frente mostrador 61
Mesas murales con cubetas 58
Mesas murales con puertas, mesas de trabajo 50
Mesas murales desmontadas, mesas de trabajo 48
Mesas murales sin estante inferior 54
Mesas para lavavajillas de capota 182
Mesas para mantenimiento de congelados (serie 600) 280
Mesas para mantenimiento congelados Gatronorm (serie GN 1/1) 283
Mesas refrigeradas 276
Mesas refrigeradas con cajones (serie 600) 279
Mesas refrigeradas con fregadero (serie 600) 281
Mesas refrigeradas frente mostradores (serie 600) 279
Mesas refrigeradas Gastronorm (serie GN 1/1) 281
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones (serie GN 1/1) 282
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero (serie GN 1/1) 281
Mesas refrigeradas Gastronorm puertas pasantes (serie GN 1/1) 282
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm (serie GN 1/1) 283
Mesas refrigeradas Gastronorm preparación pizzas (serie GN 1/1) 285
Mesas refrigeradas para la preparación de ensaladas y pizzas 293
Mesas refrigeradas serie 600 278
Microondas 220
Muebles bajos para Gama snack estándar 211
Muebles baño María 59

P

Panel e-feel (abatidores de temperatura) 328
Pantalla mantenedora de calor 238
Pantallas para buffet, Drop-In 107
Peana para lavavasos 31
Perfiles divisorios Gastronorm 160
Picadora de carne PA 265
Picadoras de carne PI 264
Placas calientes de sobremesa 238
Placas fry-top vitrocerámicas 243
Placas refrigeradas para pegado bajo encimera 92
Planchas fry-tops a gas y eléctricas, gama snack 650 208
Planchas fry-tops a gas, gama snack 550 215
Planchas fry-tops eléctricas encastrable 215
Porta platos mural 143

R

Recipiente recoge-cubiertos 198
Recipientes Gastronorm de acero inoxidable 160

S

Salamandra eléctrica ultra rápida 219
Salamandras gratinadoras con techo móvil 219
Seguridad e higiene 82
Self-service, correbandejas 135
Self-service, dispensador de vasos 135
Self-service, elemento para carro caliente dispensador de platos 132
Self-service, estanterías con luz y con luz y calor 136
Self-service, soporte y cristal para pantallas neutras 136
Self-service, estructuras con luz y calor 136
Self-service, isla central baño María 131
Self-service, isla central frío 129
Self-service, mesas calientes 131
Self-service, mesas neutras 131
Self-service, mueble dispensador de cestas 132
Self-service, muebles ángulo 134
Self-service, muebles baño María 130
Self-service, muebles caja 133
Self-service, muebles dispensadores de platos 132
Self-service, muebles fríos (cubas y placas) 128
Self-service, paneles decorativos 133
Self-service, posa platos 134
Self-service, ruedas 137
Self-service, tolva de pan, bandejero y cubertero 135
Self-service, vitrina refrigerada 129
Self-service, zócalos 137
Soportes de pared para brazos trituradores 269
Soportes para marmitas para brazos trituradores 269
SousVide portatil 255
SousVide, baño maría estático 254

T

Tapas Gastronorm 156
Termoselladora de barquetas 255
Terraza, mesas 56
Tostadora eléctrica de cinta 235
Tubos rebosadero y válvulas de desagüe 32
Túnel de secado con lavavajillas de arrastre de cestas compactos 187

V

Vinacotecas Enolux 120
Vitrina refrigerada mural tiendas conveniencia 354
Vitrinas expositoras de cristal recto y curvo 341
Vitrinas expositoras de sobremesa pastelería 340
Vitrinas expositoras de sobremesa refrigeradas y calientes 340
Vitrinas expositoras refrigeradas 339
Vitrocerámica 238

W

Wok, inducción de encastre 241
Wok, inducción de sobremesa 240

ASPECTOS GENERALES

Las presentes Condiciones Generales de Venta ("CGV") se aplicarán a todas las ventas y entregas de productos que se realicen entre edenox, S.A. ("edenox") y el Cliente.

En caso de discrepancia entre estas CGV y los pedidos realizados, primarán las presentes CGV. Si alguna estipulación de las presentes CGV resultara inválida o nula, esta nulidad no afectará al resto de estipulaciones contenidas en las presentes CGV.

El cliente acepta las presentes condiciones generales de venta por el sólo hecho de cursarnos su pedido.

PEDIDOS

Los pedidos deberán cursarse por escrito (e-mail).

Cualquier modificación de los términos de un pedido por el Cliente no será vinculante para edenox hasta que no exista acuerdo de ambas partes por escrito sobre las nuevas condiciones.

Salvo pacto en contrario, los plazos de entrega no tienen carácter esencial de forma que los retrasos en la entrega no darán derecho al Cliente a resolver el contrato o cancelar el pedido en curso.

Si por algún motivo se procediese a la cancelación total o parcial de un pedido, igualmente deberá hacerse por escrito. La cancelación total o parcial de un pedido no será válida si el/los producto/s han salido de los almacenes de edenox.

No podrá anularse un artículo con alguna particularidad en su fabricación; en este caso edenox lo notificaría al Cliente a la recepción del pedido.

Los pedidos deberán pasarse con las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

PRECIOS

Los precios de la presente lista-catálogo son precios recomendados de venta al público y figuran en Euros.

Los precios, en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del producto.

Todos los precios se entienden sin accesorios.

Sobre los precios netos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

TRANSPORTE Y PORTES

La mercancía viajará a portes pagados por el medio que estime oportuno edenox, repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos de pedidos inferiores a 600 € en la península Ibérica y con destino a Baleares, el importe mínimo a 800 €. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el Cliente será a cargo de este último. Toda descarga o carga será responsabilidad del Cliente. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del Cliente, ya sea el envío a portes pagados o debidos.

CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS

En el momento de la entrega, el Cliente debe controlar obligatoriamente el estado de las mercancías entregadas, escribir las reservas precisas, si las hubiese, en el documento de entrega del transportista y enviar copia a edenox antes de 24 horas de recibida la mercancía.

Si las reservas no se hacen en el momento de la entrega, pero se efectúan antes de las 24 horas de recibida la mercancía, el Cliente deberá notificarlo, siempre por escrito, a la agencia de transportes, enviando una copia a edenox. En el caso que el Cliente encargue a edenox realizar la entrega directamente al usuario, el primero siempre será responsable de la correcta recepción de las mercancías y de la posible formulación de reservas al transportista, en las mismas condiciones que se indican en el párrafo anterior.

De no respetarse este procedimiento, edenox no podrá ser considerado responsable de los daños ocurridos durante el transporte ni de las pérdidas o vicios manifiestos.

Las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones realizadas fuera de las 24 horas posteriores a la entrega de la mercancía.

DEVOLUCIONES DE PRODUCTO

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso y por escrito de edenox.

En el caso de la aceptación de una devolución del producto, todos los gastos generados, incluido los portes, correrán a cargo del Cliente. Los productos se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía en el momento de su recepción en nuestros almacenes, reservándose edenox el derecho a estipular el precio final del abono.

En todos los casos, a la nota de abono correspondiente se le deducirán los portes del primer envío, así como los costes de comprobación y adecuación de la mercancía para la puesta a la venta.

No se admitirá, en ningún caso, la devolución de productos que hayan sido probados, manipulados o usados, ni tampoco los que no lleven su embalaje original en perfecto estado.

En el caso que correspondiera abonar un producto, el importe de la factura de abonos siempre se descontaría de la factura que generase un pedido posterior.

RECLAMACIONES

La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el Cliente a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

GARANTÍA

Corresponde al Cliente prestar un adecuado servicio técnico, la instalación y el mantenimiento de los aparatos fabricados y/o comercializados por edenox, por lo que el Cliente deberá tener la cualificación necesaria para emitir un diagnóstico de la causa en caso de avería, es decir, deberá acreditar si la misma es imputable a un vicio o defecto originario o a causas ajenas al propio aparato.

edenox se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluida la manipulación, instalación, puesta en marcha, reparación y desplazamientos o utilización incorrecta del material por parte del Cliente o el destinatario final.

La garantía será de 12 meses solamente para componentes defectuosos de fabricación.

Una vez el Cliente haya constatado el defecto, deberá enviar el componente a edenox para su comprobación, a portes pagados.

Todo material solicitado en garantía se facturará y una vez edenox haya verificado la existencia del defecto y éste sea imputable a edenox, se procederá a su correspondiente abono.

Quedarán excluidas de la cobertura de la garantía edenox:

a) Las averías provocadas por actos malintencionados, negligencia o mal uso del aparato por parte del destinatario o terceros, así como lámparas y cristales.

b) Las averías producidas por causas fortuitas, fuerza mayor (fenómenos atmosféricos o geológicos entre otros), y en general, las averías causadas por elementos ajenos al aparato, así como problemas derivados por deficiencias de suministro eléctrico, agua o gas.

c) Las operaciones de mantenimiento y sustitución de elementos consumibles del aparato.

d) Los cambios de tonalidad, oxidación o corrosión del aparato o de cualquiera de sus elementos.

e) Aquellas intervenciones que se deriven de una incorrecta instalación del aparato o de la falta de mantenimiento del mismo.

CONDICIONES DE PAGO

Hasta la concesión de crédito a un Cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.

Las facturas de un importe inferior a 300 €, serán abonadas mediante transferencia bancaria al contado.

De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el Cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o los gastos de demora.

ENVÍO DE REPUESTOS

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de edenox hasta el total pago de la misma por parte del Cliente.

En caso de que el Cliente incumpla sus obligaciones de pago, edenox podrá retirar los productos suministrados, reservándose el derecho de reclamación por daños o perjuicios causados.

Los gastos derivados de la retirada de los productos correrán a cargo del Cliente.

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL

Con respecto a la lista-catálogo, edenox es el titular de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial.

Queda totalmente prohibida tanto la reproducción total o parcial, por cualquier medio y en cualquier tipo de soporte del contenido de la lista-catálogo, como la distribución, comunicación y/o transformación de la misma sin la autorización expresa y por escrito de edenox.

Información

Las descripciones, características y fotografías contenidas en esta lista-catálogo deberán entenderse a nivel informativo. edenox se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

JURISDICCIÓN

Para la resolución de cualquier cuestión o disputa que pueda existir entre las partes sobre la validez, interpretación, ejecución y/o resolución del contrato, las partes, con expresa renuncia al fuero que les pudiera corresponder, se someten exclusivamente a los Juzgados y Tribunales correspondientes al domicilio social de edenox sito en La Llagosta (Barcelona). La legislación aplicable será la legislación española.

#síguenos!

edenox social media

Síguenos en nuestro ecosistema digital para estar al tanto de todas las novedades sobre TU PROVEEDOR INTEGRAL DE HOSTELERÍA. No te olvides del @ si quieres mencionarnos, acompañado de los #hashtags

#edenox
#fríocomercial #cocción
#preparaciónestática
#distribuciónalimentos
#exposiciónalimentos
#lavadovajilla
#preparacióndinámica
#conservación



¡Te esperamos allí!,
nuestras redes sociales son:

INSTAGRAM: @edenox_es
LINKEDIN: @edenox
FACEBOOK: https://ibit.ly/GKQyv
YOUTUBE: @edenoxPlay
WEB: www.edenox.es



Delegaciones

CENTRO Y NORTE:
Adriano García García
M +34 671 07 06 46
a.garcia@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

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

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

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

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

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