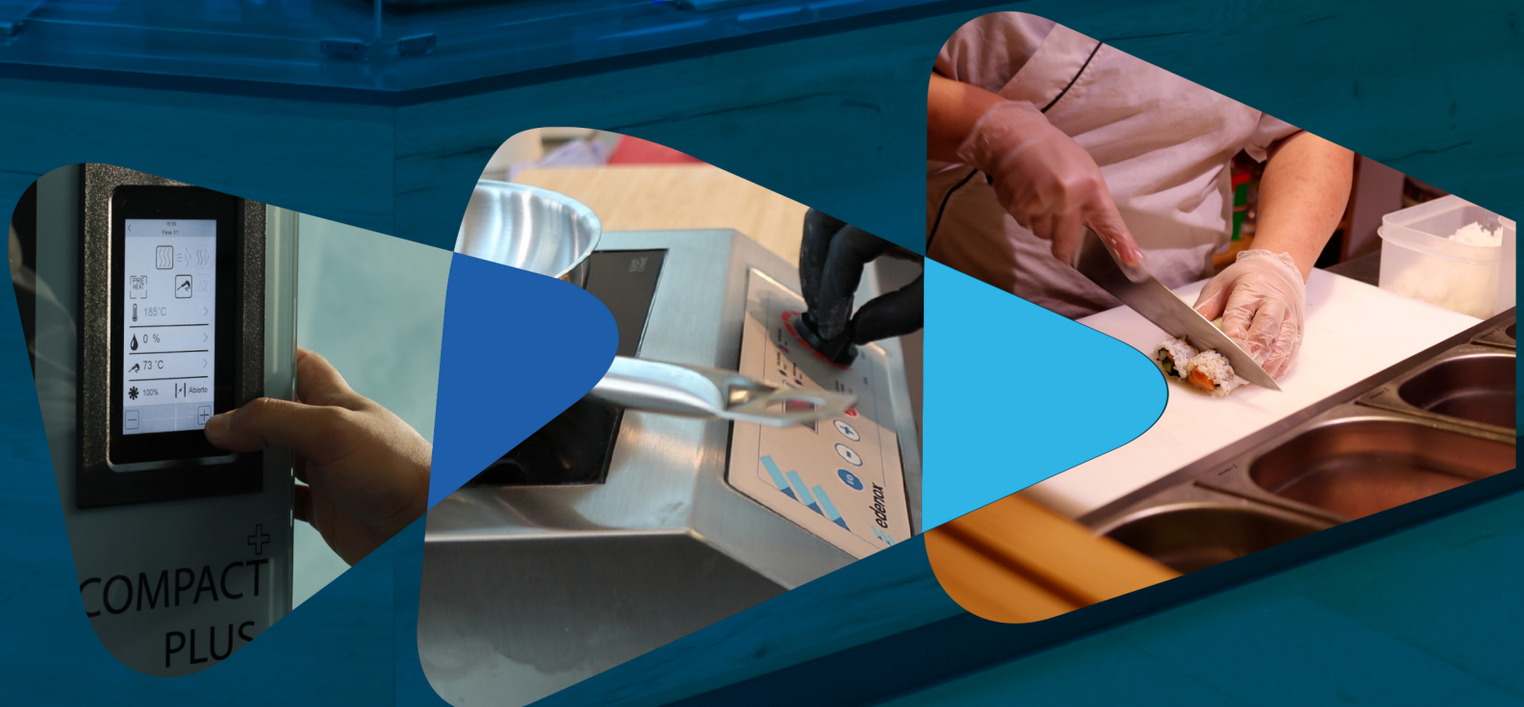
edenox | catálogo 2022



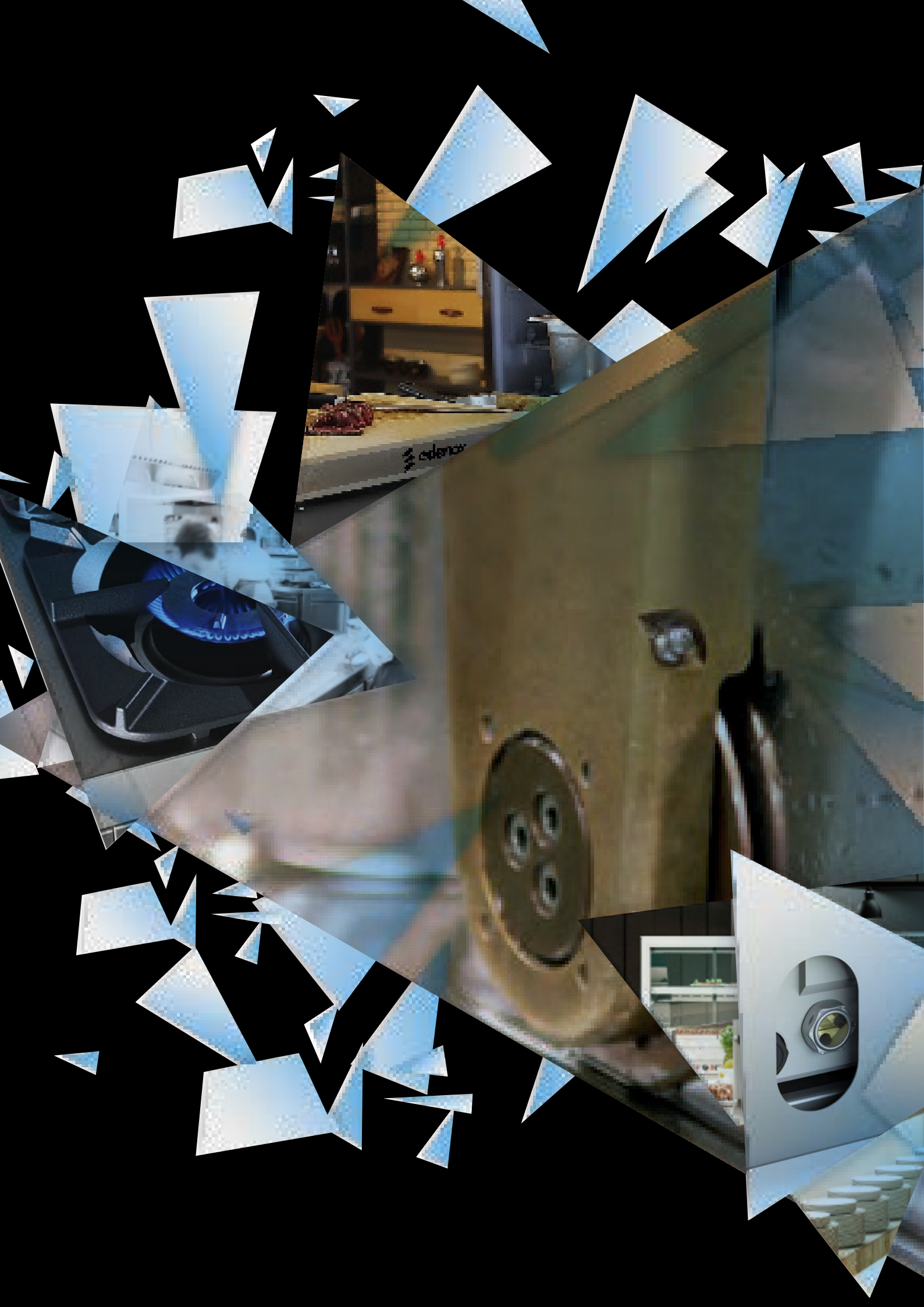
edenox su proveedor integral de hostelería

www.edenox.es

"...
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 PARTE DE EDESA, PERO VA
MÁS ALLÁ, TRANSFORMÁNDOSE EN UN
CONCEPTO QUE CONECTA EL ORIGEN
DE LA MARCA CON EL MATERIAL
QUE NOS REPRESENTA, EL
ACERO INOXIDABLE."

edenox



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 en un estilo con personalidad.

El resultado es el estilo edenox, nuestro estilo, una filosofía de trabajo diaria que aplicamos en nuestros diseños, nuestros productos y en nuestra oferta.

La esencia edenox **y su espacio**

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.

UNA MARCA GLOBAL

En edenox, la fabricación es la piedra fundamental de nuestra empresa.
Estamos orgullosos de ser un fabricante líder en este mercado.
Nuestros productos proceden de seis plantas de fabricación ubicadas en 6 países y en tres continentes.
Las mismas normas uniformes de calidad y procesos en todas las fábricas garantizan en todo el mundo productos de calidad "made by **edenox**".

DELEGACIONES

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

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

1 **ESTE**
RAFAEL MOLINA
M +34 671 07 12 33
r.molina@edenox.com

2 **ANDALUCÍA, EXTREMADURA, MURCIA Y ALBACETE**
PEDRO CAMPAÑA
M +34 607 51 62 52
p.campana@edenox.com

3 **NOROESTE**
RAMIRO LESTÓN
M +34 671 07 13 84
F +34 881 00 86 41
r.leston@edenox.com

4 **CENTRO Y NORTE**
ADRIANO GARCIA
M +34 671 07 06 46
a.garcia@edenox.com

5 **OFICINA COMERCIAL**
ESTER LÓPEZ
T +34 93 565 13 18
M +34 664 570 269
F + 34 93 575 03 42
e.lopez@edenox.com

ESTHER SANCHÉZ
T +34 93 565 11 30
M +34 664 570 283
F + 34 93 575 03 42
esther.sanchez@edenox.com

6 **PORTUGAL**
PAULO PIRES
M +351 937 285 304
M +34 670 43 02 21
F +93 575 03 42
p.pires@edenox.com

EQUILIBRADOS POR NATURALEZA

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.

Creemos que 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.

NOVEDADES

Novedades **edenox 2022**
Más información en la web **www.edenox.es**

edenox
Tsuboni

Snack 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.

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.

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).

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.

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.

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.

Inducción de sobremesa 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.

SubZer0

Enfriadores de botellas BSZ-100

- Botellero especialmente diseñado para asegurar temperaturas en su interior entre -3ºC y -1ºC. Este rango de temperaturas permite servir la cerveza muy fría, así como otro tipo de refrescos a temperaturas negativas.
- Acabado exterior acero galvanizado color blanco e interior galvanizado.
- Dos puertas correderas con tirador incorporado, inyectadas, con la parte superior en acero inoxidable acabado satinado y en la parte inferior con contrapuerta en material termoplástico que actúa como barrera térmica. Parte superior en acero inoxidable.
- 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/m3.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Rodapié, en acero esmaltado en color negro, con refuerzo para el grupo en la parte central.
- Control de temperatura por termostato digital.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de -3° a -1 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Armarios para mantenimiento de congelados con puerta de cristal serie 700

- 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.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación 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.

Armarios para mantenimiento de congelados con puerta de cristal 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.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- 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.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20 °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.

Armarios mixtos refrigerados y armarios con compartimiento de congelados – Serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- **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 compartimiento para congelados serie GN 2/1:**
- El compartimiento de congelados está provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidables. Este compartimiento 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.

Armarios mixtos refrigerados y de mantenimiento de congelados – Serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable y marco de la puerta calefactados para evitar formación de hielo.
- 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 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.
- 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.
- 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

Armario refrigerado expositor de bebidas de 1 puerta

- 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, 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.

Armario de mantenimiento de congelados de 1 puerta

- La serie S-1 de nuestro 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.
- Incorporan dos patas frontales y dos rodamientos en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Refrigeración estática mediante 6 estantes evaporadores. Además, incorpora una turbina interior para mejorar la homogeneidad de la temperatura. Excelente rendimiento.
- 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.
- Las dimensiones interiores del armario son 475 x 440 x 1550mm.

Armario mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado de 2 puertas

- Dotado de cerradura con llave.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto. iluminación es mediante LED e incorpora dos tiras verticales en ambos laterales interiores y tras el canopy.
- Incorpora ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas 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.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- **Congelación ventilada para el modelo ACE-952-C V**.
- Marcos en las puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo.

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.

Armarios Superenfriadores serie Slush

- Los armarios superenfriadores Slush de Edenox disponen de la última tecnología para enfriar las bebidas por debajo de 0° C sin congelarlas. Esto permite servir bebidas por debajo del punto de congelación conservando su estado líquido.
- Cuentan con un diseño en el que se han cuidado todos los acabados y detalles para ofrecer una sensación de expositor elegante, moderno y de alta calidad.
- El sistema frigorífico está diseñado para trabajar a temperaturas de -8°C a -4°C. La distribución del frío en el interior es altamente homogénea para evitar la congelación del producto. Para ello el frio se distribuye en su interior por los laterales y por la parte trasera del armario mediante un canalizador.

El aspecto visual de la bebida enfriada con máquinas efecto Slush es de un aspecto granizado, pero con una composición más líquida, sin llegar a congelar.

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.

Vitrinas expositoras para alimentación

- El diseño compacto y esbelto optimiza la capacidad del plano de exposición y proyecta perfectamente el producto listo para venta. Completamos la exposición con un estante adicional para impulsar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo -2ºC y 2ºC.
- Sistema de refrigeración ventilado. Evaporación automática del agua de condesados. Nivel sonoro 40dbA
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- La capacidad de la vitrina se refuerza con una zona de almacenamiento con reserva de frío, que permite tener listo el producto antes de su exposición para su venta.
- Para resaltar las características del producto disponemos de iluminación LED de serie.
- Refrigerante respetuoso con el medio ambiente R290.

Isla central refrigerada con grupo incorporado

- Ideal para la exposición de queso, lácteos, productos frescos, precocinados, sushi, etc. Son la opción para resaltar el producto promocionado en espacios de alto tráfico de clientes.
- Se presentan 3 medidas con anchos entre 1055 y 1500mm con una altura de 930mm.
- Permiten trabajar con alimentos como productos lácteos, verduras o carnes.
- Clase Climática 3M1 = 0ºC - +4ºC
- Isla central de refrigeración abierta con grupo incorporado.
- Destacan por una excelente visibilidad del producto y una versatilidad total.
- Control electrónico de la temperatura.
- Sistema de desescarche automático.
- Con cortina nocturna.
- Cristal lateral doble.
- Refrigerante R-290.

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.
- Posición de "aviso" cuando introducimos productos frescos o dejamos la puerta abierta. Esta señal se apaga cuando el congelador alcanza la temperatura seleccionada.

Congeladores horizontales puerta de cristal hasta 2 metros

- Amplia gama de congeladores disponibles en puertas de cristal desde 110 hasta 670 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética. Se presentan 7 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.

ÍNDICE GENERAL

PREPARACIÓN ESTÁTICA

Página 17-84

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Página 85-168

LAVADO DE VAJILLA

Página 169-204

COCCIÓN

Página 205-246

PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN

Página 247-272

FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES DE TEMPERATURA

Página 273-368

edenox

PREPARACIÓN ESTÁTICA

Si tienes una cocina industrial, necesitas un buen equipamiento para poder sacarle el mejor provecho, un equipamiento acorde con tu restaurante u hotel y dispuesto en el lugar más adecuado.

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

edenox
C
B
A
edenox

FREGADEROS

Fregaderos industriales, bastidores y estantes
página 22

Fregaderos industriales gama gran capacidad
página 24

Fregaderos soldados para lavavajillas
página 25

Fregaderos soldados con puertas
página 26

Fregaderos y mesas especiales
página 27

Lavabos
página 29

Lavamanos murales
página 30

Lavamanos de pie
página 31

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

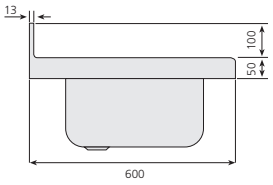
Fregaderos gama 600

- 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	P.V.P. Euros €
	FI-66/10	**19004681**	600 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250	**392,00**
	FI-76/10	**19004734**	700 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300	**447,00**
	FI-106/11-D	**19004726**	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	**449,00**
	FI-106/11-I	**19004727**	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	**449,00**
	FI-126/11-D	**19004781**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	**338,00**
	FI-126/11-I	**19004782**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	**338,00**
	FI-136/11-D	**19004744**	1300 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	**559,00**
	FI-136/11-I	**19004745**	1300 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	**559,00**
	FI-106/20	**19004783**	1000 x 600	Sin escurridor	400 x 400 x 250	**664,00**
	FI-126/20	**19004829**	1200 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250	**688,00**
	FI-136/20	**19004886**	1300 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300	**815,00**
	FI-146/21-D	**19004830**	1400 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	**692,00**
	FI-146/21-I	**19004831**	1400 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	**692,00**
	FI-166/21-D	**19004908**	1600 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	**756,00**
	FI-166/21-I	**19004909**	1600 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	**756,00**
	FI-186/21-D	**19004964**	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	**793,00**
	FI-186/21-I	**19004965**	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	**793,00**
	FI-206/22	**19004910**	2000 x 600	1 de cada lado	500 x 400 x 250	**903,00**
	FI-256/22	**19004919**	2500 x 600	1 de cada lado	500 x 500 x 300	**1.038,00**

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	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600	BF-66	**19004722**	**242,00**	EB-66	**19004554**	**115,00**
700 x 600	BF-76	**19004747**	**262,00**	EB-76	**19004573**	**123,00**
1000 x 600	BF-106	**19004772**	**287,00**	EB-106	**19004623**	**176,00**
1200 x 600	BF-126	**19004779**	**300,00**	EB-126	**19004645**	**196,00**
1300 x 600	BF-136	**19004767**	**306,00**	EB-136	**19004680**	**211,00**
1400 x 600	BF-146	**19004780**	**357,00**	EB-146	**19004685**	**230,00**
1600 x 600	BF-166	**19004804**	**360,00**	EB-166	**19004702**	**253,00**
1800 x 600	BF-186	**19004809**	**395,00**	EB-186	**19004743**	**291,00**
2000 x 600	BF-206	**19004828**	**430,00**	EB-206	**19004776**	**309,00**
2500 x 600	BF-256	**19004963**	**503,00**	EB-256	**19004826**	**375,00**
1200 x 600	BF-126-L	**19004398**	**326,00**	Incluye estante	Modelo para lavavajillas	
1800 x 600	BF-186-L	**19004403**	**636,00**	Incluye estante	Modelo para lavavajillas	

* Modelos para lavavajillas

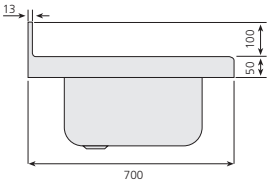
Fregaderos gama 700

- 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.

1

FI-127/11-D

FI-187/21-D



	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor (mm)	Medidas cubetas	P.V.P. Euros €
	FI-77/10	**19004729**	700 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	**474,00**
	FI-87/10	**19004784**	800 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300	**606,00**
	FI-127/11-D	**19004814**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	**458,00**
	FI-127/11-I	**19004815**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	**458,00**
	FI-147/11-D	**19004883**	1400 x 700	Derecha	600 x 500 x 300	**654,00**
	FI-147/11-I	**19004884**	1400 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300	**654,00**
	FI-127/20	**19004872**	1200 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	**799,00**
	FI-147/20	**19004918**	1400 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300	**1.101,00**
	FI-187/21-D	**19005012**	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	**895,00**
	FI-187/21-I	**19005002**	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	**895,00**
	FI-217/21-D	**19005022**	2100 x 700	Derecha	600 x 500 x 300	**1.271,00**
	FI-217/21-I	**19005021**	2100 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300	**1.271,00**
	FI-257/22	**19005060**	2500 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300	**1.124,00**
	FI-267/22	**19005128**	2600 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300	**1.314,00**
	FI-187/30	**19005065**	1800 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	**1.307,00**

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	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
700 x 700	BF-77	**19004723**	**271,00**	EB-77	**19004611**	**139,00**
800 x 700	BF-87	**19004730**	**302,00**	EB-87	**19004624**	**159,00**
1000 x 700	BF-107	**19004773**	**321,00**	EB-107	**19004644**	**186,00**
1200 x 700	BF-127	**19004812**	**337,00**	EB-127	**19004686**	**222,00**
1400 x 700	BF-147	**19004838**	**367,00**	EB-147	**19004704**	**251,00**
1600 x 700	BF-167	**19004871**	**372,00**	EB-167	**19004771**	**292,00**
1800 x 700	BF-187	**19004887**	**421,00**	EB-187	**19004777**	**316,00**
2100 x 700	BF-217	**19005001**	**452,00**	EB-217	**19004827**	**352,00**
2500 x 700	BF-257	**19005050**	**507,00**	EB-257	**19004881**	**420,00**
2600 x 700	BF-267	**19005102**	**547,00**	EB-267	**19004907**	**428,00**
1200 x 700	BF-127-L	**19005011**	**330,00**	Incluye estante	Modelo para lavavajillas	
1800 x 700	BF-187-L	**19004404**	**654,00**	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)	P.V.P. Euros €
	FI-107/10	**19004774**	1000 x 700	1 Cubeta	800 x 500 x 375	**816,00**
	FI-147/10	**19004834**	1400 x 700	1 Cubeta	1160 x 500 x 375	**998,00**
	FI-167/11-D	**19004951**	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc.D	800 x 500 x 375	**1.040,00**
	FI-167/11-I	**19004952**	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc. I	800 x 500 x 375	**1.040,00**
	FI-187/11-D	**19004967**	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc. D	1160 x 500 x 375	**1.101,00**
	FI-187/11-I	**19004976**	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc.I	1160 x 500 x 375	**1.101,00**
	FI-187/20	**19005108**	1800 x 700	2 Cubetas	800 x 500 x 375	**1.168,00**
	FI-187/30	**19005065**	1800 x 700	3 Cubetas	500 x 500 x 300	**1.307,00**

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	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
700 x 700	BF-77	**19004723**	**271,00**	EB-77	**19004611**	**139,00**
800 x 700	BF-87	**19004730**	**302,00**	EB-87	**19004624**	**159,00**
1000 x 700	BF-107	**19004773**	**321,00**	EB-107	**19004644**	**186,00**
1200 x 700	BF-127	**19004812**	**337,00**	EB-127	**19004686**	**222,00**
1400 x 700	BF-147	**19004838**	**367,00**	EB-147	**19004704**	**251,00**
1600 x 700	BF-167	**19004871**	**372,00**	EB-167	**19004771**	**292,00**
1800 x 700	BF-187	**19004887**	**421,00**	EB-187	**19004777**	**316,00**
2100 x 700	BF-217	**19005001**	**452,00**	EB-217	**19004827**	**352,00**
2500 x 700	BF-257	**19005050**	**507,00**	EB-257	**19004881**	**420,00**
2600 x 700	BF-267	**19005102**	**547,00**	EB-267	**19004907**	**428,00**

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:

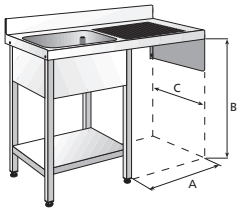
- Peto posterior de 30 x 0,8 mm.
- Encimera fabricada en chapa de 0,8 mm de espesor.

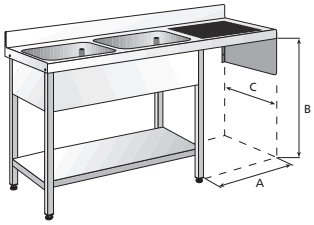
Gama 550, 600 y 700:

- 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

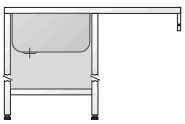
GRAN ROBUSTEZ. Se suministran montados.





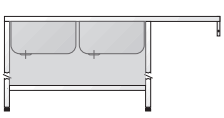
1 Cubeta + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C
1000 x 500	475	790-855	500
1200 x 550	600	790-855	550
1200 x 600	600	790-855	600
1200 x 700	600	790-855	700

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	P.V.P. Euros €
FSBE-105-LD	**19012746**	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	**592,00**
FSBE-105-LI	**19012747**	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	**592,00**
FSBE-1255-LD	**19012749**	1200 x 550	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	**833,00**
FSBE-1255-LI	**19012751**	1200 x 550	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	**833,00**
FSBE-126-LD	**19012752**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Lavavajillas	**673,00**
FSBE-126-LI	**19012753**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Lavavajillas	**673,00**
FSBE-127-LD	**19012754**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	**732,00**
FSBE-127-LI	**19012755**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	**732,00**



Fregaderos con bastidor con 2 cubetas + 1 escurridor

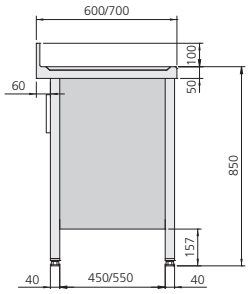
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación	P.V.P. Euros €
FSBE-135-LD	**19014320**	1350 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	**803,00**
FSBE-135-LI	**19014321**	1350 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	**803,00**
FSBE-186-LD	**19014336**	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	**1.441,00**
FSBE-186-LI	**19014337**	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	**1.441,00**
FSBE-187-LD	**19014344**	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	**1.564,00**
FSBE-187-LI	**19014345**	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	**1.564,00**

3

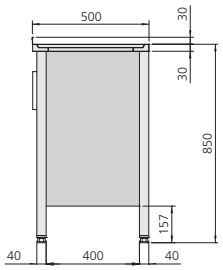
FCP-126/11-D

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	P.V.P. Euros €
FCP-85/11-D	**19012759**	800 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Abatible	2	**1.168,00**
FCP-85/11-I	**19012760**	800 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Abatible	2	**1.168,00**
FCP-105/11-D	**19012761**	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2	**1.215,00**
FCP-105/11-I	**19012762**	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2	**1.215,00**
FCP-125/21-D	**19012763**	1200 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2	**1.317,00**
FCP-125/21-I	**19012764**	1200 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2	**1.317,00**

Gama 600 y 700

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	Nº puertas	P.V.P. Euros €
FCP-66/10	**19012765**	600 x 600	-	500 x 400 x 250	Abatible	1	**1.160,00**
FCP-77/10	**19012766**	700 x 700	-	500 x 500 x 300	Abatible	1	**1.410,00**
FCP-106/11-D	**19012767**	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	Corredera	2	**1.348,00**
FCP-106/11-I	**19012768**	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	Corredera	2	**1.348,00**
FCP-126/11-D	**19012769**	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Corredera	2	**1.406,00**
FCP-126/11-I	**19012770**	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Corredera	2	**1.406,00**
FCP-127/11-D	**19012771**	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2	**1.711,00**
FCP-127/11-I	**19012772**	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2	**1.711,00**
FCP-126/20	**19012773**	1200 x 600	-	500 x 400 x 250	Corredera	2	**1.813,00**

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)	P.V.P. Euros €
FSB-147-ESC	**19014346**	Fregadero y bastidor montado	1400 x 700 x 850	1160 x 500 x 375	**1.634,00**

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)	P.V.P. Euros €
FSBCO-186-D	**19014338**	1800 x 600 x 850	**1.655,00**
FSBCO-186-I	**19014339**	1800 x 600 x 850	**1.655,00**
FSBCO-187-D	**19012293**	1800 x 700 x 850	**1.718,00**
FSBCO-187-I	**19012294**	1800 x 700 x 850	**1.718,00**

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	P.V.P. Euros €
PL-47-L	**19014796**	Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm y 350 x 350 mm)	**149,00**

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

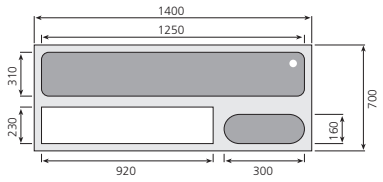
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	P.V.P. Euros €
FV-66	**19005063**	600 x 600 x 500	500 x 400 x 250	**730,00**

MPVM-147

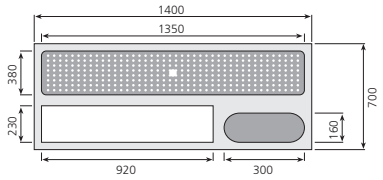
MPCM-147

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)	P.V.P. Euros €
MPCM-147	**19012060**	Mesa soldada para la preparación de carne y pescado	1400 x 700 x 850	1350 x 380 x 20	**2.084,00**
MPVM-147	**19014428**	Mesa soldada para la preparación de verdura	1400 x 700 x 850	1250 x 310 x 170	**2.132,00**

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)	P.V.P. Euros €
TRV-25	**19003221**	250	**58,00**
TRV-30	**19003222**	300	**64,00**

LB-P

LB-G

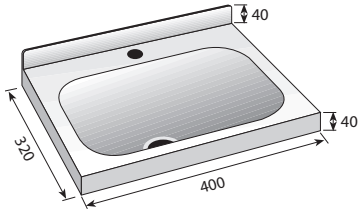
Lavabos

- 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)	P.V.P. Euros €
LB-P	**19004465**	380 x 300 x 180	235 x 220 x 120	**127,00**
LB-G	**19004694**	420 x 325 x 200	380 x 285 x 140	**153,00**

LB-43

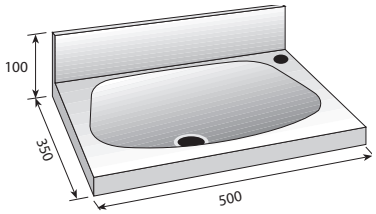


Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
LB-43	**19004695**	400 x 320 x 185	235 x 220 x 120	**168,00**

LB-535



Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 500 x 350 mm

Modelo	**Referencia**	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)	**P.V.P. Euros €**
LB-535	**19004393**	500 x 350 x 245	380 x 285 x 140	**269,00**

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

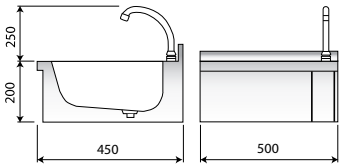
G1P2S E

CEL-18

LM-54

Lavamanos murales

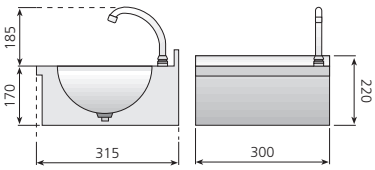
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios, que les confieren una máxima robustez, a la vez que facilita la limpieza e higiene.
- Se suministran totalmente equipados, listos para instalar.
- Incorporan 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.



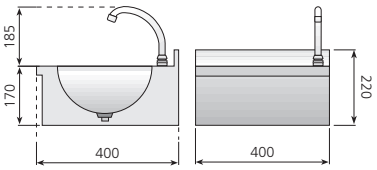
Lavamanos murales

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LM-54	**19004648**	Lavamanos mural	500 x 450 x 200	**335,00**

LM-33



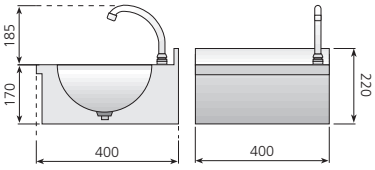
LM-44



Cubas embutidas y pulidas.

Dosificador de jabón en acero inoxidable.

LM-44-D



PUSH

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.

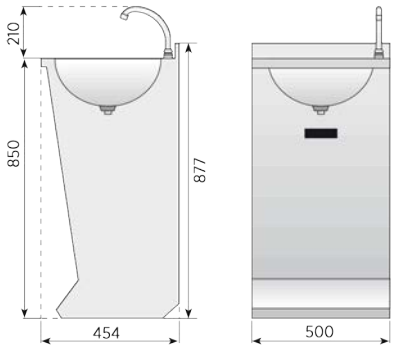
Lavamanos murales

Modelo	**Referencia**	Descripción	Medidas totales (mm)	**P.V.P. Euros €**
LM-33	**19010076**	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	300 x 315 x 170	**309,00**
LM-44	**19010077**	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 170	**344,00**
LM-44-D	**19013875**	Lavamanos con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 170	**450,00**

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.



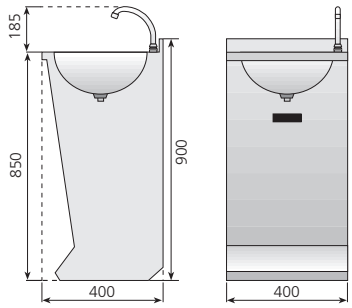
Lavamanos de pie

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LP-54	**19004746**	Lavamanos de pie	500 x 450 x 850	**452,00**

LP-44

PUSH

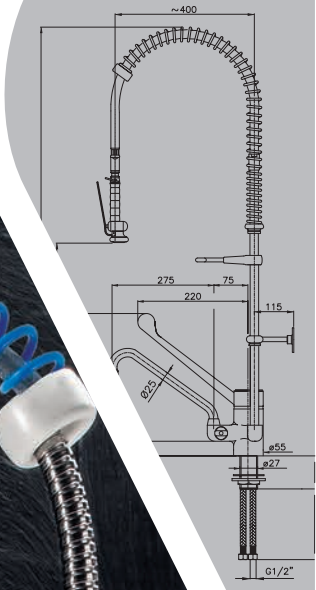
Lavamanos LP-44
"Sistema PUSH". Pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento.



LP-44 / LP-44-D

Lavamanos de pie

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
LP-44	**19004802**	400 x 400 x 850	Lavamanos de pie con Sistema Push y caño giratorio	**486,00**
LP-44-D	**19011469**	400 x 400 x 850	Lavamanos de pie con Sistema Push y dosificador de jabón	**595,00**


~400
275
75
220
115
Ø25
ø55
ø27
G1/2"

GRIFERÍA

Grifos de ducha
página 34

Grifos de ducha monomando y grigos altura 600mm
página 35

Grifos extensibles
página 36

Grifos monomando
página 37

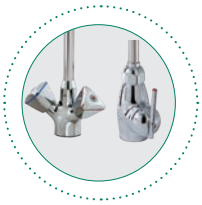
Grifos pedal
página 39

Grifos electrónicos y accesorios
página 40

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 de acero con recubrimiento externo de pintura epoxi azul, mantiene sus características de anticorrosión y estabilidad en el tiempo.
  Terminales para el muelle en plástico conforme a normas.
  Soporte de pared de nylon con fibra de vidrio y latón.
- 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 en nylon con fibra de vidrio y acero inoxidable.
- 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.

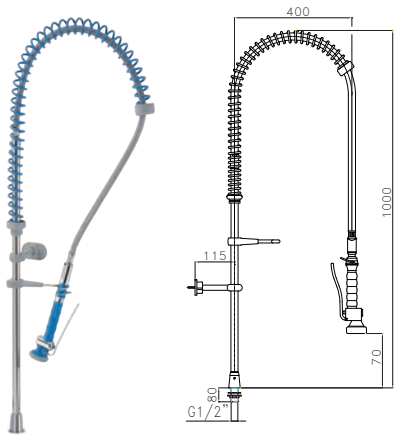
El diseño de las griferías está pensado para acceder fácilmente a las piezas, en caso de mantenimiento o sustitución.

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

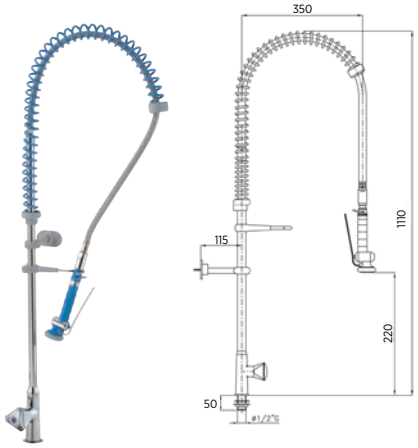
Columna de soporte en acero inoxidable AISI 304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.

Modelos con y sin caño intermedio incorporado.

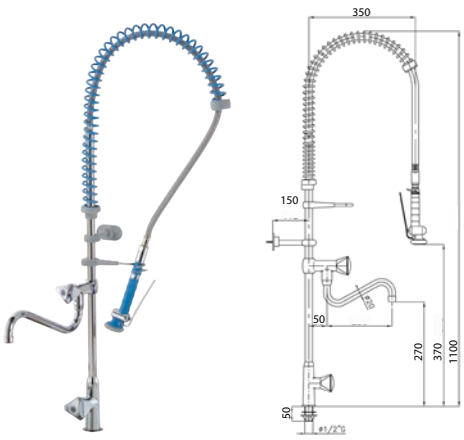
- Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes.
- Provistos de muelle de acero inoxidable y equipados con flexible especial para resistir la alta temperatura y presión del agua.
- La ducha de diseño ergonómico, incorpora dispositivo de regulación del caudal, con 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.



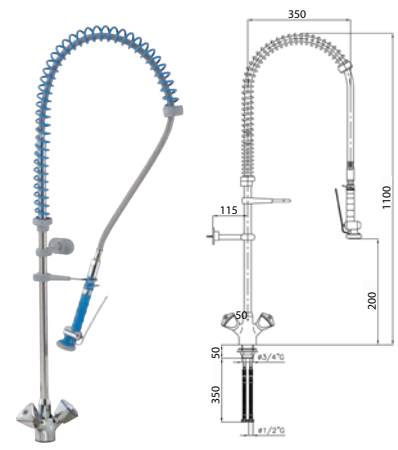
GDS E



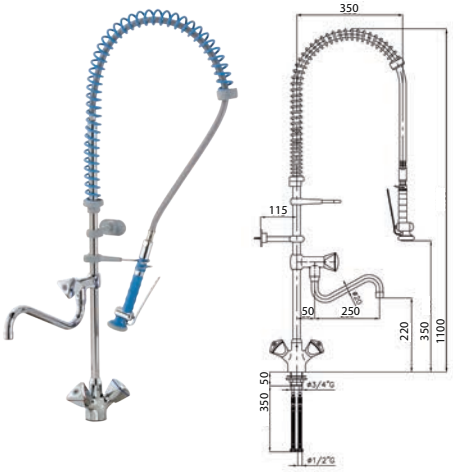
GD1 E



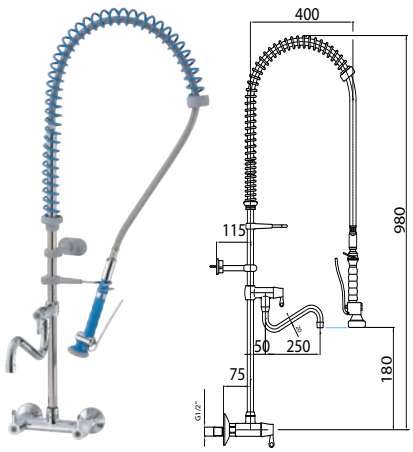
GD1C E



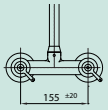
GD2 E



GD2C E



GDP2C E



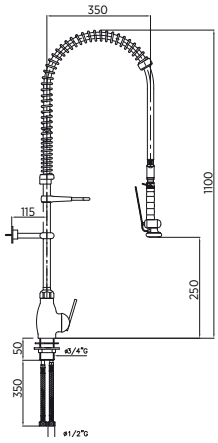
Distancia entre centros

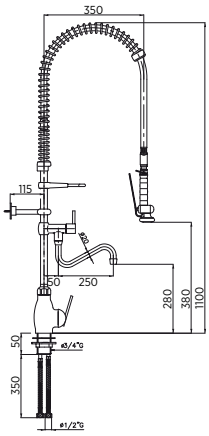
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDS E	**19033588**	Grifo ducha 1 agua directo	**360,00**
GD1 E	**19003417**	Grifo ducha de 1 agua	**490,00**
GD1C	**19018373**	Grifo ducha de 1 agua con caño	**580,00**
GD2 E	**19002818**	Grifo ducha de 2 aguas	**370,00**
GD2C E	**19010881**	Grifo ducha de 2 aguas con caño	**505,00**
GDP2C E	**19033600**	Grifo ducha 2 aguas pared + caño	**590,00**

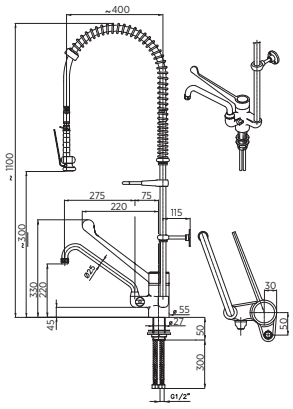
GDM2 E

GDM2C E

GDM2CB E





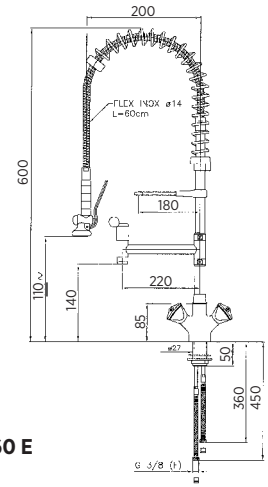


Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDM2 E	**19003416**	Grifo ducha monomando 2 aguas	**590,00**
GDM2C E	**19018374**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño	**700,00**
GDM2CB E	**19018375**	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando	**540,00**

Grifos altura 600 mm

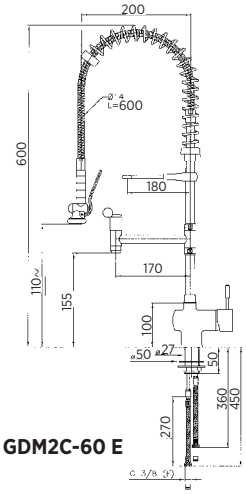
- Grifos diseñados especialmente para aquellas instalaciones con espacios muy reducidos. La fabricación, materiales y acabados de alta calidad hacen de esta gama 600 un producto profesional de alta calidad.
- Es un producto que además facilita la instalación pues la fijación se hace únicamente en la 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.

GD2C-60 E



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

GDM2C-60 E

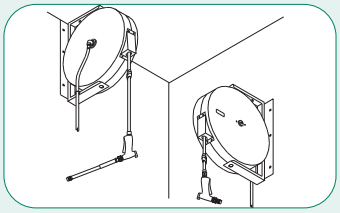


Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GD2C-60 E	**19029264**	Grifo ducha 2 aguas con caño, altura 600 mm	**630,00**
GDM2C-60 E	**19029265**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm	**630,00**

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.

GX-60

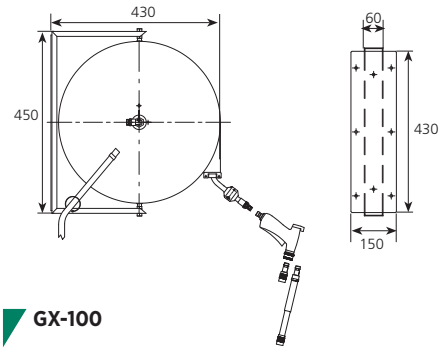


Posibilidad de instalación en pared y techo del modelo GX-150.

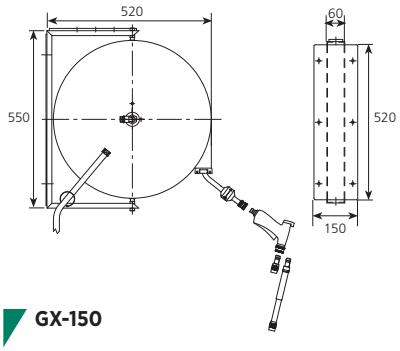
Extensión lanza de 45 cm. Incluida en los modelos GX-100 y GX-150.

Ejemplo de pistola con lanza extensible montada.

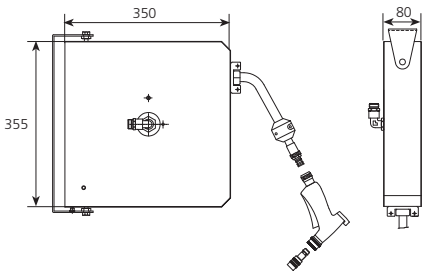
Sencilla regulación del caudal.



GX-100



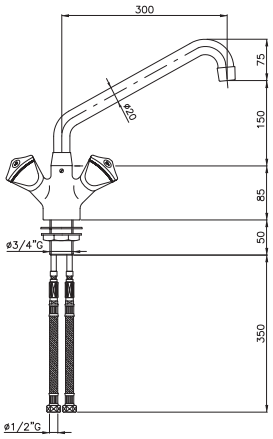
GX-150



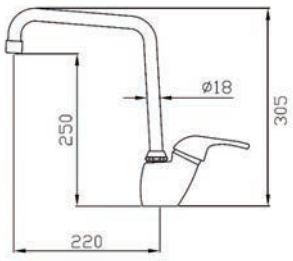
GX-60

Modelo	Referencia	Radio de trabajo	Longitud máxima manguera (mm)	P.V.P. Euros €
GX-60	**19002817**	90º + 90º	6.000	**1.300,00**
GX-100	**19002815**	165º + 165º	10.000	**1.700,00**
GX-150	**19002816**	165º + 165º	15.000	**2.241,00**

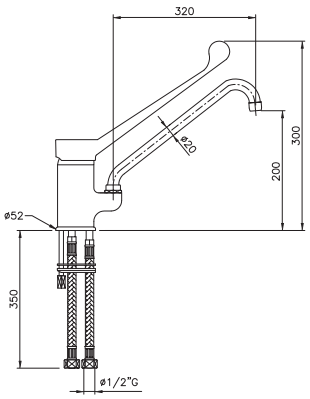
- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan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



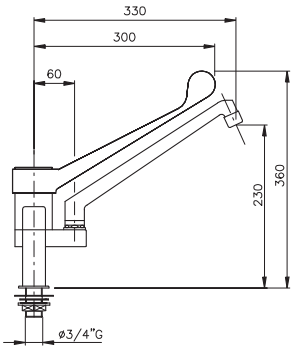
GB-30 E



GML-30 E

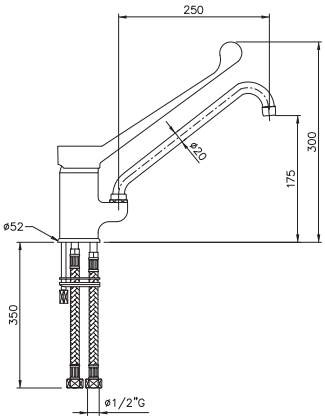


GM-PL-30 E



GM2D E

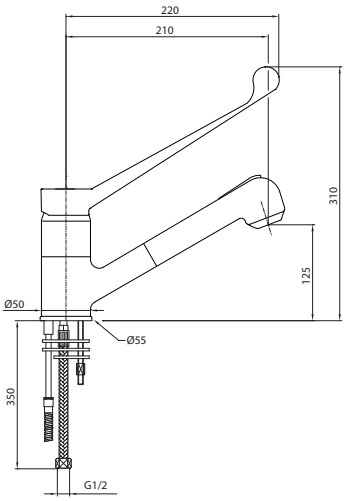
Entre centros 155 mm



GM-PL-25 E

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-PL-25 E	**19011242**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm	**180,00**
GM-PL-30 E	**19013872**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm.	**180,00**
GML-30 E	**19033603**	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral	**232,00**
GB-30 E	**19013587**	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm	**113,00**
GM2D E	**19013873**	Grifo monomando de 2 aguas de superficie	**440,00**

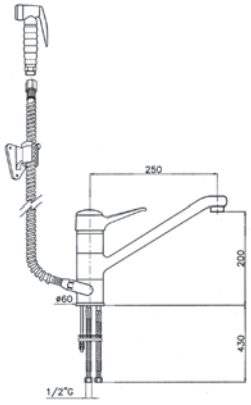
Extraíble



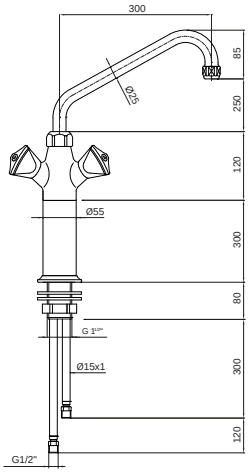
GM2DEX E
Grifo extraíble hasta 110 cm

GDHM2

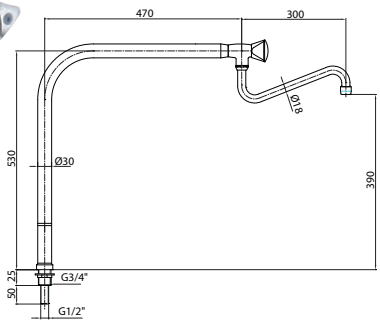
Longitud del tubo flexible 1.000 mm para diferentes aplicaciones: limpieza, llenado, etc.



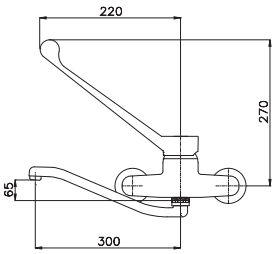
GB-CL-30 E
Diseño muy robusto
Ø caño: 25 mm
Gran caudal



GB-CL-70 E



GMP-30 E



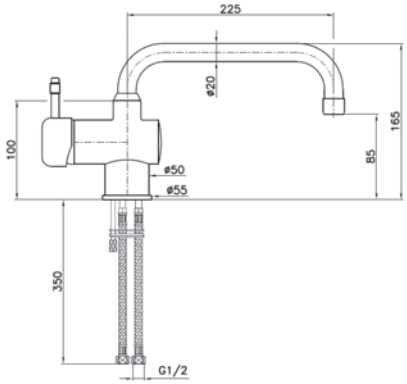
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM2DEX E	**19033604**	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	**281,00**
GDHM2	**19010667**	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.	**430,00**
GB-CL-30 E	**19033605**	Grifo monobloc columna 2 aguas	**670,00**
GB-CL-70 E	**19033609**	Grifo columna 1 agua	**347,00**
GMP-30 E	**19033611**	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga	**260,00**

BAJO BARRA

edenox amplía la gama de grifos para espacios reducidos pues sabemos la relevancia que tiene este elemento en el espacio de trabajo.

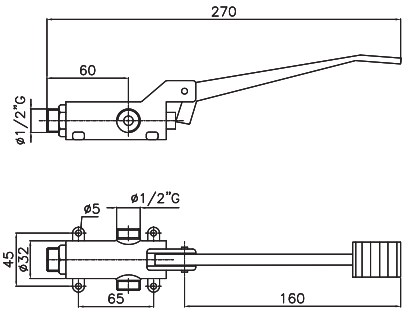
El nuevo modelo GM-CB-16 E ofrece mayor robustez y excelentes acabados. Su sistema monomando facilita las operaciones de apertura y cierra de caudal.

GM-CB-16 E



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-CB-16 E	**19036512**	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	**148,00**

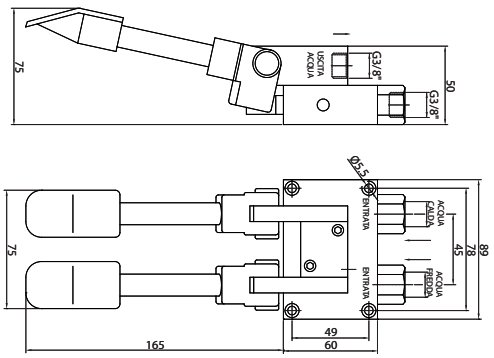
G1P2S E



Grifo de pedal y 2 aguas
- Para montajes en suelo

GRIFOS DE PEDAL PARA INSTALACIÓN EN SUELO

G2P2S E

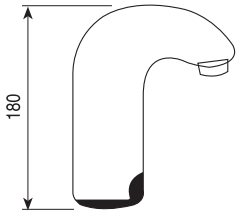


Grifo de doble pedal 2 aguas
- Para montajes en suelo.
- 2 entradas de agua
- 1 salida

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
G1P2S E	**19002805**	Grifo pedal de 2 aguas	**170,00**
G2P2S E	**19033614**	Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo	**310,00**

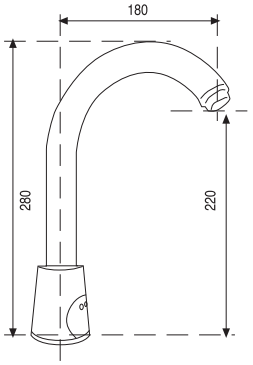
Grifos electrónicos

- 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.

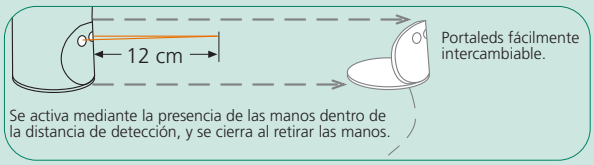


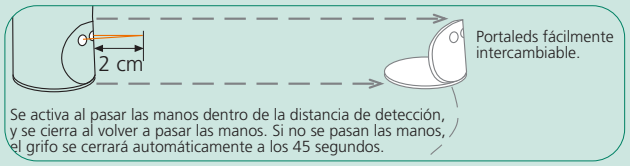
CEL-12

CEL-18



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
CEL-12	**19000413**	Caño electrónico con prerregulador. Caja de actuación eléctrica 230 V/1/50-60 Hz	**497,00**
CEL-18	**19000415**	Caño electrónico con prerregulador. Caño alto orientable 360º. Caja de actuación eléctrica 230 V/1/50-60 Hz	**502,00**





Accesorios

GR E

GR-GDH

GX-P

CL-20

GX-L

G1T2

FX1-100

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GR E	**19018656**	Ducha lavavajillas/lavaverduras máxima ergonomía con dispositivo de regulación del caudal, sistema de salida de agua contínua y válvula de retención. Conexión 1/2" G	**123,00**
GR-GDH	**19000885**	Ducha para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G	**76**
GX-P	**19004422**	Pistola para grifos extensibles. Modelos GX	**281,00**
CL-20	**19000417**	Caño para lavamanos. Conexión 1/2" G	**37,00**
FXI-100	**19001117**	Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. 1000 mm. Conexión 1/2" G	**37,00**
GX-L	**19003004**	Lanza de alta presión para acoplar a la pistola de los grifos extensibles. Modelos GX	**74,00**
G1T2	**19002798**	Grifo pulsador temporizado empotrable entrada 2 aguas mezclador	**106,00**

edenox
700
600
400

MESAS DE TRABAJO

Mesas de trabajo
página 46

Mesas con hueco para cubo de desperdicio
página 49

Mesas de altura 600mm
página 50

Mesas calientes
página 53

Estanterías sobremesa con luz y calor
página 55

Baño maría
página 56

Mesas cafeteras
página 58

Armarios neutros
página 60

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

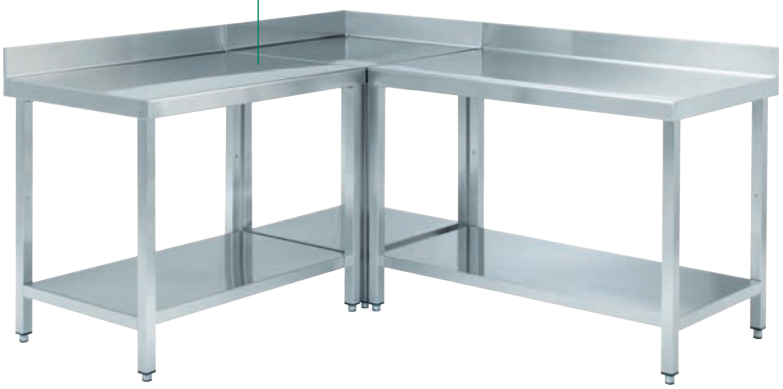
Tanto en los modelos montados como en los que se sirven desmontados, la encimera está diseñada para soportar las condiciones habituales de uso en cocinas industriales. El peto trasero es de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Completa la gama, las mesas con cajones y una mesa especial 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	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 500 x 850	MCD-65	**19066493**	**476,00**	MMD-65	**19066513**	**495,00**
800 x 500 x 850	MCD-85	**19066494**	**520,00**	MMD-85	**19066514**	**531,00**
1000 x 500 x 850	MCD-105	**19066495**	**531,00**	MMD-105	**19066515**	**535,00**
1200 x 500 x 850	MCD-125	**19066496**	**545,00**	MMD-125	**19066516**	**562,00**
1400 x 500 x 850	MCD-145	**19066497**	**613,00**	MMD-145	**19066517**	**618,00**
1600 x 500 x 850	MCD-165	**19066498**	**622,00**	MMD-165	**19066518**	**640,00**
1800 x 500 x 850	MCD-185	**19066499**	**734,00**	MMD-185	**19066519**	**759,00**
2000 x 500 x 850	MCD-205	**19066510**	**739,00**	MMD-205	**19066530**	**782,00**
2200 x 500 x 850	MCD-225	**19066511**	**771,00**	MMD-225	**19066531**	**878,00**
2400 x 500 x 850	MCD-245	**19066512**	**897,00**	MMD-245	**19066532**	**977,00**

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

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600 x 850	MCD-66	**19012801**	**529,00**	MMD-66	**19012830**	**550,00**
700 x 600 x 850	MCD-76	**19066534**	**553,00**	MMD-76	**19066672**	**570,00**
800 x 600 x 850	MCD-86	**19012802**	**578,00**	MMD-86	**19012831**	**589,00**
900 x 600 x 850	MCD-96	**19066535**	**581,00**	MMD-96	**19066673**	**594,00**
1000 x 600 x 850	MCD-106	**19005117**	**589,00**	MMD-106	**19005123**	**596,00**
1100 x 600 x 850	MCD-116	**19066538**	**598,00**	MMD-116	**19066674**	**610,00**
1200 x 600 x 850	MCD-126	**19005213**	**605,00**	MMD-126	**19005248**	**626,00**
1300 x 600 x 850	MCD-136	**19066541**	**644,00**	MMD-136	**19066675**	**656,00**
1400 x 600 x 850	MCD-146	**19005397**	**681,00**	MMD-146	**19005432**	**687,00**
1500 x 600 x 850	MCD-156	**19012803**	**684,00**	MMD-156	**19012832**	**696,00**
1600 x 600 x 850	MCD-166	**19005467**	**690,00**	MMD-166	**19005500**	**712,00**
1700 x 600 x 850	MCD-176	**19066543**	**754,00**	MMD-176	**19066676**	**780,00**
1800 x 600 x 850	MCD-186	**19005577**	**815,00**	MMD-186	**19005595**	**844,00**
1900 x 600 x 850	MCD-196	**19066546**	**820,00**	MMD-196	**19066677**	**857,00**
2000 x 600 x 850	MCD-206	**19005690**	**822,00**	MMD-206	**19005698**	**869,00**
2100 x 600 x 850	MCD-216	**19066547**	**839,00**	MMD-216	**19066678**	**923,00**
2200 x 600 x 850	MCD-226	**19066608**	**856,00**	MMD-226	**19066679**	**977,00**
2300 x 600 x 850	MCD-236	**19066609**	**894,00**	MMD-236	**19066680**	**1.030,00**
2400 x 600 x 850	MCD-246	**19006041**	**997,00**	MMD-246	**19006042**	**1.084,00**

Gama 700 mm — Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700 x 850	MCD-67	**19012804**	**544,00**
700 x 700 x 850	MCD-77	**19066639**	**569,00**
800 x 700 x 850	MCD-87	**19012805**	**594,00**
900 x 700 x 850	MCD-97	**19066640**	**612,00**
1000 x 700 x 850	MCD-107	**19005208**	**631,00**
1100 x 700 x 850	MCD-117	**19066641**	**634,00**
1200 x 700 x 850	MCD-127	**19005333**	**637,00**
1300 x 700 x 850	MCD-137	**19066642**	**701,00**
1400 x 700 x 850	MCD-147	**19005478**	**764,00**
1500 x 700 x 850	MCD-157	**19012806**	**772,00**
1600 x 700 x 850	MCD-167	**19005537**	**781,00**
1700 x 700 x 850	MCD-177	**19066643**	**841,00**
1800 x 700 x 850	MCD-187	**19005699**	**903,00**
1900 x 700 x 850	MCD-197	**19066644**	**924,00**
2000 x 700 x 850	MCD-207	**19005947**	**944,00**
2100 x 700 x 850	MCD-217	**19066645**	**979,00**
2200 x 700 x 850	MCD-227	**19066646**	**1.012,00**
2300 x 700 x 850	MCD-237	**19066647**	**1.051,00**
2400 x 700 x 850	MCD-247	**19006241**	**1.092,00**

Gama 700 mm — Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-67	**19012833**	**562,00**
MMD-77	**19066630**	**582,00**
MMD-87	**19012373**	**603,00**
MMD-97	**19066631**	**631,00**
MMD-107	**19005216**	**654,00**
MMD-117	**19066632**	**670,00**
MMD-127	**19005401**	**683,00**
MMD-137	**19066633**	**737,00**
MMD-147	**19005502**	**791,00**
MMD-157	**19012836**	**799,00**
MMD-167	**19005573**	**806,00**
MMD-177	**19066634**	**861,00**
MMD-187	**19005743**	**915,00**
MMD-197	**19066635**	**949,00**
MMD-207	**19005948**	**981,00**
MMD-217	**19066636**	**1.023,00**
MMD-227	**19066637**	**1.062,00**
MMD-237	**19066638**	**1.102,00**
MMD-247	**19006251**	**1.142,00**

Gama 800 mm — Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 800 x 850	MCD-68	**19076601**	**598,00**
800 x 800 x 850	MCD-88	**19076602**	**652,00**
1000 x 800 x 850	MCD-108	**19076603**	**694,00**
1200 x 800 x 850	MCD-128	**19076604**	**702,00**
1400 x 800 x 850	MCD-148	**19076605**	**840,00**
1600 x 800 x 850	MCD-168	**19076606**	**858,00**
1800 x 800 x 850	MCD-188	**19076607**	**992,00**
2000 x 800 x 850	MCD-208	**19076608**	**1.038,00**
2200 x 800 x 850	MCD-228	**19076609**	**1.114,00**
2400 x 800 x 850	MCD-248	**19076620**	**1.202,00**

Gama 800 mm — Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-68	**19076621**	**619,00**
MMD-88	**19076622**	**663,00**
MMD-108	**19076623**	**720,00**
MMD-128	**19076624**	**752,00**
MMD-148	**19076627**	**871,00**
MMD-168	**19076628**	**887,00**
MMD-188	**19076629**	**1.008,00**
MMD-208	**19076640**	**1.080,00**
MMD-228	**19076641**	**1.167,00**
MMD-248	**19076642**	**1.257,00**

MCB-106

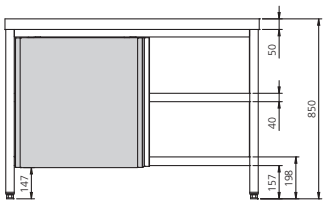
Mesas de altura 600 mm

- 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)	P.V.P. Euros €
MCB-86	**19004950**	800 x 600 x 600	**627,00**
MCB-106	**19005049**	1000 x 600 x 600	**673,00**
MCB-126	**19005122**	1200 x 600 x 600	**731,00**
MCB-146	**19005256**	1400 x 600 x 600	**777,00**
MCB-166	**19005431**	1600 x 600 x 600	**841,00**

Mesas de trabajo con puertas

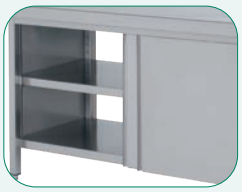
MCPP-16



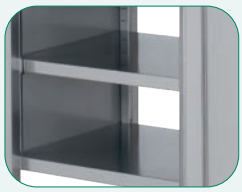
Mesas de tabajo con puertas

- 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

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo puerta	P.V.P. Euros €
600 x 600 x 850	MMP-66-PB	**19014405**	Abatible	**1.093,00**
800 x 600 x 850	MMP-86	**19014406**	Abatible	**1.222,00**
1000 x 600 x 850	MMP-106	**19011654**	Corredera	**1.424,00**
1200 x 600 x 850	MMP-126	**19011655**	Corredera	**1.494,00**
1400 x 600 x 850	MMP-146	**19011656**	Corredera	**1.649,00**
1600 x 600 x 850	MMP-166	**19011658**	Corredera	**1.839,00**
1800 x 600 x 850	MMP-186	**19011659**	Corredera	**1.948,00**
2000 x 600 x 850	MMP-206	**19011660**	Corredera	**1.988,00**

Gama 700 mm Mesas murales con puertas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo puerta	P.V.P. Euros €
600 x 700 x 850	MMP-67-PB	**19014414**	Abatible	**1.102,00**
800 x 700 x 850	MMP-87	**19014415**	Abatible	**1.244,00**
1000 x 700 x 850	MMP-107	**19012845**	Corredera	**1.539,00**
1200 x 700 x 850	MMP-127	**19012259**	Corredera	**1.630,00**
1400 x 700 x 850	MMP-147	**19012847**	Corredera	**1.827,00**
1600 x 700 x 850	MMP-167	**19012162**	Corredera	**1.917,00**
1800 x 700 x 850	MMP-187	**19011661**	Corredera	**2.044,00**
2000 x 700 x 850	MMP-207	**19012850**	Corredera	**2.102,00**

Gama 600 mm Mesas centrales con puertas pasantes

Dimesiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo puerta	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 850	MCPP-106	**19012811**	Corredera	**1.742,00**
1200 x 600 x 850	MCPP-126	**19012412**	Corredera	**1.768,00**
1400 x 600 x 850	MCPP-146	**19012813**	Corredera	**1.972,00**
1600 x 600 x 850	MCPP-166	**19012814**	Corredera	**2.023,00**
1800 x 600 x 850	MCPP-186	**19012815**	Corredera	**2.313,00**
2000 x 600 x 850	MCPP-206	**19012816**	Corredera	**2.410,00**

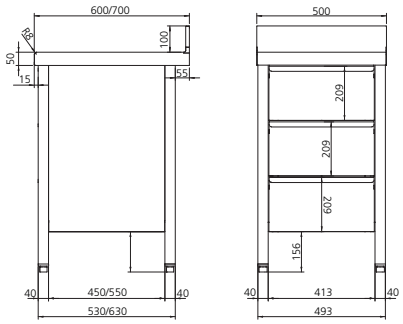
Gama 700 mm Mesas centrales con puertas pasantes

Dimesiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo puerta	P.V.P. Euros €
1000 x 700 x 850	MCPP-107	**19012817**	Corredera	**1.790,00**
1200 x 700 x 850	MCPP-127	**19012818**	Corredera	**1.839,00**
1400 x 700 x 850	MCPP-147	**19012819**	Corredera	**2.157,00**
1600 x 700 x 850	MCPP-167	**19012820**	Corredera	**2.229,00**
1800 x 700 x 850	MCPP-187	**19012532**	Corredera	**2.567,00**
2000 x 700 x 850	MCPP-207	**19012822**	Corredera	**2.644,00**

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.

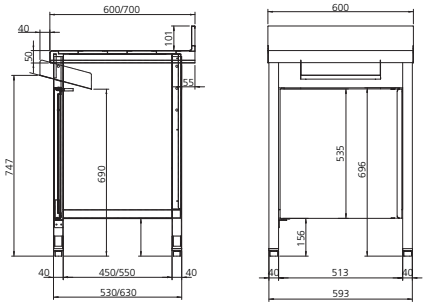


Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MM-56-3C	**19012629**	500 x 600 x 850	**1.213,00**
MM-57-3C	**19012857**	500 x 700 x 850	**1.262,00**

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.

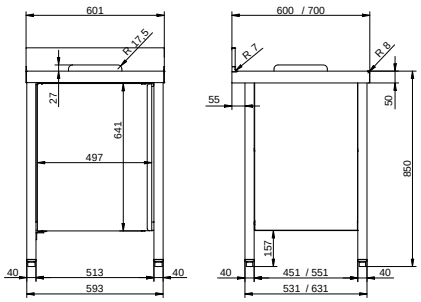


Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)	P.V.P. Euros €
MMP-66-D	**19012601**	600 x 600 x 850	510 x 450 x 690	**940,00**
MMP-67-D	**19012207**	600 x 700 x 850	510 x 550 x 690	**980,00**

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)	P.V.P. Euros €
MMP-66-O	**19017573**	600 x 600 x 850	513 x 450 x 690	**908,00**
MMP-67-O	**19017574**	600 x 700 x 850	513 x 550 x 690	**935,00**

CUVP-105

CUV-105

CUV-50

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias

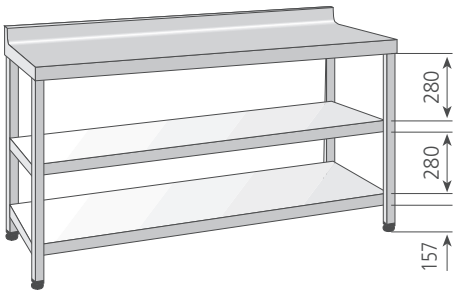
- Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa. Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizastes.
- Los modelos CUV-105 y CUV-50 permiten alojarse en el interior de las mesas tipo MMP-D o MMP-O.
- Construidos totalmente en acero inoxidable, en acabado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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo	P.V.P. Euros (€)
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50	Tapa	**349,00**
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105	Tapa	**432,00**
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	**460,00**

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	P.V.P. Euros €
600 x 500	EB-65	**19066648**	**99,00**
800 x 500	EB-85	**19066649**	**121,00**
1000 x 500	EB-105	**19066650**	**150,00**
1200 x 500	EB-125	**19066651**	**168,00**
1400 x 500	EB-145	**19066652**	**196,00**
1600 x 500	EB-165	**19066653**	**216,00**
1800 x 500	EB-185	**19066654**	**246,00**
2000 x 500	EB-205	**19066655**	**260,00**
2200 x 500	EB-225	**19066656**	**273,00**
2400 x 500	EB-245	**19066657**	**286,00**

Estantes para mesas de 800 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 800	EB-68	**19076644**	**132,00**
800 x 800	EB-88	**19076645**	**176,00**
1000 x 800	EB-108	**19076646**	**205,00**
1200 x 800	EB-128	**19076647**	**244,00**
1400 x 800	EB-148	**19076648**	**276,00**
1600 x 800	EB-168	**19076649**	**321,00**
1800 x 800	EB-188	**19076650**	**347,00**
2000 x 800	EB-208	**19076651**	**363,00**
2200 x 800	EB-228	**19076652**	**379,00**
2400 x 800	EB-248	**19076653**	**381,00**

Estantes para mesas de 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600	EB-66	**19004554**	**115,00**
700 x 600	EB-76	**19004573**	**123,00**
800 x 600	EB-86	**19014299**	**142,00**
900 x 600	EB-96	**19066658**	**159,00**
1000 x 600	EB-106	**19004623**	**176,00**
1100 x 600	EB-116	**19066659**	**186,00**
1200 x 600	EB-126	**19004645**	**196,00**
1300 x 600	EB-136	**19004680**	**211,00**
1400 x 600	EB-146	**19004685**	**230,00**
1500 x 600	EB-156	**19014300**	**242,00**
1600 x 600	EB-166	**19004702**	**253,00**
1700 x 600	EB-176	**19066660**	**272,00**
1800 x 600	EB-186	**19004743**	**291,00**
1900 x 600	EB-196	**19066661**	**301,00**
2000 x 600	EB-206	**19004776**	**309,00**
2100 x 600	EB-216	**19066662**	**318,00**
2200 x 600	EB-226	**19066663**	**325,00**
2300 x 600	EB-236	**19066664**	**328,00**
2400 x 600	EB-246	**19004778**	**336,00**

Estantes para mesas de 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700	EB-67	**19014301**	**121,00**
700 x 700	EB-77	**19004611**	**139,00**
800 x 700	EB-87	**19004624**	**159,00**
900 x 700	EB-97	**19066665**	**174,00**
1000 x 700	EB-107	**19004644**	**186,00**
1100 x 700	EB-117	**19066666**	**204,00**
1200 x 700	EB-127	**19004686**	**222,00**
1300 x 700	EB-137	**19066667**	**236,00**
1400 x 700	EB-147	**19004704**	**251,00**
1500 x 700	EB-157	**19014302**	**254,00**
1600 x 700	EB-167	**19004771**	**292,00**
1700 x 700	EB-177	**19066668**	**305,00**
1800 x 700	EB-187	**19004777**	**316,00**
1900 x 700	EB-197	**19066669**	**324,00**
2000 x 700	EB-207	**19004810**	**330,00**
2100 x 700	EB-217	**19004827**	**352,00**
2200 x 700	EB-227	**19066670**	**345,00**
2300 x 700	EB-237	**19066671**	**337,00**
2400 x 700	EB-247	**19004805**	**346,00**

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

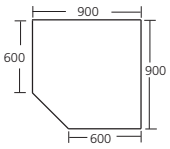
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
MMA-66	**19004937**	600 x 600 x 850	Sin puertas	**663,00**
MMA-77	**19004966**	700 x 700 x 850	Sin puertas	**729,00**

MMAP-106

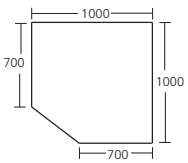
Puerta abatible con retorno automático

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.



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	P.V.P. Euros €
MMAP-106	**19012864**	600 x 600 850	Puerta abatible	**1.907,00**
MMAP-107	**19012865**	700 x 700 x 850	Puerta abatible	**1.958,00**

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	P.V.P. Euros €
CM-6	**19004641**	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 600 mm	**216,00**
CM-7	**19004643**	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm	**226,00**
CMM-6	**19004642**	470 x 460 x 135	Cajón montado para mesas de 600 mm	**193,00**
CMM-7	**19004640**	470 x 460 x 135	Cajón montado para mesas de 700 mm	**199,00**
CJ-46	**19004873**	505 x 468 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 600 mm	**801,00**
CJ-47	**19014431**	505 x 568 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 700 mm	**856,00**

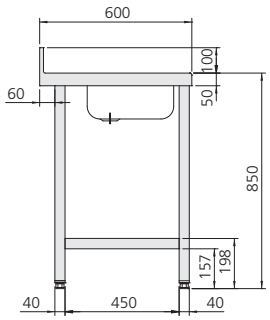
MCU-146-I-GM

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 (ver páginas 35 a 41).

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



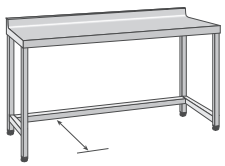
Modelo	Referencia	Posición cubeta	Opción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
MCU-126-D	**19036547**	Derecha	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850	**774,00**
MCU-126-I	**19036548**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850	**774,00**
MCU-146-D	**19005211**	Derecha	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850	**846,00**
MCU-146-I	**19005124**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850	**846,00**
MCU-146-D-GM	**19005212**	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850	**1.049,00**
MCU-146-I-GM	**19005199**	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850	**1.049,00**
MCU-166-D	**19005399**	Derecha	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850	**926,00**
MCU-166-I	**19005400**	Izquierda	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850	**926,00**
MCU-166-D-GM	**19014427**	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850	**1.129,00**
MCU-166-I-GM	**19005434**	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850	**1.129,00**

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.

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	P.V.P. Euros €
800 x 600 x 850	MMS-86	**19040875**	**595,00**
1000 x 600 x 850	MMS-106	**19012582**	**601,00**
1200 x 600 x 850	MMS-126	**19014416**	**670,00**
1400 x 600 x 850	MMS-146	**19014417**	**732,00**
1600 x 600 x 850	MMS-166	**19014418**	**771,00**
1800 x 600 x 850	MMS-186	**19012583**	**847,00**
2000 x 600 x 850	MMS-206	**19014419**	**902,00**
2400 x 600 x 850	MMS-246	**19014420**	**1.113,00**

Gama 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
800 x 700 x 850	MMS-87	**19040876**	**662,00**
1000 x 700 x 850	MMS-107	**19014421**	**670,00**
1200 x 700 x 850	MMS-127	**19014422**	**738,00**
1400 x 700 x 850	MMS-147	**19014423**	**801,00**
1600 x 700 x 850	MMS-167	**19012559**	**850,00**
1800 x 700 x 850	MMS-187	**19014424**	**960,00**
2000 x 700 x 850	MMS-207	**19014425**	**1.007,00**
2400 x 700 x 850	MMS-247	**19014426**	**1.186,00**

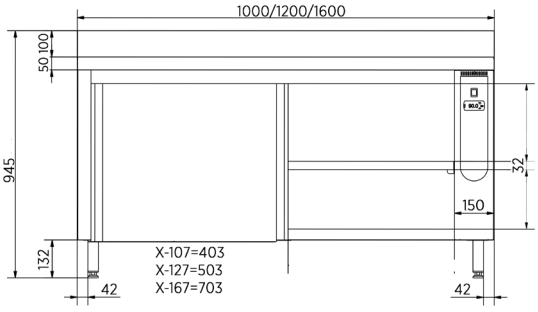
Mesas calientes

- 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

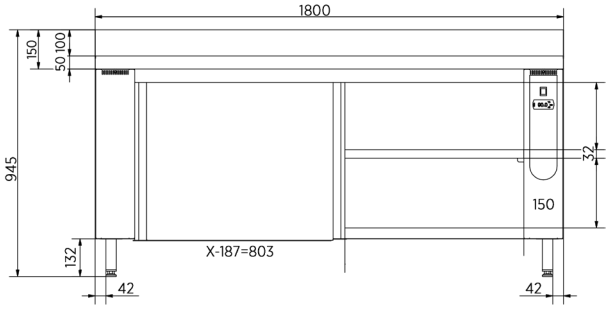


Dimensiones para modelos 107, 127 y 167

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.

MCPP-167-CA



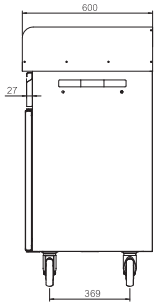
Dimensiones para modelos 187

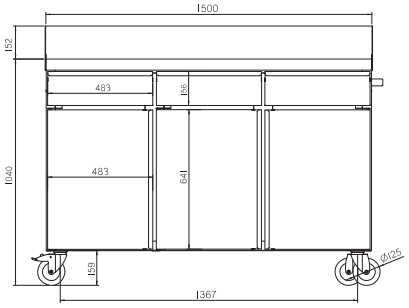
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MMP-107-CA	**19044766**	1000 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	**2.309,00**
MMP-127-CA	**19006617**	1200 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	**2.447,00**
MMP-167-CA	**19044763**	1600 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	**2.972,00**
MMP-187-CA	**19007632**	1800 x 700 x 850	Mural	3500	230/1/N	**3.184,00**
MCPP-107-CA	**19044767**	1000 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	**2.678,00**
MCPP-127-CA	**19006074**	1200 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	**2.828,00**
MCPP-167-CA	**19044765**	1600 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	**3.357,00**
MCPP-187-CA	**19006465**	1800 x 700 x 850	Pasante	3500	230/1/N	**3.740,00**

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.

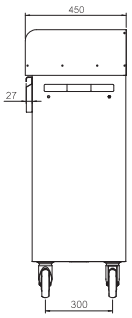


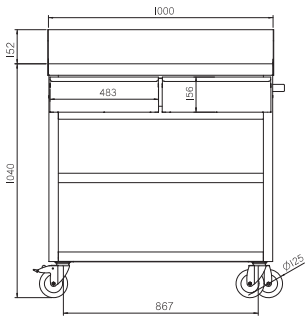


MT-1560 CP

MT-1045 C

MT-1045 CP





Modelo	**Referencia**	Medidas (mm)	Nº puertas	Nº cajones	**P.V.P. Euros €**
MT-1045 C	**19012479**	1000 x 450 x 1192	-	2	**1.261,00**
MT-1045 C	**19033301**	1000 x 450 x 1192	2	2	**1.424,00**
MT-1560 CP	**19012885**	1500 x 600 x 1192	3	3	**1.958,00**

AMT

PBMT

Accesorios

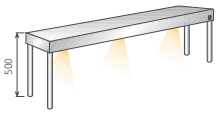
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
AMT	**19014442**	Asa lateral adicional para la mesa terraza	**35,00**
RLMT-45	**19014444**	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1045 C	**77,00**
RLMT-60	**19014445**	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1560 CP	**84,00**
PBMT	**19014443**	Porta bandejas camarero para mesa Terraza	**56,00**

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.

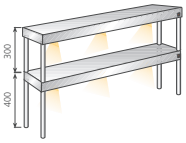
ESMC-110



1 Estante

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-110	**19003391**	1100 x 325 x 500	900	**1.049,00**
ESMC-170	**19003392**	1700 x 325 x 500	1200	**1.230,00**

ESMC-112

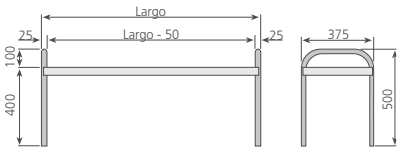


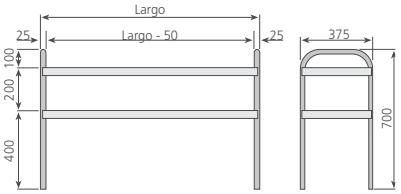
2 Estantes

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-112	**19004412**	1100 x 325 x 700	1800	**1.606,00**
ESMC-172	**19004415**	1700 x 325 x 700	2400	**1.801,00**

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)	P.V.P. Euros €
ESM-131	**19003412**	1300 x 375 x 500	**473,00**
ESM-151	**19003413**	1500 x 375 x 500	**495,00**
ESM-171	**19003402**	1700 x 375 x 500	**523,00**
ESM-191	**19004775**	1900 x 375 x 500	**552,00**

ESM-132

2 Estantes

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-132	**19003400**	1300 x 375 x 700	**635,00**
ESM-152	**19003401**	1500 x 375 x 700	**680,00**
ESM-172	**19003403**	1700 x 375 x 700	**756,00**
ESM-192	**19003404**	1900 x 375 x 700	**794,00**

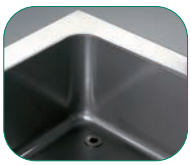
BMSM-211-S
Baño María sobremesa sin agua.

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	P.V.P. Euros €
BMSM-111	**19004916**	430 x 600 x 330	700	230/1N/50 Hz	1	**737,00**
BMSM-211	**19005015**	755 x 600 x 330	1400	230/1N/50 Hz	2	**1.074,00**
BMSM-311	**19005121**	1065 x 600 x 330	2100	230/1N/50 Hz	3	**1.379,00**

Baños maría sobremesa sin agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm	P.V.P. Euros €
BMSM-111-S	**19005048**	430 x 600 x 330	1	700	230	**670,00**
BMSM-211-S	**19005056**	755 x 600 x 330	2	800	230	**790,00**
BMSM-311-S	**19005103**	1065 x 600 x 330	3	1200	230	**973,00**

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)	P.V.P. Euros €
BMSM-1/1 170-E	**19046783**	325 x 530 x 240	1500	230/1N/50 Hz	**584,00**

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

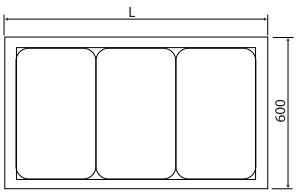
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Tipo Reserva	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MBMR-311	**19006612**	1200 x 700 x 850	3	caliente	3500	230/1/N - 50/60Hz	**3.555,00**
MBMR-411	**19007672**	1500 x 700 x 850	4	caliente	3500	230/1/N - 400-3N - 50/60Hz	**3.825,00**
MBM-311	**19006528**	1200 x 700 x 850	3	neutra	2100	230/1/N - 50/60Hz	**2.161,00**
MBM-411	**19007571**	1500 x 700 x 850	4	neutra	2100	230/1/N - 50/60Hz	**2.396,00**

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 200 mm.



Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	Medidad totales (mm)	L (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSR-311	**19003460**	1075 x 600 x 850	956	3 GN 1/1	2100	230	**2.193,00**
BMSR-411	**19007977**	1400 x 600 x 850	1281	4 GN 1/1	2100	230	**2.414,00**

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

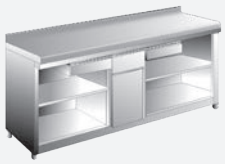
MAC-1560-O

1 Estante

MAC-1060

MAC-1560

MAC-2060



MAC-2560

1 Estante

Dimensiones	Modelo	Referencia	Cajones	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 1045	MAC-1060-O	**19056203**	1	**1.005,00**
1500 x 600 x 1045	MAC-1560-O	**19056204**	2	**1.279,00**
2025 x 600 x 1045	MAC-2060-O	**19056205**	2	**1.434,00**
2550 x 600 x 1045	MAC-2560-O	**19056206**	2	**1.636,00**

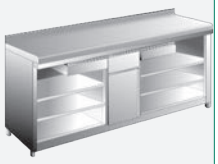
MAC-1560-O + KEMC-1560

2 estantes

MAC-1060-2E

MAC-1560-2E

MAC-2060-2E



MAC-2560-2E

Kit para 2 estantes

Modelo	Referencia	Ancho	Profundidad	Para	Elementos necesarios por mesa	P.V.P. Euros €
KEMC-1560	**19014433**	1000	600	KIT MAC-1060/1560	1 para MAC-1060/ 2 para MAC-1560	**24,00**
KEMC-2060	**19014434**	2025	600	KIT MAC-2060	2	**28,00**
KEMC-2560	**19014435**	2550	600	KIT MAC-2560	2	**31,00**

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

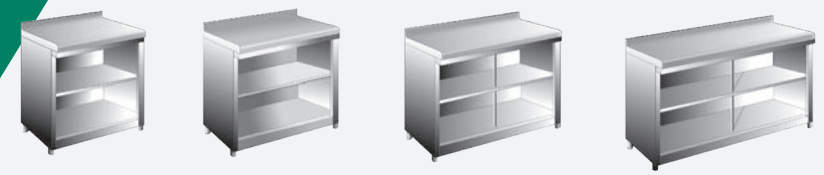
1 estante

2 estantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 350 x 1045	MA-1035	**19005247**	**554,00**	MA-1035-2E	**19006744**	**601,00**
1500 x 350 x 1045	MA-1535	**19005576**	**769,00**	MA-1535-2E	**19014436**	**834,00**
2025 x 350 x 1045	MA-2035	**19005946**	**915,00**	MA-2035-2E	**19014437**	**986,00**
2550 x 350 x 1045	MA-2535	**19003405**	**1.370,00**	MA-2535-2E	**19014438**	**1.435,00**

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

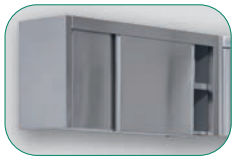
2 estantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 1045	MA-1060	**19005648**	**746,00**	MA-1060-2E	**19014439**	**804,00**
1500 x 600 x 1045	MA-1560	**19003439**	**924,00**	MA-1560-2E	**19014440**	**999,00**
2025 x 600 x 1045	MA-2060	**19003440**	**1.202,00**	MA-2060-2E	**19005579**	**1.295,00**
2550 x 600 x 1045	MA-2560	**19003441**	**1.632,00**	MA-2560-2E	**19005580**	**1.691,00**

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)	P.V.P. Euros €
AP-104	**19005017**	1000 x 400 x 600	**879,00**
AP-124	**19005194**	1200 x 400 x 600	**978,00**
AP-164	**19005430**	1600 x 400 x 600	**1.185,00**
AP-184	**19005550**	1800 x 400 x 600	**1.294,00**

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)	P.V.P. Euros €
APA-104	**19012867**	1000 x 400 x 600	**716,00**
APA-124	**19012868**	1200 x 400 x 600	**786,00**
APA-164	**19012869**	1600 x 400 x 600	**940,00**
APA-184	**19012870**	1800 x 400 x 600	**1.017,00**

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)	P.V.P. Euros €
AP-104-ESC	**19005016**	1000 x 400 x 600	**988,00**

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	P.V.P. Euros €
ANA-66	**19012274**	600 x 600 x 1750	Abatibles	**1.649,00**
ANA-106	**19012553**	1000 x 600 x 1750	Abatibles	**2.068,00**
ANA-126	**19005618**	1200 x 600 x 1750	Corredera	**2.427,00**
ANA-146	**19005623**	1400 x 600 x 1750	Corredera	**2.686,00**
ANA-166	**19005624**	1600 x 600 x 1750	Corredera	**3.020,00**

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	P.V.P. Euros €
AL1P-66	**19005620**	600 x 600 x 1750	1	**1.484,00**
AL2P-106	**19005621**	1000 x 600 x 1750	2	**1.893,00**

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)	P.V.P. Euros €
ACP-50	**19003406**	410 x 410 x 900	50-60	33	480	230-50/60 Hz	**1.291,00**
ACP-100	**19003407**	800 x 410 x 900	100-120	34	960	230-50/60 Hz	**1.701,00**

edenox
edeno

ESTANTERÍAS

Estanterías de aluminio y polietileno
página 66

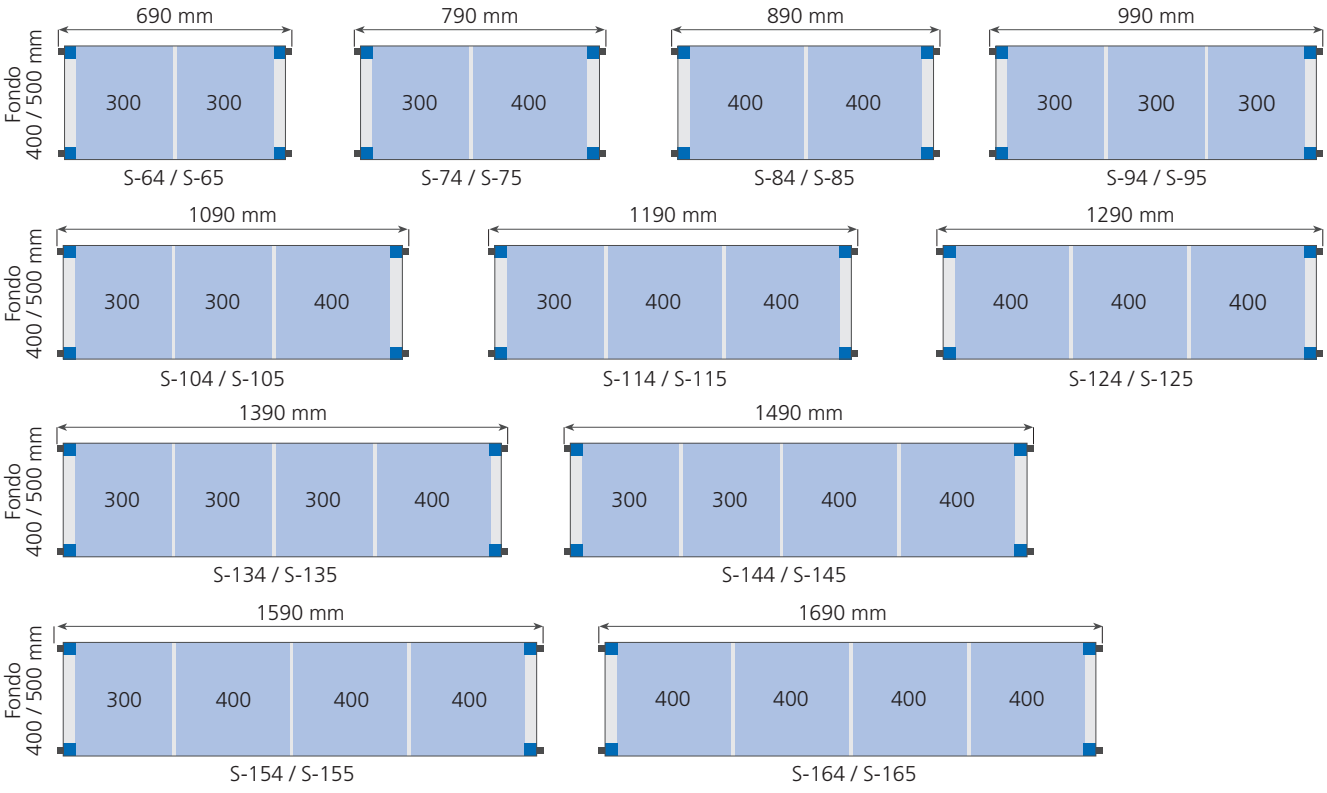
Estanterías modulares de aluminio y polietileno
página 69

Estanterías de acero inoxidable
página 76

Muy sólidas y resistentes

Fácil montaje
Máxima higiene

MEDIDAS DE ESTANTERÍAS INDEPENDIENTES CON UN SOPORTE EN CADA EXTREMO DEL ESTANTE.



Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, múltiples combinaciones mediante la colocación de **estantes por ambos lados de los soportes.** Ver tablas de conjuntos en las páginas 69-75.

- 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.

Máxima higiene y facilidad para la limpieza.
Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional.

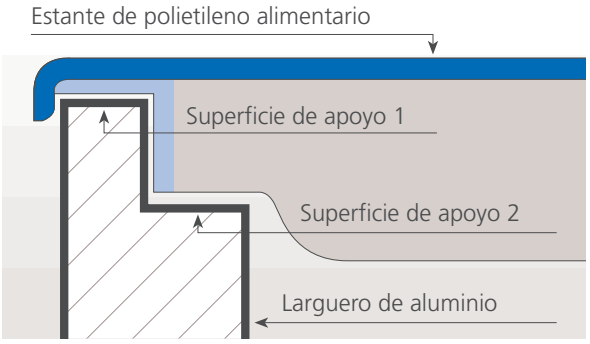
Los soportes incorporan **orificios cada 150 mm**, para poder modificar la medida de los modelos estándar o incrementar, con suma facilidad, el número de estantes mediante pasadores (4 por estante).

Fácil montaje
sin útiles ni herramientas.

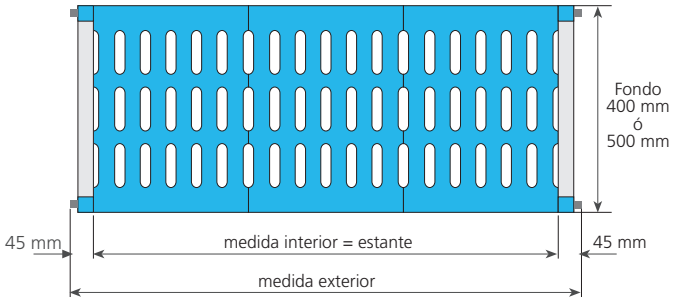
Posibilidad de montaje en **ángulo**, consiguiendo **aprovechar el máximo espacio** ahorrando soportes.

Existen **soportes con ruedas** inoxidables de poliamida de Ø 125 mm, lo que permite una ayuda importante para espacios pequeños u otro tipo de aplicaciones.

Pies de altura regulable
que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.



- Los estantes de polietileno se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Estanterías rígidas y robustas.
- Existen dos medidas de fondo de estantes, de 400 y 500 mm.
- La altura estándar de los soportes es de 1750 mm. También existen soportes de 2000 y 1300 mm de altura para aplicaciones concretas.



Estantes

Ancho 400 mm

Ancho 500 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
S-64	19004487	600 x 400	**43,00**	S-65	19004488	600 x 500	**47,00**
S-74	19004489	700 x 400	**48,00**	S-75	19004490	700 x 500	**53,00**
S-84	19004491	800 x 400	**52,00**	S-85	19004492	800 x 500	**58,00**
S-94	19004501	900 x 400	**57,00**	S-95	19004515	900 x 500	**64,00**
S-104	19004516	1000 x 400	**60,00**	S-105	19004517	1000 x 500	**67,00**
S-114	19004519	1100 x 400	**65,00**	S-115	19004525	1100 x 500	**72,00**
S-124	19004524	1200 x 400	**72,00**	S-125	19004531	1200 x 500	**77,00**
S-134	19004530	1300 x 400	**75,00**	S-135	19004547	1300 x 500	**83,00**
S-144	19004545	1400 x 400	**82,00**	S-145	19004550	1400 x 500	**90,00**
S-154	19004549	1500 x 400	**87,00**	S-155	19004552	1500 x 500	**95,00**
S-164	19004551	1600 x 400	**92,00**	S-165	19004553	1600 x 500	**102,00**

Incluyen las parrillas y los largueros

Soportes (Ancho 400 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
P-43	**19004518**	1750 x 400	3	**86,00**
P-44	**19004520**	1750 x 400	4	**90,00**
P-45	**19004361**	1750 x 400	5	**93,00**
PB-43	**19004493**	1300 x 400	3	**72,00**
PA-45	**19004528**	2000 x 400	5	**118,00**
PA-46	**19004529**	2000 x 400	6	**122,00**

Incluyen los pasadores

Soportes (Ancho 500 mm)

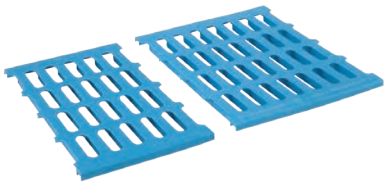
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
P-53	**19004521**	1750 x 500	3	**90,00**
P-54	**19004522**	1750 x 500	4	**94,00**
P-55	**19004523**	1750 x 500	5	**96,00**
PB-53	**19004500**	1300 x 500	3	**75,00**
PA-55	**19004534**	2000 x 500	5	**119,00**
PA-56	**19004535**	2000 x 500	6	**124,00**

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	P.V.P. Euros €
SM-44	**19004526**	1750 x 400	4	**244,00**
SM-45	**19004527**	1750 x 400	5	**250,00**
SM-54	**19004532**	1750 x 500	4	**251,00**
SM-55	**19004533**	1750 x 500	5	**258,00**



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)	P.V.P. Euros €
PAR-43	**19004453**	400 x 300	**10,00**
PAR-44	**19004457**	400 x 400	**12,00**
PAR-53	**19004454**	500 x 300	**12,00**
PAR-54	**19004458**	500 x 400	**15,00**

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)	P.V.P. Euros €
GA	**19003353**	2 ganchos por estante	**10,00**

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)	P.V.P. Euros €
PE	**19004449**	4 pasadores por estante	**4,00**

Bancadas

- Diseñadas especialmente para almacenar cajas en cámaras frigoríficas y en lugares donde lo requieran las normas higiénicas.
- Estructura robusta de acero inoxidable.

Modelo	**Referencia**	Medidas totales (mm)	**P.V.P. Euros €**
BA-1050	**19003410**	1085 x 500 x 250	**207,00**
BA-1250	**19004639**	1285 x 500 x 250	**221,00**
BA-1650	**19004740**	1685 x 500 x 250	**271,00**

LAR-100

Largueros

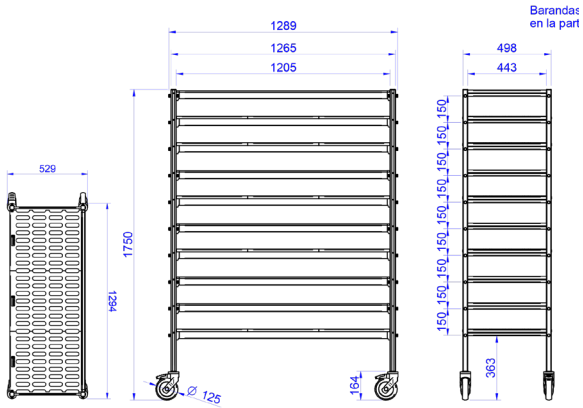
- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estantes.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LAR-60	**19003223**	600	**20,00**
LAR-70	**19003225**	700	**21,00**
LAR-80	**19003350**	800	**22,00**
LAR-90	**19003228**	900	**26,00**
LAR-100	**19003360**	1000	**27,00**
LAR-110	**19003362**	1100	**28,00**
LAR-120	**19003365**	1200	**29,00**
LAR-130	**19003364**	1300	**30,00**
LAR-140	**19003373**	1400	**34,00**
LAR-150	**19003369**	1500	**35,00**
LAR-160	**19003372**	1600	**36,00**

KCM-55

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	**P.V.P. Euros €**
KCM-55	**19004885**	1285 x 500 x 1750	5	**1.077,00**

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?

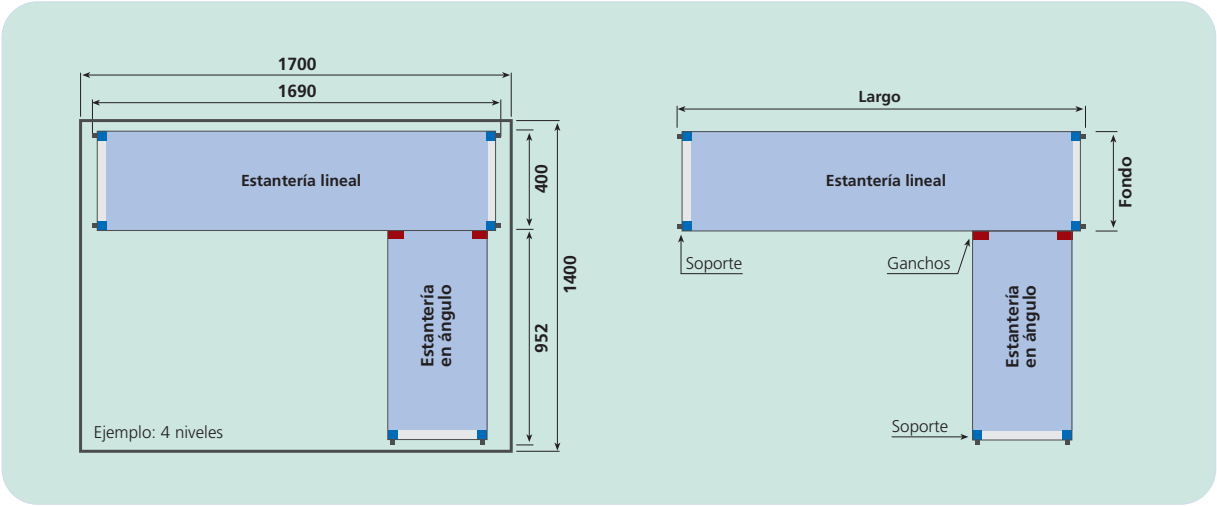
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

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	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
1390	**397,00**	17	**480,00**	96	**561,00**	175
1490	**418,00**	18	**508,00**	97	**596,00**	176
1590	**433,00**	19	**528,00**	98	**621,00**	177
1690	**448,00**	20	**548,00**	99	**646,00**	178
1726	**570,00**	21	**686,00**	100	**799,00**	179
1826	**585,00**	22	**706,00**	101	**824,00**	180
1926	**600,00**	23	**726,00**	102	**849,00**	181

Estantería en ángulo 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
652	**275,00**	500	**342,00**	579	**408,00**	658
752	**290,00**	501	**362,00**	580	**433,00**	659
852	**302,00**	502	**378,00**	581	**453,00**	660
952	**317,00**	503	**398,00**	582	**478,00**	661
1052	**326,00**	504	**410,00**	583	**493,00**	662
1152	**341,00**	505	**430,00**	584	**518,00**	663
1252	**362,00**	506	**458,00**	585	**553,00**	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	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
690	**301,00**	10	**352,00**	89	**401,00**	168
790	**316,00**	11	**372,00**	90	**426,00**	169
890	**328,00**	12	**388,00**	91	**446,00**	170
990	**343,00**	13	**408,00**	92	**471,00**	171
1090	**352,00**	14	**420,00**	93	**486,00**	172
1190	**367,00**	15	**440,00**	94	**511,00**	173
1290	**388,00**	16	**468,00**	95	**546,00**	174
1390	**397,00**	17	**480,00**	96	**561,00**	175
1490	**418,00**	18	**508,00**	97	**596,00**	176
1590	**433,00**	19	**528,00**	98	**621,00**	177
1690	**448,00**	20	**548,00**	99	**646,00**	178
1726	**570,00**	21	**686,00**	100	**799,00**	179
1826	**585,00**	22	**706,00**	101	**824,00**	180
1926	**600,00**	23	**726,00**	102	**849,00**	181
2026	**609,00**	24	**738,00**	103	**864,00**	182
2126	**618,00**	25	**750,00**	104	**879,00**	183
2226	**633,00**	26	**770,00**	105	**904,00**	184
2326	**648,00**	27	**790,00**	106	**929,00**	185
2426	**669,00**	28	**818,00**	107	**964,00**	186
2526	**690,00**	29	**846,00**	108	**999,00**	187
2626	**699,00**	30	**858,00**	109	**1.014,00**	188
2726	**708,00**	31	**870,00**	110	**1.029,00**	189
2826	**729,00**	32	**898,00**	111	**1.064,00**	190
2926	**750,00**	33	**926,00**	112	**1.099,00**	191
3026	**765,00**	34	**946,00**	113	**1.124,00**	192
3126	**780,00**	35	**966,00**	114	**1.149,00**	193
3226	**795,00**	36	**986,00**	115	**1.174,00**	194
3326	**810,00**	37	**1.006,00**	116	**1.199,00**	195
3362	**914,00**	38	**1.120,00**	117	**1.322,00**	196
3462	**929,00**	39	**1.140,00**	118	**1.347,00**	197
3562	**950,00**	40	**1.168,00**	119	**1.382,00**	198
3662	**971,00**	41	**1.196,00**	120	**1.417,00**	199
3762	**992,00**	42	**1.224,00**	121	**1.452,00**	200
3862	**1.001,00**	43	**1.236,00**	122	**1.467,00**	201
3962	**1.010,00**	44	**1.248,00**	123	**1.482,00**	202
4062	**1.019,00**	45	**1.260,00**	124	**1.497,00**	203
4162	**1.040,00**	46	**1.288,00**	125	**1.532,00**	204
4262	**1.061,00**	47	**1.316,00**	126	**1.567,00**	205
4362	**1.082,00**	48	**1.344,00**	127	**1.602,00**	206
4462	**1.097,00**	49	**1.364,00**	128	**1.627,00**	207
4562	**1.112,00**	50	**1.384,00**	129	**1.652,00**	208
4662	**1.127,00**	51	**1.404,00**	130	**1.677,00**	209
4762	**1.142,00**	52	**1.424,00**	131	**1.702,00**	210
4862	**1.157,00**	53	**1.444,00**	132	**1.727,00**	211
4962	**1.172,00**	54	**1.464,00**	133	**1.752,00**	212
4998	**1.294,00**	55	**1.602,00**	134	**1.905,00**	213
5098	**1.303,00**	56	**1.614,00**	135	**1.920,00**	214
5198	**1.312,00**	57	**1.626,00**	136	**1.935,00**	215
5298	**1.321,00**	58	**1.638,00**	137	**1.950,00**	216
5398	**1.330,00**	59	**1.650,00**	138	**1.965,00**	217
5498	**1.351,00**	60	**1.678,00**	139	**2.000,00**	218
5598	**1.372,00**	61	**1.706,00**	140	**2.035,00**	219
5698	**1.393,00**	62	**1.734,00**	141	**2.070,00**	220
5798	**1.414,00**	63	**1.762,00**	142	**2.105,00**	221

Estantería lineal de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
690	**321,00**	247	**376,00**	326	**427,00**	405
790	**339,00**	248	**400,00**	327	**457,00**	406
890	**354,00**	249	**420,00**	328	**482,00**	407
990	**372,00**	250	**444,00**	329	**512,00**	408
1090	**381,00**	251	**456,00**	330	**527,00**	409
1190	**396,00**	252	**476,00**	331	**552,00**	410
1290	**411,00**	253	**496,00**	332	**577,00**	411
1390	**429,00**	254	**520,00**	333	**607,00**	412
1490	**450,00**	255	**548,00**	334	**642,00**	413
1590	**465,00**	256	**568,00**	335	**667,00**	414
1690	**486,00**	257	**596,00**	336	**702,00**	415
1726	**618,00**	258	**746,00**	337	**868,00**	416
1826	**636,00**	259	**770,00**	338	**898,00**	417
1926	**654,00**	260	**794,00**	339	**928,00**	418
2026	**663,00**	261	**806,00**	340	**943,00**	419
2126	**672,00**	262	**818,00**	341	**958,00**	420
2226	**687,00**	263	**838,00**	342	**983,00**	421
2326	**702,00**	264	**858,00**	343	**1.008,00**	422
2426	**717,00**	265	**878,00**	344	**1.033,00**	423
2526	**732,00**	266	**898,00**	345	**1.058,00**	424
2626	**750,00**	267	**922,00**	346	**1.088,00**	425
2726	**768,00**	268	**946,00**	347	**1.118,00**	426
2826	**789,00**	269	**974,00**	348	**1.153,00**	427
2926	**810,00**	270	**1.002,00**	349	**1.188,00**	428
3026	**825,00**	271	**1.022,00**	350	**1.213,00**	429
3126	**840,00**	272	**1.042,00**	351	**1.238,00**	430
3226	**861,00**	273	**1.070,00**	352	**1.273,00**	431
3326	**882,00**	274	**1.098,00**	353	**1.308,00**	432
3362	**993,00**	275	**1.220,00**	354	**1.439,00**	433
3462	**1.008,00**	276	**1.240,00**	355	**1.464,00**	434
3562	**1.023,00**	277	**1.260,00**	356	**1.489,00**	435
3662	**1.038,00**	278	**1.280,00**	357	**1.514,00**	436
3762	**1.053,00**	279	**1.300,00**	358	**1.539,00**	437
3862	**1.071,00**	280	**1.324,00**	359	**1.569,00**	438
3962	**1.089,00**	281	**1.348,00**	360	**1.599,00**	439
4062	**1.107,00**	282	**1.372,00**	361	**1.629,00**	440
4162	**1.128,00**	283	**1.400,00**	362	**1.664,00**	441
4262	**1.149,00**	284	**1.428,00**	363	**1.699,00**	442
4362	**1.170,00**	285	**1.456,00**	364	**1.734,00**	443
4462	**1.185,00**	286	**1.476,00**	365	**1.759,00**	444
4562	**1.200,00**	287	**1.496,00**	366	**1.784,00**	445
4662	**1.215,00**	288	**1.516,00**	367	**1.809,00**	446
4762	**1.236,00**	289	**1.544,00**	368	**1.844,00**	447
4862	**1.257,00**	290	**1.572,00**	369	**1.879,00**	448
4962	**1.278,00**	291	**1.600,00**	370	**1.914,00**	449
4998	**1.374,00**	292	**1.702,00**	371	**2.020,00**	450
5098	**1.392,00**	293	**1.726,00**	372	**2.050,00**	451
5198	**1.410,00**	294	**1.750,00**	373	**2.080,00**	452
5298	**1.428,00**	295	**1.774,00**	374	**2.110,00**	453
5398	**1.446,00**	296	**1.798,00**	375	**2.140,00**	454
5498	**1.467,00**	297	**1.826,00**	376	**2.175,00**	455
5598	**1.488,00**	298	**1.854,00**	377	**2.210,00**	456
5698	**1.509,00**	299	**1.882,00**	378	**2.245,00**	457
5798	**1.530,00**	300	**1.910,00**	379	**2.280,00**	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	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
652	**275,00**	500	**342,00**	579	**408,00**	658
752	**290,00**	501	**362,00**	580	**433,00**	659
852	**302,00**	502	**378,00**	581	**453,00**	660
952	**317,00**	503	**398,00**	582	**478,00**	661
1052	**326,00**	504	**410,00**	583	**493,00**	662
1152	**341,00**	505	**430,00**	584	**518,00**	663
1252	**362,00**	506	**458,00**	585	**553,00**	664
1352	**371,00**	507	**470,00**	586	**568,00**	665
1452	**392,00**	508	**498,00**	587	**603,00**	666
1552	**407,00**	509	**518,00**	588	**628,00**	667
1652	**422,00**	510	**538,00**	589	**653,00**	668
1688	**544,00**	511	**676,00**	590	**806,00**	669
1788	**559,00**	512	**696,00**	591	**831,00**	670
1888	**574,00**	513	**716,00**	592	**856,00**	671
1988	**583,00**	514	**728,00**	593	**871,00**	672
2088	**592,00**	515	**740,00**	594	**886,00**	673
2188	**607,00**	516	**760,00**	595	**911,00**	674
2288	**622,00**	517	**780,00**	596	**936,00**	675
2388	**643,00**	518	**808,00**	597	**971,00**	676
2488	**664,00**	519	**836,00**	598	**1.006,00**	677
2588	**673,00**	520	**848,00**	599	**1.021,00**	678
2688	**682,00**	521	**860,00**	600	**1.036,00**	679
2788	**703,00**	522	**888,00**	601	**1.071,00**	680
2888	**724,00**	523	**916,00**	602	**1.106,00**	681
2988	**739,00**	524	**936,00**	603	**1.131,00**	682
3088	**754,00**	525	**956,00**	604	**1.156,00**	683
3188	**769,00**	526	**976,00**	605	**1.181,00**	684
3288	**784,00**	527	**996,00**	606	**1.206,00**	685
3324	**888,00**	528	**1.110,00**	607	**1.329,00**	686
3424	**903,00**	529	**1.130,00**	608	**1.354,00**	687
3524	**924,00**	530	**1.158,00**	609	**1.389,00**	688
3624	**945,00**	531	**1.186,00**	610	**1.424,00**	689
3724	**966,00**	532	**1.214,00**	611	**1.459,00**	690
3824	**975,00**	533	**1.226,00**	612	**1.474,00**	691
3924	**984,00**	534	**1.238,00**	613	**1.489,00**	692
4024	**993,00**	535	**1.250,00**	614	**1.504,00**	693
4124	**1.014,00**	536	**1.278,00**	615	**1.539,00**	694
4224	**1.035,00**	537	**1.306,00**	616	**1.574,00**	695
4324	**1.056,00**	538	**1.334,00**	617	**1.609,00**	696
4424	**1.071,00**	539	**1.354,00**	618	**1.634,00**	697
4524	**1.086,00**	540	**1.374,00**	619	**1.659,00**	698
4624	**1.101,00**	541	**1.394,00**	620	**1.684,00**	699
4724	**1.116,00**	542	**1.414,00**	621	**1.709,00**	700
4824	**1.131,00**	543	**1.434,00**	622	**1.734,00**	701
4924	**1.146,00**	544	**1.454,00**	623	**1.759,00**	702
4960	**1.268,00**	545	**1.592,00**	624	**1.912,00**	703
5060	**1.277,00**	546	**1.604,00**	625	**1.927,00**	704
5160	**1.286,00**	547	**1.616,00**	626	**1.942,00**	705
5260	**1.295,00**	548	**1.628,00**	627	**1.957,00**	706
5360	**1.304,00**	549	**1.640,00**	628	**1.972,00**	707
5460	**1.325,00**	550	**1.668,00**	629	**2.007,00**	708
5560	**1.346,00**	551	**1.696,00**	630	**2.042,00**	709
5660	**1.367,00**	552	**1.724,00**	631	**2.077,00**	710
5760	**1.388,00**	553	**1.752,00**	632	**2.112,00**	711

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
652	**291,00**	737	**362,00**	816	**431,00**	895
752	**309,00**	738	**386,00**	817	**461,00**	896
852	**324,00**	739	**406,00**	818	**486,00**	897
952	**342,00**	740	**430,00**	819	**516,00**	898
1052	**351,00**	741	**442,00**	820	**531,00**	899
1152	**366,00**	742	**462,00**	821	**556,00**	900
1252	**381,00**	743	**482,00**	822	**581,00**	901
1352	**399,00**	744	**506,00**	823	**611,00**	902
1452	**420,00**	745	**534,00**	824	**646,00**	903
1552	**435,00**	746	**554,00**	825	**671,00**	904
1652	**456,00**	747	**582,00**	826	**706,00**	905
1688	**588,00**	748	**732,00**	827	**872,00**	906
1788	**606,00**	749	**756,00**	828	**902,00**	907
1888	**624,00**	750	**780,00**	829	**932,00**	908
1988	**633,00**	751	**792,00**	830	**947,00**	909
2088	**642,00**	752	**804,00**	831	**962,00**	910
2188	**657,00**	753	**824,00**	832	**987,00**	911
2288	**672,00**	754	**844,00**	833	**1.012,00**	912
2388	**687,00**	755	**864,00**	834	**1.037,00**	913
2488	**702,00**	756	**884,00**	835	**1.062,00**	914
2588	**720,00**	757	**908,00**	836	**1.092,00**	915
2688	**738,00**	758	**932,00**	837	**1.122,00**	916
2788	**759,00**	759	**960,00**	838	**1.157,00**	917
2888	**780,00**	760	**988,00**	839	**1.192,00**	918
2988	**795,00**	761	**1.008,00**	840	**1.217,00**	919
3088	**810,00**	762	**1.028,00**	841	**1.242,00**	920
3188	**831,00**	763	**1.056,00**	842	**1.277,00**	921
3288	**852,00**	764	**1.084,00**	843	**1.312,00**	922
3324	**963,00**	765	**1.206,00**	844	**1.443,00**	923
3424	**978,00**	766	**1.226,00**	845	**1.468,00**	924
3524	**993,00**	767	**1.246,00**	846	**1.493,00**	925
3624	**1.008,00**	768	**1.266,00**	847	**1.518,00**	926
3724	**1.023,00**	769	**1.286,00**	848	**1.543,00**	927
3824	**1.041,00**	770	**1.310,00**	849	**1.573,00**	928
3924	**1.059,00**	771	**1.334,00**	850	**1.603,00**	929
4024	**1.077,00**	772	**1.358,00**	851	**1.633,00**	930
4124	**1.098,00**	773	**1.386,00**	852	**1.668,00**	931
4224	**1.119,00**	774	**1.414,00**	853	**1.703,00**	932
4324	**1.140,00**	775	**1.442,00**	854	**1.738,00**	933
4424	**1.155,00**	776	**1.462,00**	855	**1.763,00**	934
4524	**1.170,00**	777	**1.482,00**	856	**1.788,00**	935
4624	**1.185,00**	778	**1.502,00**	857	**1.813,00**	936
4724	**1.206,00**	779	**1.530,00**	858	**1.848,00**	937
4824	**1.227,00**	780	**1.558,00**	859	**1.883,00**	938
4924	**1.248,00**	781	**1.586,00**	860	**1.918,00**	939
4960	**1.344,00**	782	**1.688,00**	861	**2.024,00**	940
5060	**1.362,00**	783	**1.712,00**	862	**2.054,00**	941
5160	**1.380,00**	784	**1.736,00**	863	**2.084,00**	942
5260	**1.398,00**	785	**1.760,00**	864	**2.114,00**	943
5360	**1.416,00**	786	**1.784,00**	865	**2.144,00**	944
5460	**1.437,00**	787	**1.812,00**	866	**2.179,00**	945
5560	**1.458,00**	788	**1.840,00**	867	**2.214,00**	946
5660	**1.479,00**	789	**1.868,00**	868	**2.249,00**	947
5760	**1.500,00**	790	**1.896,00**	869	**2.284,00**	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

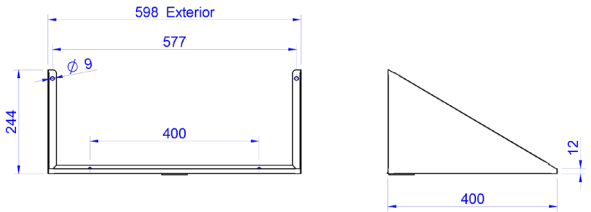
EMM-64

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.



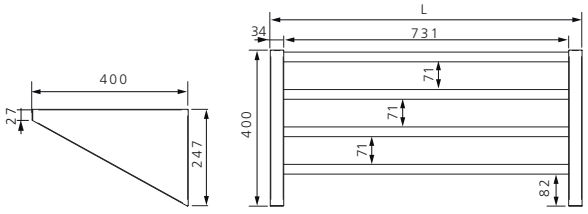
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EMM-64	**19004638**	600 x 400 x 400	**235,00**

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



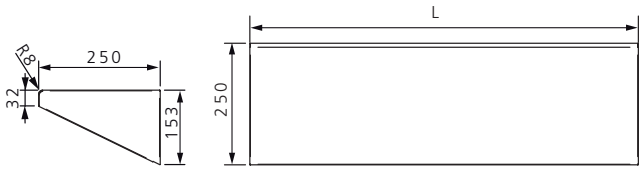
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
EMT-840	**19014448**	800 x 400	Tubo	**215,00**
EMT-1040	**19014449**	1000 x 400	Tubo	**237,00**
EMT-1240	**19003408**	1200 x 400	Tubo	**269,00**
EMT-1440	**19014450**	1400 x 400	Tubo	**284,00**
EMT-1640	**19004869**	1600 x 400	Tubo	**309,00**
EMT-1840	**19004906**	1800 x 400	Tubo	**380,00**

EML

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 fondo de 250 mm



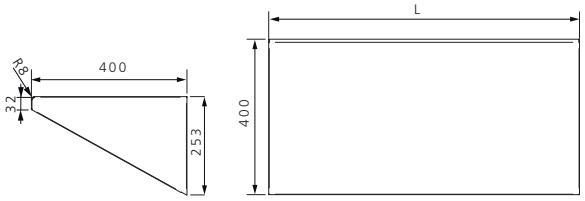
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
EML-825	**19012874**	800 x 250	Lisa	**149,00**
EML-1025	**19004572**	1000 x 250	Lisa	**168,00**
EML-1225	**19004682**	1200 x 250	Lisa	**184,00**
EML-1425	**19004701**	1400 x 250	Lisa	**203,00**
EML-1625	**19003389**	1600 x 250	Lisa	**209,00**
EML-1825	**19012572**	1800 x 250	Lisa	**242,00**

EML

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 fondo de 400 mm



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
EML-840	**19012876**	800 x 400	Lisa	**186,00**
EML-1040	**19004683**	1000 x 400	Lisa	**205,00**
EML-1240	**19004666**	1200 x 400	Lisa	**227,00**
EML-1440	**19004626**	1400 x 400	Lisa	**245,00**
EML-1640	**19004647**	1600 x 400	Lisa	**268,00**
EML-1840	**19011653**	1800 x 400	Lisa	**296,00**

edenox
ANIOSGEL 800
PELIGRO
ANIOS

SEGURIDAD E HIGIENE

Armarios esterilizadores
página 80

Dispensadores de gel
página 81

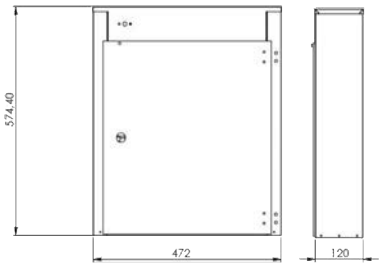
Cubos de desperdicios
página 82

Cañón de ozono
página 83

Mascarillas quirúrgicas y autofiltrantes
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

Sistema de esterilización mediante luz UV

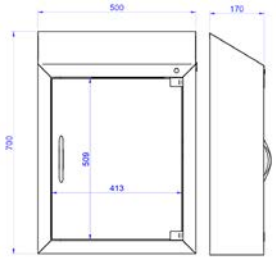
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Tipo	P.V.P. Euros €
EC-14	**19078540**	472 x 120 x 575	14	8	230 V-50/60-Hz	Luz UV	**590,00**

ECO-1000

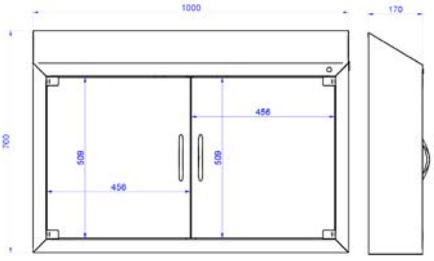
Armarios esterilizadores funcionamiento con ozono

- 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.

ECO-500



ECO-500



ECO-1000

Sistema de esterilización mediante ozono

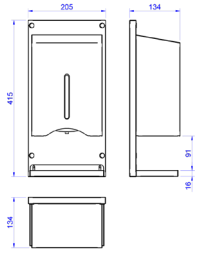
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Tipo	P.V.P. Euros €
ECO-500	**19078758**	600 x 176 x 600	16	8	230 V - 50 Hz	Ozono	**735,00**
ECO-1000	**19078759**	1000 x 170 x 700	28	8	230 V-50H	Ozono	**945,00**

DGVA-I

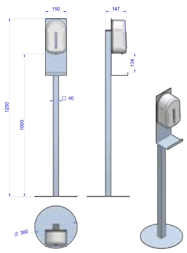
DGA-I

Dispensadores de gel automático

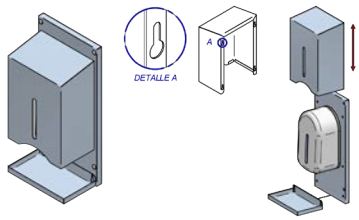
- Dosificador automático de gel líquido de pared que funciona con sensor de detección. Este modelo permite una dispensación del gel sin contacto con el dosificador.
- Dispone de bandeja de recolección de gel sobrantes.
- Modelo compacto, de fácil instalación y durabilidad asegurada. La capacidad del 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.



DGA-I



DGVA-I



Bandeja de goteo y carcasa extraible

Modelo	Referencia	Descripción	Acabado	P.V.P. Euros €
DGA-I	**19078879**	Dispensador de gel mural automático	Acero Inoxidable	**290,00**
DGVA-I	**19081832**	Dispensador de gel automático con base	Acero Inoxidable	**320,00**

CSG-I

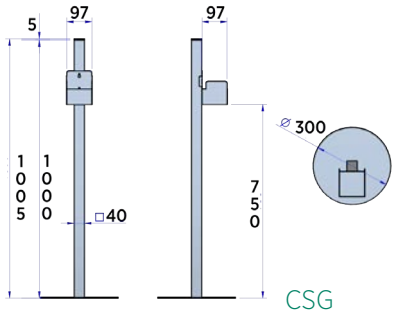
DGP-I

DVG-I

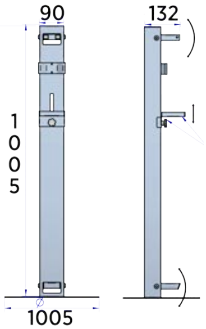
DGM-I

Dispensadores de gel de pie

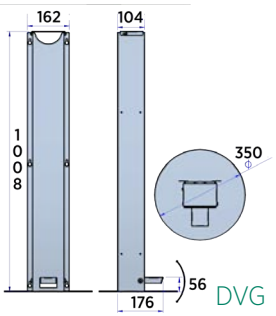
- Dispensadores de gel hidroalcohólico profesionales, diseñados para comercios, restaurantes, cocinas, y en general lugares de público acceso o donde se requiera una desinfección de superficies o manos.
- Se ofrecen dos acabados, en acero inoxidable o pintado en blanco.
- CSG, es una base en acero inoxidable 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.



CSG



DGP-I



DVG

Modelo	Referencia	Descripción	Acabado	P.V.P. Euros €
CSG-I	**19078876**	Soporte para dispensador de gel	Acero inoxidable	**185,00**
CSG-B	**19078878**	Soporte para dispensador de gel	Pintado Blanco	**115,00**
DGP-I	**19078856**	Soporte para dispensador de gel accionado por pedal	Acero inoxidable	**420,00**
DGP-B	**19078857**	Soporte para dispensador de gel accionado por pedal	Pintado blanco	**370,00**
DVG-I	**19078870**	Dispensador de pie de gel antivandálico accionado por pedal	Acero inoxidable	**435,00**
DVG-B	**19078871**	Dispensador de pie de gel antivandálico accionado por pedal	Pintado blanco	**390,00**
DGM-I	**19078858**	Dispensador mural de gel antivandálico accionado por pedal	Acero inoxidable	**375,00**
DGM-B	**19078859**	Dispensador mural de gel antivandálico accionado por pedal	Pintado blanco	**335,00**

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.

Fabricado en acero inoxidable

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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado	P.V.P. Euros €
D-65	**19000556**	650 x 550 x 1200	Acero inoxidable	**1.285,00**

CUV-105

CUVP-105

CUV-50

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias

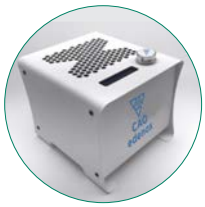
- Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa. Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizastes.
- Los modelos CUV-105 y CUV-50 permiten alojarse en el interior de las mesas tipo MMP-D o MMP-O.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10,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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo	P.V.P. Euros €
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50	Tapa	**350,00**
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105	Tapa	**430,00**
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	**460,00**

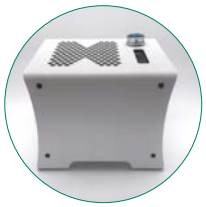
CAO-2

Cañón de ozono

- Dispone de temporizador de 0-60 minutos, con posición de bloqueo para producción continua. Temperatura de funcionamiento -10 - +30 ° C
- Humedad de funcionamiento 5 - 80%. Voltaje 220 - 240 VAC
- Consumo de energía 100 W. Espacio operativo Máx. 120 m^2 (~ 300 m^3)
- Control y temporizador Digital
- Configuración del temporizador 5 - 240 min,
- Posibilidad de demora 0 - 15 minutos
- Seguridad Protección contra sobrecalentamiento, pitido
- Dimensiones 150 x 145 x 170 mm.
- Cable de alimentación de 3 m, Schuko
- Material acero con recubrimiento en polvo
- Peso 2 kg. El ozonizador está certificado bajo todas las siguientes normativas IP20 RoHS SFS-EN 60335-1: 2013 CE, y su producción es de 1000mg/h y su caudal es de 100 m^3/



Control y temporizador digital



Material acero con recubrimiento en polvo

Seguridad Protección contra sobrecalentamiento, pitido.

Dispone de temporizador con posición de bloqueo para producción continua.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Superficie máxima (m2)	Temperatura de funcionamiento	Humedad de funcionamiento	Consumo de energía (W)	P.V.P. Euros €
CAO-2	**19079178**	150 x 145 x 170	120	-10 – +30 °C	5 – 80 %	100	**850,00**
BCAO-2	**19079179**	Bolsa para transporte y almacenamiento del CAO-2					**120,00**

Mascarilla FFP2

Mascarillas quirúrgicas y autofiltrantes

Las mascarillas de effimed son un elemento de barrera que cubre boca y nariz, filtrando la dispersión de organismos patógenos del portador de la misma y previniendo el contagio de virus y bacterias. Disponemos de dos tipos: IIR (quirúrgicas) y FFP2 (autofiltrantes).
Están fabricadas sobre polipropileno de máxima calidad e incorporan dos gomas elásticas, son muy confortables y se adaptan perfectamente a la forma de la cara gracias a la lámina de aluminio situada en la zona de la nariz.
effimed es una marca nacional perteneciente a efficold, especializada en todo tipo de soluciones biomédicas.

- Mascarilla quirúrgica tipo IIR plana e inodora de 3 capas con pliegues horizontales fabricada con materiales certificados que ofrecen una excelente ergonomía, suavidad y transpirabilidad.
- No irrita la piel ni ofrece resistencia a la respiración.
- Aplicables para prevención respiratoria contra partículas sólidas y liquidas del aire y protección frente a posibles salpicaduras de sangre y saliva.
- Fabricadas con polipropileno de máxima calidad en tres capas.
- Mascarillas fabricadas según la norma UNE-EN 14683:2019 + AC 2019 y bajo número de licencia AEMPS 7922-PS.
- Envase primario: estuche con 50 mascarillas.
- Envase secundario: caja con 40 estuches, 2.000 mascarillas.
- Producto fabricado en España por efficold SA.Mascarilla de protección FFP2
- Tienen como finalidad filtrar el aire inhalado evitando la entrada de partículas contaminantes en nuestro organismo, al mismo tiempo que evitan la propagación de partículas contaminantes hacia el exterior.
- Reguladas por el reglamento relativo a equipos de protección individual (E.P.I.) y por la normativa europea EN 149:2001+A1:2009. Homologada R (EU) 2016/425-FFP2-NR
- Sistema de sujeción con los 4 bordes termosellados resistente a la ruptura. Adaptador nasal ligero y moldeable.Envases primario: estuche con 50 mascarillas.
- Envase secundario: bolsas de 2 mascarillas en cajas de 25 bolsas.
- Productos fabricados en España por efficold SA.

Mascarilla **IIR** plana e inodora de 3 capas con pliegues horizontales, ofrecen una excelente ergonomía, suavidad y transpirabilidad.

Mascarilla **FFP2** no irrita la piel ni ofrece resistencia a la respiración.

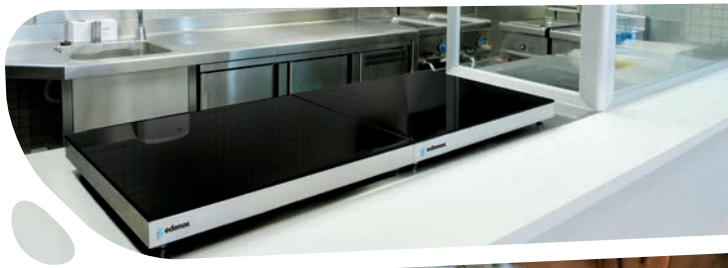
Producto fabricado en España por **efficold SA.**

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Mascarilla	Tipo	Filtración bacteriana %	Fijación
MASCARILLA MSK-EFF-2RW	**19078805**	97 x 175 x 1,4	Quirúrgicas	IIR	≥ 98	**Gomas elásticas**
MASCARILLA MSK-EFF-EP2	**19079561**	230 x 126	Autofiltrantes	FFP2	> 92%	**Gomas elásticas**

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

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.

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



Lentejos
Estofados con
verduras.

DROP-IN

Elementos fríos
página 92

placas refrigeradas 2 niveles
página 93

cubas refrigeradas
página 94

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

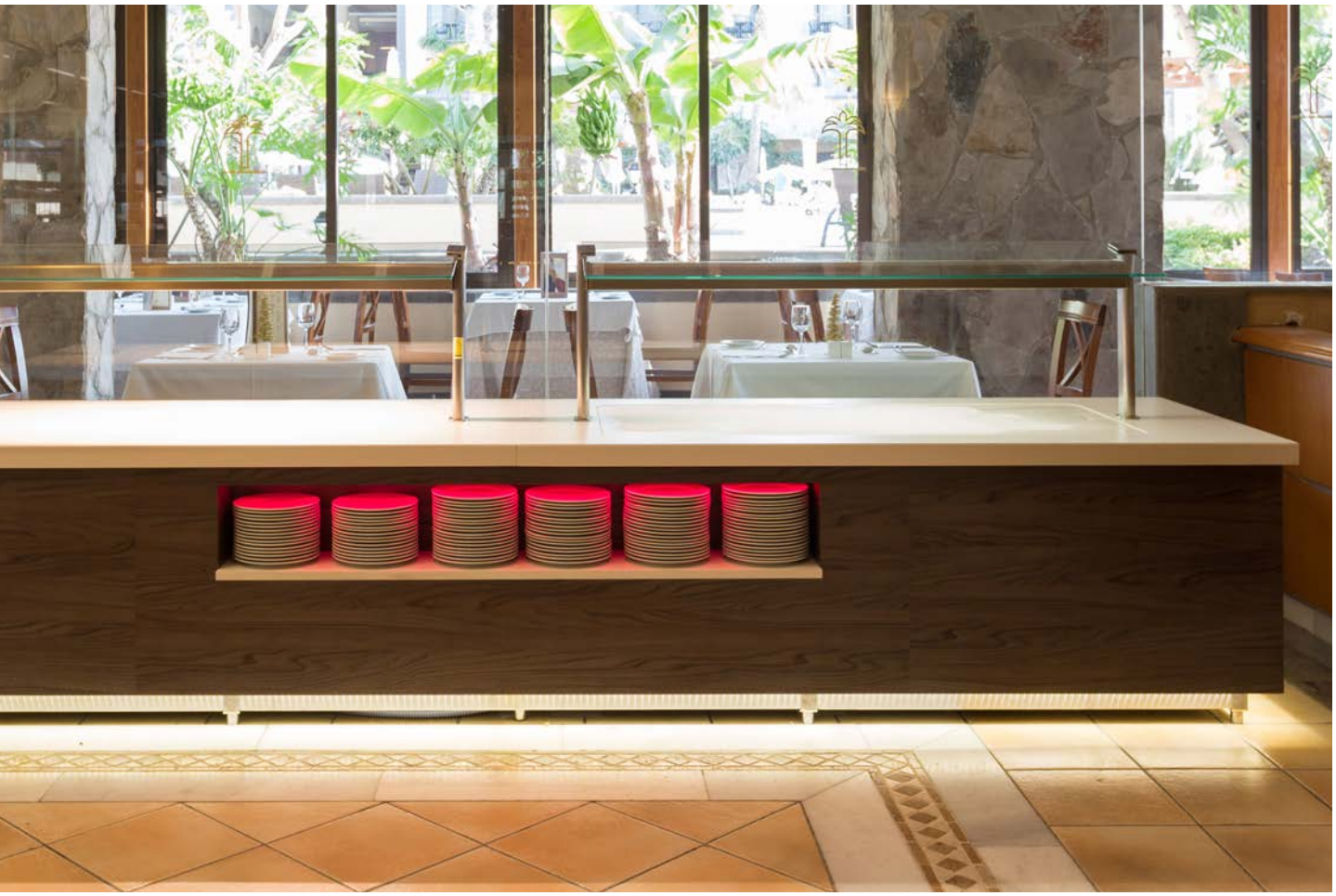
La flexibilidad que ofrece el Drop-In no tiene límites para sus proyectos, puede utilizarse en diferentes ambientes que van desde hoteles, hasta cafeterías o quioscos de venta. La calidad y prestaciones del Drop-In potencian la creatividad e innovación en sus proyectos dando un especial protagonismo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

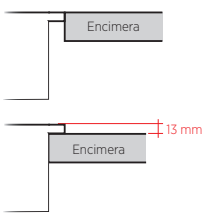
Panel de control digital
Todos elementos, incorporan un panel de control con interruptor ON/OFF y termostato digital.

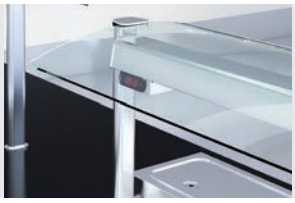
El panel está protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

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:

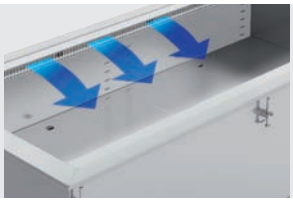




Termómetro adicional
A las pantallas de luz y calor se les puede incorporar opcionalmente un termómetro digital para que se pueda visualizar la temperatura del elemento técnico de Drop-In sobre el que se sitúe.

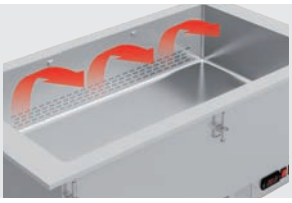
ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

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:



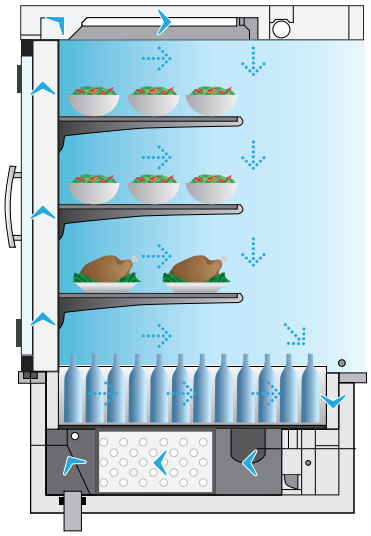
CUBAS REFRIGERADAS

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.

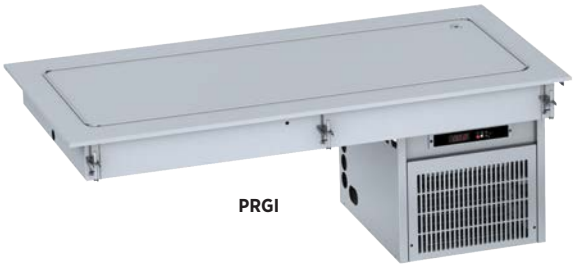


VITRINAS REFRIGERADAS

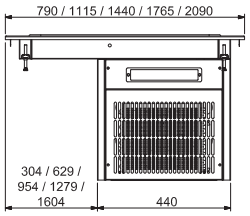
Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas,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

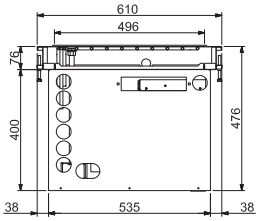
Placas y cubas refrigeradas

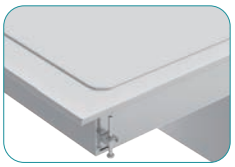
- Placas y cubas refrigeradas con unidad frigorífica incorporada, para el servicio y presentación de platos fríos, ensaladas, postres, etc.
- Fabricadas con estructura de acero inoxidable en acabado satinado.
- Incorporan panel de control único con termostato digital y encendido del elemento técnico 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)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PRGI-211 HC	**19092208**	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	305	**1.785,00**
PRGI-311 HC	**19092210**	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	320	**1.828,00**
PRGI-411 HC	**19092212**	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	335	**1.947,00**
PRGI-511 HC	**19092214**	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	480	**2.167,00**
PRGI-611 HC	**19092216**	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	490	**2.541,00**

Placas refrigeradas 1 nivel sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PR-211 HC	**19092209**	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	-	**1.284,00**
PR-311 HC	**19092211**	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	-	**1.328,00**
PR-411 HC	**19092213**	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	-	**1.342,00**
PR-511 HC	**19092215**	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	-	**1.757,00**
PR-611 HC	**19092217**	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	-	**1.982,00**

PBEGI-311 TR

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. Utilizan gas refrigerante hidrocarbono R452a.

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

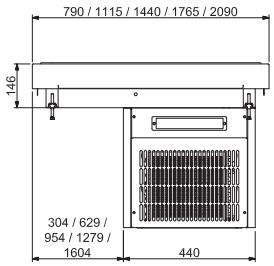
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto			
PBEGI-211 HC	**19092236**	611	590	502	2 GN 1/1	295	**1.982,00**
PBEGI-311 HC	**19092237**	936	590	502	3 GN 1/1	405	**2.171,00**
PBEGI-411 HC	**19092238**	1261	590	502	4 GN 1/1	510	**2.454,00**
PBEGI-511 HC	**19092239**	1586	590	502	5 GN 1/1	550	**3.184,00**
PBEGI-611 HC	**19092240**	1911	590	502	6 GN 1/1	610	**3.404,00**

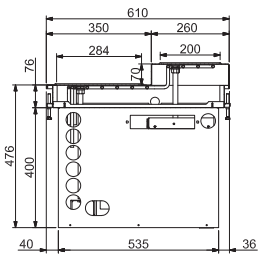
PR2GI

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.



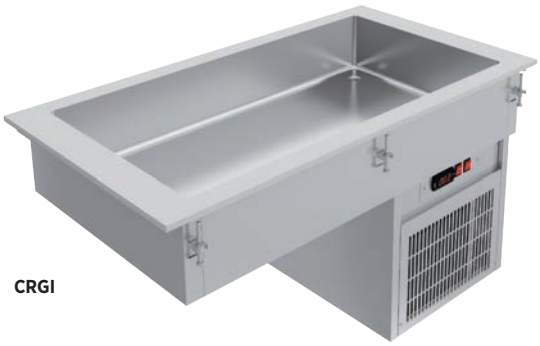


Placas refrigeradas 2 niveles

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PR2GI-211 HC	**19097990**	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305	**2.203,00**
PR2GI-311 HC	**19092200**	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	320	**2.287,00**
PR2GI-411 HC	**19092202**	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	335	**2.408,00**
PR2GI-511 HC	**19092204**	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	480	**2.691,00**
PR2GI-611 HC	**19092206**	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	490	**3.154,00**

Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

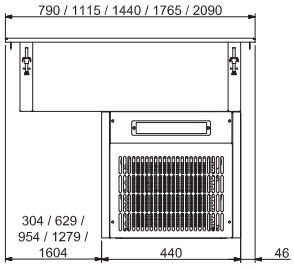
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PR2-211 HC	**19092199**	790	610	146	765	585	2 GN 1/1	-	**1.717,00**
PR2-311 HC	**19092201**	1115	610	146	1090	585	3 GN 1/1	-	**1.788,00**
PR2-411 HC	**19092203**	1440	610	146	1415	585	4 GN 1/1	-	**1.804,00**
PR2-511 HC	**19092205**	1765	610	146	1740	585	5 GN 1/1	-	**2.288,00**
PR2-611 HC	**19092207**	2090	610	146	2065	585	6 GN 1/1	-	**2.466,00**

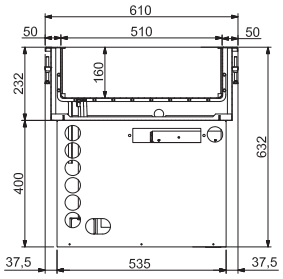


CRGI

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)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRGI-311 HC	**19092181**	1115	610	632	1090	585	3 GN 1/1	325	**2.108,00**
CRGI-411 HC	**19092183**	1440	610	632	1415	585	4 GN 1/1	480	**2.237,00**
CRGI-511 HC	**19092185**	1765	610	632	1740	585	5 GN 1/1	510	**2.589,00**
CRGI-611 HC	**19092187**	2090	610	632	2065	585	6 GN 1/1	540	**3.160,00**

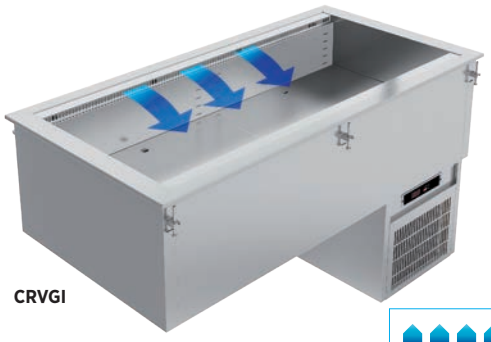
CR-311

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.

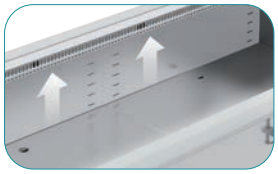
Cubas refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CR-311 HC	**19092182**	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	-	**1.691,00**
CR-411 HC	**19092184**	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	-	**1.901,00**
CR-511 HC	**19092186**	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	-	**2.204,00**
CR-611 HC	**19092188**	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	-	**2.468,00**



CRVGI

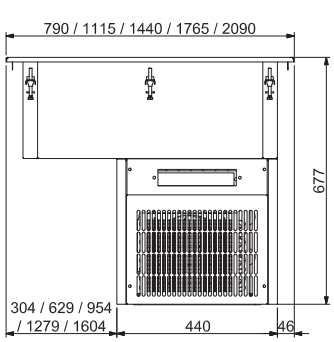
REFRIGERACIÓN VENTILADA

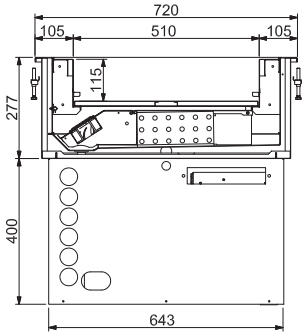


Base de exposición regulable en altura para presentar cubetas de distintas profundidades.

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)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRVGI-311 HC	**19092190**	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	395	**2.969,00**
CRVGI-411 HC	**19092192**	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	535	**3.367,00**
CRVGI-511 HC	**19092194**	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	710	**3.442,00**
CRVGI-611 HC	**19092196**	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	760	**4.292,00**

Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

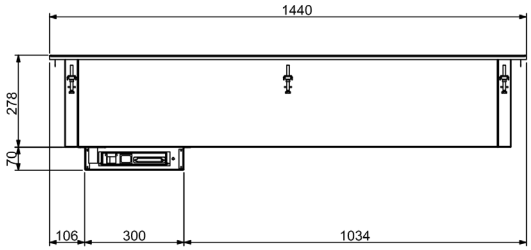
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRV-311 HC	**19092191**	1115	720	348	1090	690	3 GN 1/1	-	**2.085,00**
CRV-411 HC	**19092193**	1440	720	348	1415	690	4 GN 1/1	-	**2.363,00**
CRV-511 HC	**19092195**	1765	720	348	1740	690	5 GN 1/1	-	**2.541,00**
CRV-611 HC	**19092197**	2090	720	348	2065	690	6 GN 1/1	-	**3.360,00**

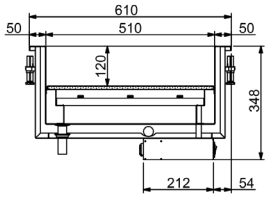
CNH-411

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.





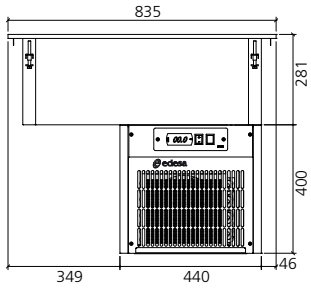
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CNH-411	**19030418**	1440	610	348	1415	585	4 GN 1/1	60	**1.699,00**

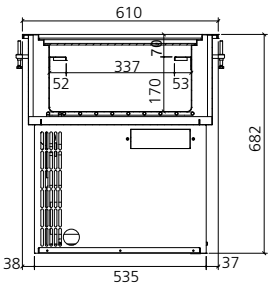
CMCGI

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.

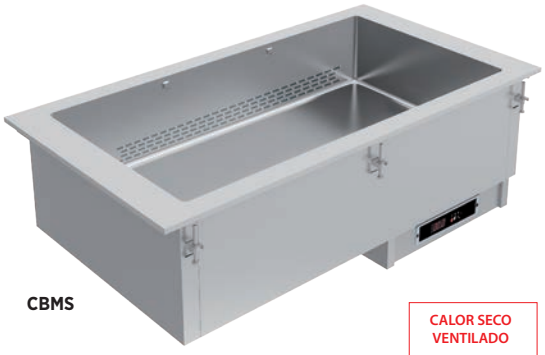




Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad cubetas	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CMCGI HC	**19092180**	835	610	682	810	585	4 CH 1/3	245	**2.363,00**

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.

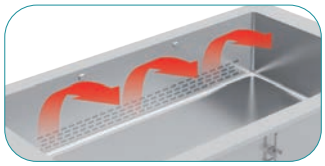


CBMS

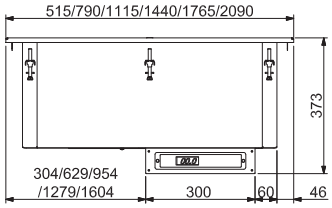
CALOR SECO VENTILADO

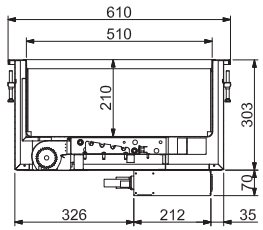
Cubas baño maría con calor seco ventilado

- 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.

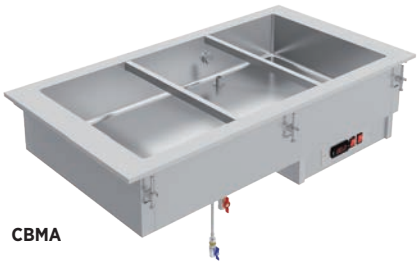




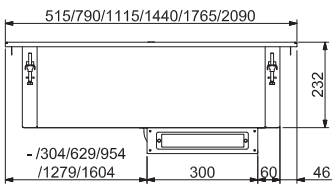
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMS-311	**19017045**	1115	610	373	1090	585	3 GN 1/1	1550	**1.691,00**
CBMS-411	**19011515**	1440	610	373	1415	585	4 GN 1/1	2050	**2.007,00**
CBMS-511	**19017046**	1765	610	373	1740	585	5 GN 1/1	3080	**2.420,00**
CBMS-611	**19052169**	2090	610	373	2065	585	6 GN 1/1	3012	**2.822,00**

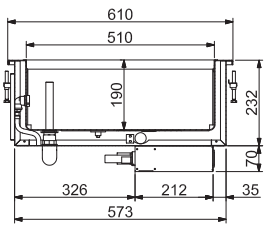
Cubas baño maría con agua

- 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.

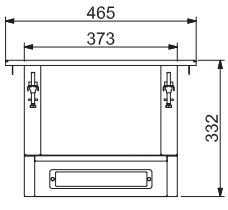


CBMA

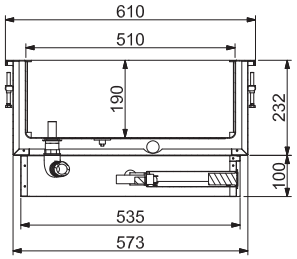




CBMA-211 / 311 / 411 / 511



CBMA-111

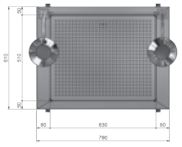


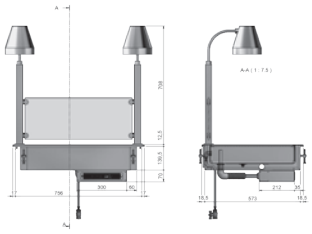
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMA-111	**19011007**	465	610	302	440	585	1 GN 1/1	1025	**1.389,00**
CBMA-211	**19010924**	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1525	**1.608,00**
CBMA-311	**19010746**	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2025	**2.104,00**
CBMA-411	**19012491**	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2525	**2.328,00**
CBMA-511	**19010747**	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3045	**2.737,00**
CBMA-611	**19052170**	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3570	**2.976,00**

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.





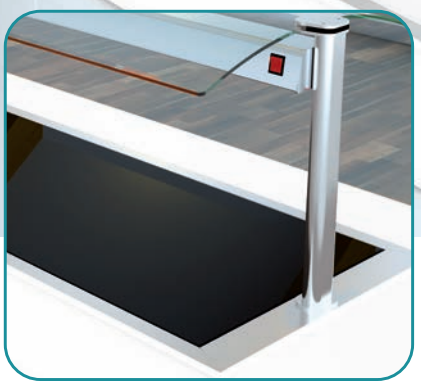
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
TRCBMA-211	**19080817**	790	610	930	756	573	2 GN	1500	**4.322,00**

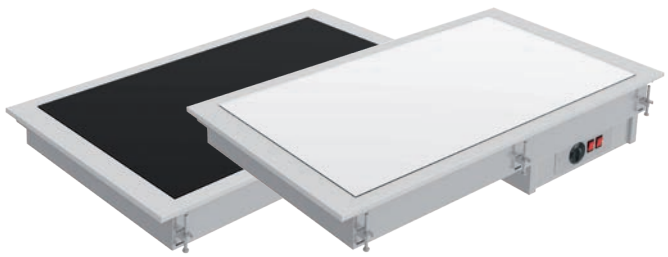
¿CUAL ES TU ESTILO?

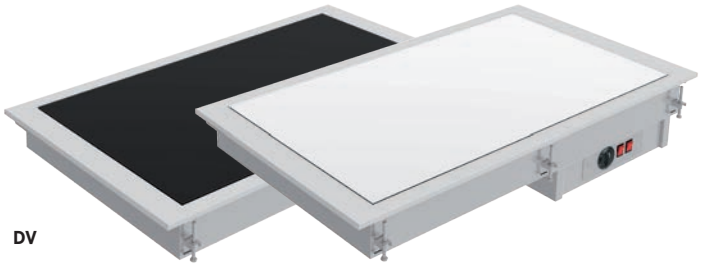
La decoración es un elemento diferencial del proyecto, junto con la cocina crean una experiencia y dotan al local de personalidad. edenox abre la puerta a las claridades máximas y a las tonalidades frescas y suaves. Después de realizar múltiple proyectos contrastando diferentes percepciones concluimos que el estilo del proyecto, los colores empleados o los material utilizados permiten utilizar más de una tonalidad, acabado negro o blanco, ¿cual es tu opción?...nosotros te ofrecemos las dos.

2 ACABADOS

PLACAS VITROCERÁMICAS
NEGRAS O BLANCAS







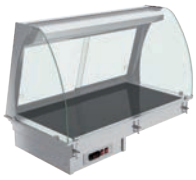
DV

DV-W

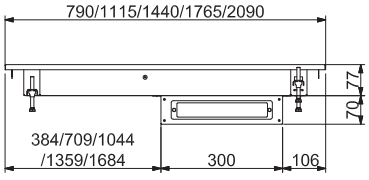
Placas calientes vitrocerámicas

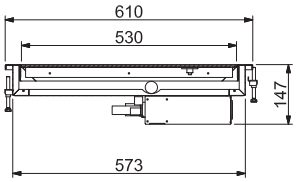
- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie 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.

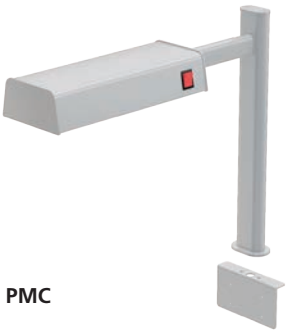




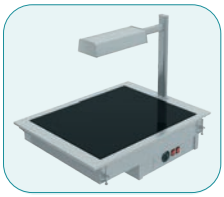
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV-211-S	**19011463**	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Negro	905	**1.765,00**
DV-311-S	**19011466**	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1355	**2.069,00**
DV-411-S	**19011055**	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Negro	1805	**2.443,00**
DV-511-S	**19011641**	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Negro	2255	**2.757,00**
DV-611-S	**19052144**	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Negro	2710	**2.989,00**
DV-211-S-W	**19036495**	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Blanco	905	**1.765,00**
DV-311-S-W	**19036498**	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Blanco	1355	**2.069,00**
DV-411-S-W	**19036503**	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Blanco	1800	**2.443,00**
DV-511-S-W	**19036506**	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Blanco	2255	**2.757,00**
DV-611-S-W	**19068745**	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Blanco	2710	**2.989,00**

Pantalla mantenedora de calor para usos varios

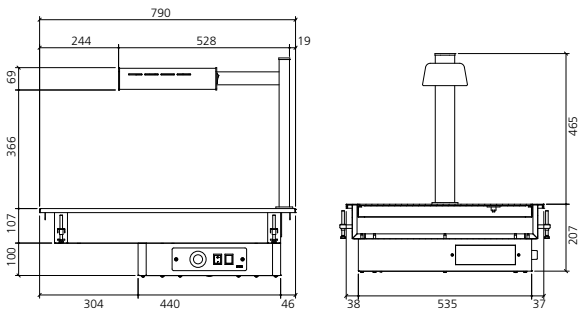
- Pantalla mantenedora de calor fabricada en acero inoxidable.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 32 mm.
- Incorporan platinas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Drop- In edenox o sobre cualquier 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



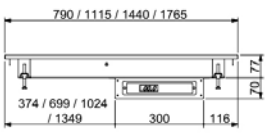
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Descripción	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto			
PMC	**19013911**	534	138	468	300	Mantenedora de calor	**706,00**

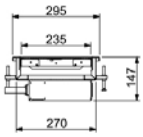
edenox

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.



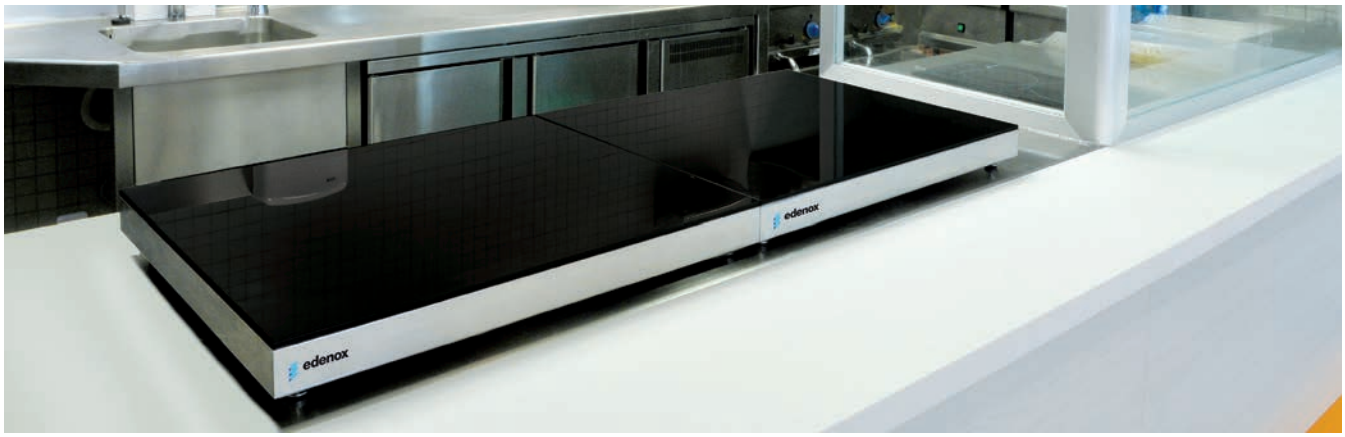


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV3-211-S	**19080844**	790	295	147	765	282	2 GN 1/1	Negro	260	**1.428,00**
DV3-311-S	**19080846**	1115	295	147	1090	282	3 GN 1/1	Negro	360	**1.667,00**
DV3-411-S	**19080847**	1440	295	147	1415	282	4 GN 1/1	Negro	510	**1.826,00**
DV3-511-S	**19080848**	1765	295	147	1740	282	5 GN 1/1	Negro	610	**2.044,00**

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.

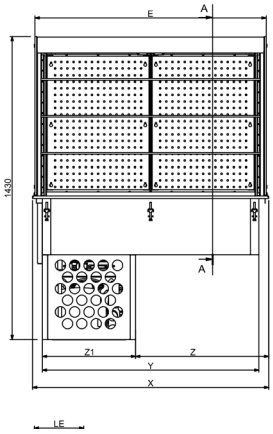
El panel de control cuenta con un mando único que incluye termostato digital, encendido e iluminación.

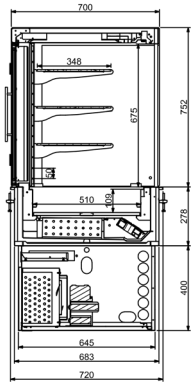
VCRA-CV-CT-411

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

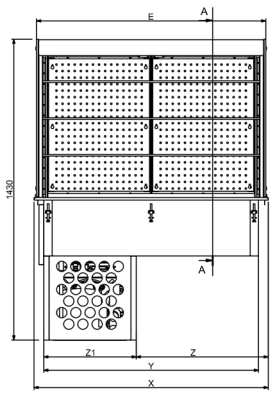
REFRIGERACIÓN VENTILADA

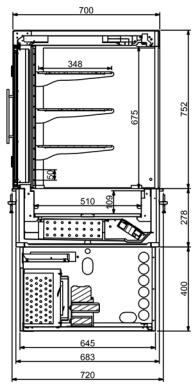
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VCRA-CV-CT-311 HC	**19092219**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina	**7.004,00**
VCRA-CV-CT-411 HC	**19092220**	1440	720	1547	1430	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con cortina	**7.664,00**

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

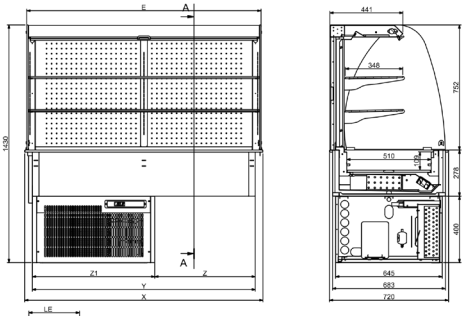
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VCRM-CV-CT-311 HC	**19092221**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con cortina	**6.475,00**
VCRM-CV-CT-411 HC	**19092222**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con cortina	**6.943,00**

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



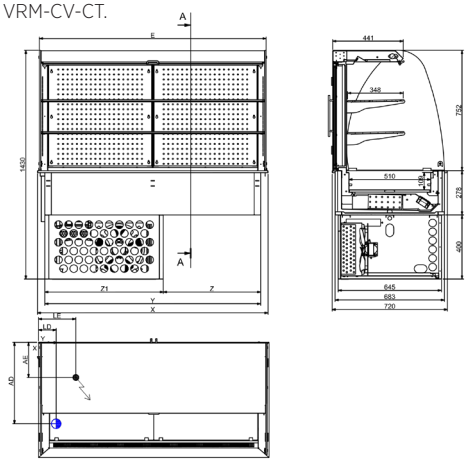
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VRA-CV-311 HC	**19092224**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente	**6.584,00**
VRA-CV-411 HC	**19092226**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente	**7.171,00**
VRA-CV-CT-311 HC	**19092229**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina	**6.891,00**
VRA-CV-CT-411 HC	**19092231**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina	**7.543,00**
VRC-CV-CR-311 HC	**19092227**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	850	Cerrada lado cliente	**6.552,00**
VRC-CV-CR-411 HC	**19092228**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Cerrada lado cliente	**7.312,00**

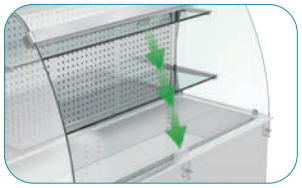
VRM-CV

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





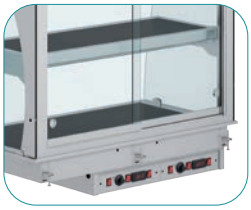
El modelo **VRM-CV-CT** cuenta con una cortina plegable. Ideal para proteger el producto al finalizar el servicio.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VRM-CV-311 HC	**19092232**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente	**5.850,00**
VRM-CV-411 HC	**19092233**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente	**6.705,00**
VRM-CV-CT-311 HC	**19092234**	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina	**7.349,00**
VRM-CV-CT-411 HC	**19092235**	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina	**7.069,00**

Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

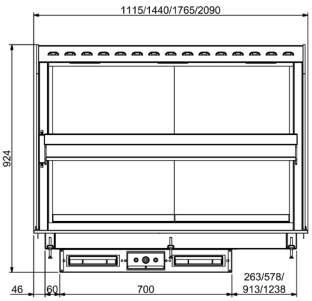
- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto.
- Placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten 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.

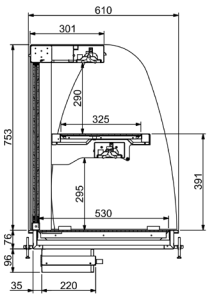
VCA-PV-EC-311



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)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCA-PV-EC-311	**19018957**	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105	**7.040,00**
VCA-PV-EC-411	**19018958**	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780	**7.544,00**

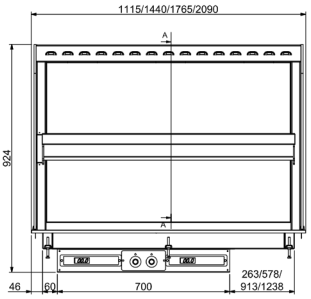
Vitrina curva caliente mural

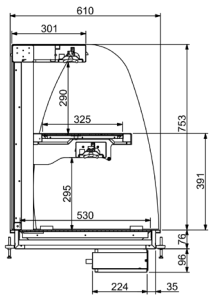
- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- Placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona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

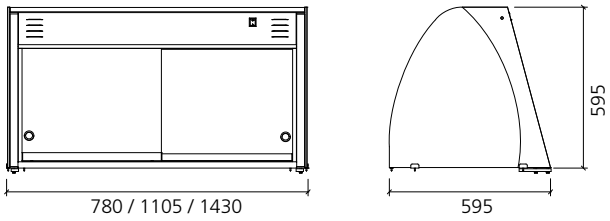
Vista del elemento cerámico infrarrojo



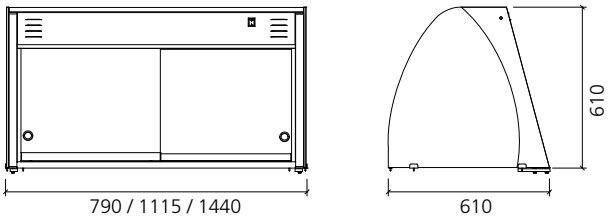


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCM-PV-EC-311	**19030424**	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105	**6.789,00**
VCM-PV-EC-411	**19030428**	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780	**7.292,00**

- 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	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
VIC-211	**19017076**	780	595	595	2 GN 1/1	600	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	**2.373,00**
VIC-311	**19017077**	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	**2.720,00**
VIC-411	**19017078**	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	**3.015,00**
VIAC-211	**19018954**	780	595	595	2 GN 1/1	600	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	**2.221,00**
VIAC-311	**19018955**	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	**2.545,00**
VIAC-411	**19018956**	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	**2.819,00**

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	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
VIL-211	**19017074**	780	595	595	2 GN 1/1	25	Cerrada con iluminación y sin base	**2.309,00**
VIL-311	**19010754**	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Cerrada con iluminación y sin base	**2.608,00**
VIL-411	**19017075**	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Cerrada con iluminación y sin base	**2.862,00**

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

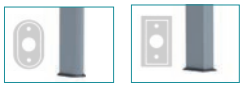
- **La iluminación en LED** aporta gran durabilidad, ahorro energético y menor transmisión de calor. Su resistencia a las condiciones de temperaturas en refrigeración o en temperaturas de mantenimiento de calor las hace ideales para su uso en presentación o exposición de alimentos.

-**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	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
PL-211	**19036426**	764	142	483	720	2 GN 1/1	15	**687,00**
PL-311	**19036427**	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	25	**755,00**
PL-411	**19036429**	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	35	**819,00**
PL-511	**19036430**	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	45	**889,00**
PL-611	**19068747**	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	55	**1.095,00**

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)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-211	**19036431**	764	142	483	720	2 GN 1/1	600	**799,00**
PC-311	**19036432**	1087	142	483	1045	3 GN 1/1	900	**928,00**
PC-411	**19036433**	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	**1.056,00**
PC-511	**19036434**	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	**1.185,00**
PC-611	**19068749**	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	**1.403,00**

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	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-211 C	**19036436**	772	142	483	720	2 GN 1/1	900	**1.033,00**
PC-311 C	**19036437**	1097	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	**1.201,00**
PC-411 C	**19036435**	1422	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	**1.362,00**
PC-511 C	**19036428**	1747	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	**1.537,00**
PC-611 C	**19068792**	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	**1.743,00**

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)			P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	
SPCC	**19012493**	75	85	480	**276,00**

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)			P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-211	**19010926**	675	590	60	**332,00**
CC-311	**19010665**	1000	590	60	**394,00**
CC-411	**19010664**	1325	590	60	**416,00**
CC-511	**19010666**	1650	590	60	**459,00**

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

Pantallas con iluminación

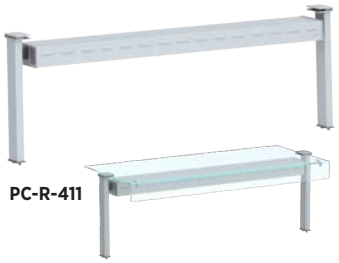
PL-R-411

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

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
PL-R-211	**19036439**	760	142	483	720	2 GN 1/1	15	**687,00**
PL-R-311	**19036440**	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	25	**755,00**
PL-R-411	**19036441**	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	35	**819,00**
PL-R-511	**19036442**	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	16	**889,00**
PL-R-611	**19068748**	2060	142	483	1695	6 GN 1/1	55	**1.095,00**

Pantallas con luz y calor



PC-R-411

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

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-R-211	**19036443**	760	142	483	720	2 GN 1/1	600	**799,00**
PC-R-311	**19036444**	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	900	**928,00**
PC-R-411	**19036445**	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	**1.056,00**
PC-R-511	**19036446**	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	**1.185,00**
PC-R-611	**19068750**	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	**1.403,00**

Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

PC-R-411 C

Detalle cristal cerámico

- 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.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-R-211 C	**19036447**	760	142	483	720	2 GN 1/1	600	**1.033,00**
PC-R-311 C	**19036448**	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	**1.201,00**
PC-R-411 C	**19036449**	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	**1.362,00**
PC-R-511 C	**19036450**	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	**1.537,00**
PC-R-611 C	**19068795**	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	**1.743,00**

Soportes

SPCC-R

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

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	
SPCC-R	**19036451**	68	85	483	**276,00**

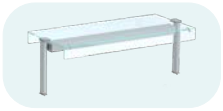
Cristal frontal

CC-R-411-1C

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-R-211-1C	**19036452**	675	433	123	**292,00**
CC-R-311-1C	**19036453**	1000	433	123	**346,00**
CC-R-411-1C	**19036454**	1325	433	123	**365,00**
CC-R-511-1C	**19036455**	1650	433	123	**392,00**
CC-R-611-1C	**19068754**	1975	433	123	**680,00**

CC-R-411-2C



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

Cristal central

- Visera 2 laterales.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-R-211-2C	**19036456**	675	585	123	**363,00**
CC-R-311-2C	**19036457**	1000	585	123	**431,00**
CC-R-411-2C	**19036458**	1325	585	123	**457,00**
CC-R-511-2C	**19036459**	1650	585	123	**487,00**
CC-R-611-2C	**19068756**	1975	585	123	**692,00**

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).

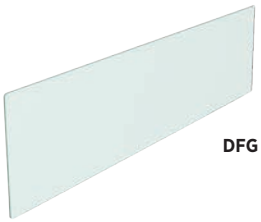
Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:
Un conjunto de dos soportes laterales (pinzas a un lado) y uno o más soportes centrales (pinzas a dos lados).

Soportes laterales SPCF-L + Cristal recto protector DFG.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto		
SPCF-L	**19010648**	71	70	423	Soportes laterales	**276,00**
SPCF-C	**19017086**	98	70	423	Soporte central	**204,00**

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.

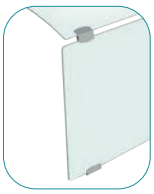


DFG

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		Capacidad GN	P.V.P Euros €
		largo	ancho		
DFG-211	**19017094**	675	395	2 GN 1/1	**139,00**
DFG-311	**19010927**	1000	395	3 GN 1/1	**156,00**
DFG-411	**19010662**	1325	395	4 GN 1/1	**170,00**
DFG-511	**19010663**	1650	395	5 GN 1/1	**187,00**
DFG-R-211	**19079419**	675	395	2 GN 1/1	**139,00**
DFG-R-311	**19079420**	1000	395	3 GN 1/1	**156,00**
DFG-R-411	**19079421**	1325	395	4 GN 1/1	**170,00**
DFG-R-511	**19079422**	1650	395	5 GN 1/1	**187,00**
DFG-R-611	**19084326**	1975	395	6 GN 1/1	**409,00**

KS



Kit de soportes para la colocación de cristales protectores

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P Euros €
KS	**19011516**	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores tipo CC	**69,00**

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	P.V.P Euros €
PCIC	**19068759**	132	84	70	Interruptor	**59,00**
PCTD/C	**19095602**	132	84	70	Termómetro	**82,00**
PCTI/C	**19095603**	132	84	70	Interruptor + termómetro	**100,00**

DCN-55

Dispensador neutro de cestas de vajilla

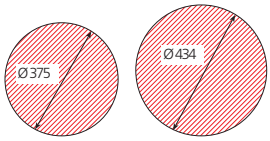
- Diseñadas para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.
- Sistema especial de resortes que mantienen las cestas a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muebles.
- Dispensador de fácil colocación y extracción.
- Carga máxima: 120 Kg.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

Modelos	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P Euros €
DCN-55	**19000876**	600 x 640 x 710	535 x 610	**1.038,00**

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.



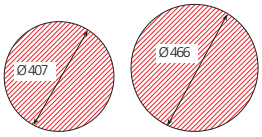
DPN-28 DPN-34

Medidas de encastre (mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P Euros €
DPN-28	**19000880**	391 x 730	de 180 a 280 mm	**507,00**
DPN-34	**19000883**	451 x 730	de 240 a 340 mm	**623,00**

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	P.V.P Euros €
DPC-28	**19000879**	420 x 730	de 180 a 280 mm	**1.091,00**
DPC-34	**19000873**	480 x 730	de 240 a 340 mm	**1.146,00**

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)	P.V.P Euros €
TDP-28	**19001964**	Ø 340 x 60	**82,00**
TDP-34	**19001965**	Ø 400 x 60	**85,00**

CHD

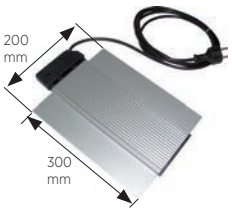
Chafing dish Baños María de sobremesa

- 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)	P.V.P Euros €
CHD	**19000305**	Con tapa extraible	-	Alcohol	430 x 690 x 300	-	**399,00**
CHD-E	**19000303**	Con tapa escamoteable	-	Alcohol	430 x 700 x 480	-	**764,00**
CHD-E-EL	**19000304**	Con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	430 x 700 x 480		**1.024,00**
ECHD-E-EL	**19045191**	Drop-in, con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	410 x 640 x 420	400 x 575 x 170	**657,00**
ELC	**19000897**	Elemento eléctrico para CHD y CHD-E	230/1/50 Hz	350 W	300 x 200 x 30		**262,00**

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

Cocina eléctrica

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.

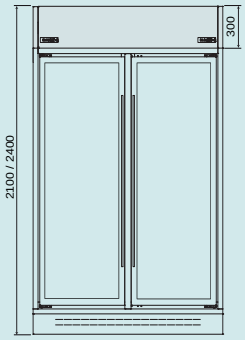
El aislamiento de los cristales es muy eficiente, permiten recuperar la temperatura del interior rápidamente evitando condensaciones a pesar de constantes aperturas de puerta.

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.

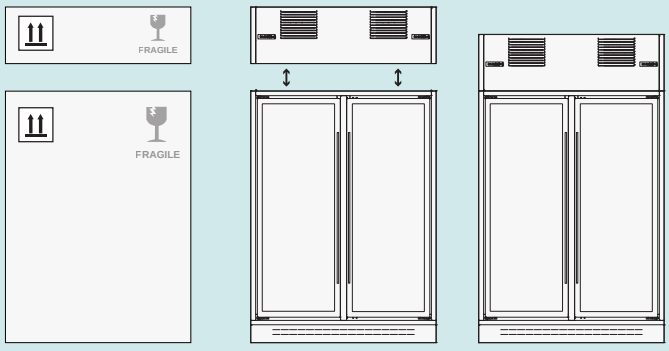
Vinacoteca de 2 cuerpos

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)	P.V.P. Euros €
WI-1C-GRE-23 TR HC	**19092438**	862 x 632 x 2300	Gris	1	1490	**10.696,00**
WI-2C-GRE-23 TR HC	**19092439**	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2980	**18.309,00**
WI-1C-BLA-23 TR HC	**19092440**	862 x 632 x 2300	Negro	1	1490	**10.696,00**
WI-2C-BLA-23 TR HC	**19092441**	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2980	**18.309,00**
WI-1C-GRE-26 TR HC	**19092442**	862 x 632 x 2600	Gris	1	1605	**11.137,00**
WI-2C-GRE-26 TR HC	**19092443**	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2980	**19.392,00**
WI-1C-BLA-26 TR HC	**19092444**	862 x 632 x 2600	Negro	1	1605	**11.137,00**
WI-2C-BLA-26 TR HC	**19092445**	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3190	**19.442,00**

MURALES

WI-2W-GRE-26

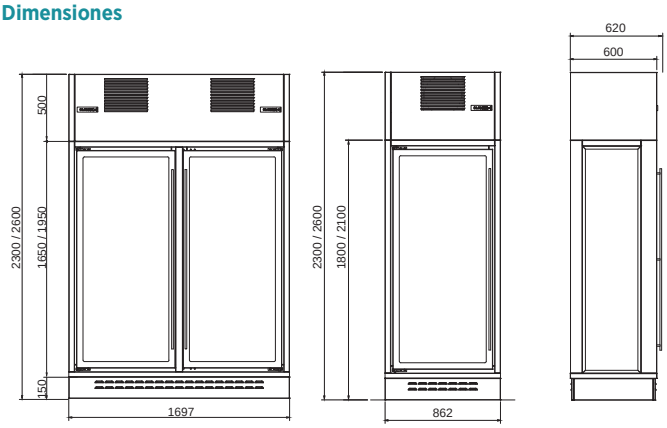
WI-2W-BLA-23

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.

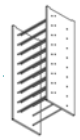
Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	Nº puertas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
WI-1W-GRE-23 TR HC	**19092454**	862 x 632 x 2300	Gris	1	1490	**10.256,00**
WI-2W-GRE-23 TR HC	**19092455**	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2980	**17.491,00**
WI-1W-BLA-23 TR HC	**19092456**	862 x 632 x 2300	Negro	1	1490	**10.256,00**
WI-2W-BLA-23 TR HC	**19092457**	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2980	**17.491,00**
WI-1W-GRE-26 TR HC	**19092458**	862 x 632 x 2600	Gris	1	1605	**11.325,00**
WI-2W-GRE-26 TR HC	**19092459**	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3190	**18.561,00**
WI-1W-BLA-26 TR HC	**19092460**	862 x 632 x 2600	Negro	1	1605	**11.325,00**
WI-2W-BLA-26 TR HC	**19092461**	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3190	**18.561,00**

ACCESORIOS VINACOTECAS ENOLUX

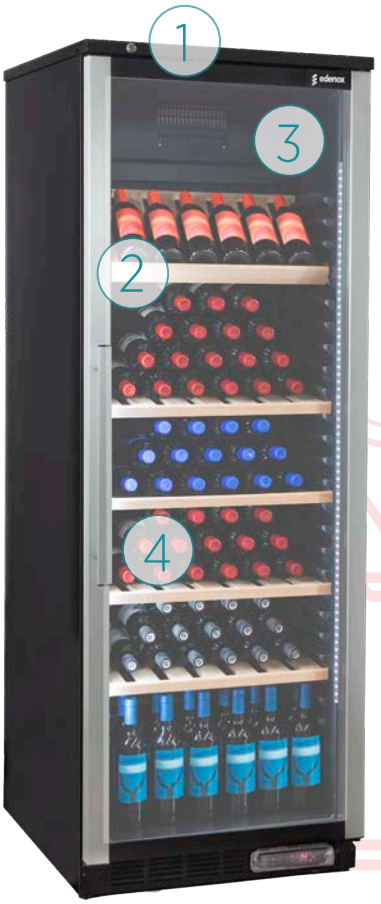
- Las vinacotecas se entregan sin estantes. En "accesorios vinacotecas" se debe escoger la configuración de estantes más adecuado para cada proyecto.

Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo (2300/2600 mm)	P.V.P. Euros €
 DM-20-23	**19067995**	7	9	63	**1.649,00**
DM-20-26	**19067996**	7	11	77	**1.812,00**

Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo (2300/2600 mm)	P.V.P. Euros €
DS-90	**19067997**	42	3 / 4 estantes	168 / 210 (usando la base de la vinacoteca)	**290,00**
DS-0-90	**19067998**	8	9 / 11 estantes	72 / 108	**358,00**
DS-0-180	**19067999**	8	9 / 11 estantes	72 / 108 (usando la base de la vinacoteca)	**215,00**
DS-20	**19068000**	9	9 / 11 estantes	81 / 99	**215,00**
DM-90	**19068001**	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg	**233,00**
GA-10	**19068007**	10 kg (embutido)			**28,00**

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.

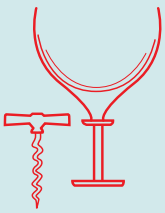
APV-1202-C

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 (W)	Temperatura Trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APV-501-C	**19042793**	1	180	135	+5ºC a +16ºC	505 x 570 x 950	**1.127,00**
APV-601-C	**19042794**	1	400	202	+5ºC a +16ºC	620 x 655 x 1850	**1.628,00**
APV-1202-C	**19042795**	2	600	404	+5ºC a +16ºC	1240 x 655 x 1850	**3.204,00**

Estofadas con
verduras.

SELF-SERVICE

Elementos fríos
página 128

Elementos calientes
página 130

Muebles dispensadores de platos
página 132

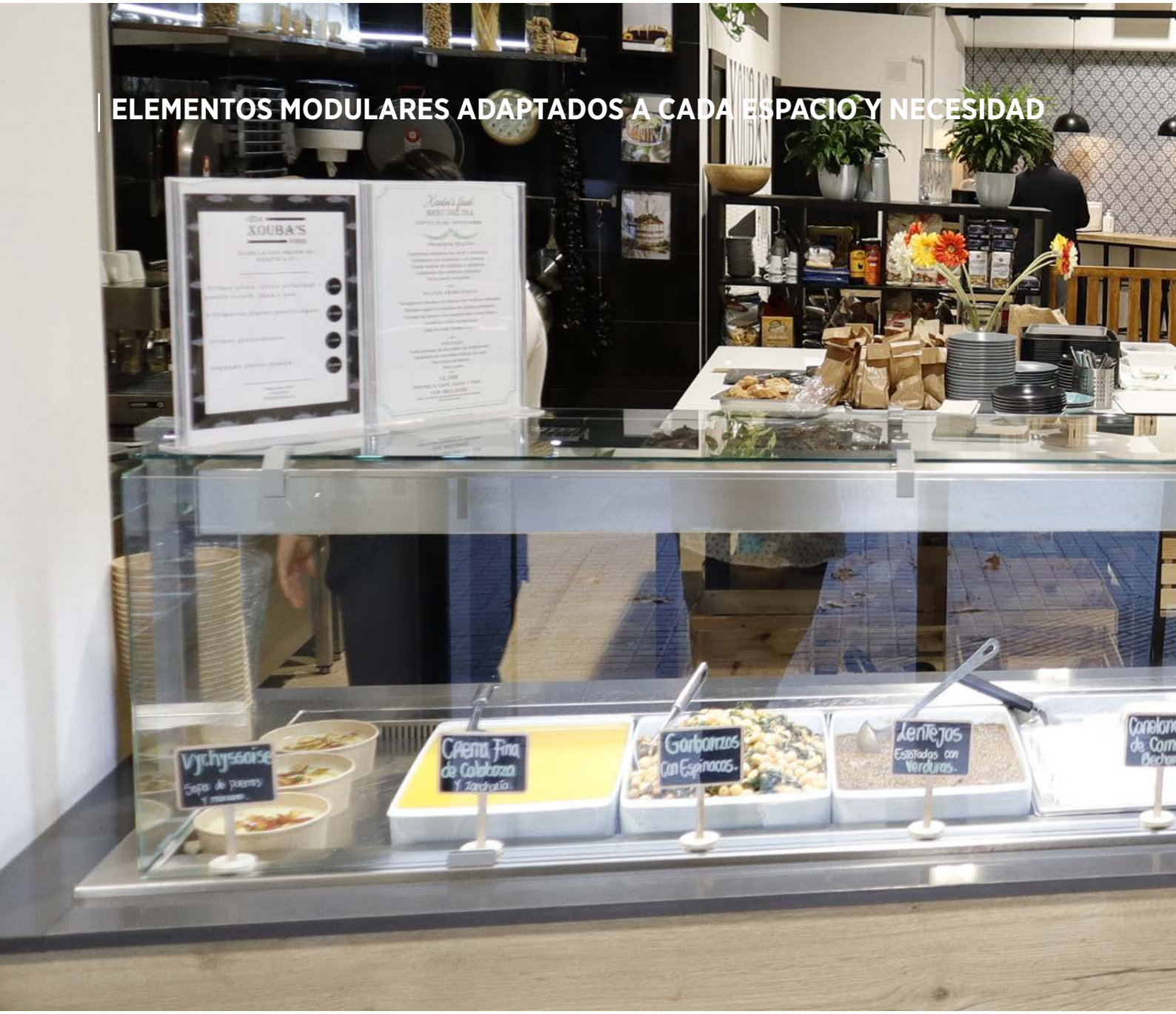
Mesa para caja
página 134

Muebles de ángulo
página 135

Elementos neutros
página 136

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

Los carros caliente dispensadorde 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

SCRR-16

Muebles con cuba refrigerada superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- Cuba con medidas Gastronorm (3 ó 4 recipientes GN 1/1 según modelo).
- Para cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- **Los modelos con reserva incorporar reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- La temperatura que se consigue, tanto en la cuba como en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C, es de +4 °C a +10 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Evaporación automática de la condensación.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 139)
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.
- Preparada para instalarse con una vitrina refrigerada SVF-16.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCR-12	**19033047**	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	**2.785,00**
SCR-16	**19033045**	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	**3.077,00**
SCRR-12	**19006377**	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	500	230/1/50 Hz	**4.059,00**
SCRR-16	**19007023**	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	700	230/1/50 Hz	**4.319,00**

SPFR-12

Permite colocar 5 parrillas GN 1/1 en su interior. De dotación incluye una parrilla por puerta.

Muebles con placa fría superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la exposición de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- **Los modelos con reserva incorporar reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- La temperatura que se consigue en la parte superior de la placa es de -4 °C a +4 °C y de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Evaporación automática de la condensación.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 139).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exterio-res (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SPF-12	**19033048**	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	**2.737,00**
SPF-16	**19033049**	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	**2.916,00**
SPFR-12	**19006676**	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	500	230/1/50 Hz	**3.960,00**
SPFR-16	**19007289**	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	700	230/1/50 Hz	**4.211,00**

SVF-16 + SCRR-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 **SVF-16** está preparado para poder montarse encima de un elemento de self-service edenox con cuba o placa refrigerada (no incluido).
- El modelo **SVF-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 18/10 acabado satinado.

SVF-16-F

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SVF-16	**19006491**	1600 x 700 x 1000	Para instalar sobre SCRR-16 o SPFR-16	1200	230/1/50 Hz	**3.854,00**
SVF-16-F	**19006482**	1600 x 700 x 1000	Para instalar sobre cualquier superfi-cie diferente de un elemento frío	1200	230/1/50 Hz	**4.184,00**

SIPF-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/m^3.
- 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

SICR-16 + SSIL-16

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tipo	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SICR-16	**19003490**	1600 x 700 x 850	300	Cuba refrigerada	230/1/50 Hz	**4.120,00**
SIPF-16	**19003491**	1600 x 700 x 850	500	Placa fría	230/1/50 Hz	**4.094,00**

SBMRS-311

Detalle correbandejas.

Muebles baño María seco (con y sin reserva)

- Calentamiento sin necesidad de utilizar agua, resistencia blindada protegida mediante rejilla de acero inoxidable.
- Cuba embutida 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 311 y de 4 cubetas en los modelos 411. La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- 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 ina 139).
- 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.
- 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)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SBMRS-311	**19033070**	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	3000	230/1/50 Hz	**3.176,00**
SBMRS-411	**19033071**	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	3000	230-400/3/50 Hz	**3.660,00**
SBMS-311	**19033072**	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	1200	230/1/50 Hz	**2.664,00**
SBMS-411	**19033073**	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	1600	230/1/50 Hz	**3.002,00**

SBM-311

Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.

Detalle correbandejas.

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 embutida 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 311 y de 4 cubetas en los modelos 411.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. 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.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- En los modelos con reserva caliente, las puertas correderas son de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- 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, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal** (ver páginas 139).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 141).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 140).
- 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)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SBM-311	**19006675**	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	2100	230/1/50-60 Hz	**2.732,00**
SBM-411	**19007897**	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	2100	230-400/3/50-60 Hz	**3.078,00**
SBMR-311	**19006372**	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	3500	230/1/50-60 Hz	**3.254,00**
SBMR-411	**19007978**	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	3500	230-400/3/50-60 Hz	**3.751,00**

SIBM-411

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 trabajo de 30 °C a 90 °C.
- 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

Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.

Detalle correbandejas.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SIBM-411	**19003489**	1600 x 700 x 850	4	2100	230-400/3/50Hz	**3.454,00**

SMC-12

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/m^3.
- 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 AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Equipadas con piloto indicador de funcionamiento y termómetro analógico.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 139).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SMC-12	**19005591**	1200 x 700 x 850	2000	230-400/3/50 Hz	**2.345,00**
SMC-16	**19005697**	1600 x 700 x 850	2800	230-400/3/50 Hz	**2.624,00**

SMN-12

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 AISI-304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 139).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMN-8	**19005052**	800 x 700 x 850	**1.117,00**
SMN-12	**19005331**	1200 x 700 x 850	**1.422,00**
SMN-16	**19005890**	1600 x 700 x 850	**1.614,00**

SDPN-40

Muebles dispensadores de platos a nivel constante

- Muebles diseñados para almacenar y servir platos calientes o neutros.
- Modelos con sistema de calefacción para **platos calientes** y modelos sin calefacción para **platos neutros.**
- Existen muebles de 1 columna y de 2 columnas.
- 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.
- Aceptan **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 (ver página 140).
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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** (ver página 139).
- Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.
- Capacidad de 40/45 platos por columna.

SDPC-80 + 2 TDP-28

SDPC-40 + TDP-28

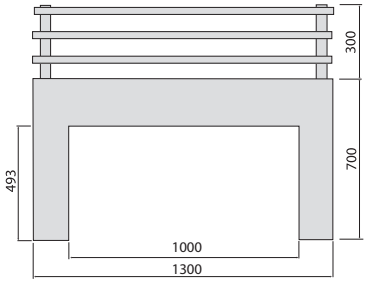
Panel de control posterior.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Columnas	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SDPN-40	**19014729**	400 x 700 x 850	Neutro	1	-	-	**1.841,00**
SDPN-80	**19004417**	800 x 700 x 850	Neutro	2	-	-	**2.379,00**
SDPC-40	**19011639**	400 x 700 x 850	Caliente	1	480	230/1/50 Hz	**2.383,00**
SDPC-80	**19010996**	800 x 700 x 850	Caliente	2	960	230/1/50 Hz	**3.255,00**
TDP-28	**19001964**	Ø 340 x 60	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm				**82,00**

SMNU-13

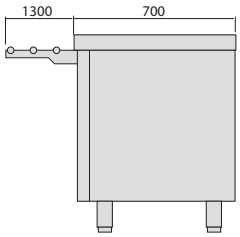
Elemento para carro dispensador de platos

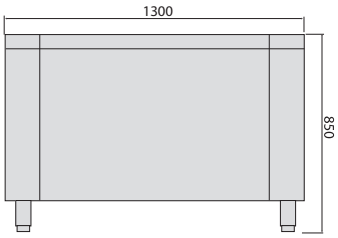
- Mueble en forma de U para alojar un carro caliente dispensador de platos CPC2-28 (ver página 159).
- Facilita el **almacenamiento y la distribución de los platos** como parte integral del self-service.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.



CPC 2-28 + 2 TPD-28

SMNU-13 + CPC 2-28





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 (ver página 159).

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMNU-13	**19003478**	1300 x 700 x 850	**1.460,00**

SDCN-80

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 (ver página 142).
- Cestas de vajilla no incluidas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.

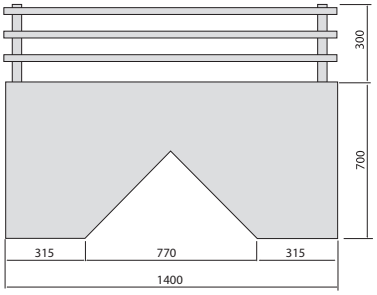
En el apartado "Cestas de lavavajillas" existe una amplia gama para cubrir todas las necesidades.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SDCN-80	**19010361**	800 x 700 x 850	**2.591,00**

SMNC-14

Mesa para caja

- Diseñada para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- El espacio adicional sirve para la colocación de condimentos, servilletas, etc.
- Se puede instalar en el centro de una línea de muebles de selfservice, permitiendo el servicio a ambos lados.
- Se puede colocar la caja a la derecha o a la izquierda.
- Dotada de un cajón con llave.
- Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).
- **El correbandejas (de 1400 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Incluye base schuko para enchufe.



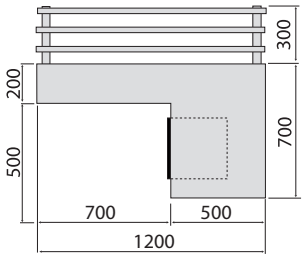
SMNC-14

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMNC-14	**19004414**	Caja en la derecha o en la izquierda	1400 x 700 x 850	**1.427,00**

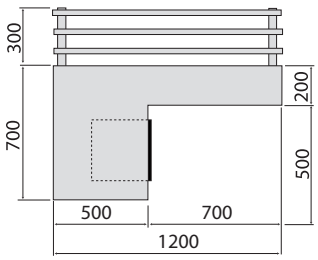
SC-D
Caja derecha

Muebles para caja

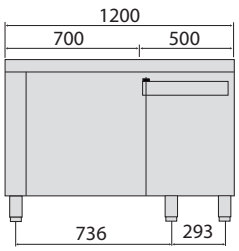
- Diseñados para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- Dotados de un cajón con llave.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140). Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **El correbandejas (de 1200 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**



SC-D



SC-I



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SC-D	**19003485**	Caja derecha	1200 x 700 x 850	**1.288,00**
SC-I	**19003486**	Caja izquierda	1200 x 700 x 850	**1.288,00**

SAE-90
Mueble ángulo 90° externo

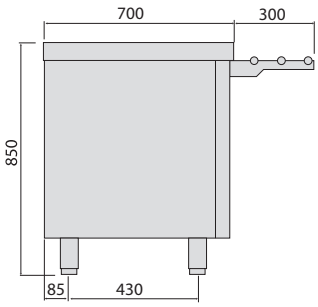
Muebles de ángulo

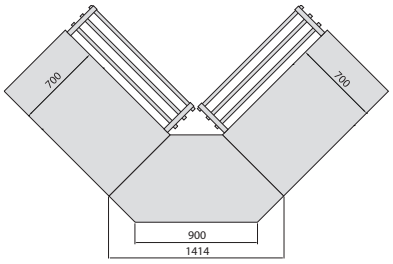
- Existen modelos para formar **ángulos internos y externos de 90° y de 45°.**
- Están adaptados para el acoplamiento de dos elementos dispuestos en ángulo, manteniendo la continuidad del correbandejas.
- Los ángulos internos no necesitan correbandejas (ver dibujos).
- **El correbandejas para los muebles de ángulo externos debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI- 304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 140).

Mesa SAE-90 con panel decorativo SPR-90 AE

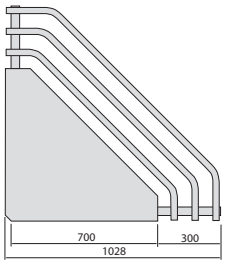
SAI-45
Mueble ángulo 45° interno

SAE-45
Mueble ángulo 45° externo

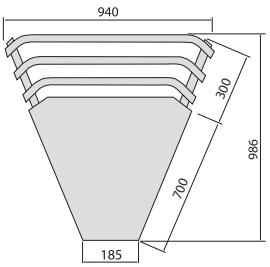




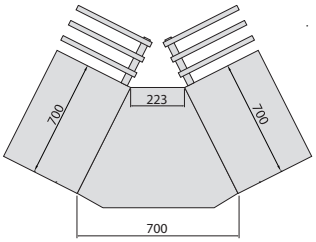
SAI-90



SAE-90



SAE-45



SAI-45

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SAE-90	**19003484**	Ángulo externo 90º	700 x 700 x 850	**1.495,00**
SAI-90	**19005786**	Ángulo interno 90º	1000 x 700 x 850	**1.455,00**
SAE-45	**19006337**	Ángulo externo 45º	700 x 700 x 850	**1.057,00**
SAI-45	**19006336**	Ángulo interno 45º	700 x 700 x 850	**1.071,00**

Tolva de pan y cubertero

- Tolva de pan en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cubertero de plástico alimentario.
- **Disponible en dos modelos:**
  - **STPC-80**: sobremesa.
  - **STPB-80**: con estantería para bandejas, manteles y servilletas. Se le pueden instalar ruedas.

STPB-80

STPC-80

SDVSM-80

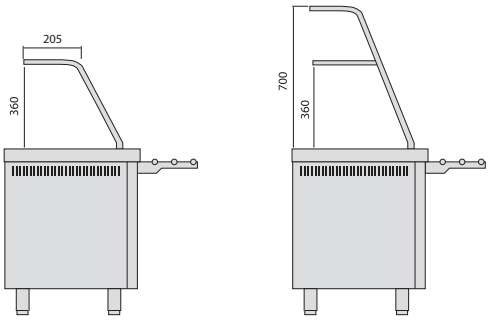
Dispensador de vasos

- Dispensador de vasos fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estantes inclinados para la colocación de vasos y copas.
- **Disponible en dos modelos:**
  - **SDV-80**: con 6 estantes. Se le pueden instalar ruedas.
  - **SDVSM-80**: sobremesa con 3 estantes.

SDV-80

Mesa neutra SMC-16 con tolva de pan y cubertero STPC-80 y dispensador de vasos SDVSM-80

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
STPB-80	**19005574**	Tolva de pan y cubertero con estantería	800 x 700 x 1600	**1.394,00**
STPC-80	**19005257**	Tolva de pan y cubertero sobremesa	800 x 700 x 545	**698,00**
SDV-80	**19006347**	Dispensador de vasos 6 estantes	800 x 700 x 1700	**1.662,00**
SDVSM-80	**19004917**	Dispensador de vasos 3 estantes sobremesa	800 x 700 x 850	**864,00**



Estanterías neutras de cristal y con soportes de acero inoxidable

- **Estanterías neutras de 1 ó 2 estantes,** con o sin cristal frontal, para incorporar en los muebles lineales de self-service.
- Facilitan el servicio y protegen higiénicamente los alimentos.
- En las estanterías de 1 estante, el estante está a 360 mm de altura. En
- las estanterías de 2 estantes, los estantes están a 360 mm y 600 mm de altura.
- Los soportes son de acero inoxidable AISI-304 18/10. Los estantes y los cristales frontales son de cristal templado.
- **Los soportes, los estantes y los cristales frontales se deben pedir por separado.**
- Los cristales SCRF incluyen los clips de sujeción al estante.

Para una **estantería de 1 estante** hay que pedir 1 juego de soportes de un nivel (SS1E) y un estante de cristal (SCRE). Si se precisa un cristal frontal (SCRF) se debe pedir aparte.

Para una **estantería de 2 estantes** hay que pedir 1 juego de soportes de dos niveles (SS2E) y 2 estantes de cristal (SCRE). Un cristal frontal (SCRF) se puede colocar en la parte inferior y se debe pedir aparte.

SS1E

SS2E

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SS1E	**19004462**	Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 1 estante	360	**253,00**
SS2E	**19003387**	Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 2 estantes	600	**358,00**
SCRE-8	**19003397**	Estante de cristal curvo para elemento de 800 mm	656	**200,00**
SCRE-12	**19004867**	Estante de cristal curvo para elemento de 1200 mm	1056	**259,00**
SCRE-16	**19004637**	Estante de cristal curvo para elemento de 1600 mm	1456	**373,00**
SCRF-8	**19003393**	Cristal frontal para elemento de 800 mm	656	**143,00**
SCRF-12	**19003398**	Cristal frontal para elemento de 1200 mm	1056	**167,00**
SCRF-16	**19004625**	Cristal frontal para elemento de 1600 mm	1456	**172,00**

SBMR-411 + SECAL-16

Estanterías con luz o con luz y calor

- Para mejorar la presentación de los alimentos se pueden colocar estanterías con luz en los muebles de self-service lineales.
- Para mejorar la presentación de los alimentos y también para mantenerlos a la temperatura adecuada están disponibles estanterías con luz y calor, diseñadas para instalarse en los muebles calientes.
- La altura es uniforme con las estanterías neutras de 1 estante (360 mm).
- Las estanterías son de **1 estante.** Están compuestas de un juego de 2 soportes de acero inoxidable y un elemento de luz o de luz y calor. **Los cristales se deben pedir aparte.** (Ver página anterior).

Interruptor de encendido del SECAL.

Modelo	Referenica	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
SECAL-8	**19003382**	800 x 360	Con luz y calor	230	300	**445,00**
SECAL-12	**19004693**	1200 x 360	Con luz y calor	230	900	**474,00**
SECAL-16	**19004940**	1600 x 360	Con luz y calor	230	1200	**553,00**
SEL-12	**19003383**	1200 x 360	Con luz	230	18	**466,00**
SEL-16	**19004657**	1600 x 360	Con luz	230	36	**506,00**

SICR-16 + SSIL-16

Estructuras con luz o con luz y calor para isla central

- Diseñados especialmente para módulos de isla central, con acceso a los dos lados.
- Para mejorar la presentación de los alimentos y para mantenerlos a la temperatura adecuada.
- Las estructuras están compuestas de un juego de 2 soportes de acero inoxidable, un elemento de luz o de luz y calor y el **cristal templado curvo incluido.**

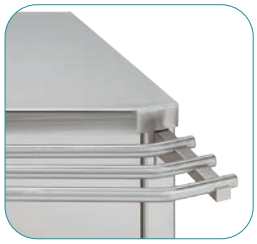
Detalle SSIL.

Modelo	Referenica	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
SSIL-16	**19005476**	1600 x 360	Con luz	230	36	**1.065,00**
SSCAL-16	**19003385**	1600 x 360	Con luz y calor	230	1200	**1.214,00**

SCB-16

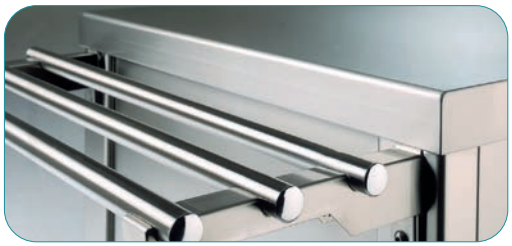
Correbandejas

- Disponibles para todos los muebles de self-service (Excepto los muebles de ángulo interior, que no necesitan correbandejas).
- Fáciles de montar. Se suministran desmontados de los
- muebles de self-service.
- Tubo de **30 mm de diámetro.**
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Correbandejas SCBAE-45.

Cuentan con tapones embellecedores.



El correbandejas se fija a columnas de acero reforzado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
SCB-4	**19003395**	400 x 300	Lineal de 400 mm	**196,00**
SCB-8	**19003396**	800 x 300	Lineal de 800 mm	**224,00**
SCB-12	**19004663**	1200 x 300	Lineal de 1200 mm	**244,00**
SCB-13	**19004622**	1300 x 300	Lineal de 1300 mm	**259,00**
SCB-14	**19004384**	1400 x 300	Lineal de 1400 mm	**276,00**
SCB-16	**19004612**	1600 x 300	Lineal de 1600 mm	**300,00**
SCBAE-90	**19003411**	-	Angular exterior de 90º	**451,00**
SCBAE-45	**19004379**	-	Angular exterior de 45º	**405,00**

SP-60

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)	P.V.P. Euros €
SP-60	**19003394**	650 x 350 x 300	**221,00**

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.**

Decoración frontal para elemento	P.V.P. Euros €
Elemento de 400mm	Sin incremento de precio
Elemento de 800mm	Sin incremento de precio
Elemento de 1200mm	Sin incremento de precio
Elemento de 1300mm	Sin incremento de precio
Elemento de 1400mm	Sin incremento de precio
Elemento de 1600mm	Sin incremento de precio
Elemento mueble frío de 1200mm	Sin incremento de precio
Elemento mueble frío 1600mm	Sin incremento de precio
Elemento de ángulo interno 90°	Sin incremento de precio
Elemento de ángulo externo 90°	Sin incremento de precio
Elemento de ángulo exterior 45°	Sin incremento de precio

Colores Lisos

AZUL
RAL 5003

ROJO
RAL 3020

BLANCO
RAL 9003

GRIS
RAL 9022

NEGRO
RAL 9005

Panel azul

Panel rojo

Panel gris

Panel blanco

S4R

Ruedas

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

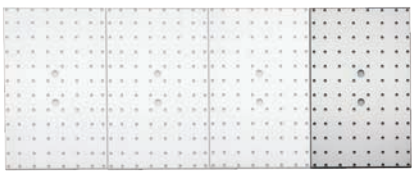
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
S4R	**19004383**	Ø 100	4 ruedas, 2 con freno	**178,00**

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.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Para elementos de:	P.V.P. Euros €
Z-4	**19014718**	400 x 130	Largo 400 mm	**86,00**
Z-8	**19011497**	800 x 130	Largo 800 mm	**114,00**
Z-12	**19011944**	1200 x 130	Largo 1200 mm	**127,00**
Z-13	**19014725**	1300 x 130	Largo 1300 mm	**140,00**
Z-14	**19014726**	1400 x 130	Largo 1400 mm	**149,00**
Z-16	**19011501**	1600 x 130	Largo 1600 mm	**158,00**
ZL-7	**19011499**	700 x 130	Lateral 700 mm	**125,00**
SZAE-90	**19003446**	1000 x 300	Ángulo exterior 90º	**158,00**
SZAI-90	**19004461**	450 x 130	Ángulo interior 90º	**140,00**
SZAE-45	**19003982**	185 x 130	Ángulo exterior 45º	**131,00**
SZAI-45	**19003976**	220 x 130	Ángulo exterior 45º	**113,00**

Z-16

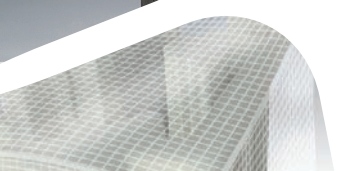


Conjunto de 4 fondos GN 1/1.

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 AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
FPCF-11	**19000040**	530 x 325 (GN 1/1)	**66,00**



CARROS

Carros de servicio acero inoxidable
página 144

Carros de polietileno
página 146

Carros para cestas de vajillas
página 151

Carros con guías para recipientes normalizados
página 152

Carros con guías para bandejas
página 153

Carros calientes thermik
página 154

Carros refrigerados
página 158

Carros baño maría
página 159

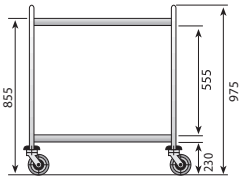
Carros de servicio acero inoxidable

- 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).
- Estructura totalmente soldada.
- 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.
- Estantes antisonoros.
- 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.
- Carros fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.

CER-1062

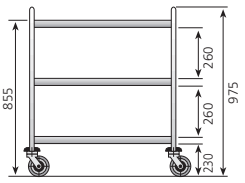
CE-953

CER-1064



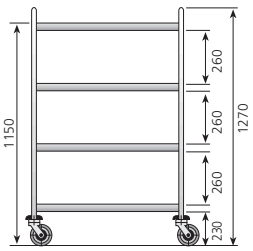
Carros de servicio con 2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-852	**19004870**	800 x 500	900 x 600 x 975	**498,00**
CE-952	**19004882**	900 x 500	1000 x 600 x 975	**524,00**
CER-1062	**19005020**	1000 x 600	1100 x 700 x 975	**670,00**



Carros de servicio con 3 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-853	**19005018**	800 x 500	900 x 600 x 975	**579,00**
CE-953	**19005019**	900 x 500	1000 x 600 x 975	**603,00**
CER-1063	**19005215**	1000 x 600	1100 x 700 x 975	**858,00**



Carros de servicio con 4 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-954	**19003429**	900 x 500	1000 x 600 x 1270	**801,00**
CER-1064	**19003473**	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	**1.079,00**

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.
- Dispone de un reborde al final de la guía para evitar la caida de las bandejas.

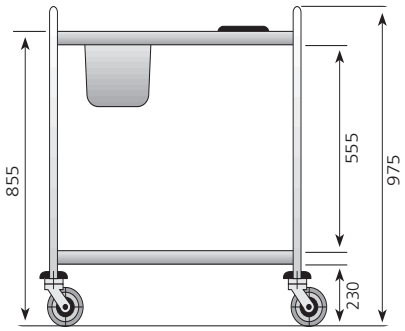
Modelo	Referencia	Descripción	Para carros	P.V.P. Euros €
ACE-4C	**19004364**	Soporte para cestillos para cubiertos	CE	**112,00**
ACE-1/3GN	**19004336**	Soporte para recipiente Gastronorm 1/3	CE	**65,00**
ACE-BB	**19004385**	Soporte para bolsas de basura	CE	**190,00**

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.

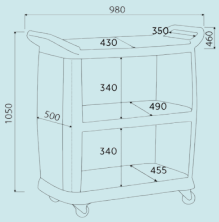
Detalle de la ubicación de la bolsa para residuos



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas estantes (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-1060	**19004833**	1100 x 700 x 975	1000 x 600	**814,00**

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.



Accesorios

Cubo para desperdicios **ACP-CD**

Cubo para cubiertos **ACP-CC**

Resistencia. Fabricado con modernos materiales que resisten el trabajo diario. Es muy fácil de limpiar utilizando un paño con agua o cuando sea necesario utilizando un chorro de agua que no afecta sus propiedades.

Diseño ergonómico. Esquinas y faldones redondeados que le confieren un moderno diseño y a la vez evitan marcas en paredes, puertas y mobiliario.

Asas cómodas y robustas y resistentes ubicadas en ambos lados del carro. Su diseño redondeado con ligera inclinación hacia la parte superior facilita su maniobra incluso con carga máxima.

Almacenamiento. Gran capacidad interior de almacenamiento, permite el transporte con total seguridad gracias al reborde de los estantes que evita la caída los objetos debido al movimiento.

Protección. El modelo con puertas protege los objetos almacenados de la suciedad, salpicaduras o polvo cuando es utilizado en exteriores, además de ocultar cuando sea necesario objetos como platos sucios, toallas, servilletas o mantelería usada después de un servicio.

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

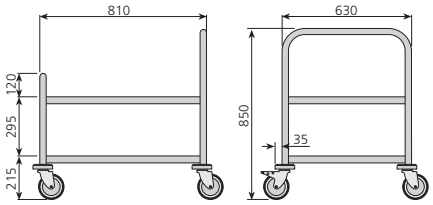
Carros de transporte y servicio

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-743 PC-CT	**19013883**	Carro de servicio y recogido con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050	**613,00**
CSR-743 PC	**19013884**	Carro de servicio y recogido abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050	**544,00**
CSR-743 P	**19013885**	Carro de servicio y recogida abierto por los 2 lados	980 x 500 x 1050	**480,00**
ACP-CD	**19013086**	Cubo para desperdicios	335 x 245 x 560	**82,00**
ACP-CC	**19013087**	Cubo para cubiertos	330 x 230 x 178	**62,00**

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.

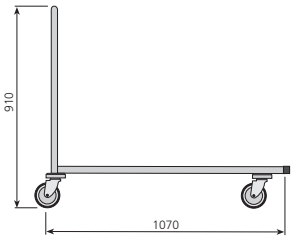


Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	**19004832**	810 x 630 x 850	**597,00**

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)	P.V.P. Euros €
CR-1060	**19004939**	663 x 1070 x 910	600 x 1000	**841,00**

CPL-65

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.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 600 x 500 x 300 mm.
- Incluye falso fondo perforado que actua de escurridor.
- Con 4 ruedas giratorias de Ø 100 mm.

Fácil traslado

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CPL-65	**19003409**	600 x 500 x 600	**613,00**

Cubos para utilizaciones varias

CUVP-105

CUV-105

CUV-50

- 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.**

Detalle CUVP-105

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tpo	P.V.P. Euros €
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50	Tapa	**349,00**
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105	Tapa	**432,00**
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	**460,00**

Carros para el transporte y estocaje de platos

- El modelo **simple** permite apilar platos de hasta **Ø 32 cm** (150 platos).
- En el modelo doble se pueden apilar platos de hasta **Ø 26 cm** por un lado y de hasta **Ø 32 cm** por el otro (total 300 platos).
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas.
- Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos.
- Todos los carros incorporan 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, **dos de ellas con freno.**
- Las 4 ruedas llevan parachoques de goma especial, no marcante.
- Para una mayor estabilidad y facilidad de estocaje existe, como accesorio, varillas separadoras de pilas de platos (SP-1), fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Disponibles fundas de plástico higiénico (accesorio opcional) que protegen y mantienen limpios los carros y sus contenidos.

CP-150

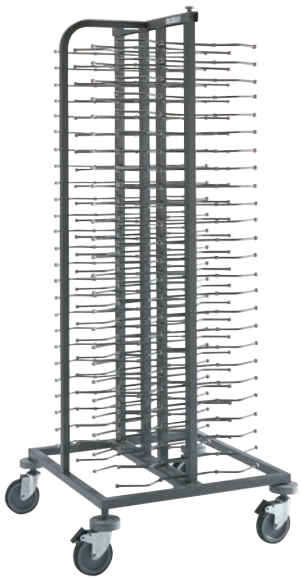
CP-300

FCP-150

SP-1
Varilla separadora

FCP-300

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Capacidad platos	Ø máximo platos (cm)	P.V.P. Euros €
CP-150	**19004953**	1125 x 570 x 825	Simple	150	32	**846,00**
CP-300	**19005195**	1125 x 783 x 825	Doble	300	32/26	**1.042,00**
SP-1	**19003425**	220 x 540	Varilla separadora	-	-	**52,00**
FCP-150	**19003376**		Funda para carro CP-150			**143,00**
FCP-300	**19003377**		Funda para carro CP-300			**152,00**



CPP-100

Carros porta platos

- 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.
- Gracias a su estudiado diseño puede cambiarse fácilmente la estructura a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø 33 cm.
- **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 (FPH).
- Diseñado para almacenar y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.

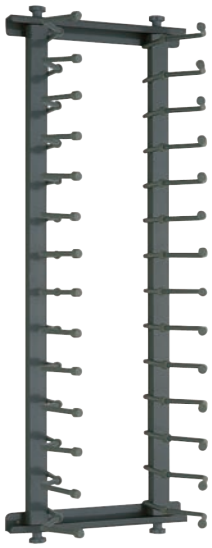
Funda higiénica

- 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

- Funda opcional en el modelo FPH

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
CPP-100	**19005480**	754 x 754 x 1800	Carro	100	**885,00**
FPH	**19004548**		Funda de protección para CPP-100		**336,00**

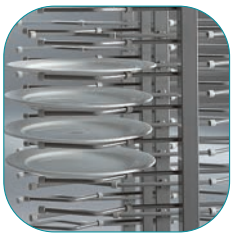


SPP-14

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	P.V.P. Euros €
SPP-14	**19004621**	300 x 250 x 880	Mural	14	**373,00**

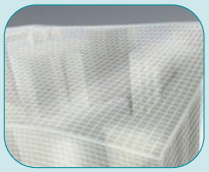
Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste.
- 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.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo.
- El carro CPPAM-1832 equipado con 4 ruedas giratorias. Capacidad de 180-400 platos.
- El carro CPPA-1832 incorpora 2 ruedas con freno y 2 sin freno. Capacidad de 180-480 platos.
- Se pueden apilar de 45 a 60 platos en cada columna. Cada carro incluye 6 bloques separadores para organización de los platos.
- Como dotación incluye funda 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 requieren ningún tipo de montaje. Fácil limpieza.

CPPAM-1832
Color Negro

Diferentes configuraciones de pozos

CPPA-1832
Color Negro

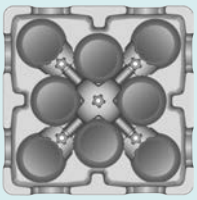


Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.

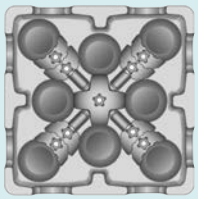
Pozos profundos con gruesas paredes que garantizan la protección de la vajilla.

CARROS CON POZOS AJUSTABLES

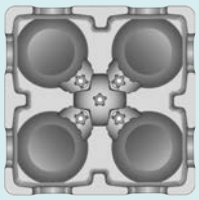
CPPA-1832



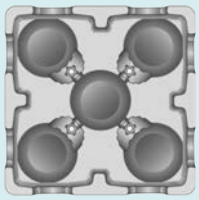
8 Columnas
Ø 15 -19 cm
40-48 platos/columna



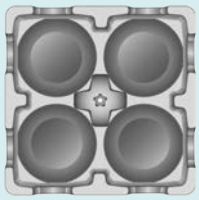
8 Columnas
Ø 16,5 cm
40-48 platos/columna



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

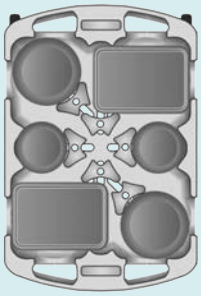


5 Columnas
Ø 23 cm
40-48 platos/columna

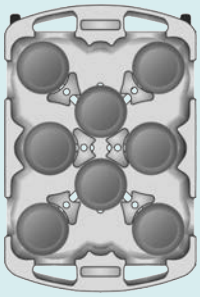


4 Columnas
Ø 30,5 cm
40-48 platos/columna

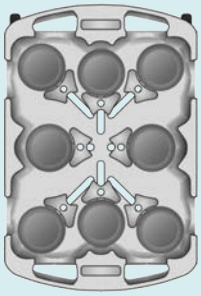
CPPAM-1832



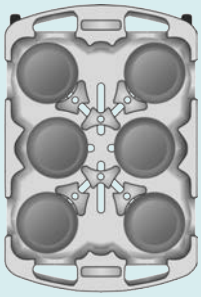
6 Columnas
Ø 19 - 25 cm
40-48 platos/columna



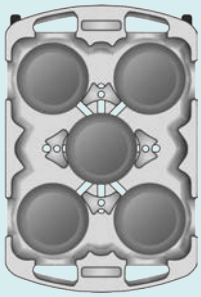
8 Columnas
Ø 20 - 21 cm
40-48 platos/columna



8 Columnas
Ø 20 cm
40-48 platos/columna



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



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

Modelo	Referencia	Medidas totales(mm)	Tipo	Diámetro de plato (cm)	Nº columnas divisorias	Color	P.V.P. Euros €
CPPAM-1832	**19030309**	720 x 720 x 830	Pozos ajustables	18 a 32	4	Negro	**897,00**
CPPA-1832	**19011455**	1100 x 730 x 800	Pozos ajustables	18 a 32	6	Negro	**1.098,00**

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.

FCCV-7

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	N° de guías | bandejas	P.V.P. Euros €
CCV-7	**19004971**	640 x 635 x 1700	7	**803,00**
FCCV-7	**19003378**	Funda de protección para CCV-7		**161,00**

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.

FCC-55

BC-55

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo	P.V.P. Euros €
CC-55	**19004703**	587 x 627 x 900	Acero inoxidable	Con asa	**492,00**
BC-55	**19004696**	587 x 587 x 200	Acero inoxidable	Sin asa	**315,00**
FCC-55	**19003380**	510 x 510 x 900	Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55		**133,00**

Carros con guías para recipientes normalizados

- 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.

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.

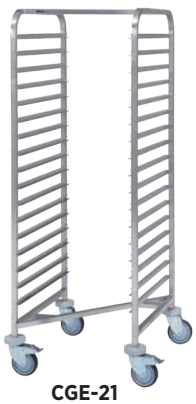
Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGB-11	**19004825**	GN 1/1	7	460 x 630 x 850	**534,00**
CGB-21	**19004938**	GN 1/1 y GN 2/1	7	665 x 750 x 850	**609,00**

CGA-21 CGA-11

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)	P.V.P. Euros €
CGA-11	**19004961**	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720	**805,00**
CGA-21	**19005058**	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	**850,00**
CGA-64	**19004962**	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	**804,00**
FCGA-11	**19004376**	Funda de protección para CGA-11			**177,00**
FCGA-21	**19003379**	Funda de protección para CGA-21			**190,00**
FCGA-64	**19004382**	Funda de protección para CGA-64			**198,00**



CGE-21

Carro encastrable

- El especial diseño de este carro permite que puedan encajarse varios de ellos, cuando no se utilizan, ocupando el mínimo espacio para su estocaje.
- Este carro va provisto de **17 pares de guías (GN 2/1)** soldadas a la estructura de tubo, con una separación entre ellas de 75 mm.

Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGE-21	**19005696**	GN 1/1 y GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	**1.039,00**

CBCV-20

Carros para bandejas de autoservicio con paneles incorporados

- Carros diseñados especialmente como complemento imprescindible en los self-service y los buffets.
- Permiten almacenar 20 bandejas, de **ancho 350 mm hasta 420 mm y 530 mm de largo.**
- Incorporan paneles con acabado melamínico, disponibles en 3 colores: Verde, Azul y Rojo.
- 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.

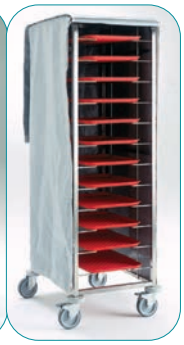
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Color paneles	P.V.P. Euros €
CBCV-20	**19003456**	1020 x 725 x 1466	Verde	**1.614,00**

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.

CBC-12 + 2 paneles PCBC



CBC-12 + funda FCBC-12

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº de guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CBC-12	**19005051**	584 x 725 x 1700	12	**875,00**
CBC-24	**19005335**	1068 x 725 x 1700	24	**1.280,00**
PCBC	**19004649**	Panel para CBC-12 y CBC-24	Unidad	**171,00**
FCBC-12	**19003375**	Funda para CBC-12	-	**225,00**

CBIE-20

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.

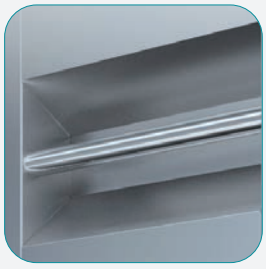
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Color paneles	P.V.P. Euros €
CBIE-20	**19004990**	915 x 634 x 1705	20	**1.243,00**

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.



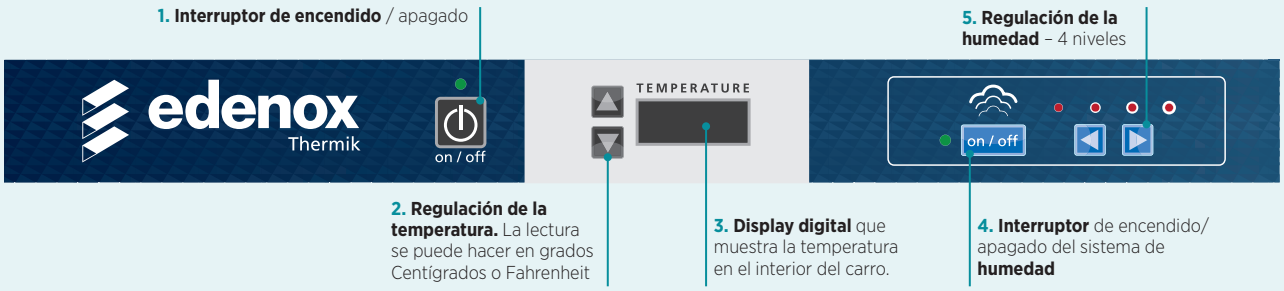
Asas de maniobra ergonómicas y robustas en ambos costados. Cuentan con una tercera asa en la parte posterior que facilita la maniobra en espacios reducidos.

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

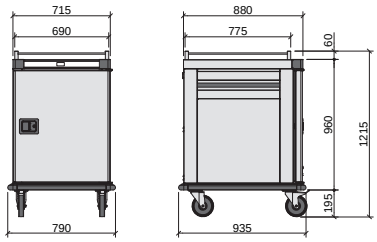


Sistema de humedad controlado

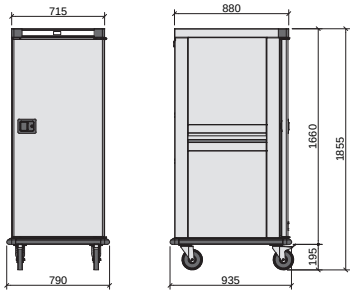
HTB-10

HTB-20

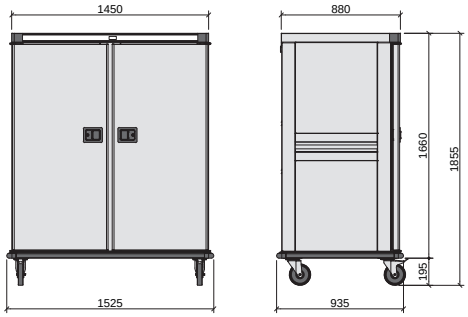
HTB-40



HTB-10



HTB-20

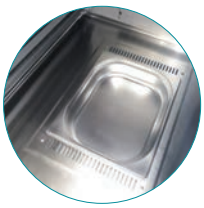


HTB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
HTB-10	**19030596**	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60 Hz	10	2000	**4.268,00**
HTB-20	**19030598**	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	**5.388,00**
HTB-40	**19030599**	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3500	**7.922,00**

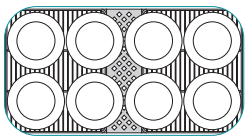
Carros calientes

- 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.



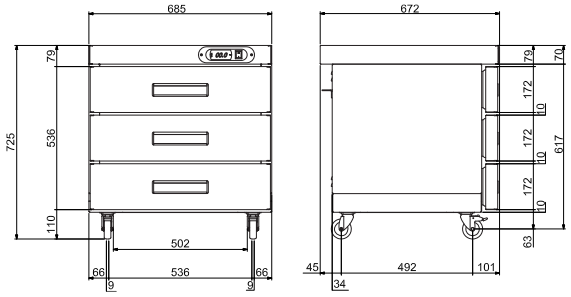
Caben hasta 8 platos de Ø 300 mm máximo por nivel. Total de 160 platos.

- 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 páginas 162-167).**

CCB-6

CCB-6-3C



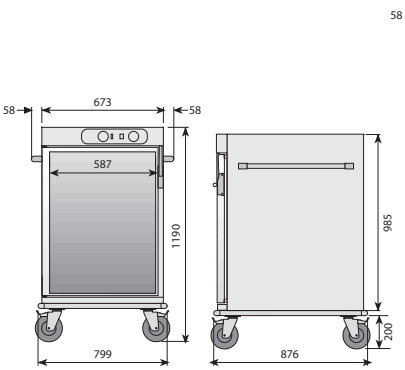
Para modelos CCB-6 y CCB-6-3C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-6	**19035624**	685 x 670 x 712	1	230/1/50-60 Hz	6 - GN 1/1	1400	**2.980,00**
CCB-6-3C	**19035625**	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3 - GN 1/1-65	1400	**3.251,00**

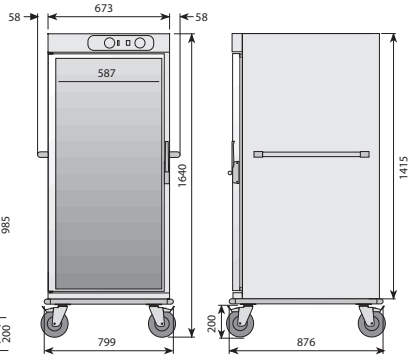
CCB-10

CCB-20

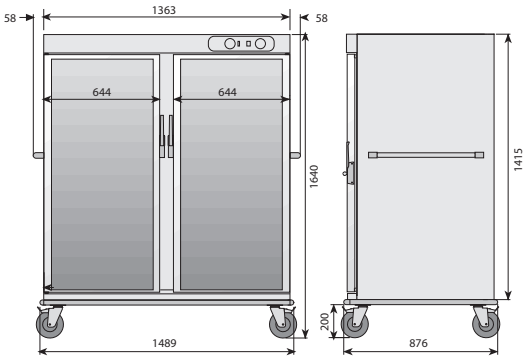
CCB-40



CCB-10



CCB-20



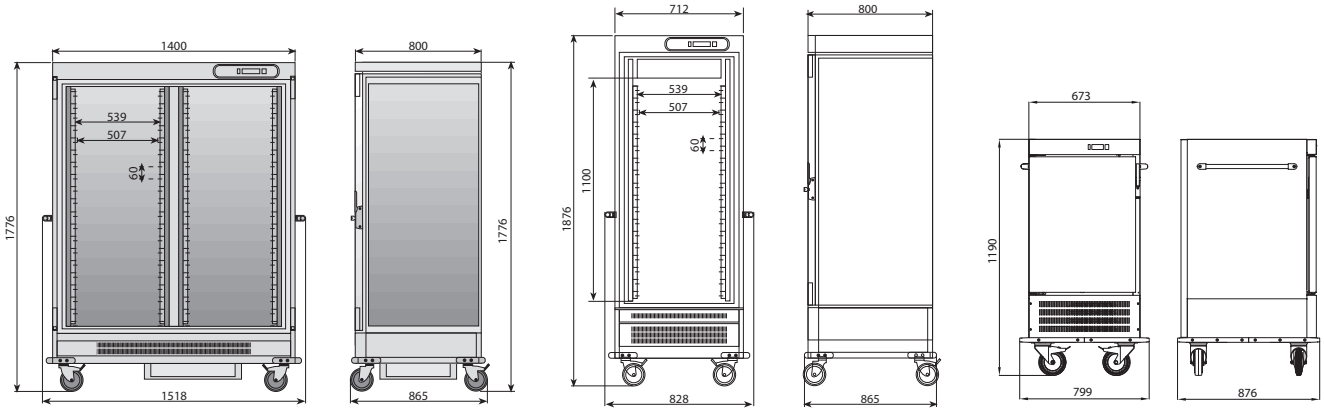
CCB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-10	**19006002**	799 x 876 x 1190	1	230/1/50 Hz	10	2000	**3.272,00**
CCB-20	**19006590**	799 x 876 x 1640	1	230/1/50 Hz	20	2000	**4.080,00**
CCB-40	**19007686**	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50 Hz	40	3500	**6.116,00**

Nota: para modelos y precios de estantes de varilla y recipientes, ver apartado “Recipientes Gastronorm”, páginas 162-167.

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 AISI-304 18/10.
- 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.



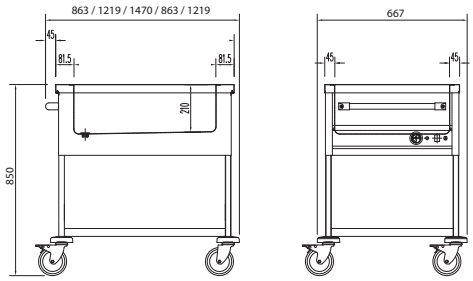
CF-40 **CF-20** **CF-10**

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)	P.V.P. Euros €
CF-10 HC	**19075906**	799 x 876 x 1190	7	3	3	350	**3.388,00**
CF-20 HC	**19075111**	828 x 865 x 1876	17	5	5	350	**4.285,00**
CF-40 HC	**19075902**	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550	**5.889,00**

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)



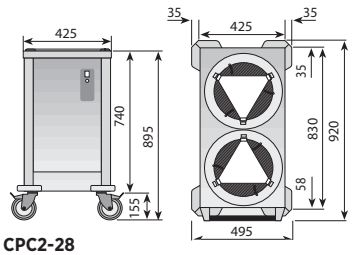
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 mm	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CBM-211	**19005127**	863 x 667 x 850	2	1 cuba	1400	230/1/50-60 Hz	**2.180,00**
CBM-311	**19005581**	1219 x 667 x 850	3	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz	**2.561,00**
CBM-411	**19006001**	1470 x 667 x 850	4	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz	**3.240,00**
CBM3-311	**19003476**	1219 x 667 x 850	3	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz	**3.120,00**

Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

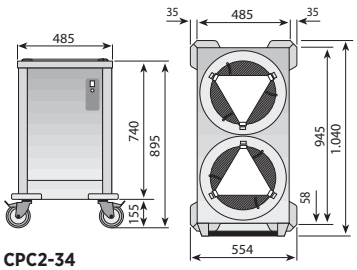
- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares.**
- Carros construidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con doble pared y aislamiento interior.
- Sistema de regulación para diferentes medidas de platos. La 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

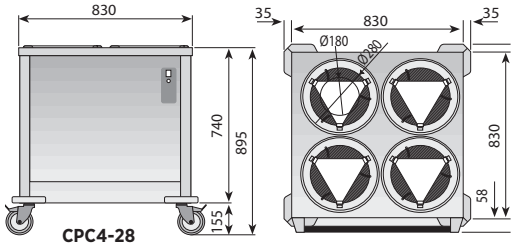
CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Columnas	Capacidad aprox. Platos	ø Platos (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
CPC2-28	**19005889**	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	**2.707,00**
CPC2-34	**19006147**	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	**2.764,00**
CPC4-28	**19006476**	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	**3.835,00**
TDP-28	**19001964**	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm					**82,00**
TDP-34	**19001965**	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm					**85,00**

GASTRONORM

Recipientes gastronorm de acero inoxidable
página 162

Tapas y estantes de varilla
página 165

Contenedores isotérmicos
página 167

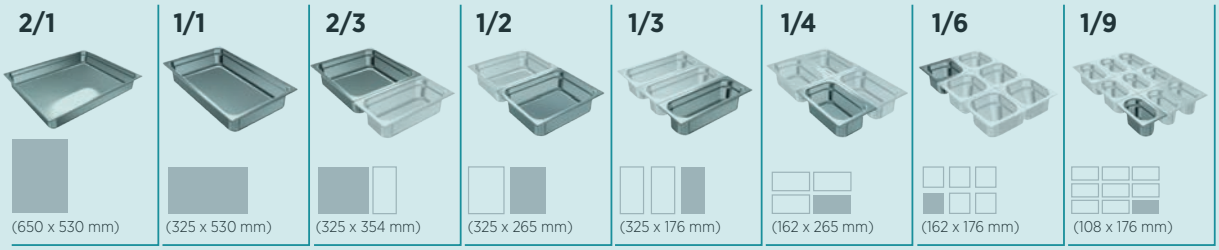
Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

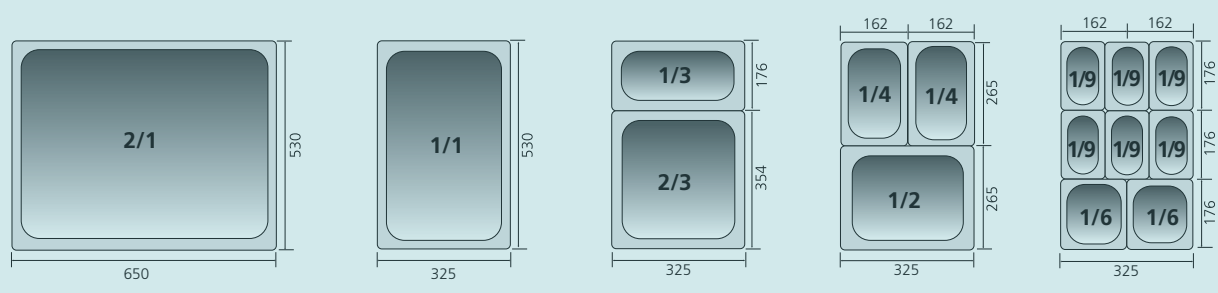
- El sistema de recipientes Gastronorm edenox está basado en los modelos de medidas GN 2/1 (650 x 530 mm) y GN 1/1 (530 x 325 mm). Con estas medidas como base, la gama edenox dispone de las subdivisiones necesarias para que cumpla con los requerimientos de los establecimientos gastronómicos modernos: 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

Medidas y subdivisiones Gastronorm





edenox

Cubetas lisas Gastronorm.

Tamaño GN			Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1		650 x 530 mm	20	6	GN 2/1-20	**19000697**	**45,00**
			40	10,5	GN 2/1-40	**19000699**	**52,00**
			65	18,5	GN 2/1-65	**19000700**	**59,00**
			100	28	GN 2/1-100	**19000695**	**80,00**
			150	42	GN 2/1-150	**19000696**	**106,00**
			200	56,5	GN 2/1-200	**19000698**	**133,00**
1/1		325 x 530 mm	20	3	GN 1/1-20	**19000665**	**20,00**
			40	5,5	GN 1/1-40	**19000666**	**26,00**
			65	9,5	GN 1/1-65	**19000667**	**27,00**
			100	14	GN 1/1-100	**19000668**	**34,00**
			150	21	GN 1/1-150	**19000669**	**52,00**
			200	28	GN 1/1-200	**19000670**	**64,00**
		325 x 354 mm	20	1,7	GN 2/3-20	**19000703**	**26,00**
			40	3,2	GN 2/3-40	**19000705**	**26,00**
			65	5,5	GN 2/3-65	**19000706**	**28,00**
			100	8,7	GN 2/3-100	**19000701**	**35,00**
			150	13	GN 2/3-150	**19000702**	**45,00**
			200	18	GN 2/3-200	**19000704**	**53,00**
1/2		325 x 265 mm	20	1,2	GN 1/2-20	**19000672**	**18,00**
			40	2,2	GN 1/2-40	**19000673**	**18,00**
			65	3,7	GN 1/2-65	**19000674**	**21,00**
			100	6,5	GN 1/2-100	**19000675**	**25,00**
			150	9,5	GN 1/2-150	**19000676**	**35,00**
			200	12,5	GN 1/2-200	**19000677**	**47,00**
1/3		325 x 176 mm	20	0,8	GN 1/3-20	**19000678**	**16,00**
			40	1,5	GN 1/3-40	**19000679**	**17,00**
			65	2,5	GN 1/3-65	**19000680**	**18,00**
			100	3,7	GN 1/3-100	**19000681**	**22,00**
			150	5,7	GN 1/3-150	**19000682**	**29,00**
			200	7,7	GN 1/3-200	**19000683**	**36,00**
1/4		162 x 265 mm	20	0,6	GN 1/4-20	**19000686**	**16,00**
			40	1	GN 1/4-40	**19048708**	**16,50**
			65	1,6	GN 1/4-65	**19000688**	**17,00**
			100	2,8	GN 1/4-100	**19000684**	**22,00**
			150	4,2	GN 1/4-150	**19000685**	**27,00**
			200	5,8	GN 1/4-200	**19000687**	**36,00**
1/6		162 x 176 mm	65	1	GN 1/6-65	**19000692**	**16,00**
			100	1,8	GN 1/6-100	**19000689**	**17,00**
			150	2,4	GN 1/6-150	**19000690**	**21,00**
			200	2,6	GN 1/6-200	**19000691**	**36,00**
1/9		108 x 176 mm	65	0,5	GN 1/9-65	**19000694**	**18,00**
			100	0,9	GN 1/9-100	**19000693**	**19,00**

Cubetas perforadas

Tamaño GN			Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
	650 x 530 mm		40	GNO 2/1-40	**19000758**	**81,00**
			65	GNO 2/1-65	**19000759**	**102,00**
			100	GNO 2/1-100	**19000755**	**155,00**
			150	GNO 2/1-150	**19000756**	**222,00**
			200	GNO 2/1-200	**19000757**	**271,00**
	325 x 530 mm		40	GNO 1/1-40	**19000748**	**49,00**
			65	GNO 1/1-65	**19000749**	**54,00**
			100	GNO 1/1-100	**19000745**	**67,00**
			150	GNO 1/1-150	**19000746**	**87,00**
			200	GNO 1/1-200	**19000747**	**109,00**
	325 x 354 mm		40	GNO 2/3-40	**19000763**	**40,00**
			65	GNO 2/3-65	**19000764**	**41,00**
			100	GNO 2/3-100	**19000760**	**52,00**
			150	GNO 2/3-150	**19000761**	**74,00**
			200	GNO 2/3-200	**19000762**	**84,00**
1/2	325 x 265 mm		40	GNO 1/2-40	**19000753**	**37,00**
			65	GNO 1/2-65	**19000754**	**36,00**
			100	GNO 1/2-100	**19000750**	**54,00**
			150	GNO 1/2-150	**19000751**	**62,00**
			200	GNO 1/2-200	**19000752**	**76,00**

GNT 1/1

Tapas normales

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	**19001931**	**25,00**
2/3	GNT 2/3	**19001937**	**24,00**
1/2	GNT 1/2	**19001932**	**17,00**
1/3	GNT 1/3	**19001933**	**15,00**
1/4	GNT 1/4	**19001934**	**13,00**
1/6	GNT 1/6	**19001935**	**11,00**
1/9	GNT 1/9	**19001936**	**10,00**

GNTA 1/1

Tapas con orificios para asas

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTA 1/1	**19001938**	**22,60**
2/3	GNTA 2/3	**19001943**	**25,00**
1/2	GNTA 1/2	**19001939**	**20,00**
1/3	GNTA 1/3	**19001940**	**18,00**
1/4	GNTA 1/4	**19001941**	**12,20**
1/6	GNTA 1/6	**19001942**	**11,30**

GNTO 1/1

Tapas con orificio para cazo

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTO 1/1	**19001944**	**25,60**
2/3	GNTO 2/3	**19001949**	**34,00**
1/2	GNTO 1/2	**19001945**	**30,00**
1/3	GNTO 1/3	**19001946**	**16,60**
1/4	GNTO 1/4	**19001947**	**15,70**
1/6	GNTO 1/6	**19001948**	**18,00**

GNTH 1/1

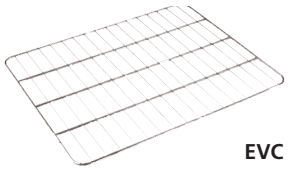
Tapas con junta hermética

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	**19001926**	**84,00**
2/3	GNTH 2/3	**19001930**	**68,00**
1/2	GNTH 1/2	**19001927**	**57,00**
1/3	GNTH 1/3	**19001928**	**55,00**
1/4	GNTH 1/4	**19001929**	**55,00**

EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

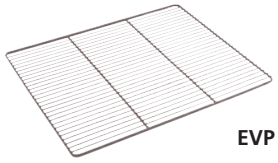
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	**19001000**	**50,00**
1/1	EVI 1/1	**19000999**	**25,00**
60 x 40 cm	EVI 64	**19001001**	**35,00**



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVC 2/1	**19000997**	**29,00**
1/1	EVC 1/1	**19000996**	**20,00**
60 x 40 cm	EVC 64	**19000998**	**29,00**



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVP 2/1	**19001003**	**25,00**
1/1	EVP 1/1	**19001002**	**15,00**

GNQ 1/1-65

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.

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	20	GNQ 1/1-20	**19000709**	**86,00**
	40	GNQ 1/1-40	**19000708**	**90,00**
	65	GNQ 1/1-65	**19000710**	**113,00**

GNF 1/1

Fondos perforados

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNF 1/1	**19001706**	**54,00**
1/2	GNF 1/2	**19001707**	**36,00**
1/3	GNF-1/3	**19001127**	**35,00**

Ancho del perfil 17 mm

GND 1/1

Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	**19001533**	**22,00**
325	GND 1/1	**19001532**	**19,00**

Cubetas de helados

GH 4

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
265 x 160 x 150	4	GH 4	**19000718**	**28,00**
360 x 165 x 120	5	GH 5	**19000719**	**25,00**
360 x 165 x 150	7	GH 7	**19000720**	**31,00**
360 x 165 x 180	9	GH 9	**19000721**	**35,00**
210 x 200 x 200	7	GHC 4	**19000722**	**43,00**
360 x 165	Tapa	GHT	**19000723**	**11,00**

GNC-14

Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	**19000555**	**40,00**

Lavaporcionador

CLP-12

- Cubeta encastrable para el lavado de los porcionadores de helado.
- En la parte inferior incorpora 1 entrada de agua (G 3/8") y una de salida (G 1/2").
- Fabricado totalmente en acero inoxidable 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Med.orificio encastre (mm)	P.V.P. Euros €
CLP-12	**19003021**	110 x 270 x 145	100 x 260	**75,00**

Recipiente recoge-cubiertos de polipropileno

RC-1/1

- Medidas **GN 1/1** con 4 compartimentos.
- Temperatura de utilización: -30 °C a + 100 °C.

Tamaño GN	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
RC-1/1	**19001660**	530 x 325 x 100	**18,00**

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

C-30

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)	P.V.P. Euros €
C-30	**19000562**	8	420 x 620 x 405	**562,00**

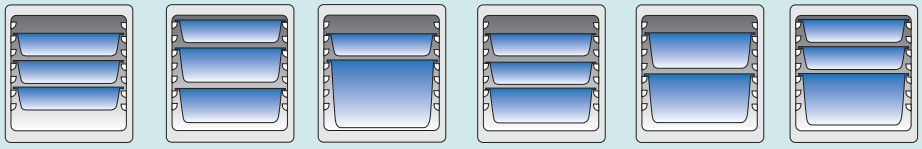
C-40

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)	P.V.P. Euros €
C-40	**19000563**	10	475 x 670 x 445	**701,00**

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

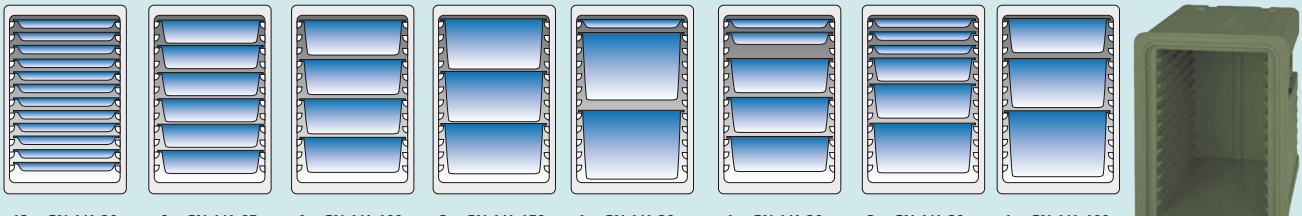
C-60

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)	P.V.P. Euros €
C-60	**19000564**	13	440 x 680 x 630	**802,00**

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 DE VAJILLA

Gama de lavavajillas que permite lavar todo tipo de vajilla, garantiza una excelente limpieza manteniendo la calidad y la 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.

edenox

edenox

edenox

LAVAVASOS LAVAVAJILLAS

Lavavasos y lavavajillas
página 172

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.

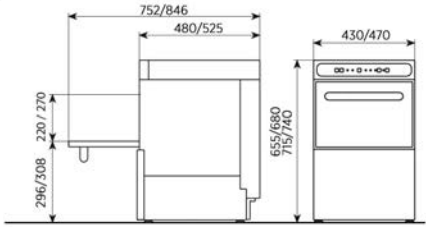
Analogic Series

- 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)	P.V.P. Euros €
AV-1200	**19042753**	900	2,7	220	No	430 x 480 x 655	**1.605,00**

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)	P.V.P. Euros €
AV-2100	**19042754**	1500	3,1	270	Sí	470 x 525 x 715	**1.780,00**

AV-2100-B

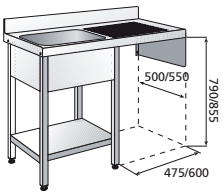
- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- **Incluye bomba de desagüe para el vaciado del agua de la cuba.**
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 15l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 5l.
- 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

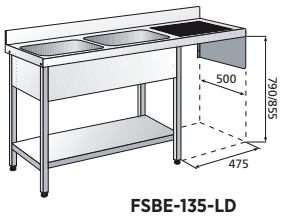
Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AV-2100-B	**19042755**	1500	3,2	270	Sí	470 x 525 x 715	**1.981,00**

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



FSBE-135-LD

Medidas fregaderos (mm)	Nº de cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 500	1	Derecha	FSBE-105-LD	**19012746**	**592,00**
	1	Izquierda	FSBE-105-LI	**19012747**	**592,00**
1200 x 550	1	Derecha	FSBE-1255-LD	**19012749**	**833,00**
	1	Izquierda	FSBE-1255-LI	**19012751**	**833,00**
1350 x 500	2	Derecha	FSBE-135-LD	**19014320**	**803,00**
	2	Izquierda	FSBE-135-LI	**19014321**	**803,00**

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

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**

Medidas fregaderos (mm)	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
PL-43	**19003461**	AV-1200	720 mm	430 x 405 x 400	**279,00**
PL-47-L	**19014796**	AV-1200 y AV-2100	440 mm	470 x 520 x 131	**149,00**
PL-47	**19003462**	AV-2100 y AV-2100-B	720 mm	470 x 450 x 400	**296,00**

Accesorios

CLV-35
CLV-40

SP-35

CUE-13

SP-40

Medidas fregaderos (mm)	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CLV-35	**19013867**	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110	**25,00**
CLV-40	**19013868**	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140	**27,00**
SP-35	**19017111**	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos	**27,00**
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130	**3,00**
SP-40	**19017112**	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos	**29,00**

edenox

edenox

edenox

edenox

LAVAVAJILLAS FRONTAL

Lavavajillas de apertura frontal
página 178

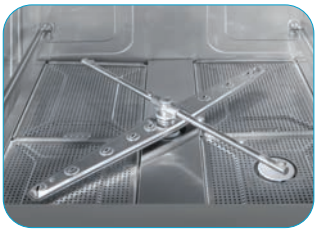
Lavavajillas de apertura frontal

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

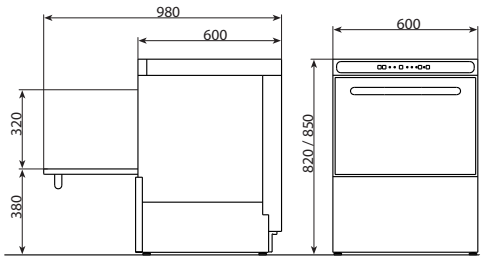
- Producción de 540 piezas/ hora o 720 piezas/ hora.
- Panel de mandos electromecánico con LEDS luminosos, muy fácil de usar, manejar y reparar.
- Dispone de 1 ciclo de lavado de 120 segundos o de 2 ciclos de 90 y 180 segundos dependiendo del modelo para optimizar la productividad y la rentabilidad.
- 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)	P.V.P. Euros €
AFG-540	**19059710**	540	320	3,45	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820	**2.572,00**

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)	P.V.P. Euros €
AFG-540 B	**19059713**	540	320	3,55	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820	**2.792,00**

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)	P.V.P. Euros €
AFG-720	**19059714**	720	320	6,65	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820	**3.126,00**

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)	P.V.P. Euros €
AFG-720 B	**19059718**	720	320	6,75	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820	**3.404,00**

Peana suplementaria

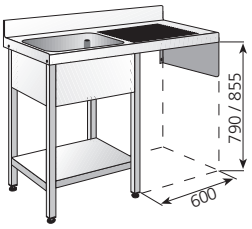
- Peana con puerta extraíble, para ser instalada debajo de los lavavajillas de apertura frontal, mejorando así, la ergonomía de trabajo.
- También puede ser utilizada para elevar la máquina y que el agua de la cuba desagüe libremente sin necesidad de incorporar una bomba suplementaria, así como, para 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

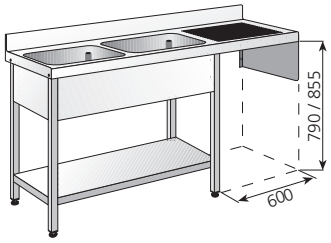
Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta (mm)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
PL-60	**19017114**	AFG-540 y AFG-720	780 mm	600 x 540 x 400	**355,00**

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-LD



FSBE-186-LD

Medidas fregaderos (mm)	Nº cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1200 x 600	1	Derecha	FSBE-126-LD	**19012752**	**673,00**
	1	Izquierda	FSBE-126-LI	**19012753**	**673,00**
1200 x 700	1	Derecha	FSBE-127-LD	**19012754**	**732,00**
	1	Izquierda	FSBE-127-LI	**19012755**	**732,00**
1800 x 600	2	Derecha	FSBE-186-LD	**19014336**	**1.441,00**
	2	Izquierda	FSBE-186-LI	**19014337**	**1.441,00**
1800 x 700	2	Derecha	FSBE-187-LD	**19014344**	**1.564,00**
	2	Izquierda	FSBE-187-LI	**19014345**	**1.564,00**

FSBE-126-LI + AFG-540

CPE-18

CTE-11

CBE-7

CT-10-R

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

CUE-13

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CPE-18	**19004498**	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110	**36,00**
CTE-11	**19004496**	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	**36,00**
CBE-7	**19004497**	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	**49,00**
ACCESORIO	**19036306**	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110	**48,00**
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130	**3,00**

edenox

edenox

edenox

edenox

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Lavavajillas de capota
página 184

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.

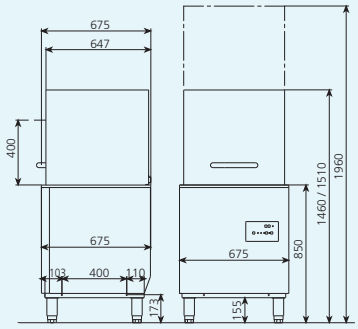
Diseño compacto con doble puerta, aumenta la seguridad y la insonorización.

Incorporan dosificador automático de abrillantador.

INOX

Estructura construida totalmente en acero inoxidable.

Incluye termostato de seguridad y válvula anti retorno.



Dimensiones Modelos Analogic

edenox ha desarrollado, mejorado y ampliado la gama de lavavajillas para complacer las necesidades del mercado, creando Analogic Series para aquellos que buscan un producto económico, de uso y manejo sencillo, así como una gran productividad.
Garantizan la máxima limpieza e higienización de la vajilla así como gran productividad y larga duración del equipo. Escuchando, analizando e invirtiendo, edenox ofrece más calidad y mejores prestaciones.

ACG-800

- Programador electromecánico
- 3 ciclos de lavado:
- Normal: 90" / Intenso: 180".
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 202-203).

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
ACG-800	**19077008**	800	420	11,1	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440	**4.752,00**

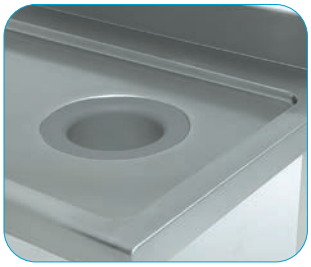
ACG-1200

- Programador electromecánico
- 4 ciclos de lavado:
- Corto: 55" / Normal: 75" / Intenso: 120".
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- 2 bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 12 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 202-203).

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
ACG-1200	**19077130**	1200	420	17,7	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440	**5.480,00**

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

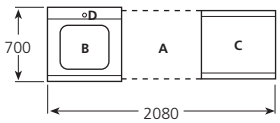
MPC-77-I

MPC-127-D

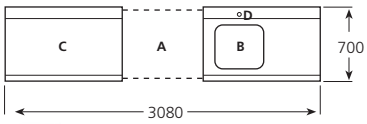
MPCO-127-I

MPCO-157-D

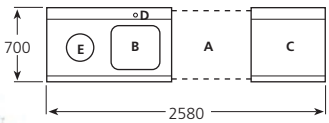
Modelo	Referencia	Tipo	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MLS-76	**19003463**	sin peto	Derecha/Izquierda	700 x 600 x 850	**506,00**
MLS-126	**19013989**	sin peto	Derecha/Izquierda	1200 x 600 x 850	**678,00**
MLP-77-D	**19003464**	con peto	Derecha	700 x 700 x 850	**643,00**
MLP-77-I	**19003465**	con peto	Izquierda	700 x 700 x 850	**643,00**
MLP-127-D	**19010483**	con peto	Derecha	1200 x 700 x 850	**886,00**
MLP-127-I	**19003466**	con peto	Izquierda	1200 x 700 x 850	**886,00**
MPC-77-D	**19003467**	Fregadero	Derecha	700 x 700 x 850	**1.268,00**
MPC-77-I	**19013990**	Fregadero	Izquierda	700 x 700 x 850	**1.268,00**
MPC-127-D	**19003468**	Fregadero	Derecha	1200 x 700 x 850	**1.475,00**
MPC-127-I	**19003469**	Fregadero	Izquierda	1200 x 700 x 850	**1.475,00**
MPCO-127-D	**19010082**	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1200 x 700 x 850	**1.700,00**
MPCO-127-I	**19003470**	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1200 x 700 x 850	**1.700,00**
MPCO-157-D	**19003471**	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1500 x 700 x 850	**1.855,00**
MPCO-157-I	**19003472**	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1500 x 700 x 850	**1.855,00**



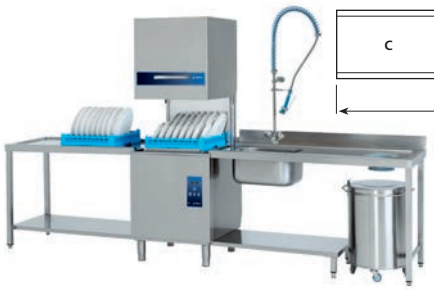
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P.Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	**19077008**	**4.752,00**
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	**19003468**	**1.475,00**
Mesa salida (C)	MLP-127-I	**19003466**	**886,00**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**	**370,00**

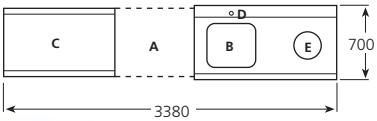


Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P.Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	**19077008**	**4.752,00**
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	**19003468**	**1.475,00**
Mesa salida (C)	MLP-127-I	**19003466**	**886,00**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**	**370,00**

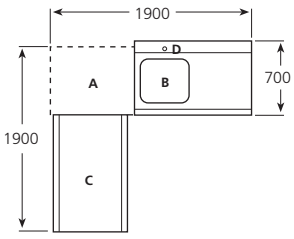


Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P.Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	**19077008**	**4.752,00**
Mesa entrada (B)	MPCO-127-I	**19003470**	**1.700,00**
Mesa salida (C)	MLP-77-D	**19003464**	**643,00**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**	**370,00**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**	**432,00**

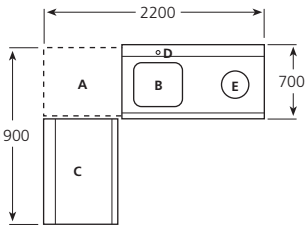




Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P.Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	**19077008**	**4.752,00**
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	**19003471**	**1.855,00**
Mesa salida (C)	MLS-126	**19013989**	**678,00**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**	**370,00**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**	**432,00**



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P.Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	**19077008**	**4.752,00**
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	**19003468**	**1.475,00**
Mesa salida (C)	MLS-126	**19013989**	**678,00**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**	**370,00**



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P.Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	**19077008**	**4.752,00**
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	**19003471**	**1.855,00**
Mesa salida (C)	MLP-127-I	**19003466**	**886,00**
Grifo-ducha (D)	GD2 E	**19002818**	**370,00**
Cubo inox (E)	CUV-105	**19004982**	**432,00**

edenox

edenox

edenox

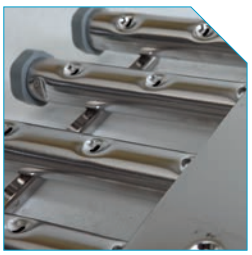
edenox

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

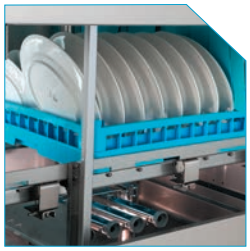
Lavavajillas de arrastre
página 190

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

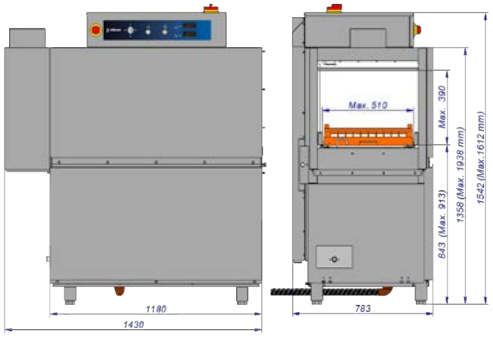
LA-120-I

LA-120-I + AS-260

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

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)	P.V.P. Euros €
		1º por.	2º prog.	3º prog.				
LA-120 D	**19056137**	80	100	120	Derecha	28,55	1180 x790 x 1550	**14.181,00**
LA-120 I	**19056136**	80	100	120	Izquierda	28,55	1180 x790 x 1550	**14.181,00**

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre

Modelo	Referencia	Descripción	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AS-260	**19048568**	Suplemento anti-salpicaduras	-	260	**598,00**
CDT-600	**19046516**	Túnel de secado	9,55	600 x 790 x 1930	**3.864,00**
CRS-600	**19048639**	Recuperador de energía	0,75	600 x 790 x 1930	**4.524,00**

edenox

edenox

edenox

edenox

LAVAUTENSILIOS

Lavautensilios
página 194

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.

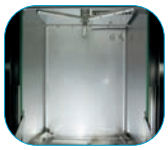
- Ollas, cubetas GN, bandejas, contenedores plásticos, etc.
- Modelos con altura de puerta para utensilios de 650 y 800 mm.
- Fabricados con estructura muy robusta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuba embutida, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- 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.



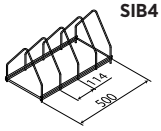
Lavautensilios LU-65-65

- 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.

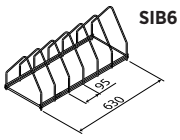
Modelo	**Referencia**	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	**P.V.P. Euros €**
LU-55-65 E	**19048273**	20/10/6	650	7,3	400 V-3N-50 Hz	706 x 920 x 2090	**8.404,00**
LU-65-65	**19013986**	20/10/6	650	11,3	400 V-3N-50 Hz	835 x 1020 x 2170	**14.516,00**

Accesorios para lavautensilios

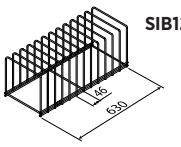
SIB4



SIB6



SIB12



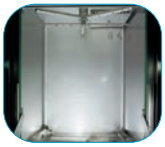
SIBP2

SCP

Modelo	**Referencia**	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	**P.V.P. Euros €**
SIB4	**19013991**	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240	**328,00**
SIB6	**19013992**	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	**362,00**
SIB12	**19013993**	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	**394,00**
SIBP2	**19013994**	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	**389,00**
SCP	**19013995**	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	**75,00**

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.

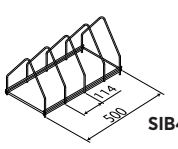


Lavautensilios LU-125-80

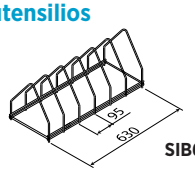
- Modelo con altura de puerta de 800 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica
- Brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios 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)	P.V.P. Euros €
LU-55-80	**19013984**	20/10/6	800	7,5	400 V-3N-50 Hz	740 x 875 x 2385	**11.642,00**
LU-125-80	**19013985**	20/10/6	800	14	400 V-3N-50 Hz	1435 x 990 x 2385	**23.185,00**

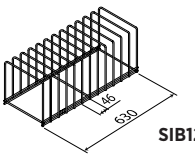
Accesorios para lavautensilios



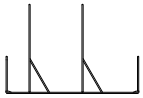
SIB4



SIB6



SIB12



SIBP2

SCP

Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SIB4	**19013991**	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240	**328,00**
SIB6	**19013992**	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	**362,00**
SIB12	**19013993**	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	**394,00**
SIBP2	**19013994**	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	**389,00**
SCP	**19013995**	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	**75,00**

edenox

edenox

edenox

edenox

GRIFERÍA INDUSTRIAL

Grifería industrial
página 200

En esta página y en la siguiente se incluyen los modelos de grifería industrial más utilizados en las instalaciones de lavado de vajilla.
Podrá encontrar todos los modelos disponibles ver páginas 34-41.

GD1 E

GD1C E

GD2 E

GD2C E

GDM2 E

GDM2C E

GDM2CB E

Modelo	**Referencia**	Descripción	**P.V.P. Euros**
GD1 E	**19003417**	Grifo ducha de 1 agua	**490,00**
GD1C	**19018373**	Grifo ducha de 1 agua con caño	**580,00**
GD2 E	**19002818**	Grifo ducha de 2 aguas	**370,00**
GD2C E	**19010881**	Grifo ducha de 2 aguas con caño	**505,00**
GDM2 E	**19003416**	Grifo ducha monomando 2 aguas	**590,00**
GDM2C E	**19018374**	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño	**700,00**
GDM2CB E	**19018375**	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando	**540,00**

GM-PL-25 E
GM-PL-30 E

GML-30 E

GM2D E

GDHM2

GMP-30 E

GB-30 E

GM2DEX E

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros
GM-PL-25 E	**19011242**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm	**180,00**
GM-PL-30 E	**19013872**	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm.	**180,00**
GML-30 E	**19033603**	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral	**232,00**
GM2D E	**19013873**	Grifo monomando de 2 aguas de superficie	**440,00**
GMP-30 E	**19033611**	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga	**260,00**
GB-30 E	**19013587**	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm	**113,00**
GM2DEX E	**19033604**	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	**281,00**
GDHM2	**19010667**	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.	**430,00**

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)	P.V.P. Euros €
DES-8	**19012496**	8	1	Ø 190 x 400	**133,00**
DES-12	**19013987**	12	1,5	Ø 190 x 500	**156,00**

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

Cubos de acero inoxidable

- 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)	P.V.P. Euros €
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50	**349,00**
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105	**432,00**
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105	**460,00**

Cestas para lavavasos y lavavajillas

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.

CLV-35

SP-35

CLV-40

SP-40

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

Medidas frega-deros (mm)	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CLV-35	**19013867**	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110	**25,00**
CLV-40	**19013868**	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140	**27,00**
SP-35	**19017111**	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos	**27,00**
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130	**3,00**
SP-40	**19017112**	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos	**29,00**

CPE-18

CTE-11

CBE-7

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

CT-10 R

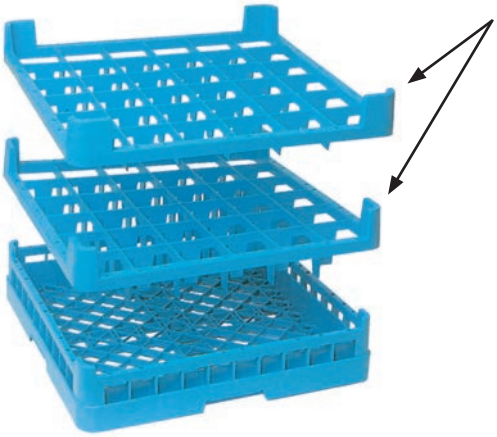
CUE-13

Cestas lavavajillas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CPE-18	**19004498**	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110	**36,00**
CTE-11	**19004496**	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	**36,00**
CBE-7	**19004497**	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	**49,00**
ACCESORIO	**19036306**	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110	**48,00**
CUE-13	**19004313**	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130	**3,00**

Modelos para vasos y copas

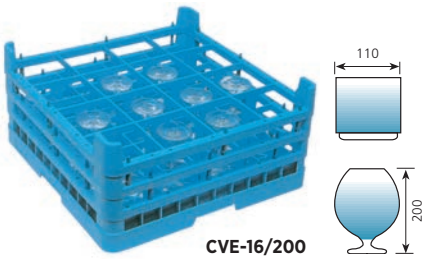
- En la página siguiente se relacionan los modelos de **cestas para vasos y copas** que ya vienen montados de fábrica con los anchos y altos predeterminados.
- En caso de precisar cestas de alturas superiores se suministran **suplementos** sueltos cuyo montaje es muy sencillo.



Cesta base

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

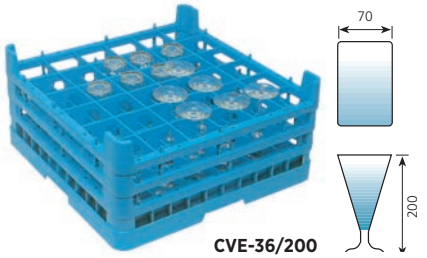
Carros para el transporte de cestas lavavajillas ver en la página 151.



Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CVE-16/100	**19004325**	16 Vasos o Copas	110	100	Azul	500 x 500 x 140	**55,00**
CVE-16/150	**19004328**	16 Vasos o Copas	110	150	Azul	500 x 500 x 190	**67,00**
CVE-16/200	**19004339**	16 Vasos o Copas	110	200	Azul	500 x 500 x 240	**74,00**

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)	P.V.P. Euros €
CVE-25/100	**19004499**	25 Vasos o Copas	85	100	Azul	500 x 500 x 140	**55,00**
CVE-25/150	**19004333**	25 Vasos o Copas	85	150	Azul	500 x 500 x 190	**62,00**
CVE-25/200	**19004338**	25 Vasos o Copas	85	200	Azul	500 x 500 x 240	**72,00**



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)	P.V.P. Euros €
CVE-36/100	**19004326**	36 Vasos o Copas	70	100	Azul	500 x 500 x 140	**56,00**
CVE-36/150	**19004332**	36 Vasos o Copas	70	150	Azul	500 x 500 x 190	**67,00**
CVE-36/200	**19004340**	36 Vasos o Copas	70	200	Azul	500 x 500 x 240	**75,00**

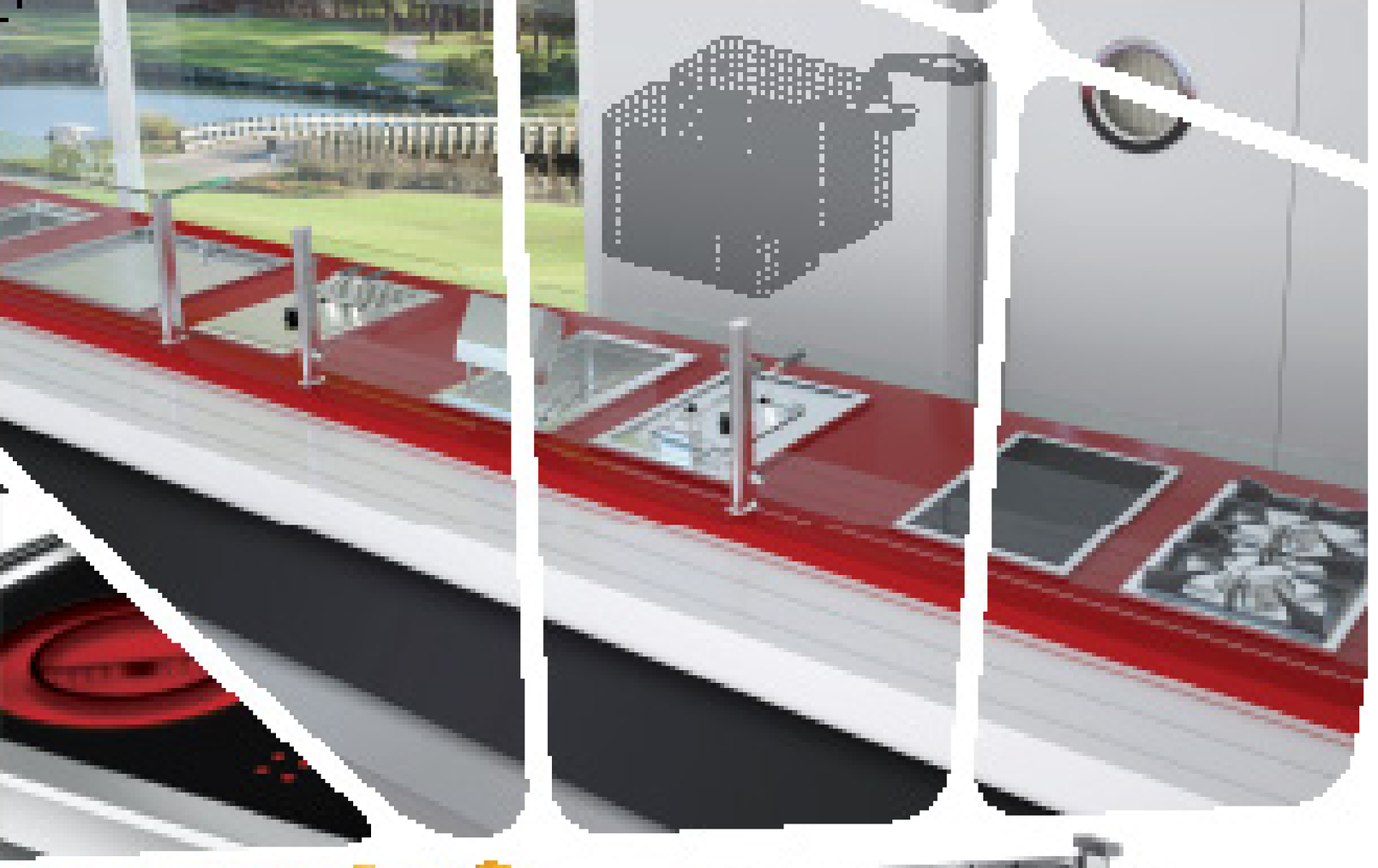
Suplementos para aumentar la altura de las cestas de vasos

Modelo	Referencia	Descripción	Aumento altura	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
SCE-16	**19004320**	Suplemento superior 4 x 4	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	**13,00**
SCE-25	**19004321**	Suplemento superior 5 x 5	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	**15,00**
SCE-36	**19004309**	Suplemento superior 6 x 6	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	**17,00**
ESE-12	**19004310**	Enganche superior	Se precisan 12 por cada suplemento	-	-	**1,00**

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 210

Snack 650 encastrable
página 216

Snack 550
página 219

- 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 eléctricas
De 2 y 4 zonas de cocción de 180 mm de diámetro. Incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.

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-40 E

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 de 4,1 kW, 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.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (kcal)	P.V.P. Euros €
SCG-40 E	**19004900**	400 x 650 x 440	2	6 (5160)	**1.093,00**
SCG-60 E	**19005071**	600 x 650 x 440	4	12 (10320)	**1.611,00**

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.

SCGH-60 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (kcal)	Potencia horno kW (kcal)	Horno tipo	P.V.P. Euros €
SCGHG-60 E	**19005553**	600 x 650 x 1000	4	17,20 (14790)	5,2 (4470)	Gas	**2.821,00**
SCGHE-60 E	**19005589**	600 x 650 x 1000	4	18 (15480)	3+3 (5160)	Eléctrico	**2.908,00**

SCE-40 E

SCE-60 E

Cocinas eléctricas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho construidos en acero inoxidable provistos de placas de 180 mm de diámetro, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Ambas placas incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante un conmutador de 6 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Placas	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCE-40 E	**19004847**	400 x 650 x 440	2	4,0	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	**902,00**
SCE-60 E	**19004998**	600 x 650 x 440	4	7,5	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	**1.621,00**

SCV-40 E

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)	P.V.P. Euros €
SCV-40 E	**19004821**	400 x 650 x 440	2	3,5	220/1N - 50/60 Hz	**1.847,00**
SCV-60 E	**19004945**	600 x 650 x 440	4	7	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	**2.636,00**

SPLE-40 E

SPRE-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)	P.V.P. Euros €
SPLG-40 E	**19005382**	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	**1.408,00**
SPCG-40 E	**19005381**	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)	**1.947,00**
SPRG-40 E	**19005383**	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	**1.520,00**
SPLG-60 E	**19005777**	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)	**1.956,00**
SPCG-60 E	**19005775**	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)	**2.797,00**
SPRG-60 E	**19005778**	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)	**2.328,00**

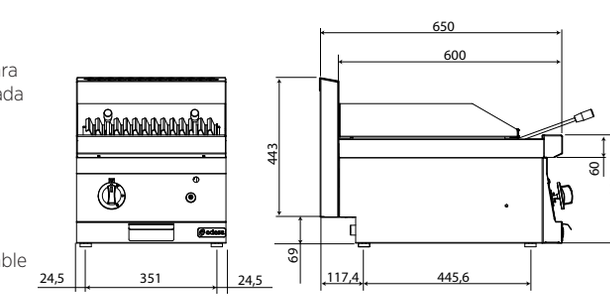
Planchas eléctricas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SPLE-40 E	**19005362**	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8	**1.571,00**
SPCE-40 E	**19005361**	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8	**1.790,00**
SPRE-40 E	**19005363**	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8	**1.707,00**
SPLE-60 E	**19005938**	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4	**1.971,00**
SPCE-60 E	**19005936**	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4	**2.636,00**
SPRE-60 E	**19005939**	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4	**2.187,00**

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)	P.V.P. Euros €
SGG-40 E	**19036628**	Grill a gas	400 x 650 x 440	6980 (6000)	**1.695,00**

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)	P.V.P. Euros €
SFG-40 E	**19005090**	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)	**1.712,00**
SFG-60 E	**19005096**	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)	**2.778,00**

SFE-40 E

SFE-60 E

Freidoras eléctricas

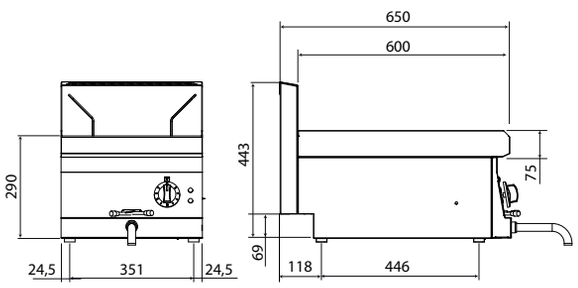
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar 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)	P.V.P. Euros €
SFE-40 E	**19005561**	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz	**1.426,00**
SFE-60 E	**19005572**	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400/3N - 50/60 Hz	**2.551,00**

SBME-40 E

Baño María eléctrico GN 1/1

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

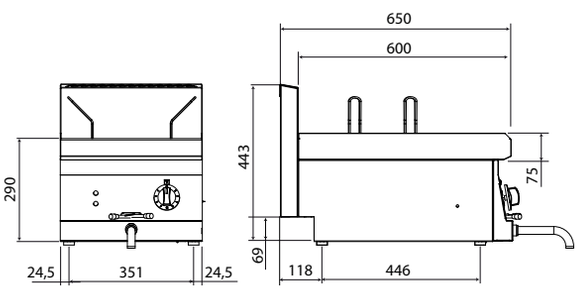


Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SBME-40 E	**19004864**	400 x 650 x 440	15	1,0	**1.057,00**

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.

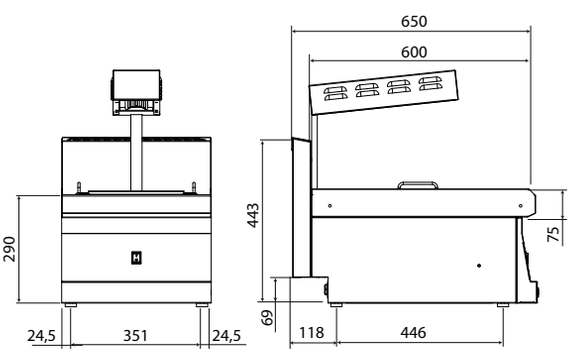


Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCPE-40 E	**19004865**	400 x 650 x 440	15	6	**1.961,00**

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 (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCFE-40 E	**19004852**	400 x 650 x 440	GN 1/1	1	**1.284,00**

SN-60 E

Elementos neutros

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

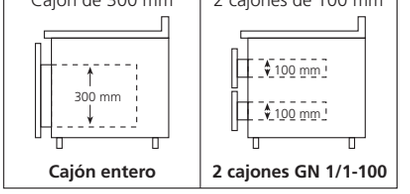
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SN-40 E	**19004761**	400 x 650 x 440	**523,00**
SN-60 E	**19004817**	600 x 650 x 440	**731,00**

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 cajoneras	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135 HC	**19059844**	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	**2.625,00**
MPGB-180 HC	**19059846**	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584	**3.162,00**
MPGB-225 HC	**19059847**	4 -	E	1919	230	0,349	2242 x 700 x 584	**3.920,00**
MPGB-135 HC 3C	**19059845**	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	**3.051,00**
MPGB-180 HC 5C	**19060774**	1 - 4	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 584	**3.864,00**
MPGB-225 HC 7C	**19059848**	1 - 6	E	1919	230	0,349	2242 x 700 x 584	**4.616,00**

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)	P.V.P. Euros €
MCB-86	**19004950**	800 x 600 x 600	**627,00**
MCB-106	**19005049**	1000 x 600 x 600	**673,00**
MCB-126	**19005122**	1200 x 600 x 600	**731,00**
MCB-146	**19005256**	1400 x 600 x 600	**777,00**
MCB-166	**19005431**	1600 x 600 x 600	**841,00**

MB6-05

Muebles bajos y accesorios

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

MB6-10

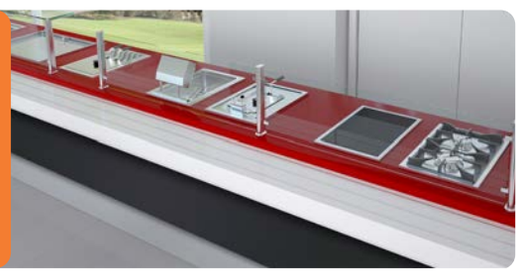
Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
SMB-40 E	**19072475**	Mueble bajo sin puerta	400 x 650 x 560	**324,00**
SMB-60 E	**19072476**	Mueble bajo sin puerta	600 x 650 x 560	**420,00**
SMBP-40 E	**19004582**	Conjunto puerta para SMB-40 E	400 x 560	**147,00**
SMBP-60 E	**19004431**	Conjunto puerta para SMB-60 E	(x2) 300 x 560	**259,00**

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.

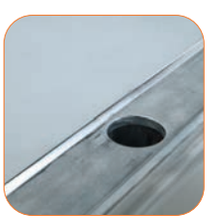
Cocedor de pasta eléctrico con cuba embutida de **capacidad GN 2/3 y 2 cestas de 1/3.**
Con **grifo de conexión** a red, **rebosadero y desagüe.**

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)	P.V.P. Euros €
ECG-35	**19097860**	2	350 x 600 x 266	340 x 590	1 x 3,3 + 1 x 5,2	8,5	**1.395,00**
ECG-70	**19097861**	4	700 x 600 x 266	690 x 590	2 x 3,3 + 2 x 5,2	17	**2.195,00**

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.

ECV-35

Modelo	Referencia	Zonas de cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECV-35	**19097862**	2	350 x 600 x 266	340 x 590	4,3	230-400/3-3N-50/60 HZ	**1.795,00**

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.

EFE-70

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)	P.V.P. Euros €
EFE-35	**19097867**	8	350 x 600 x 266	340 x 590	7,5	230-400/3-3N-50/60 HZ	**1.595,00**
EFE-70	**19097868**	8 + 8	700 x 600 x 266	690 x 590	15	230-400/3-3N-50/60 HZ	**2.195,00**

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.

EPCE-70

EPLE-70

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
EPLE-35	**19097863**	Plancha lisa	1	350 x 600 x 266	340 x 590	3,9	**1.395,00**
EPLE-70	**19097865**	Plancha lisa	2	700 x 600 x 266	690 x 590	7,8	**1.595,00**
EPCE-35	**19097864**	Plancha cromo-duro	1	350 x 600 x 266	340 x 590	3,9	**1.750,00**
EPCE-70	**19097866**	Plancha cromo-duro	2	700 x 600 x 266	690 x 590	7,8	**2.650,00**

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.

EBME-35

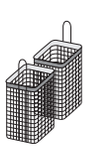
Modelo	Referencia	Dimensiones Cuba (mm)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EBME-35	**19097869**	305 x 510 x 165	350 x 600 x 260	340 x 590	1,3	230 / 1 N - 50/60 Hz	**995,00**

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)	P.V.P. Euros €
ECPE-35	**19097870**	23	350 x 600 x 330	340 x 590	4,8	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	**2.450,00**

Accesorios



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
4CCP-1/6	**19097901**	4 cestas para cocedor de pasta con 1 asa (1/6)	140 x 140 x 200	**475,00**
CCP-1/3	**19097900**	2 cestas para cocedor de pasta con 2 asas (1/3)	290 x 160 x 200	**345,00**

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)	P.V.P. Euros €
TCG-85	**19047223**	850 x 585 x 270	2	10,90 (9.383)	**1.527,00**

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 tipo	P.V.P. Euros €
TCGH-127	**19047224**	1270 x 585 x 850	3	15,32 (13175)	5,46 (4696)	Gas	**3.266,00**

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	P.V.P. Euros €
TPLG-60	**19047225**	Plancha acero lisa	600 x 550 x 250	9,0 (7740)	2	**1.379,00**

enox
180°
30.
100.
COMPACT

edenox

HORNOS, FREIDORAS Y SALAMANDRAS

Salamandras
página 223

Hornos microondas
página 225

Chef-n-go!
página 227

Horno compact plus+
página 229

Hornos compactos
página 231

Hornos de brasa
página 235

Horno baja temperatura
página 238

Freidoras - tostadoras
página 239

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)	P.V.P. Euros €
SE-E-40	**19033498**	400 x 450 x 500	1	400 x 350	2	230/1/N-50/60 Hz	**1.975,00**
SE-E-60 M	**19033499**	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	230/1/N-50/60 Hz	**2.250,00**
SE-E-60 T	**19033500**	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz	**2.250,00**
SE-80	**19001731**	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz	**3.590,00**

SER-60

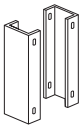
Salamandra eléctrica ultra rápida

- 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)	P.V.P. Euros €
SER-60	**19067276**	600 x 450 x 500	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	**3.590,00**



SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
SM-60	**19001881**	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60	**142,00**

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)	P.V.P. Euros €
EMM-64	**19004638**	600 x 400 x 400	**235,00**

MICRO-2117-D

11 niveles de potencia, entrada de tiempo y programa de cantidad de tiempo múltiple X2 y X3.

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)	P.V.P. Euros €
MICRO-2117-D	**19091608**	17	2100	Doble magnetrón	420 x 563 x 340	330 x 310 x 175	**1.641,00 €**

MICRO-1025

Base cerámica plana

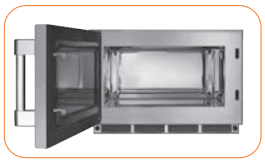
Panel de control "Touch" con led display, tres niveles de potencia.

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)	P.V.P. Euros €
MICRO-1025	**19066897**	25	1000	1 magnetrón	515 x 431 x 311	327 x 346 x 200	**480,00 €**

MICRO-1834-D



Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.

El modelo de 34 litros permite remontar los microondas.

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.
- 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. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)	P.V.P. Euros €
MICRO-1834-D	**19066904**	34	1800	Doble magnetrón	574 x 526 x 367	360 x 409 x 225	**1.270,00 €**

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.

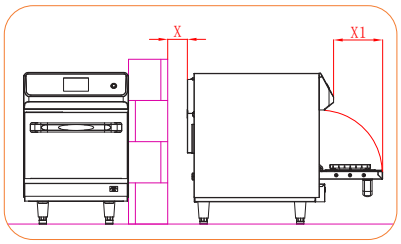
La productividad es máxima ya que en cada receta podemos combinar la potencia del microondas, un control de la temperatura del aire caliente, un ajuste de la velocidad del ventilador del horno y un control del tiempo de cocción. Suministrando una potencia total de 3000 W lo convierte en un horno ultra 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 sobreintensidad en el microondas. Sistema de control de sobrecalentamiento.

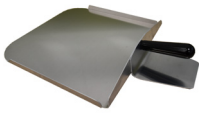


Croquis Chef N'Go

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)	Pôtencia total (W)	P.V.P. Euros €
MICRO-1217-HS	**19076557**	465 x 600 x 540	304 x 255 x 156	1200	3000	25-280	Touch Screen	220/1/50Hz	3300	**8.550,00**

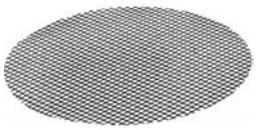


PA-MICRO-1217-HS

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)	P.V.P. Euros €
PA-MICRO-1217-HS	**19080327**	Pala para horno	410 x 300 x 70	**44,00**
CE-MICRO-1217-HS	**19080328**	Cesta malla teflón	280 x 210 x 25	**31,00**
BR-MICRO-1217-HS	**19080329**	Banda redonda malla teflón	210	**7,00**
MPR-MICRO-1217-HS	**19080340**	Molde pizza redondo	257	**25,00**
BC-MICRO-1217-HS	**19080341**	Base de cocción	343 x 311 x 25	**31,00**

+
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

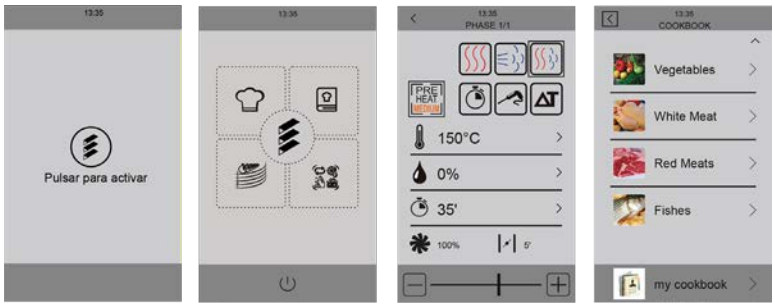
Esta versión de horno incluye todas las ventajas del control electrónico SofTouch y la función de lavado. Es un horno de última tecnología, diseñado para obtener una alta productividad, que permite una gran flexibilidad y que utiliza el mínimo espacio en nuestra cocina.

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)	P.V.P. Euros €
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	**7.090,00**
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	**8.035,00**

COMPACT

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.

6 GN 1/1

530 mm

Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1

Soluciones únicas, innovadoras y adaptadas a los nuevos 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)	P.V.P. Euros €
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	**4.680,00**
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	**5.470,00**

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)	P.V.P. Euros €
SH-0-11-2	**19081016**	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 200	**623,00**
SH-0-11-4	**19081017**	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 400	**711,00**
SH-7-11	**19081018**	HCC-611 / HCC-1011	7	700 x 495 x 650	**912,00**
SH-10-11	**19081019**	HCC-611 / HCC-1011	10	700 x 495 x 850	**1.020,00**

Accesorios para hornos

Modelo	Referencia	Para	Niveles	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
KDV-HCC	**19081040**	HCC-611 / HCC-1011	Kit condensador vapores	530 x 475 x 235	**906,00**
KS-HCC	**19081041**	HCC-611 / HCC-1011	Kit superposición hornos	530 x 795 x 80	**623,00**
KPI-HCC	**19081042**	HCC-611 / HCC-1011	Kit primera instalación KPI-HCC	-	**277,00**
DETER-HC	**19089373**	HCC-611 / HCC-HCC-611-D-T / HCC-1011-D-T	Detergente	10	**70,00**
ABRILLAN-HC	**19089374**	HCC-611 / HCC-HCC-611-D-T / HCC-1011-D-T	Abrillantador	10	**65,00**

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

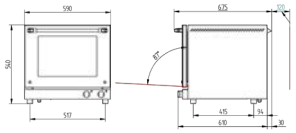
Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.

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.

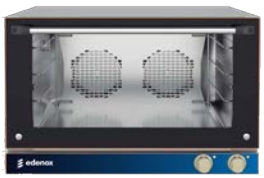
Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.

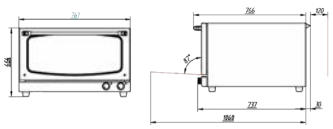
HP-443



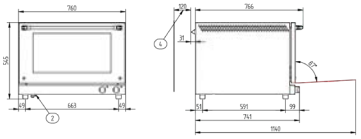
Horno panadería de 3 y 4 bandejas

- 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





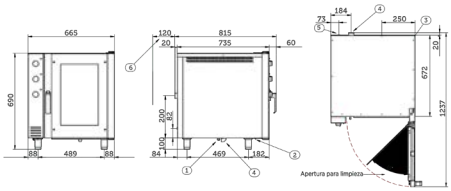
HP-364



HP-464 PLUS

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (ºC)	Medidas totales (mm)	Nº de bandejas	P.V.P. Euros €
HP-443	**19042844**	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50/60 Hz	**905,00**
HP-364	**19042846**	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz	**1.670,00**
HP-464 PLUS	**19042847**	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz	**2.170,00**

HP-1064 H



Horno panadería de 10 bandejas

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

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HP-1064 H	**19077661**	10 (600x400-GN1/1)	15600	710 x 500 x 875	880 x 935 x 1155	400/3N - 50/60 Hz	**5.795,00**

SH-8-430

Soporte para hornos

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos	P.V.P. Euros €
SH-8-430	**19044722**	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443	**494,00**
SH-8-640	**19044723**	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS	**579,00**

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.

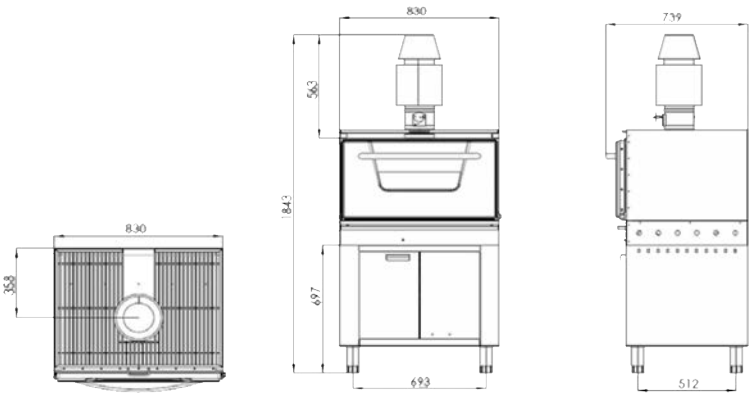
Capacidad aproximada de 100 comensales hora

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
- Se suministra con todos los accesorios para su utilización como parillas de cocción, pinzas, atizador y cepillo púas.
- 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



Se suministra con todos los accesorios para su utilización como parillas de cocción, pinzas, atizador y cepillo púas.

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.

Se suministra con todos los accesorios para su utilización como parillas de cocción, pinzas, atizador y cepillo púas.

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.

Horno de brasas

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas parillas	Comensales	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	P.V.P. Euros €
HB-70-A	**19077357**	830 x 739 x 583	GN 2/1	80	4,5	706 x 609 x 260	**5.995,00**
MC-HB-70 A	**19077370**	830 x 739 x 697		Mesa soporte			**937,00**

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.

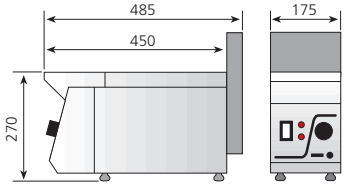
TF-5

TF-72 / TF-73

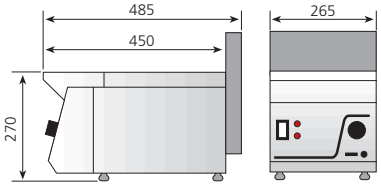
TF-92 / TF-93

Freidoras profesionales de sobremesa

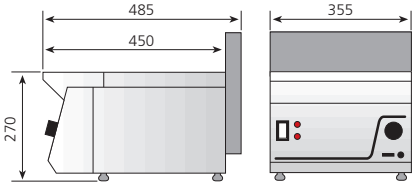
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/ litros, cuya característica 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	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-5	**19004653**	4-5	3	230/1N	**622,00**
TF-72	**19004721**	6-7	4,5	400/3N	**876,00**
TF-73	**19004711**	6-7	4,5	230/1N	**876,00**
TF-92	**19004757**	8-9	6	400/3N	**1.011,00**
TF-93	**19010394**	8-9	6	230/1N	**1.011,00**

TF-5 E

TF-5-D E

New

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	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo	P.V.P. Euros €
TF-5 E	**19097050**	4	2,5	230/1N/50-60 Hz	Simple	**145,00**
TF-5-D E	**19097063**	4 + 4	2,5 x 2	230/1N/50-60 Hz	Doble	**285,00**
TF-82 E	**19097064**	8	3,25	230/1N/50-60 Hz	Simple	**235,00**
TF-82-D E	**19097075**	8 + 8	3,25 x 2	230/1N/50-60 Hz	Doble	**460,00**

New

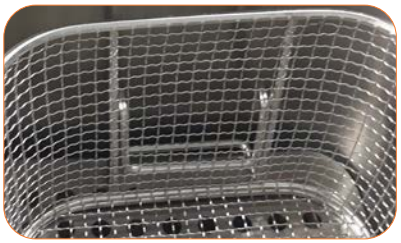
TF-82-I

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	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-82-I	**19092575**	8	3,5	230/1/N	**465,00**

Horno de baja temperatura

- El horno regenerador edenox se utiliza para cocinar a baja temperatura, con cocciones más largas, pero también es perfecto para mantener la comida lista para servir, para regenerar o para utilizar con comida congelada. Para obtener el resultado deseado todo el proceso puede ser ajustado y controlado con mucha precisión.
- La cocción lenta a baja temperatura es una tendencia contemporánea. La carne se cocina a una temperatura muy baja y ajustada con precisión durante mucho tiempo. De esta manera se puede lograr una cocción perfecta y una mínima pérdida de peso de los alimentos. Con este tipo de preparación de alimentos, la comida se puede mantener a la temperatura ideal y con una calidad perfecta durante horas.
- El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. Incorporada sonda de temperatura para un control preciso de la temperatura en el corazón del producto y respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción. Para la regeneración del producto en el propio lugar de cocción, incorpora asas para el transporte del horno. Cocinando lentamente la comida conserva su jugos naturales y nutrientes, y la comida presenta un sabor más tierno y completo.
- Incorpora sonda de temperatura para control preciso de la temperatura del alimento en el corazón del producto.
- Distribución homogénea de la temperatura en la cámara del horno. Totalmente aislado.
- Control de los incrementos de la temperatura en 1ºC. Temperatura máxima del horno hasta 120ºC.
- Control digital de la temperatura y del tiempo de funcionamiento, hasta 10 horas
- Cámara del horno de alta calidad, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Apertura de la puerta cómodo.
- 3 niveles de bandejas GN 1/1 o para bandejas de panadería 600 x 400 mm. con profundidad máxima de 65mm. Distancia entre guías 80mm. Función "cook" de cocción a baja temperatura y función "hold" para mantener la temperatura del producto caliente.
- Incluye soporte de guías. No incluye cubetas.
- Asas en los laterales del horno para facilitar su transporte.

SLOW COOKING

HBT-311.

Respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción.

3 niveles de bandejas GN 1/1 o para bandejas de panadería 600x400 mm.

Control digital de la temperatura y del tiempo de funcionamiento.

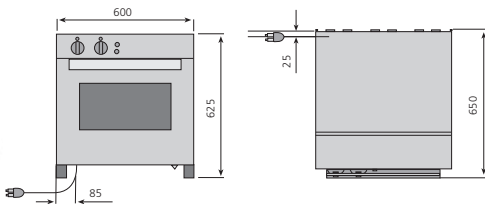
Asas en los laterales del horno para facilitar su transporte.

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (ºC)	Medidas totales (mm)	Nº de bandejas	P.V.P. Euros €
HBT-311	**19067275**	69	1250	30-120 ºC	497 x 691 x 415	3	**1.395,00**

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).

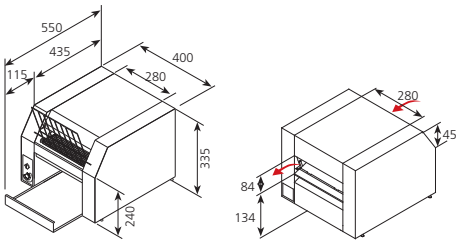


Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	**19002915**	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 ºC	2,5	220/1N - 50/60 Hz	**1.395,00**

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.

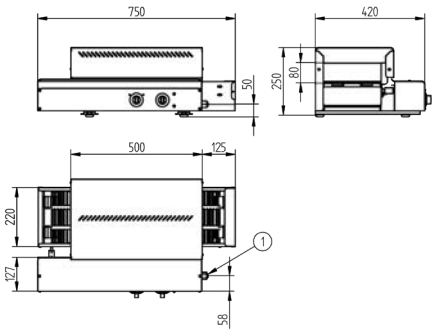
Bandeja recoge migas extraíble.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-40	**19001975**	450 x 368 x 350	400	2	230/1 - 50/60 Hz	**1.217,00**

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.



Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.

Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-75	**19042836**	750 x 420x 250	650	3,00	230/1 - 50 Hz	**1.450,00**

VITROCERÁMICA INDUCCIÓN

Placas vitrocerámica
página 242

Placas calientes de cristal templado
página 243

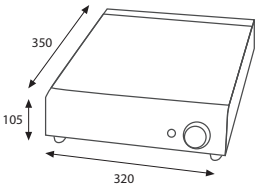
Inducción de sobremesa
página 244

Inducción de encastre
página 245

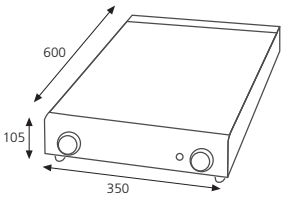
Vitrocerámica

- 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.

PV-3235



PV-3560

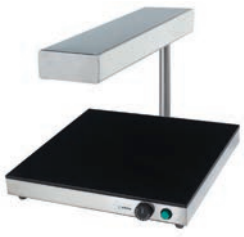


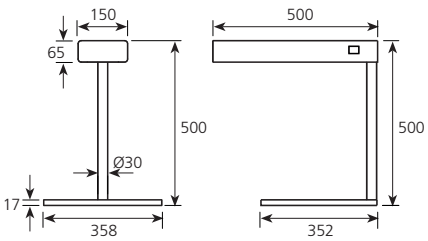
Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
PV-3235	**19042491**	1	310 x 300	320 x 350 x 80	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	**995,00**
PV-3560	**19001571**	2	340 x 500	350 x 600 x 80	230 - 180	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300	**1.631,00**

PTC

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 AISI-304 18/10.
- Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.



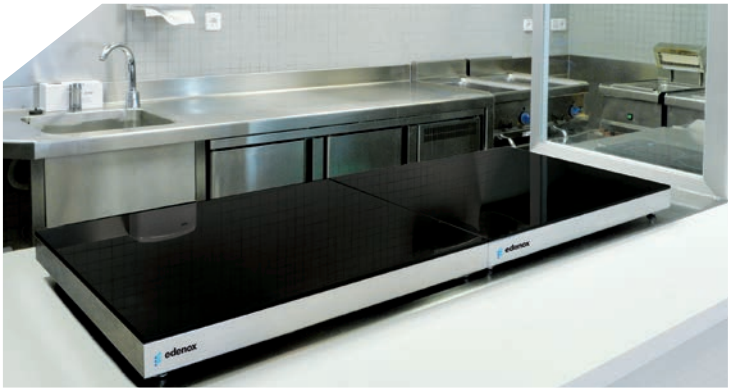


Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
PTC	**19004397**	358 x 500 x 500	230/1/N - 50/60 Hz	300	**722,00**

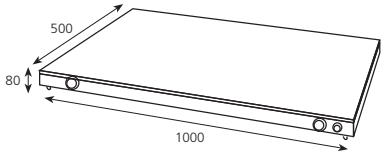
Placas calientes de sobremesa

- 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.

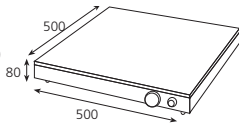
IMPORTANTE: No apoyar en el cristal productos a una temperatura que pueda causar un shock térmico (tanto frío como caliente)



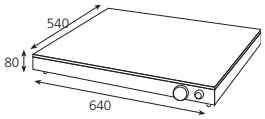
PC-10050

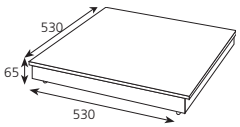


PC-5050



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)	P.V.P. Euros €
PC-5050	**19001550**	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	**635,00**
PC-6454	**19001554**	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	**782,00**
PC-10050	**19001548**	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	**927,00**
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	**907,00**

ISM-35 E

ISM-50 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.
- ISM-35 E: Tensión (V): 230/1/N – 50 Hz.
- ISM-50 E: Tensión (V): 380/3/N – 50 Hz. No incluye clavija de enchufe.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-35 E	**19060903**	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500	**441,00**
N ISM-50 E	**19092574**	120 - 260	328 x 328 x 6	60 - 240	10	402 x 525 x 182	5000	**655,00**

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.

IW-35 E + SWOK-36

Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IW-35 E	**19076929**	wok	Ø 280	60 - 240	10	340 x 440 x 117	3500	Ø 280	**466,00**
SWOK-36	**19076938**	Sartén Wok	36	-	-	-	-	169,00	**189,00**

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

IW-35

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
ISM-25	**19001563**	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	328 x 422 x 100	2500	**1.025,00**
ISM-35	**19001564**	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 177	3500	**1.970,00**
IW-35	**19001565**	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 223	3500	**2.795,00**

Inducción de encastre

IE-35 E

- 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.
- El control de mandos es totalmente digital.
- El cuerpo de la inducción es en acero inoxidable.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Rango de temperaturas 60 - 240 ºC
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Mando rotatorio de control de la potencia.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Tensión (V): 230/1/N – 50 Hz.

Modelo	**Referencia**	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	**P.V.P. Euros €**
IE-35 E	**19060905**	120 - 260	310 x 330 x 6	60 - 240	10	370 x 390 x 120	355 x 355	3500	**396,00**

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

IE-35-D

IE-50

Modelo	**Referencia**	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas e ncastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	**19001561**	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	**1.025,00**
IE-35	**19001562**	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	**2.155,00**
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	**5.955,00**
IE-50	**19047983**	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	400 x 400 x 190	375 x 375	5000	**4.015,00**

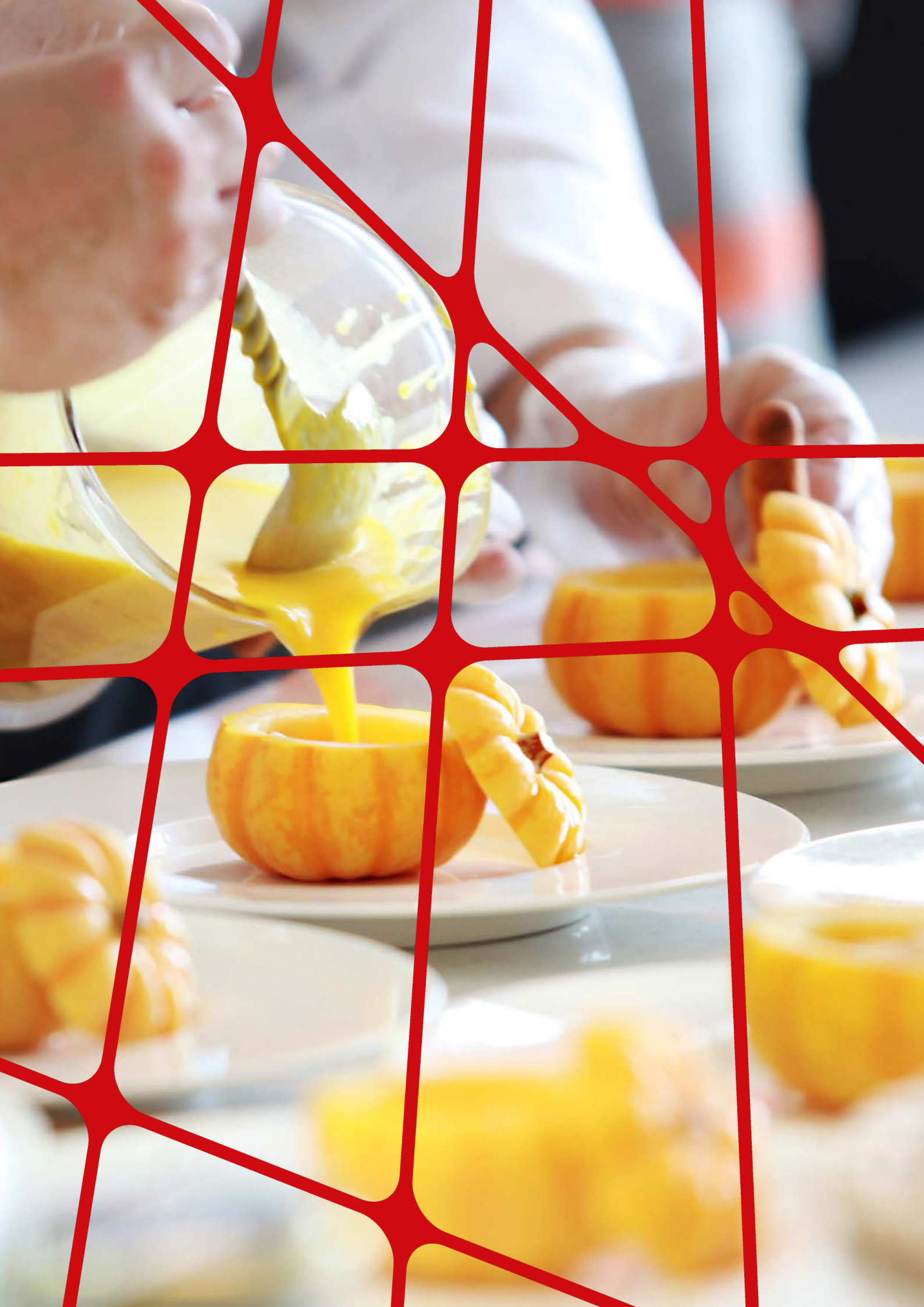
Inducción de encastre de alta potencia

IWE-35

Wok incluido

- 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. 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.

Modelo	**Referencia**	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (ºC)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	**P.V.P. Euros €**
IWE-35	**19001566**	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	**2.795,00**
IWE-50	**19047984**	wok	Ø 311 x 6	50-240	19	400 x 400 x 212	375 x 375	5000	**5.862,00**



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.

AIR
edenox
START / STOP
SEAL
edenox
edenox
48
VAC

ENVASADORAS AL VACÍO

Envasadoras vaksic e
página 252

Envasadoras sline plus
página 254

Envasadora touch line
página 255

Envasadoras vac de suelo
página 256

Coccíon sous vide
página 256

Termoselladora
página 257

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.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potenci a (W)	P.V.P Euros €
VAKSIC-8 E	**19076524**	8 m3/h	Tiempo	1	260	305 x 380 x 75	349 × 475 × 400	370	**1.195,00**

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

Incluye un completo kit de accesorios.

Cotrol de la soldadura en función del tipo de bolsa.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras s oldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
VAKSIC-10 E	**19068523**	10 m3/h	Tiempo	1	300	345 x 380 x 120	400 x 480 x 442	370	**1.595,00**

• VAKSIC-20 2A E

Serie 410 - VAKSIC-20 2A

- 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 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

Ideal para aplicaciones profesionales.

Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
VAKSIC-20 2A E	**19068522**	20 m3/h	Tiempo	2	400 + 400	440 x 445 x 180	510 x 579 x 537	750	**1.845,00**

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.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
VAKSIC-20 L 2A E	**19076523**	20 m3/h	Tiempo	2	500 + 500	500 x 525 x 180	580 × 680 × 547	750	**2.490,00**

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)	P.V.P Euros €
VACE-35	**19013915**	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz	**652,00**

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)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
SLINE-8 PLUS	**19078367**	8 m3/h Busch	Sensor	1	310	325 x 240 x 160	390 x 500 x 345	450	**3.273,00**

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.

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)	P.V.P Euros €
SLINE-10 L PLUS	**19078419**	10 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	700	**4.425,00**
SLINE-20 L PLUS	**19078369**	20 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900	**4.853,00**

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	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
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	**5.473,00**

TOUCH LINE

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	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
TOUCH 4	19078430	20 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900	**5.279,00**

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)	P.V.P Euros €
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	**2.790,00**

SLINE-450
SLINE-510
SLINE-650

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)	P.V.P Euros €
SLINE-450	**19078431**	20 m3/h Busch	2	450 + 450	466 x 405 x 226	546 x 676 x 1012	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	**7.127,00**
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	**10.900,00**
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	**13.132,00**
SLINE-650 P	**19084204**	100 m3/h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2500	230-400/3 - 50/60 Hz	**15.398,00**

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.
- Construido en acero inoxidable.
- Control electrónico de la temperatura.
- Incorpora accesório para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 30 a 90ºC.
- 5 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor y de recirculación del agua asegura una temperatura constante en el baño maría. Filtro de seguridad para evitar que entren impurezas en el sistema de recirculación del agua.

Modelo	Referencia	Potencia	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Tensión (V - Hz)
BMP-25	**19068738**	1600	45- 90 ºC	24	626 x 360 x 300	GN 1/1	**740,00**

SOUS-VIDE-30

Sous Vide 30. Sous Vide portátil.

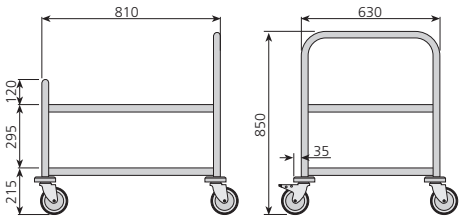
- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores. Construido en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar. 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)	P.V.P. Euros €
SOUS-VIDE 30	**19068737**	1500	5 - 99 ºC	30	153 x 64 x 330	**445,00**

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).



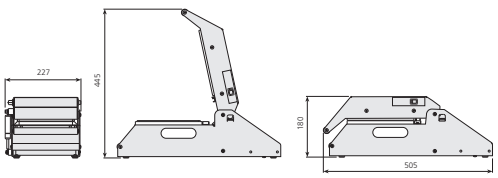
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	**19004832**	810 x 630 x 850	**597,00**

TSB-150

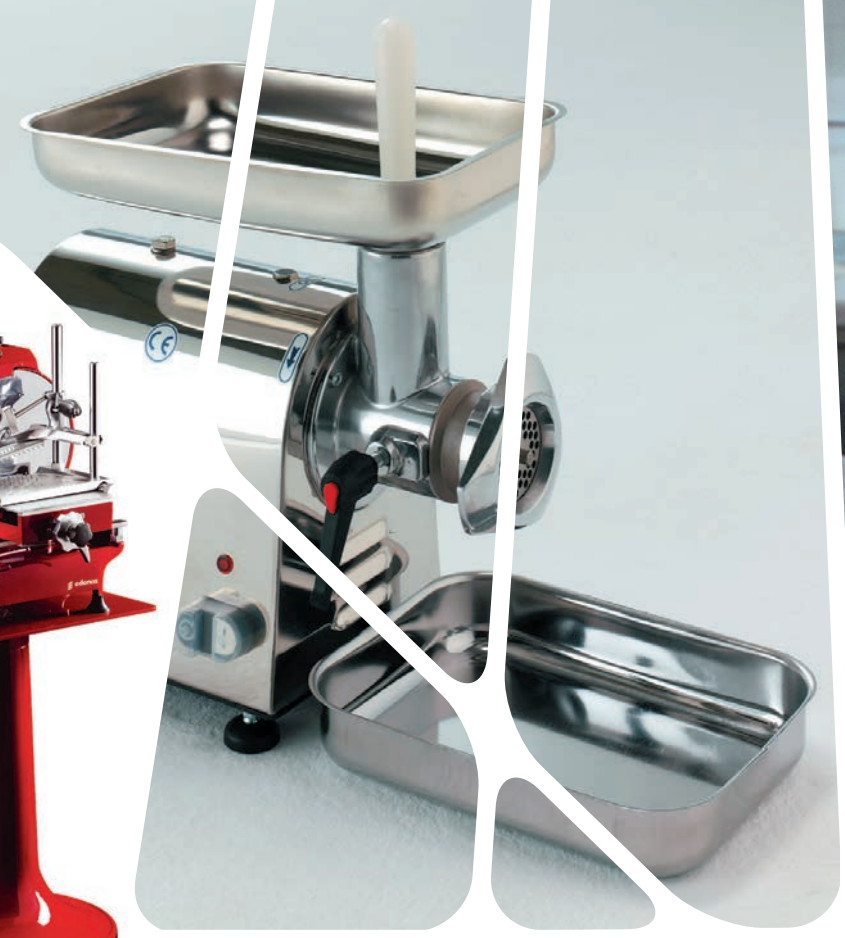
BFT-150

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	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (w)	P.V.P. Euros €
TSB-150	**19000927**	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	**1.510,00**
BFT-150	**19044749**	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m			**59,00**



Emanuele
Di Tullio
Grand Hotel Gallia

PICADORA CORTA FIAMBRES

Cortadoras de fiambre
página 260

Cortadora de fiambre manual
página 265

Picadoras de carne
página 266

Brazos trituradores
página 268

Cortadora CGSP-250 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**).

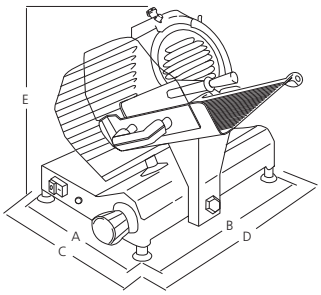
- Todas las cortadoras **incorporan un anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado 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.



Dimensiones

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)	P.V.P. Euros €
CGSP-195 E	**19013934**	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	**417,00**
CGSP-220 E	**19013935**	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	**556,00**
CGSP-250 E	**19012275**	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	**599,00**
CGSP-250-R E	**19013936**	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	**661,00**

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.

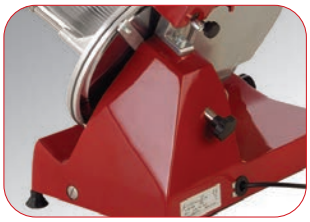
CE Doméstico

CGSP-250-R

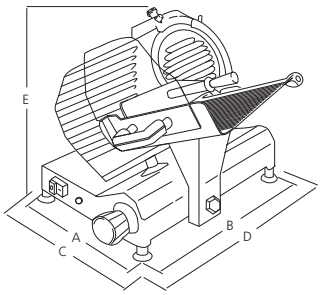
Protecciones para el usuario.

Afilador fijo.

Anillo protector fijo.



CGSP-250-R vista trasera de la base lacada en rojo.



Dimensiones

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)	P.V.P. Euros €
CGSP-220	**19000574**	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	**760,00**
CGSP-250	**19000575**	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	**892,00**
CGSP-250-R	**19013933**	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	**995,00**
CGSP-275	**19000576**	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	**1.028,00**
CGSP-300	**19000577**	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz	**1.300,00**

Cortadoras de fiambre profesional

CGP-300

CGP-330

CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

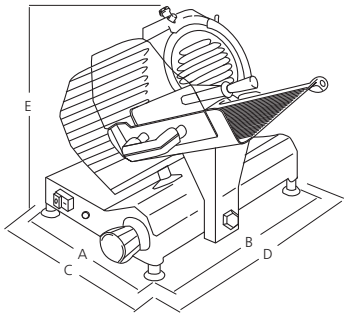
- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, 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)	P.V.P. Euros €
CGP-300	**19000571**	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	**1.970,00**
CGP-330	**19000572**	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	**2.187,00**
CGP-350	**19000573**	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	**2.552,00**

Doméstico

CGE-300

CGE-350

CGE-370

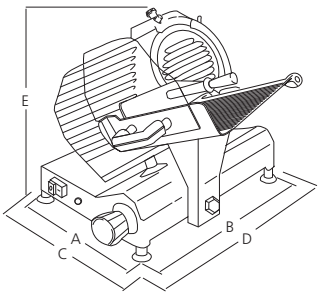
Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- 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.

Cortadora automática

Panel de mandos digital.

- 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.**



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)	P.V.P. Euros €
CGE-300	**19000568**	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz	**3.083,00**
CGE-350	**19000569**	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	**3.780,00**
CGE-370	**19000570**	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	**3.930,00**
CGE-350-A	**19000508**	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz	**6.205,00**

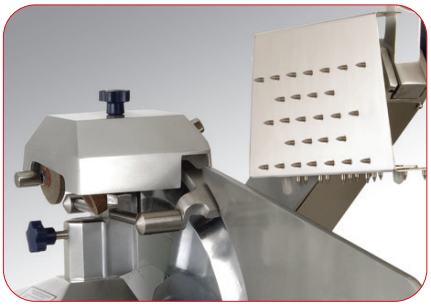
Cortadora de fiambre profesional vertical

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.

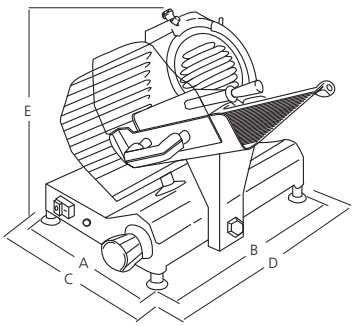
CV-350

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

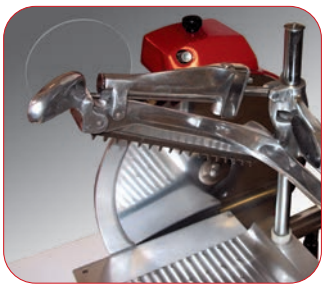
Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	Utilización	P.V.P. Euros €
CV-350	**19000565**	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Fiambres	**3.513,00**
CVC-350	**19000578**	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Carne fresca	**3.652,00**

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.**

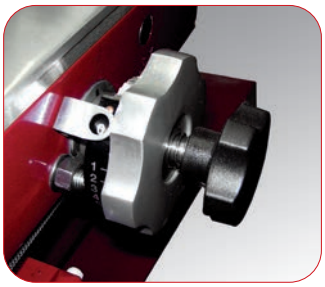
PS-CVM-300

Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.

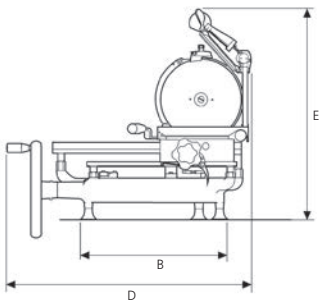


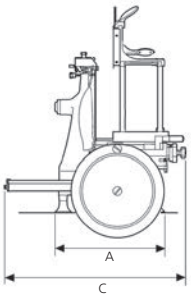
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.

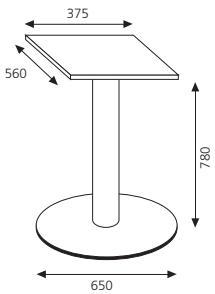
Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.



Regulador del espesor del corte de alta precisión.







PS-CVM-300

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)	P.V.P. Euros €
CVM-300	**19000566**	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46	**4.940,00**
PS-CVM-300	**19013937**	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300					72	**1.895,00**

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

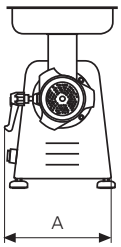
PI-22-U

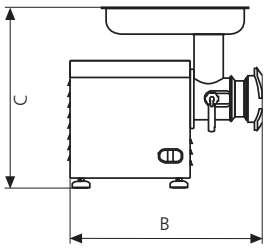
PI-32

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)	P.V.P. Euros €
PI-8	**19001544**	80	25	10	380 / 0,50	230/1N-50 Hz	**685,00**
PI-12	**19001537**	210	200	22	750 / 1,00	230/1N-50 Hz	**1.045,00**
PI-22-M	**19001538**	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	**1.454,00**
PI-22-T	**19001539**	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	**1.409,00**
PI-22-U-M	**19001540**	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	**2.139,00**
PI-22-U-T	**19001541**	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	**2.139,00**
PI-32-M	**19001542**	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N-50 Hz	**2.692,00**
PI-32-T	**19001543**	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz	**2.504,00**

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

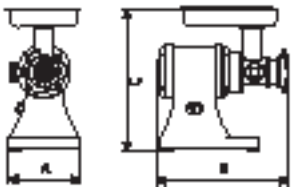
PA-12

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)	P.V.P. Euros €
PA-12	**19001534**	210	200	19	750 / 1,00	230/1N-50 Hz	**912,00**
PA-22-M	**19001535**	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	**1.158,00**
PA-22-T	**19001536**	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	**1.208,00**

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.

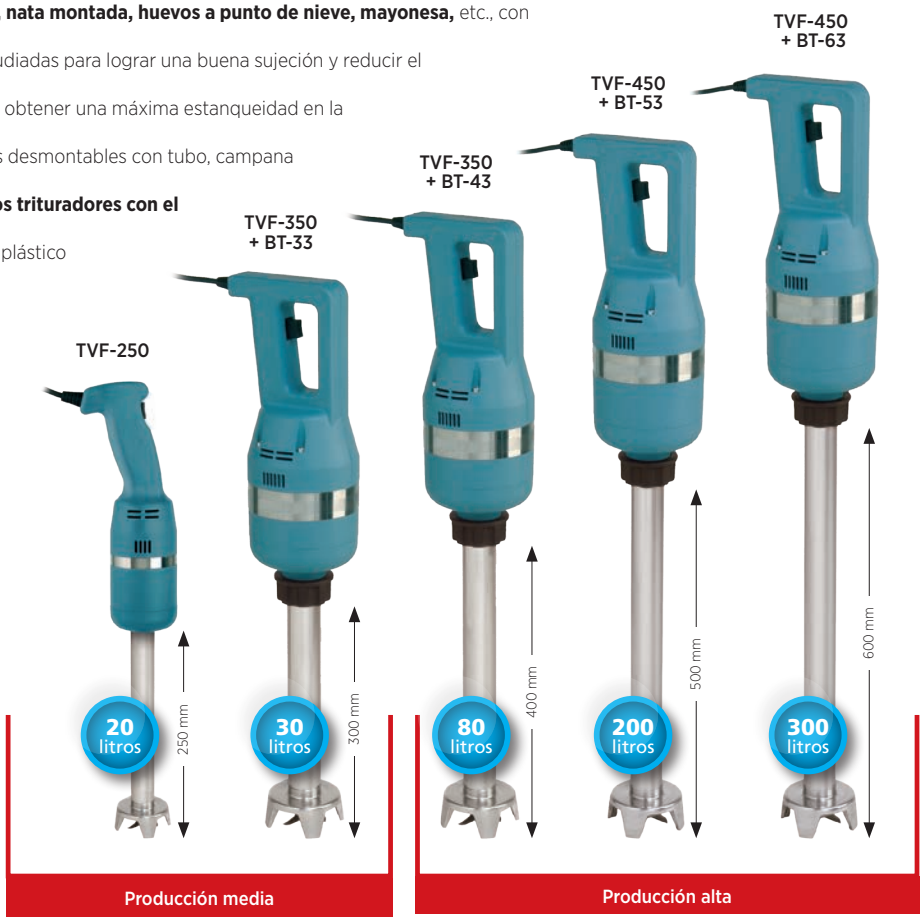
Grupos de corte
en aluminio y acero inoxidable.
Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.

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	20 litros	-	-	-	-
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.

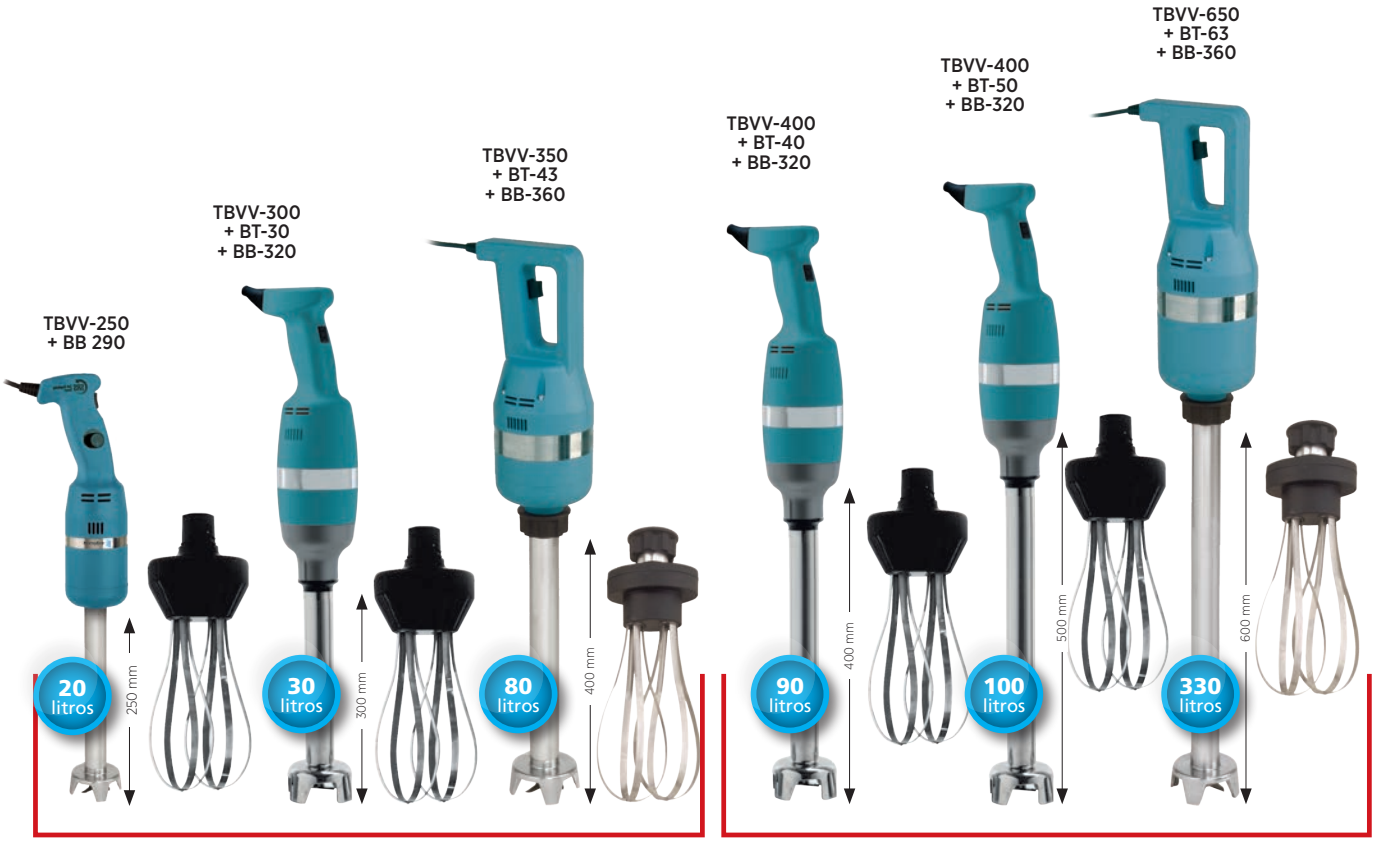
Fácil y seguro montaje de los brazos con el bloque motor.

Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.

Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.

Empuñadura ergonómica.

Velocidad variable



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

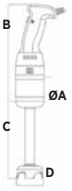
- Todos los modelos (*) incorporan **sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones de potencia del motor en cualquier aplicación, independientemente del tipo de producto.
- **Doble encendido** de seguridad (*).
- **Función de uso continuo** (*) 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.

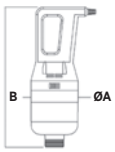
TBVV-300-TBVV-400 son modelos ligeros y muy manejables

TBVV-250 velocidad variable

TVF-250

TVF-350
TVF-450





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.

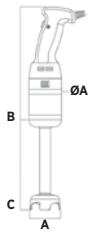
Display con indicador de velocidad.

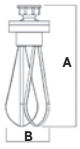
Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)	P:V.P. Euros €
			øA	B	C	D		
TVF-250	**19001631**	15000	75	250	270	75	250	**326,00**
TVF-350	**19001632**	15000	130	360	-	-	350	**325,00**
TVF-450	**19001633**	17000	130	360	-	-	450	**398,00**

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)	P:V.P. Euros €
			øA	B	C		
TBVV-250	**19036676**	2500/15000	75	285	270	250	**416,00**
BB-290	**19036686**	Brazo batidor	290	90	-	-	**195,00**
TBVV-300	**19001627**	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300	**344,00**
TBVV-400	**19012062**	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400	**417,00**

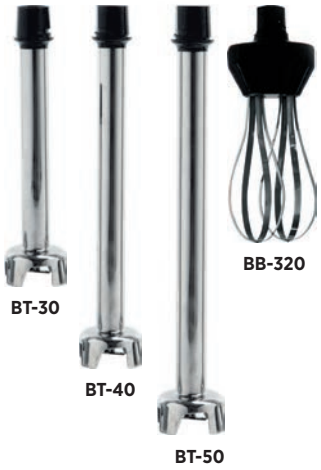
TBVV-350
TBVV-650

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.**

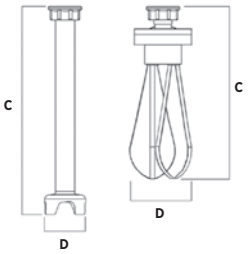
Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)	P:V.P. Euros €
			øA	B	C		
TBVV-350	**19001630**	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	-	350	**366,00**
TBVV-650	**19001628**	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650	**570,00**



Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400

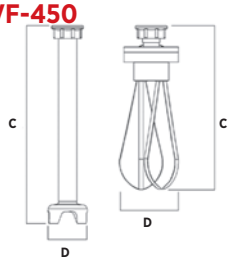
- Brazos trituradores de 300, 400 y 500 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor **TBVV-300 y TBVV-400.**
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P:V.P. Euros €
			C	D	
BT-30	**19010274**	Brazo triturador de 300 mm	340	85	**148,00**
BT-40	**19000322**	Brazo triturador de 400 mm	440	85	**160,00**
BT-50	**19012309**	Brazo triturador de 500 mm	540	85	**198,00**
BB-320	**19000321**	Brazo batidor	320	130	**196,00**

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)		P:V.P. Euros €
			C	D	
BT-33	**19001618**	Brazo triturador de 300 mm	330	95	**166,00**
BT-43	**19001619**	Brazo triturador de 400 mm	430	95	**177,00**
BT-53	**19001620**	Brazo triturador de 500 mm	530	95	**198,00**
BT-63	**19001621**	Brazo triturador de 600 mm	630	95	**222,00**
BB-360	**19001617**	Brazo batidor	360	120	**211,00**

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	P:V.P. Euros €
SPB-25	**19001859**	Modelo TVF-250 y TBVV-250	**18,00**
SPB-35	**19001860**	Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W	**30,00**
SPBC-35	**19001861**	Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W	**40,00**

SMB-40

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.

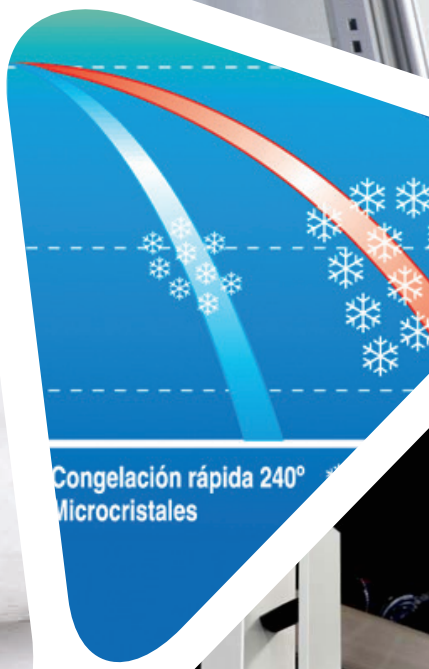
Modelo	Referencia	Para utilizar con	P:V.P. Euros €
SMB-40	**19013917**	Hasta 400 mm	**235,00**
SMB-80	**19013918**	Hasta 800 mm	**274,00**
SMB-120	**19013919**	Hasta 1200 mm	**274,00**

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.

USHI ZONE


Congelación rápida 240º
Microcristales

MESAS REFRIGERADAS

Mesas refrigeradas serie 600
página 278

Mesas refrigeradas gastronorm serie gn 1/1
página 286

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas
página 292

Mesas refrigeradas preparación de pizzas con encimera de granito
página 294

Accesorios mesas refrigeradas
página 295

Mesas refrigeradas

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.

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.

Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

La gama de mesas refrigeradas de edenox, cuenta con modelos diseñados especialmente para la elaboración de pizzas y ensaladas. Estos modelos están provistos de encimeras de granito, acero inoxidable y tablas de polietileno.

Los modelos de pizza permiten incorporar expositores de ingredientes en su parte superior mientras que otros modelos permiten alojar en su encimera varias cubetas Gastronorm que pueden protegerse mediante una tapa de acero inoxidable.

Mesa con encimera de granito y expositor de ingredientes.

Mesa con compartimentos para alojar cubetas Gastronorm.

Mesa equipada con tabla de polietileno higiénica extraíble.

Mesa con encimera de granito y alojamiento para cubetas GN.

La gama de mesas refrigeradas ofrece soluciones particulares a cada necesidad

Mesas con fregadero y escurridor.

Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm.

Mesas refrigeradas con cajones.

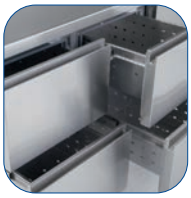
Mesas refrigeradas con encimera de altura 1050 mm “Frente mostrador”.

Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Iluminación LED

Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Los detalles de acabado en el canto delantero de la encimera, y el peto trasero de 100 mm de altura, hacen de las mesas refrigeradas elementos de trabajo ergonómicos y seguros para los profesionales del sector de la hostelería.



Los cajones cuentan con fondos perforados y están provistos de guías telescópicas con salida total para salvar completamente el área de trabajo.

Pies en acero inoxidable
Son fácilmente regulables en altura y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.

La superficie interior de las mesas refrigeradas es completamente lisa, además todos sus ángulos interiores son curvos con un amplio radio, lo que facilita y asegura las operaciones de limpieza.

Cuenta con un potente grupo frigorífico y un dispositivo de evaporación automática del agua de desescarche. Es fácilmente extraíble gracias a un sencillo sistema de guías que facilita las operaciones de mantenimiento.
Garantía de limpieza

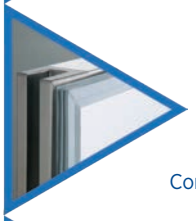
Encimera
Están fabricadas en acero inoxidable en acabado satinado SCOTCH-BRITE.
Unidad condensadora

Puertas
Están construidas en acero inoxidable y embutidas en su interior, lo que incrementa su robustez y aislamiento térmico.
El burlete cuenta con cámaras de aislamiento y son muy fáciles de sustituir.
Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y junta magnética en los cuatro lados para una perfecta fijación.
Las puertas y los cajones incorporan tirador en acero inoxidable.

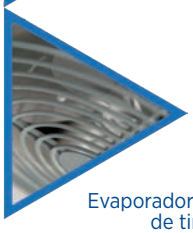
Control de la temperatura
Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, monitorizando en todo momento la temperatura interior del mueble.
Realiza y controla el desescarche automático.
Un gran aislamiento se traduce en eficiencia energética, pues se reducen al máximo las posibles pérdidas de frío.
Todas las mesas refrigeradas de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.

MPS-200

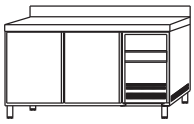
Tirador incorporado en la puerta.



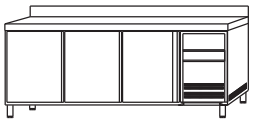
Contrapuerta embutida.



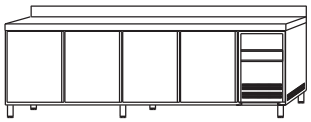
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC

Mesas refrigeradas Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- 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/m^3.
- 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 – 50/60 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

Mesas refrigeradas Snack de -2° a +8° C

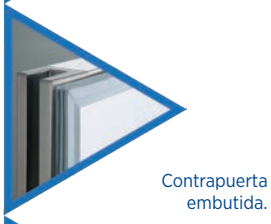
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC	**19059752**	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	**2.168,00**
MPS-200 HC	**19059791**	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	**2.573,00**
MPS-250 HC	**19059820**	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	**3.052,00**

Mesas refrigeradas Snack con puerta de cristal de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC PC	**19059755**	2	250	0,22	1492 x 600 x 850	**2.521,00**
MPS-200 HC PC	**19059807**	3	390	0,22	2017 x 600 x 850	**3.101,00**
MPS-250 HC PC	**19059823**	4	530	0,35	2542 x 600 x 850	**3.755,00**

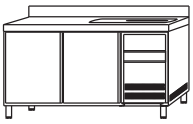
MPSF-200

Tirador incorporado en la puerta.

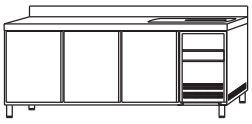


Contrapuerta embutida.

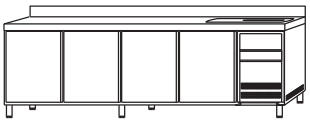
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC

Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 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.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- 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 los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- 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 de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150 HC	**19059754**	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	**2.766,00**
MPSF-200 HC	**19059803**	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	**3.171,00**
MPSF-250 HC	**19059830**	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	**3.668,00**

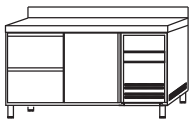
Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600

MPS-200-HHH

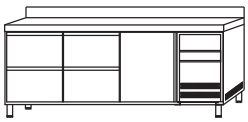
Cajones con guías telescópicas.

Cajón con tirador incorporado.

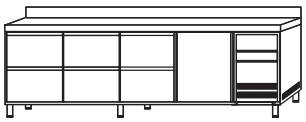
Cajones con fondo perforado.



MPS-150 HC 2C-HD



MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD

Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

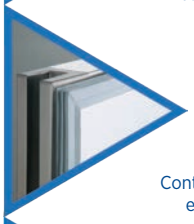
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- 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.
- Cajones con 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.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- 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.
- 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 de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

Mesas refrigeradas con cajones Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	N° cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC HD	**19059761**	1	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	**2.631,00**
MPS-150 HC HH	**19059760**	-	4	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	**3.104,00**
MPS-200 HC HDD	**19059812**	2	2	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	**3.051,00**
MPS-200 HC HHD	**19059811**	1	4	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	**3.512,00**
MPS-200 HC HHH	**19059810**	-	6	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	**3.967,00**
MPS-250 HC HDDD	**19060773**	3	2	E	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	**3.512,00**
MPS-250 HC HHDD	**19059828**	2	4	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	**3.972,00**
MPS-250 HC HHHD	**19059827**	1	6	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	**4.433,00**
MPS-250 HC HHHH	**19059829**	-	8	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	**4.882,00**

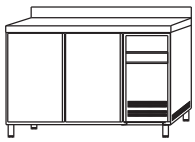
FMPS-200

Cajón con tirador incorporado.

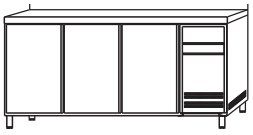


Contrapuerta embutida.

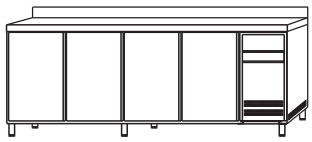
Con puerta de cristal.



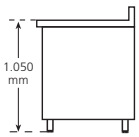
FMPS-150 HC



FMPS-200 HC



FMPS-250 HC



Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- 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.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- 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/m^3.
- 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.
- Los modelos **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.**
- Dotación de estantes: 2 parrillas 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 cerradura de serie.

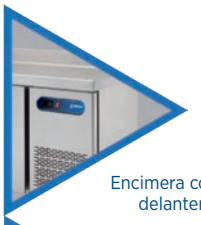
Frente mostrador de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC	**19059751**	2	D	1.194	335	0,22	1492 x 600 x 1045	**2.440,00**
FMPS-200 HC	**19059769**	3	C	1.119	520	0,22	2017 x 600 x 1045	**2.942,00**
FMPS-250 HC	**19059813**	4	D	1.920	701	0,35	2542 x 600 x 1045	**3.426,00**

Frente mostrador con puertas de cristal -2° a +8° C

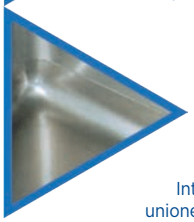
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC PC	**19059696**	2	335	0,22	1492 x 600 x 1045	**2.818,00**
FMPS-200 HC PC	**19059780**	3	520	0,22	2017 x 600 x 1045	**3.407,00**
FMPS-250 HC PC	**19059815**	4	701	0,35	2542 x 600 x 1045	**4.122,00**

MNS-200

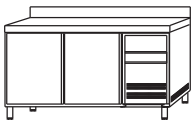


Encimera con canto delantero curvo.

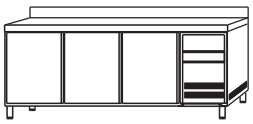
Tirador incorporado en la puerta.



Interior con uniones curvas.



MNS-150 HC



MNS-200 HC

FMPS-250 HC

Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- 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.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- 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.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla 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.**

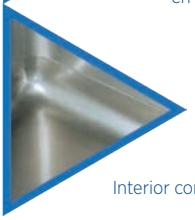
Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600 de -18° a -20° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150 HC	**19059839**	2	D	2.212	250	0,67	1492 x 600 x 850	**2.837,00**
MNS-200 HC	**19059840**	3	D	2.467	390	0,68	2017 x 600 x 850	**3.269,00**

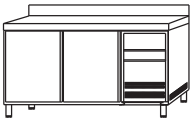
MPS-169-R

Encimera con canto delantero curvo.

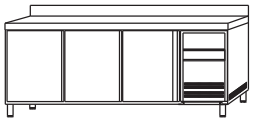
Tirador incorporado en la puerta.



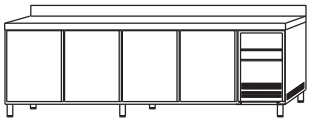
Interior con uniones curvas.



MPS-117-R
MNS-117-R
FMPS-117-R



MPS-169-R
MNS-169-R
FMPS-169-R



MPS-222-R
FMPS-222-R

Mesas para refrigeración, mantenimiento de congelados y frente mostrador pre-instaladas Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- 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.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparadas para refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- 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.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Dotación de estantes: 1 parrilla 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, puertas de cristal, etc.

Mesa refrigeración snack de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-117-R HC	**19059836**	2	250	1192 x 600 x 850	**1.820,00**
MPS-169-R HC	**19076122**	3	390	1717 x 600 x 850	**2.239,00**
MPS-222-R HC	**19076126**	4	530	2242 x 600 x 850	**2.717,00**

Mesa mantenimiento congelados de -18° a -20° C

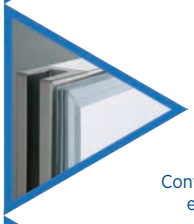
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-117-R HC	**19076373**	2	250	1192 x 600 x 850	**2.156,00**
MNS-169-R HC	**19078563**	3	390	1717 x 600 x 850	**2.484,00**

Mesa refrigerada frente mostrador de -2° a +8° C

Modelo	**Referencia**	N° Puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	**P.V.P. Euros €**
FMPS-117-R HC	**19076089**	2	335	1192 x 600 x 1045	**2.092,00**
FMPS-169-R HC	**19076094**	3	520	1717 x 600 x 1045	**2.607,00**
FMPS-222-R HC	**19076098**	4	701	2242 x 600 x 1045	**3.091,00**

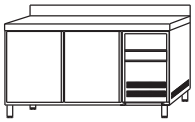
MPG-180

Tirador incorporado en la puerta.

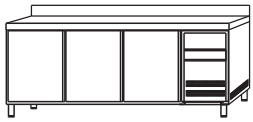


Contrapuerta embutida.

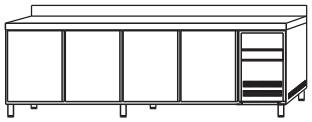
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-135 HC



MPG-180 HC



MPG-225 HC

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- 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 con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

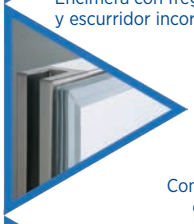
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC	**19059852**	2	C	1.018	290	0,19	1342 x 700 x 850	**2.446,00**
MPG-180 HC	**19059875**	3	C	1.119	455	0,19	1792 x 700 x 850	**2.895,00**
MPG-225 HC	**19059909**	4	E	1.920	615	0,33	2242 x 700 x 850	**3.425,00**

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 con puerta de cristal de -2° a +8° C

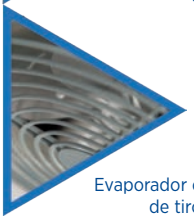
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC PC	**19059858**	2	290	0,22	1342 x 700 x 850	**2.804,00**
MPG-180 HC PC	**19068453**	3	455	0,22	1792 x 700 x 850	**3.341,00**
MPG-225 HC PC	**19059916**	4	615	0,35	2242 x 700 x 850	**4.127,00**

MPGF-180 HC

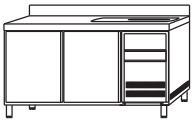
Encimera con fregadero y escurridor incorporado



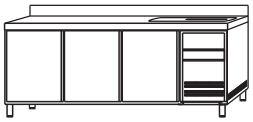
Contrapuerta embutida.



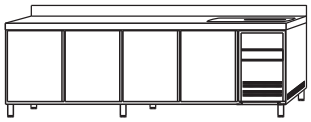
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135 HC



MPGF-180 HC



MPGF-225 HC

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

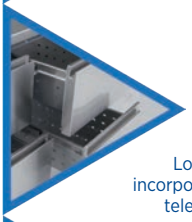
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- 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.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- 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/m^3.
- 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.**

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135 HC	**19059859**	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	**3.056,00**
MPGF-180 HC	**19059892**	3	C	1.119	455	0,22	1792 x 700 x 850	**3.483,00**
MPGF-225 HC	**19059910**	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	**3.889,00**

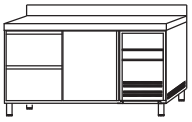
MPG-180-HD

Combinación de cajones y puertas.

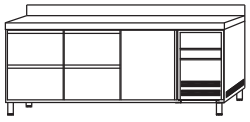


Los cajones incorporan guías telescópicas.

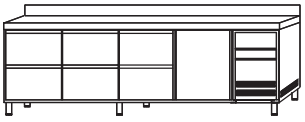
Cajón con tirador incorporado



MPG-135 HC-HD



MPG-180 HC-HHD



MPG-225 HC-HHD

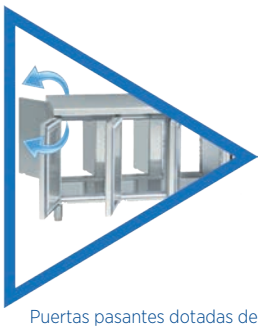
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- 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.
- Cajones con 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.
- 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m^3.
- 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.**

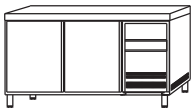
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	N° cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC HD	**19059865**	1	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	**3.002,00**
MPG-135 HC HH	**19059864**	-	4	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	**3.573,00**
MPG-180 HC HDD	**19059907**	2	2	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	**3.454,00**
MPG-180 HC HHD	**19059906**	1	4	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	**4.022,00**
MPG-180 HC HHH	**19059908**	-	6	D	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	**4.589,00**
MPG-225 HC HDDD	**19059921**	3	2	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	**3.979,00**
MPG-225 HC HHDD	**19059924**	2	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	**4.547,00**
MPG-225 HC HHHD	**19059922**	1	6	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	**5.115,00**
MPG-225 HC HHHH	**19059923**	-	8	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	**5.685,00**

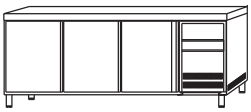
MPGC-180



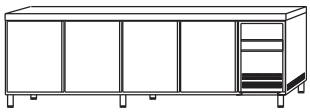
Puertas pasantes dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.



MPGC-135



MPGC-180



MPGC-225

Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1

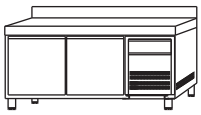
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exterixores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior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

Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

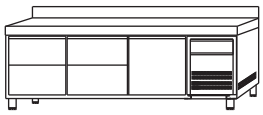
Modelo	Referencia	N° puertas	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGC-135 HC	**19076279**	2	0,249	1342 x 778 x 850	**2.920,00**
MPGC-180 HC	**19076280**	3	0,249	1792 x 778 x 850	**3.423,00**
MPGC-225 HC	**19076231**	4	0,332	2242 x 778 x 850	**4.292,00**

MPGB-180 HC 5C

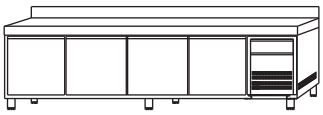
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



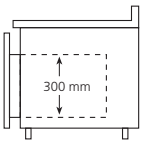
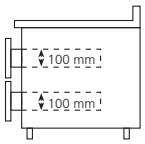
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC 5C



MPGB-225 HC

Tipo de cajón según modelo	
Cajón de 300 mm	2 cajones de 100 mm
	
Cajón entero	**2 cajones GN 1/1-100**

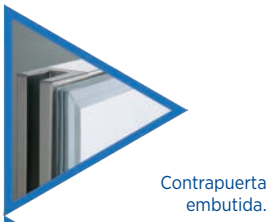
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La 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 AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 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.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- 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..

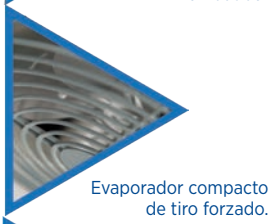
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° cajones y cajoneras	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135 HC	**19059844**	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	**2.625,00**
MPGB-180 HC	**19059846**	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584	**3.162,00**
MPGB-225 HC	**19059847**	4 -	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584	**3.920,00**
MPGB-135 HC 3C	**19059845**	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	**3.051,00**
MPGB-180 HC 5C	**19060774**	1 - 4	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 584	**3.864,00**
MPGB-225 HC 7C	**19059848**	1 - 6	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584	**4.616,00**

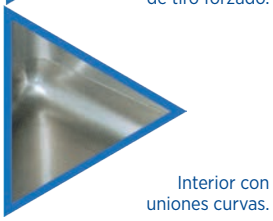
MNG-180



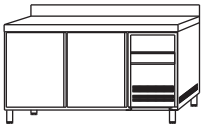
Contrapuerta embutida.



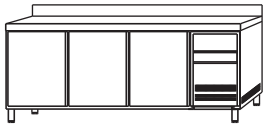
Evaporador compacto de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



MNG-135 HC



MNG-180 HC

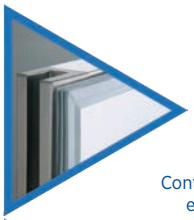
Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, 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.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- 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/m^3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° 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 para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1 de -18° C a -20ºC

Modelo	Referencia	Nº puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135 HC	**19059925**	2	D	2212	290	0.667	1342 x 700 x 850	**3.267,00**
MNG-180 HC	**19059931**	3	D	2467	455	0.676	1792 x 700 x 850	**3.846,00**

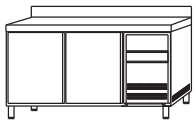
MPG-147



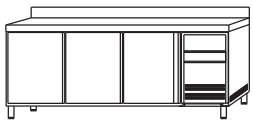
Contrapuerta embutida.

Tirador incorporado en la puerta.

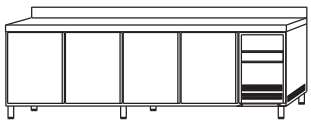
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-102
MNG-102



MPG-147
MNG-147



MPG-192-GN-R HC

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- 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.

Mesa refrigerada Gastronorm de -2° a +8° C

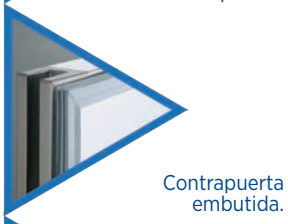
Modelo	Referencia	N° puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-102-GN-R HC	**19059866**	2	290	1042 x 700 x 850	**1.932,00**
MPG-147-GN-R HC	**19068969**	3	455	1492 x 700 x 850	**2.374,00**
MPG-192-GN-R HC	**19068990**	4	615	1942 x 700 x 850	**2.809,00**

Mesa mantenimiento congelados de -18° a -20° C

Modelo	Referencia	N° puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-102-GN-R HC	**19068449**	2	290	1042 x 700 x 850	**2.287,00**
MNG-147-GN-R HC	**19069405**	3	455	1492 x 700 x 850	**2.769,00**

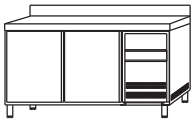
MPP-200 HC

Tirador incorporado en la puerta.

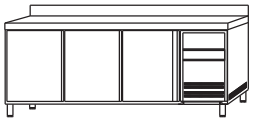


Contrapuerta embutida.

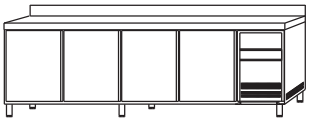
Encimera profundidad 800 mm



MPP-150 HC



MPP-200 HC



MPP-250 HC

Serie 800, euronorma 600 x 400

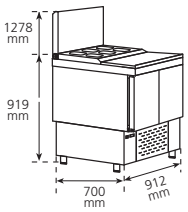
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior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

Serie 800, euronorma 600 x 400 de -2° a +8° C

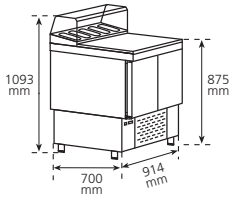
Modelo	Referencia	N° puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPP-150 HC	**19071243**	2	D	1.477	290	0,22	1492 x 800 x 850	**2.807,00**
MPP-200 HC	**19071242**	3	D	1.723	440	0,3	2017 x 800 x 850	**3.378,00**
MPP-250 HC	**19076321**	4	E	2.442	590	0,3	2542 x 800 x 850	**4.090,00**

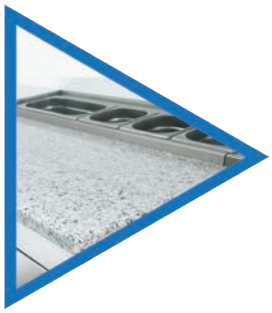
MPGE-100-HC

MPGP-100-G-HC



MPGE-100-HC
Encimera con alojamiento para cubetas GN





MPGE-100-G-HC
Encimera de trabajo de granito con expositor de ingredientes.

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

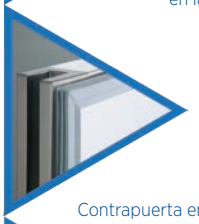
- **Modelo MPGE:** Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en 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:** 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.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 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.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- 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/m^3.
- 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 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100 HC	**19060549**	2	200	0,254	910 x 700 x 895	**2.195,00**
MPGP-100-G HC	**19060548**	2	200	0,254	910 x 700 x 895	**2.270,00**

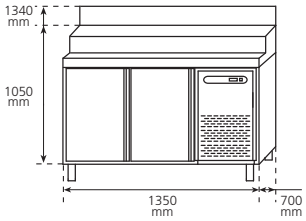
MPGE2-180-I HC

Tirador incorporado en la puerta.

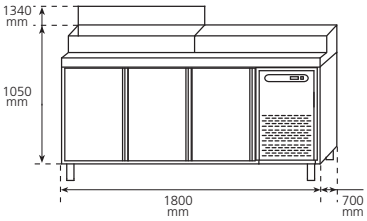


Contrapuerta embutida.

Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.



MPGE2-135-I HC



MPGE2-180-I HC

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

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

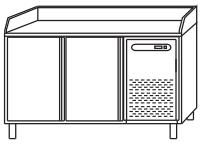
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° puertas	N° cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Capacidad cubetas GN	Profundidad útil (mm)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE2-135-I HC GN1/4	**19079366**	2	7	290	0,223	1/4	375	1345 x 708 x 1066	**3.147,00**
MPGE2-180-I HC GN1/4	**19079367**	3	9	428	0,414	1/4	375	1800 x 708 x 1066	**3.715,00**
MPGE2-135-I HC GN1/3	**19074136**	2	7	290	0,223	1/3	315	1345 x 708 x 1066	**3.147,00**
MPGE2-180-I HC GN1/3	**19074138**	3	9	428	0,414	1/3	315	1800 x 708 x 1066	**3.715,00**

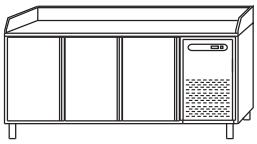
MPG-180 HC GR

Tirador incorporado en la puerta.

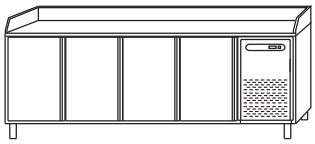
MPGP-180 + EIV-180



MPG-135 HC GR



MPG-180 HC GR



MPG-225 HC GR

Puede encontrar los expositores refrigerados de ingredientes en la sección de vitrinas página 355.

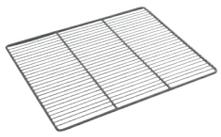
Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/3 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, 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.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 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 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 pizzas con encimera de granito Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC GR	**19060227**	2	C	1018	290	0,192	1342 x 700 x 850	**2.663,00**
MPG-180 HC GR	**19060778**	3	C	1119	455	0,192	1792 x 700 x 850	**3.065,00**
MPG-225 HC GR	**19060229**	4	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850	**3.679,00**

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	4 x parrilla	**1,00**
RUEDAS	MR4R	**19016846**	Mesas Snack y Gastronorm	100	Mesas Snack y Gastronorm	APS, ANS, APG y ANG	**108,00**

Opciones de mesas: Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones	P.V.P. Euros €
Mesa snack MPS,FMPS,MNS	Sin encimera	**-163,00 €**
	Sin peto	**0,00 €**
	Grupo Izquierda	**66,00 €**
	Kit 4 ruedas	**108,00 €**
Mesa gastronorm MPG,MNG	Cerradura	**36 €**
	Tolva	**180 €**
	Respaldo Inox	**Consultar precio**

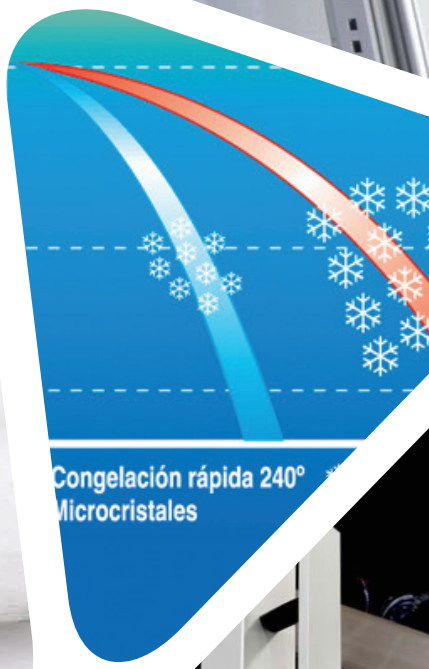
Precio P.V.P de los modelos de mesa con las opciones más habituales

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059752	19059791	19059820	19059839	19059840
	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
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			CONGELACIÓN	
	19059852	19059875	19059909	19059925	19059931
	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 €**

USHI ZONE


Congelación rápida 240º
Microcristales

ENFRIADOR DE BOTELLAS

Enfriadores de botellas
página 298

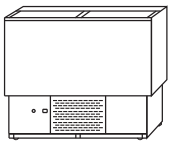
Enfriadores de botellas Subzero
página 299

Expositor refrigerado mural
página 299

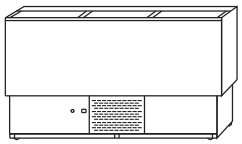
EBE-100-G

Enfriadores de botellas Serie EBE

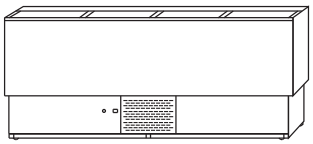
- Acabado exterior e interior según cada modelo:
- Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
- Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas 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

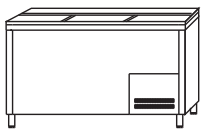
Enfriadores de botellas Serie EBE de +2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Acabado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EBE-100-G	**19029895**	2	200	210	Galvanizado	1020 x 550 x 850	**759,00**
EBE-150-G	**19029896**	3	365	282	Galvanizado	1525 x 550 x 850	**1.027,00**
EBE-200-G	**19029897**	4	550	396	Galvanizado	2030 x 550 x 850	**1.211,00**
EBE-100-I	**19029964**	2	200	210	Inoxidable	1020 x 550 x 850	**899,00**
EBE-150-I	**19029965**	3	365	282	Inoxidable	1525 x 550 x 850	**1.250,00**
EBE-200-I	**19029966**	4	550	396	Inoxidable	2030 x 550 x 850	**1.493,00**

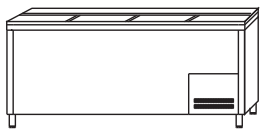
EB-150-I

Enfriadores de botellas Serie EB

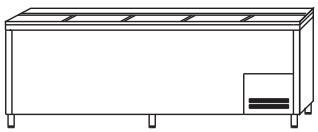
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable. Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea 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.



EB-150-I



EB-200-I

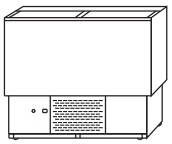


EB-250-I

Enfriadores de botellas Serie EB de +2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Acabado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EB-150-I	**19052172**	3	420	350	Inoxidable	1500 x 550 x 850	**1.407,00**
EB-200-I	**19052174**	4	580	396	Inoxidable	2000 x 550 x 850	**1.644,00**
EB-250-I	**19052175**	5	720	615	Inoxidable	2500 x 550 x 850	**2.068,00**

BSZ-100



BSZ-100

Enfriadores de botellas Subzero

- Botellero especialmente diseñado para asegurar temperaturas en su interior entre -3ºC y -1ºC. Este rango de temperaturas permite servir la cerveza muy fría, así como otro tipo de refrescos a temperaturas negativas.
- Acabado exterior acero galvanizado color blanco e interior galvanizado.
- Dos puertas correderas con tirador incorporado, inyectadas, con la parte superior en acero inoxidable acabado satinado y en la parte inferior con contrapuerta en material termoplástico que actúa como barrera térmica. Parte superior en acero inoxidable.
- 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/m3.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Rodapié, en acero esmaltado en color negro, con refuerzo para el grupo en la parte central.
- Control de temperatura por termostato digital.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de -3° a -1 °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.
- BSZ-100

Enfriadores de botellas BSZ de -3° a -1° C

Modelo	**Referencia**	N° puertas	Capacidad (l)	Acabado	Temperatura de trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)	**P.V.P. Euros €**
BSZ-100	**19091405**	2	195	Blanco	-2,7 a -1	1042 x 606 x 910	**1.215,00**

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

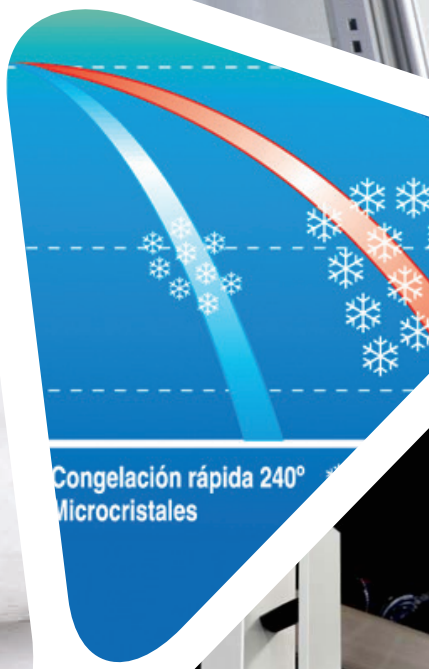
Expositor refrigerado mural

- 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	Nº de parillas (mm)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ETB-60	**19048079**	1	2	135	276	625 x 575 x 900	**974,00**
ETB-90	**19048080**	2	2 x 2	190	400	925 x 575 x 900	**1.236,00**
ETB-135	**19048081**	3	3 x 2	295	450	1375 x 575 x 900	**1.571,00**

USHI ZONE


Congelación rápida 240º
Microcristales

CONGELADORES HORIZONTALES

Islas de congelación
página 303

Congeladores horizontales puerta ciega
página 304

Congeladores horizontales puertas cristal
página 305

Accesorios
página 305

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

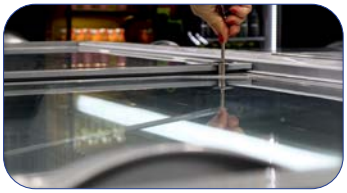
IC-209

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	P.V.P. Euros €
IC-159	**19076553**	1500 x 890 x 880	650	4	6,8	2482	Lineal	**2.712,00 €**
IC-209	**19076555**	2000 x 890 x 880	900	6	8,6	3139	Lineal	**3.139,00 €**
IC-259	**19076556**	2500 x 890 x 880	1100	8	10	3650	Lineal	**3.800,00 €**
IC-199 C	**19076554**	1915 x 890 x 880	850	6	8	2920	Cabecera	**3.184,00 €**

NLF-335 A++

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 1,5 m

- Amplia gama de congeladores disponibles en tapa blanca desde 150 hasta 450 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética, A++ en todos los modelos.
- 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 de 100 mm (100% libre de CFC's). Permite mantener la temperatura en el interior del congelador durante 48 horas, sin corriente eléctrica.
- Todos los modelos disponen de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador.
- Como dotación se sirve una cesta en los modelos NLF-130 y NLF-190 y 2 cestas en el resto de modelos.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta, en todos los modelos.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Temperatura de trabajo: -15 a -25 ºC
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R600a en todos los modelos de tapa ciega.
- Incluyen ruedas.

Gran capacidad de volumen interior útil.

Dotado de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos.

Como dotación se sirve cerradura con llave.

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 1,5 m.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Dimensiones (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Consumo Energía anual (kWh/año)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
NLF-130 A++	**19084683**	130	734 x 700 x 895	530 x 400 x 452/702	144	35	**675,00**
NLF-190 A++	**19084684**	236	984 x 700 x 895	820 x 440 x 455/705	185	45	**775,00**
NLF-275 A++	**19084685**	330	1284 x 700 x 895	11204 x 440 x 455/705	223	45	**875,00**
NLF-335 A++	**19084689**	402	1504 x 700 x 895	1340 x 440 x 455/705	250	50	**910,00**

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)	P.V.P. Euros €
NLF-565	**19087650**	567	1804 x 695 x 945	1680 x 480 x 475 / 725	639	250	**1355,00**

NLFG-295

Congeladores horizontales puerta de cristal

- Amplia gama de congeladores disponibles en puertas de cristal desde 110 hasta 670 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética. Se presentan 7 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.

NLFG-400

NLFG-670

Gracias a su diseño se reduce al mínimo las perdidas térmicas con el exterior.

Ideales para la visualización de alimentos congelados y helados.

Incluyen cerradura con llave.

Congeladores horizontales puerta de cristal

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Tapa	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
NLFG-195	**19084686**	191	200	Tapa cristal	719 x 629 x 892	**775,00**
NLFG-295	**19084691**	296	250	Tapa cristal	1009 x 629 x 892	**885,00**
NLFG-385	**19084687**	385	400	Tapa cristal	1298 x 629 x 892	**935,00**
NLFG-400	**19079833**	367	250	Tapa cristal	1395 x 654 x 897	**1.170,00**
N NLFG-550	**19095319**	555	500	Tapa cristal	1750 x 629 x 892	**1.200,00**
N NLFG-670	**19095318**	670	550	Tapa cristal	2055 x 629 x 892	**1.385,00**

Accesorios

- Para una correcta clasificación y orden los congeladores horizontales incorporan cestas varilla.

CESTA NLFG

CESTA CNLF

Cesta para arcón NLFG.

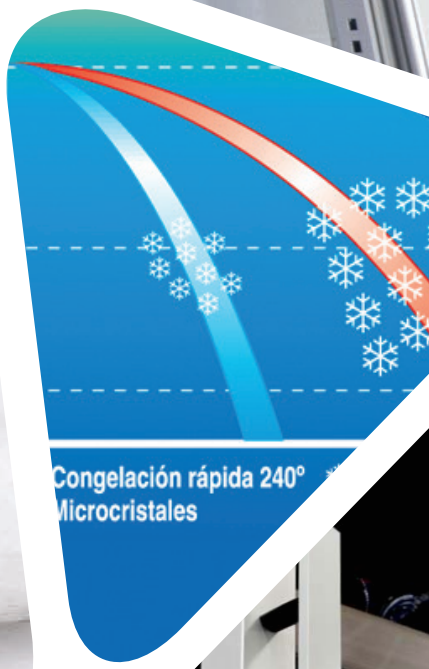
Cesta para arcón CNLF.

Parrillas divisorias para congeladores horizontales modelos IC se ruega consultar.

Accesorios congeladores

Modelo	Referncia	Volumen (l)	Pontencia (w)	Tapa	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
NLF BASKET	**19084855**	264 x 545 x 244	Congelador horizontal NLF	NLF-190/275/335 A++	Cesta plástico	**15,00**
NLFG BASKET	**19084854**	218 x 535 x 279	Congelador horizontal NLFG	NLFG-195/295/385	Cesta varilla	**15,00**
CNLFG-400	**19079834**	200 x 529 x 277	Congelador horizontal NLFG	NLFG-400	Cesta varilla	**38,00**

USHI ZONE


Congelación rápida 240º
Microcristales

ARMARIOS REFRIGERADOS INOXIDABLE

Armarios refrigerados serie 700
página 310

Armarios refrigeración y de congelación gastronorm gn 1/1
página 316

Armarios refrigerados gastro-norm serie gn 2/1
página 317

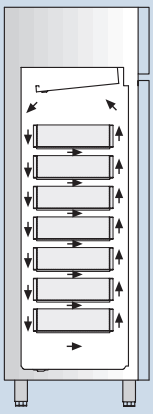
Armarios refrigerados serie 600 y 400
página 321

Armario refrigerado para pescado
página 322

Accesorios
página 323

Armarios refrigerados

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, 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.



Diseño y fabricación

Cada uno de los armarios refrigerados de edenox ha sido diseñado para garantizar una perfecta distribución del frío en interior de los armarios, ofreciendo las máximas prestaciones a los profesionales de la hostelería y asegurando la perfecta conservación y seguridad de los alimentos. Todos los elementos son de alta calidad y son fabricados industrialmente utilizando el más alto nivel tecnológico

Circulación del flujo de aire interior.

Todos los armarios refrigerados de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3, que se traduce en un mayor ahorro energético

La gama de armarios refrigerados ofrece soluciones particulares a cada necesidad

Armarios refrigerados con puerta.

Armarios para el mantenimiento de pescados.

Armarios con puerta de cristal.

Armarios expositores.

Iluminación LED

Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Refrigerante ecológico

Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Mayor aislamiento

Todas las puertas de los armarios refrigerados están embutidas con el objetivo de incrementar su robustez y su capacidad de aislamiento. Los burletes cuentan con cámaras de aislamiento que evitan cualquier pérdida de frío. La sustitución de los burletes se realiza con mucha facilidad.

Departamentos independientes

Los modelos con un espacio dedicado al almacenamiento de pescados o de productos congelados, cuentan con un departamento totalmente aislado del resto del armario. Su control de temperatura se realiza utilizando un termostato y un circuito frigorífico independiente del resto del armario.

Control de la temperatura

Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, controla en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático.

Unidad condensadora

Los armarios están provistos de potentes grupos frigoríficos con compresores herméticos que utilizan gases refrigerantes R-290, cumpliendo con las actuales directivas CE sobre el respeto al medio ambiente.

Evaporador

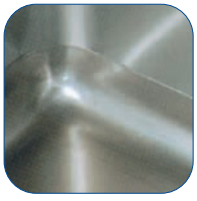
El evaporador de tiro forzado realiza una perfecta y homogénea distribución del frío en el interior de los armarios, garantizando el correcto estado de conservación de los productos almacenados en el mueble.

Pies en acero inoxidable

Son fácilmente regulables en altura (125 mm 200 mm) y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.

Comodidad en el uso diario

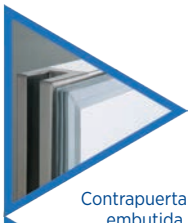
Los modelos de la gama snack cuentan con una cremallera en el interior, que permite colocar y regular en diferentes alturas los estantes de varilla sin necesidad de utilizar guías adicionales. Los modelos de la gama Gastronorm utilizan un sistema de guías, fáciles de colocar en el armario, que eliminan el riesgo de que los estantes de varilla o las bandejas vuelquen al momento de su extracción.
Las dimensiones de los estantes o bandejas que se pueden almacenar en el interior son de GN 2/1.
Las puertas están dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
Todas las puertas cuentan con un tirador incorporado en acero inoxidable.



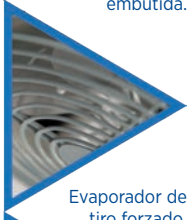
La estructura interior del armario está reforzada para utilizarlo con plena garantía en instalaciones profesionales.
Cuenta en todos sus ángulos con uniones curvas de amplio radio que facilitan su limpieza.

APS-701 HC

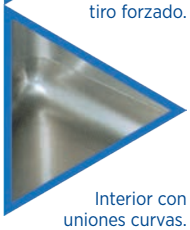
APS-702 HC



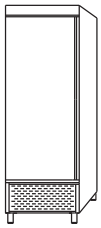
Contrapuerta embutida.



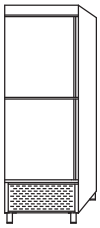
Evaporador de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



APS-701 HC



APS-702 HC

Armarios refrigerados serie 700

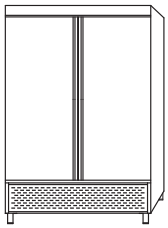
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de 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.
- 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.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

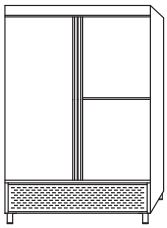
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701 HC	**19060188**	1	D	923	600	0,19	693 x 726 x 2067	**2.404,00**
APS-702 HC	**19060189**	2	D	923	600	0,19	693 x 726 x 2067	**2.458,00**

APS-1402 HC

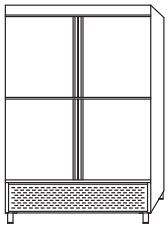
APS-1404 HC



APS-1402 HC



APS-1403 HC



APS-1404 HC

Armarios refrigerados serie 700

- 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 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.
- Dotación 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.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

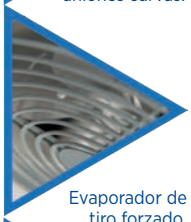
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-1402 HC	**19060204**	2	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067	**3.270,00**
APS-1403 HC	**19060205**	3	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067	**3.343,00**
APS-1404 HC	**19060206**	4	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067	**3.400,00**

APS-701 HC PC

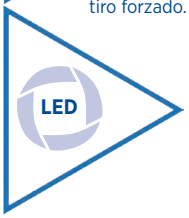
APS-1402 HC PC

Iluminación interior.

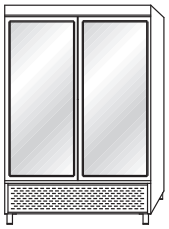
Interior con uniones curvas.



Evaporador de tiro forzado.



APS-701 HC PC



APS-1402 HC PC

Armarios refrigerados con puertas de cristal serie 700

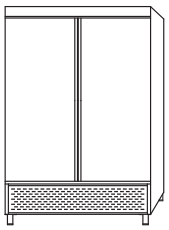
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- 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.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Dotados de cerradura con llave.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

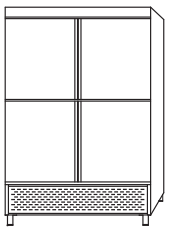
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701 HC PC	**19060202**	1	600	0,23	693 x 726 x 2067	**2.706,00**
APS-1402 HC PC	**19060207**	2	1200	0,37	1388 x 726 x 2067	**3.982,00**

APS-1402 HC MIXTO

APS-1404 HC MIXTO



APS-1402 HC MIXTO



APS-1404 HC MIXTO

Armarios mixtos refrigerados y de mantenimiento de congelados – Serie 700

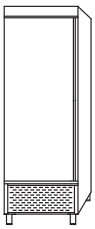
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable y marco de la puerta calefactados para evitar formación de hielo.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- 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 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.
- 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.
- 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

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C y de mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C

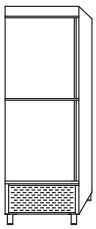
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
New APS-1402 HC MIXTO	**19087377**	2	-2 +8 °C / -18 -20°C	0.251	1388 x 726 x 2067	**5.348,00**
New APS-1404 HC MIXTO	**19087387**	4	-2 +8 °C / -18 -20°C	0.251	1388 x 726 x 2067	**5.478,00**

ANS-701 HC

ANS-1402 HC



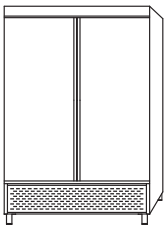
ANS-701 HC



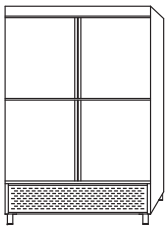
ANS-702 HC

Armarios para mantenimiento de congelados serie 700

- 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.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación 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.



ANS-1402 HC



ANS-1404 HC

ANS-1402 PC

Armarios para mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia ene rgética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-701 HC	**19060209**	1	D	2179	600	0,7	693 x 726 x 2067	**3.222,00**
ANS-702 HC	**19060212**	2	D	2179	600	0,7	693 x 726 x 2067	**3.360,00**
ANS-1402 HC	**19060213**	2	E	4855	1200	1,25	1388 x 726 x 2067	**4.407,00**
ANS-1404 HC	**19060216**	4	E	4855	1200	1,26	1388 x 726 x 2067	**4.581,00**

Armarios para mantenimiento de congelados puerta de cristal de -18° a -20 °C

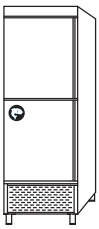
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
New ANS-701 HC PC	**19096952**	1	600	0,85	693 x 726 x 2067	**4.190,00**
New ANS-1402 HC PC	**19096953**	2	1200	1,5	1388 x 726 x 2067	**6.095,00**

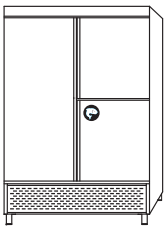
APPS-702 HC

APCS-1403 HC

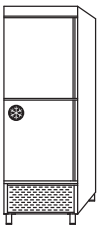
Contrapuerta embutida.

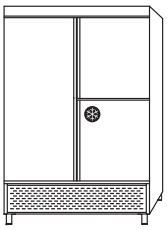
Cajones fabricados en PVC sanitario.





APPS-702 HC **APPS-1403 HC**





APCS-702 HC **APCS-1403 HC**

Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados serie 700

- El compartimento para pescados o 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.
- 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.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- 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.
- Compartimento para pescado, modelo APPS 702 y APPS-1403: temperatura de trabajo de -4° a + 2 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Compartimento para congelados, modelo APCS-702 y APCS-1403: temperatura de trabajo de -15° a -22 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armario refrigerado con compartimento para pescado

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APPS-702 HC	**19060217**	2	D	679	600	0,65	693 x 726 x 2067	**3.511,00**
APPS-1403 HC	**19060219**	3	D	1105	1200	0,81	1388 x 726 x 2067	**4.368,00**

Armario refrigerado con compartimento para congelados

Modelo	Referencia	Especial para	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APCS-702 HC	**19060218**	Congelados	300 + (300)	0,63	693 x 726 x 2067	**3927,00**
APCS-1403 HC	**19060220**	Congelados	900 + (300)	0,81	1388 x 726 x 2067	**4523,00**

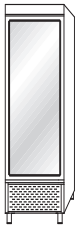
APG-511

APG-511-C

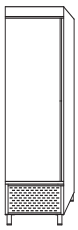
ANG-511

Contrapuerta embutida.

Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



APG-511-C



APG-511
ANG-511

Armarios de refrigeración y congelación gastronorm serie GN 1/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable, cómodas y fáciles de utilizar.
- 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.
- 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 R600a para el armario de refrigeración y R-290 para el armario de congelación.
- 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 -2º 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.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios de refrigeración y congelación

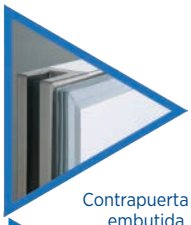
Modelo	Referencia	Especial para	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-511 HC	**19014772**	Refrigeración	D	730	325	239	490 x 700 x 2010	**2.219,00**
ANG-511 HC	**19014773**	Congelación	F	2.443	325	239	490 x 700 x 2010	**2.838,00**

Armarios de refrigeración con puerta de cristal de -2º a +8 º

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Temperatura de trabajo (C°)	P.V.P. Euros €
APG-511 HC PC	**19060889**	490 x 700 x 2010	325	239	+2 +8 ºC	**2.546,00**

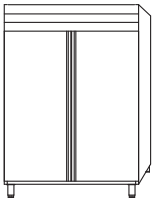
APG-711-HC

APG-1402 HC

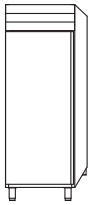


Contrapuerta embutida.

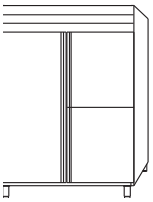
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



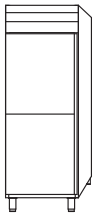
APG-1402 HC



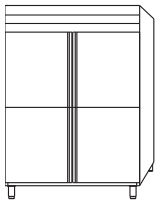
APG-711 HC



APG-1403 HC



APG-712 HC



APG-1404 HC

Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

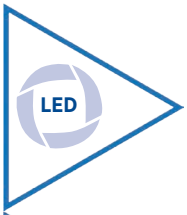
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático 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.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711 HC	**19059933**	1	D	926	700	0,24	693 x 826 x 2008	**2.697,00**
APG-712 HC	**19059934**	2	D	926	700	0,24	693 x 826 x 2008	**2.754,00**
APG-1402 HC	**19059937**	2	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	**4.095,00**
APG-1403 HC	**19059938**	3	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	**4.137,00**
APG-1404 HC	**19059939**	4	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	**4.230,00**

APG-711 HC PC

APG-1402 HC PC

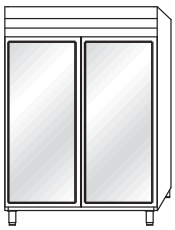


Iluminación interior.

Evaporador de tiro forzado.

Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.

APG-711 HC PC



APG-1402 HC PC

Armarios refrigerados gastronorm con puerta de cristal serie GN 2/1

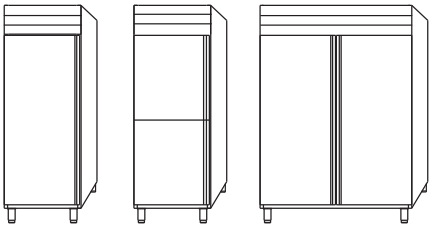
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- 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.
- Dotados de cerradura con llave.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

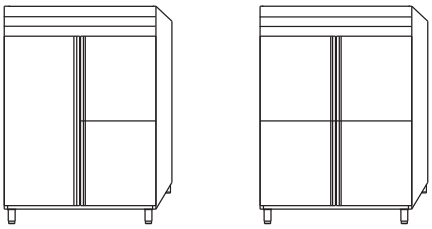
Modelo	Referencia	N° de puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711 HC PC	**19059936**	1	700	0,24	693 x 826 x 2008	**2.966,00**
APG-1402 HC PC	**19059962**	2	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	**4.239,00**

ANG-712 HC

ANG-1402 HC



ANG-711 HC **ANG-712 HC** **ANG-1402 HC**



ANG-1403 HC **ANG-1404 HC**

Armarios para mantenimiento de congelados 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.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- 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.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20 °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.

ANG-1404 PC

Armarios para mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANG-711 HC	**19059964**	1	D	2179	700	0,7	693 x 826 x 2008	**3.610,00**
ANG-712 HC	**19059966**	2	D	2179	700	0,7	693 x 826 x 2008	**3.681,00**
ANG-1402 HC	**19059967**	2	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008	**5.148,00**
ANG-1403 HC	**19068559**	3	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008	**5.158,00**
ANG-1404 HC	**19059968**	4	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008	**5.204,00**

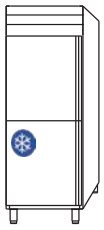
Armarios para mantenimiento de congelados con puerta de cristal -18° a -20 °C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
New ANG-711 HC PC	**19096954**	1	600	0,85	693 x 826 x 2008	**4.215,00**
New ANG-1402 HC PC	**19096955**	2	1200	1,5	1388 x 826 x 2008	**6.650,00**

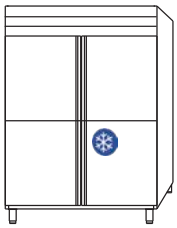
Armarios mixtos refrigerados y armarios con compartimiento de congelados – Serie GN 2/1

APG-1402 HC MIXTO

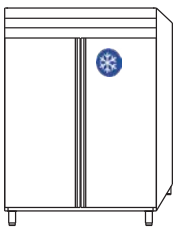
APCG-1402



APCG-712



APCG-1402



APG-1402 HC MIXTO

Armarios mixtos refrigerados y armarios con compartimiento de congelados – 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 y marco de la puerta calefactados para evitar formación de hielo.
- 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 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.

Armarios compartimiento de congelados – Serie GN 2/1

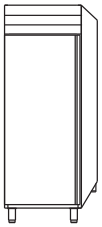
Modelo	Referencia	Tipo	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
New APCG-712 HC	**19096509**	Congelados	300 + (300)	0,9	693 x 826 x 2008	**4.150,00**
New APCG-1403 HC	**19096534**	Congelados	900 + (300)	0,95	1388 x 826 x 2008	**5.195,00**

Armarios mixtos refrigerados y congelados – Serie GN 2/1

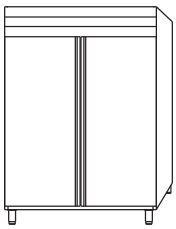
Modelo	Referencia	Puertas	Temperatura	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
New APG-1402 MIX HC	**19096533**	2	-2 +8 ºC / -18 -20ºC	0.637	1388 x 826 x 2008	**5.995,00**

ANG-711 HC

ANG-1402 HC



APG-711 HC
ANG-711 HC



APG-1402 HC
ANG-1402 HC

Armarios refrigerados y para mantenimiento de congelados serie 600 x 400 Euronorm

- 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.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- 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/m^3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.
- Parillas de 600 x 400 mm.

Armarios refrigerados de -2 a +8°C

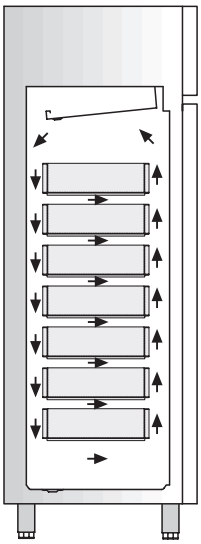
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711 HC PASTELERIA	**19061892**	1	E	927	700	0,24	693 x 826 x 2008	**3.161,00**
APG-1402 HC PASTELERIA	**19061895**	2	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	**5.083,00**

Armarios de mantenimiento de congelados de -18 a -20°C

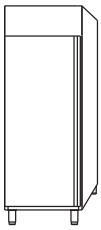
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANG-711 HC PASTELERIA	**19068521**	1	D	2179	700	0,7	693 x 826 x 2008	**3.681,00**
ANG-1402 HC PASTELERIA	**19059969**	2	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008	**5.251,00**

Armario refrigerado para pescado

APP-801 HC



Circulación del flujo de aire interior.



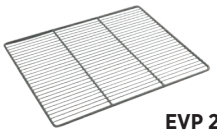
APP-801 HC

Armario refrigerado para pescado

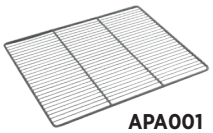
- El armario de pescados está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente 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.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Apoyos de acero inoxidable fácilmente desmontables para la limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- 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.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armario refrigerado para pescado de -4° a +2°C

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	N° Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
APP-801 HC	**19059980**	760 x 729 x 2006	1	600	0,618	**3.186,00**



EVP 2/1



APA001

Parrillas para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

Modelo	**Referencia**	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APA001	**19014774**	560 x 542	Armarios 700	APS, ANS, APPS, APCS	Parrilla	24,00
EVP 2/1	**19001003**	2/1	650 x 530	Armarios Gastronorm	APG, ANG	25,00

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.

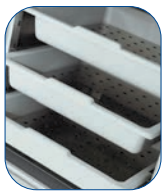
Modelo	Referencia	Familia	Modelos asociados	P.V.P. Euros €
BCAG	**19014781**	Barras carniceras Gastronorm	APG, ANG	**83,00**
BCAS	**19014782**	Barras carniceras 700	APS, ANS, APPS, APCS	**83,00**

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	P.V.P. Euros €
AGG662	**19014775**	662	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Guía en forma de U	**12,00**
AGP485	**19014776**	496	Armarios de pescado	APP-801	Guía en forma de L	**18,00**
AGCP519	**19014777**	519	Armarios con compartimento de pescado	APPS-1403	Juego de guías en forma de U	**23,00**
AGCC562	**19014778**	562	Armarios con compartimento de congelados	APCS-1403	Juego de guías en forma de U	**34,00**



ACP530

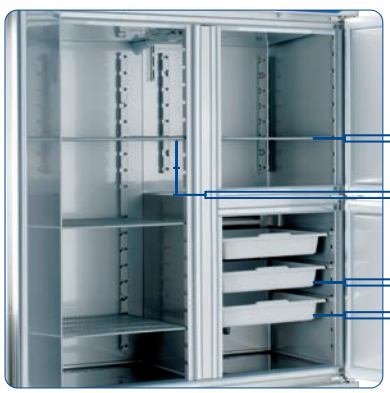
ACPP600

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	Características	P.V.P. Euros €
ACP530	**19014779**	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento de pescados	APPS		**45,00**
ACPP600	**19014780**	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801	-	**52,00**

Armario Snack



Parilla APA 001: 19014774

Parilla intermedia: 12037946

Cesta armario compartimiento pescado APPS: 19014779

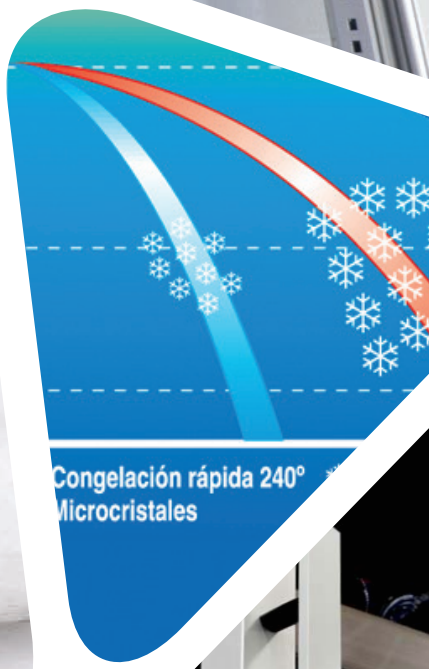
Cesta armario compartimiento congelado APCS: 12033784

Armario Gastronorm

Parilla EVP 2/1 19001003

Guía AGG662 19014775

USHI ZONE


Congelación rápida 240º
Microcristales

ARMARIOS DE EXPOSICIÓN

Armarios refrigerados
página 327

Armarios mantenimiento congelados
página 328

Accesorios armarios refrigerados
página 331

Armario refrigerado expositor de bebidas de 1 puerta
página 333

Armarios refrigerados para exposición 2 puertas
página 334

Armarios mantenimiento de congelados 2 y 3 puertas
página 335

Armario de exposición con grupo incorporado
página 337

Armarios superenfriadores serie slush
página 339

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)	PVP Euros €
APS-251	**19048044**	1	B	150	-1ºC a 6ºC	0,09	626 x 600 x 850	**962,00**
APS-261	**19058816**	1	C	248	2ºC a +8ºC	0,11	600 x 585 x 1320	**948,00**
APS-451	**19042955**	1	D	460	-1ºC a 6ºC	0,19	626 x 740 x 1865	**1.247,00**
APS-651	**19042957**	1	D	600	-1ºC a 6ºC	0,19	780 x 740 x 1865	**1.546,00**

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)	PVP Euros €
APS-251-I	**19048063**	1	B	150	-1ºC a 6ºC	0,09	626 x 600 x 850	**1.082,00**
APS-451-I	**19042960**	1	D	460	-1ºC a 6ºC	0,19	626 x 740 x 1865	**1.403,00**
APS-651-I	**19042961**	1	D	600	-1ºC a 6ºC	0,19	780 x 740 x 1865	**1.736,00**

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	Acabado	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
ANS-251	**19048062**	Epoxi blanco	150	0,14	-22 -15ºC	626 x 600 x 850	**1.032,00**
ANS-451	**19042962**	Epoxi blanco	460	0,14	-22 -15ºC	626 x 740 x 1865	**1.416,00**
ANS-651	**19042963**	Epoxi blanco	600	0,15	-22 -15ºC	780 x 740 x 1865	**1.850,00**

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 (Ver accesorios de armarios refrigerados en página 331).

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	Acabado	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
ANS-251-I	**19048064**	Inox	150	0,14	-22 -15ºC	626 x 600 x 850	**1.158,00**
ANS-451-I	**19042964**	Inox	400	0,14	-22 -15ºC	626 x 740 x 1865	**1.586,00**
ANS-651-I	**19042965**	Inox	600	0,15	-22 -15ºC	780 x 740 x 1865	**2.070,00**

APS-651-C

Armarios refrigerados 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.
- Puertas reversibles con marco fabricado en aluminio que le confiere un acabado elegante y muy estético.
- 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.

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 -1º a +6 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Acabado	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APS-251-C	**19048045**	130	150	-1ºC a +6ºC	Blanco	626 x 600 x 845	**1.101,00**
APS-451-C	**19042958**	460	200	-1ºC a +6ºC	Blanco	626 x 742 x 1865	**1.353,00**
APS-651-C	**19042959**	600	200	-1ºC a +6ºC	Blanco	780 x 742 x 1865	**1.650,00**

APS-651-I-C

Armarios refrigerados con puerta de cristal en acero inoxidable

- Exterior fabricado en acero inoxidable lo 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. 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.

Armarios refrigerados de -1º a +6 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Acabado	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APS-251-I-C	**19060799**	130	150	-1ºC a +6ºC	Inoxidable	626 x 600 x 845	**1.268,00**
APS-451-I-C	**19060802**	460	200	-1ºC a +6ºC	Inoxidable	626 x 742 x 1865	**1.560,00**
APS-651-I-C	**19060803**	600	200	-1ºC a +6ºC	Inoxidable	780 x 742 x 1865	**1.812,00**

Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal

ANS-601-C

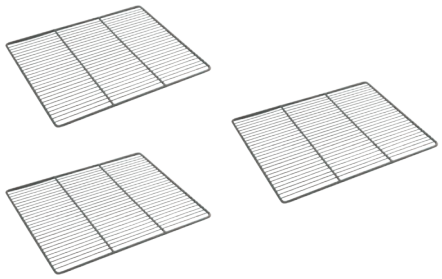
Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal

- 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. Refrigerante ecológico R404.
- 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)	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
ANS-401-C HC	**19072954**	258	380	-25ºC a -10ºC	600 × 585 × 1855	**1.956,00**
ANS-601-C HC	**19072955**	469	480	-25ºC a -10ºC	777 x 695 x 1895	**2.365,00**

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	PVP Euros €
PAE900	**19013951**	505 x 528	Armario con cabezal iluminado	APE-902 / APE-902-C	Parrilla	**25,00**
PAE1600-2	**19066969**	615 x 481	Armario 3 puertas 1603	APE-1603-C / ACE-1603-C	Parilla lateral (8 unidades por mueble)	**20,00**
PAE1600	**19066971**	655 x 481	Armario 3 puertas 1603	APE-1603-C / ACE-1603-C	Parilla (4 unidades por mueble)	**22,00**
SPAD	**19013952**	-	Armarios exposición	APE / ACE / VICO	Soporte parilla	**2,00**

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	PVP Euros €
CSA200	**19036742**	427 x 450 x 145	ANS-201	Cesta superior	**45,00**
CIA200	**19036743**	460 x 187 x 192	ANS-201	Cesta inferior	**40,00**
CSA400	**19033630**	450 x 427 x 193	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Superior	**35,00**
CIA400	**19033631**	450 x 187 x 192	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Inferior	**34,00**
CSA600	**19013955**	515 x 310 x 175	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta superior	**35,00**
CIA600	**19013956**	620 x 300 x 185	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta inferior	**34,00**

APS-651

Visualiza nuestros vídeos

visualiza el vídeo

APE-902-C HC

visualiza el vídeo

APE-902-CC HC

visualiza el vídeo

APE-952-C P HC

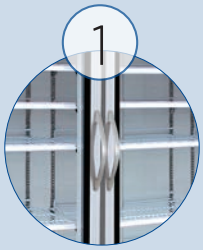
visualiza el vídeo

APE-1603-C HC

ARMARIOS EXPOSICIÓN PUERTA CRISTAL

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-451-C

New

Armario refrigerado expositor de bebidas de 1 puerta

- 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

NLK-300, armario de un cuerpo con cabezal iluminado

NLK-302, es un armario de un cuerpo y con doble puerta

Armarios refrigerados de 1° a +10 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (°C)	Cabezal iluminado	Puerta	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
NLK-300 S1	**19096995**	372	325	1ºC / +10ºC	Sí	1	595 x 640 x 1980	**1.083,00**
NLK-302 S1	**19096994**	358	325	1ºC / +10ºC	Sí	2	595 x 640 x 1980	**1.150,00**
APE-451-C S1	**19096996**	372	250	1ºC / +10ºC	No	1	595 x 640 x 1840	**1.083,00**

ACE-451-C

New

Armario de mantenimiento de congelados de 1 puerta

- La serie S-1 de nuestro 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.
- Incorporan dos patas frontales y dos rodamientos en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Refrigeración estática mediante 6 estantes evaporadores. Además, incorpora una turbina interior para mejorar la homogeneidad de la temperatura. Excelente rendimiento.
- 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.
- Las dimensiones interiores del armario son 475 x 440 x 1550mm.

Refrigeración estática mediante 6 estantes evaporadores.

Termómetro, control de la temperatura y desescarche automático.

Armarios mantenimiento congelados de -22° a -12 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ACE-451-C	**19095639**	300	600	-22 / -12	595 x 600 x 1840	**1.675,00**

Armarios refrigerados para exposición con cabezal iluminado de 2 puertas

APE-952-C P

Armario refrigerado para exposición con cabezal iluminado de 2 puertas potenciado

- 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.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilado. Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Cuenta con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado. Incorpora ruedas. Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Termómetro digital con desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R-290a libre de CFC. Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz

Armario refrigerado potenciado

Termómetro digital con iluminación interior

Gran capacidad de almacenamiento

Con mayor eficiencia energética

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Puertas	Tipo	Cabezal iluminado	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APE-952-C P	**19076249**	950	550	0ºC a +7ºC	2	Abatibles	Sí	1250 x 761 x 2040	**3.209,00**

APE-902-C HC

APE-902-C HC

Armarios refrigerados para exposición con cabezal iluminado de 2 puertas

- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave (incluido el armario con puertas correderas).
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado. Incorporan ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes en los modelos de refrigeración.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R-290a libre de CFC.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.

APE-902-C HC

Excelente capacidad de refrigeración

Tiradores ergonómicos

Distribución uniforme del frío en el interior del armario.

APE-902-CC HC

Gran capacidad de almacenamiento.

iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.

Evaporador de tiro forzado.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Pontencia (KW)	Temperatura de trabajo (ºC)	Puertas	Tipo	Cabezal iluminado	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APE-902-C HC	**19072159**	1030	456	2ºC a +8ºC	2	Abatibles	Sí	1200 x 710 x 2050	**2.513,00**
APE-902-CC HC	**19072160**	920	550	-2ºC a +8ºC	2	Correderas	Sí	1200 x 710 x 2060	**2.847,00**

Armarios mantenimiento de congelados con cabezal iluminado de 2 y 3 puertas

ACE-952-C V HC

Armario mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado de 2 puertas

- Dotado de cerradura con llave.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto. iluminación es mediante LED e incorpora dos tiras verticales en ambos laterales interiores y tras el canopy.
- Incorpora ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas 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 R404A para el ACE-902-C y R-290 para el ACE-952-C V.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco. El modelo ACE-952-C V, Puertas abatible con triple cristal calefactado, sobre bastidor mixto de aluminio y plástico y tiradores embutidos.
- Congelación estática mediante 5 estantes evaporadores para el ACE-902-C. Congelación ventilada para el modelo ACE-952-C V.
- Marcos en las puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo.

ACE-902-C incorpora 4 ruedas para facilitar el desplazamiento.

ACE-902-C refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores

New

ACE-952-C V sistema de ventilación ventilado.

Armarios de mantenimiento de congelados de -18° a -22 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Tipo	Cabezal iluminado	Evaporación	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ACE-902-C HC	**19072793**	1078	1100	-18ºC a -22ºC	2	Abatibles	Sí	Estático	1370 x 720 x 2060	**3.442,00**
New ACE-952-C V HC	**19087487**	1050	1100	-18ºC a -22ºC	2	Abatibles	Sí	Ventilado	1250 x 725 x 2040	**4.212,00**

APE-1603-C HC

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado de 3 puertas

- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto. Display superior iluminado.
- Incorporan ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes en el modelo de refrigeración.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico, R-290a libre de CFC para todos los modelos.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Armario refrigerado: Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- El modelo ACE-1603-C congelación ventilada. Marcos en las puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo.

Excelente capacidad de refrigeración

Gran capacidad de almacenamiento

Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático

Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.

Armarios de exposición +2°C a +8°C y -18° a -22 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Tipo	Cabezal iluminado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APE-1603-C HC	**19072157**	1657	800	2ºC a +8ºC	3	Abatibles	No	2057 x 700 x 1985	**4.192,00**
ACE-1603-C HC	**19072158**	1657	1300	-18ºC a -22ºC	3	Abatibles	No	2057 x 700 x 1985	**6.048,00**

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 TEMPLADOS Y BAJO EMISIVIDAD
4. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290

Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.

Iluminación LED vertical en bastidores

Vidrios templados y bajo emisivos

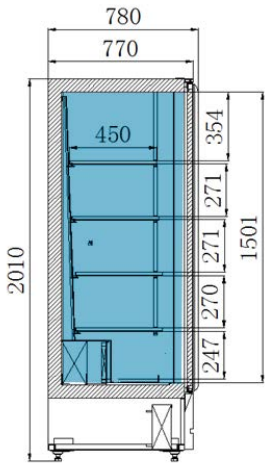
Refrigerante ecológico R 290

VESUC-1603-C

VESUC-902-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.



1

VESUR-401-C

2

VESUR-902-C

3

VESUR-1603-C

New

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

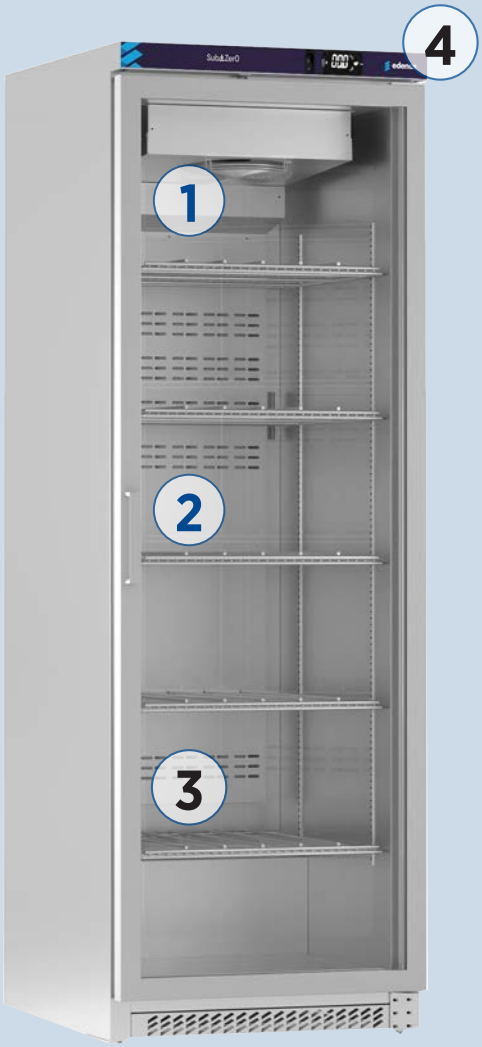
Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones estantes (mm)	Puertas	Temperatura	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VESUR-401-C	**19095636**	450	240	445 x 450	1	+2 / +8 ºC	600 x 760 x 2000	**1.835,00**
VESUC-401-C	**19095650**	450	700	445 x 450	1	-15 / -20º C	600 x 760 x 2000	**3.010,00**
VESUR-902-C	**19095637**	1020	400	510 x 450	2	+2 / +8 ºC	1200 x 760 x 2000	**3.360,00**
VESUC-902-C	**19095651**	1020	1050	510 x 450	2	-15 / -20 ºC	1200 x 760 x 2000	**5.230,00**
VESUR-1603-C	**19095638**	1600	800	530 x 450	3	+2 / +8 ºC	1800 x 760 x 2000	**4.765,00**
VESUC-1603-C	**19095652**	1600	1800	530 x 450	3	-15 / -20 ºC	1800 x 760 x 2000	**7.100,00**

Armarios Super-enfriadores serie Slush

Los armarios superenfriadores Slush de Edenox disponen de la última tecnología para enfriar las bebidas por debajo de 0°C sin congelarlas. Esto permite servir bebidas por debajo del punto de congelación conservando su estado líquido.

Características generales

1. El sistema frigorífico potenciando
2. El frio se distribuye en su interior homogéneamente
3. Dotado de cinco estantes con guías acanaladas.
4. Diseño atractivo, ideal para aumentar las ventas de bebidas.



El efecto **Slush** nos permite enfriar una bebida por debajo de su punto de congelación sin que cambie a estado sólido

El aspecto visual de la bebida enfriada con máquinas efecto Slush es de un aspecto granizado, pero con una composición más líquida, sin llegar a congelar.

Estas bebidas mantienen durante más tiempo la sensación de frescor, además de sorprendender a los clientes con una bebida que mantiene su gusto y sabor tradicional y con un frescor potenciado.

SLUSH-400

New

Armarios Superenfriadores serie Slush

- Los armarios superenfriadores Slush de Edenox disponen de la última tecnología para enfriar las bebidas por debajo de 0° C sin congelarlas. Esto permite servir bebidas por debajo del punto de congelación conservando su estado líquido.
- Cuentan con un diseño en el que se han cuidado todos los acabados y detalles para ofrecer una sensación de expositor elegante, moderno y de alta calidad.
- El sistema frigorífico está diseñado para trabajar a temperaturas de -8°C a -4°C. La distribución del frío en el interior es altamente homogénea para evitar la congelación del producto. Para ello el frio se distribuye en su interior por los laterales y por la parte trasera del armario mediante un canalizador.
- El resultado es armario expositor diseñado para situarse a vistas de nuestros clientes, con un diseño atractivo, ideal para aumentar las ventas de bebidas y que nos permite servir las bebidas superfrías, sorprendiendo a los clientes con una bebida que mantiene su gusto y sabor tradicional y con un frescor potenciado.
- La iluminación en su interior mediante LEDs situados en ambos lados del armario. Fabricado en acero inoxidable.
- Dotado de cinco estantes en acero plastificado con guías acanaladas para evitar el contacto entre botellas, y fácilmente desmontables para su limpieza.
- Puerta de vidrio de triple acristalamiento bajo emisivo.
- 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 -8° a -4 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Condensador: ventilado de bajo mantenimiento.
- Refrigerante: R-290.
- Dotados de una cerradura que garantiza la seguridad del producto.
- Cerradura en la parte superior.
- Tirador robusto.

SLUSH-181

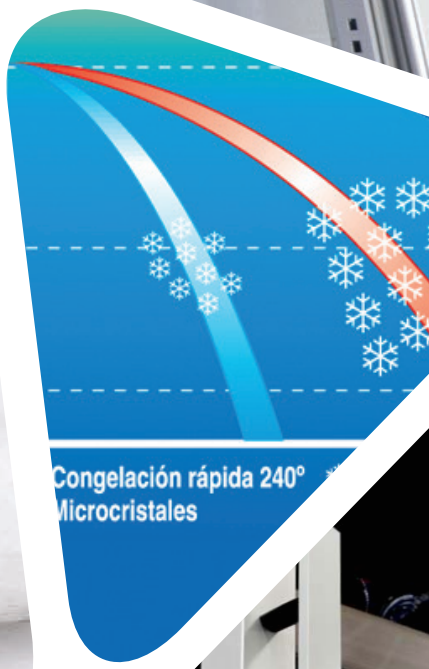
SLUSH-400

Armarios super enfriadores efecto Slush de -8° C a -4°C

SubZer0

Modelo	Referencia	Temperatura	Capacidad (l)	Potencia (W)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
SLUSH-181	**19091519**	-8 -4ºC	110	200	570 x 505 x 1140	**2.995,00**
SLUSH-400	**19091446**	-8/-4ºC	410	450	725 x 626 x 1870	**5.150,00**

USHI ZONE


Congelación rápida 240º
Microcristales

ABATIDOR DE TEMPERATURA

Panel e-feel
página 344

Abatidor congelador compacto
página 345

Abatidores - congeladores
página 346

Células de abatimiento y congelación
página 349

Abatidores de temperatura edenox

En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias.
Es importante saber que una incorrecta conservación o una mala utilización de las comidas es la principal causa de intoxicaciones alimentaria.
En los últimos tiempos han sido muchos los casos denunciados en el sector de la industria alimentaria y la restauración colectiva.
Ante estos problemas, la utilización de los abatidores de temperatura se ha vuelto un elemento indispensable en las cocinas.
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.

¿Por qué el abatidor?

1.Higiene y seguridad

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido la de dejar que el producto se enfríe al aire libre hasta que la temperatura del alimento haya alcanzado el nivel ideal para su introducción en el refrigerador. Con estas condiciones de temperatura (+65°C + 10°C) y humedad, en el alimento se desencadena una notable proliferación bacteriana.
El rápido descenso de temperaturas que posibilitan los Abatidores de edenox impide la reproducción de los microorganismos (gráfico 1) en las comidas recién preparadas.
Los tiempos de conservación en el frigorífico cambian según el tipo de preparación. El producto conservado de manera libre debe ser consumido, normalmente, antes de cinco días debido a la capacidad de reproducción que tienen las bacterias también en ambientes fríos. Los productos envasados al vacío, no teniendo contacto con el aire, se pueden conservar hasta 20 días.

2.Racionalización del trabajo

Los Abatidores de temperatura permiten preparar gran cantidad de producto que, una vez abatido, puede ser consumido en el periodo de 5-7 días siguientes. Si se congela, la duración del producto puede ampliarse a varios meses.
La planificación adelantada mejora de manera importante las compras de las materias primas, la organización del trabajo en la cocina, con ventajas adicionales en cuanto a higiene, calidad organoléptica de los productos y la variedad en el menú.

3.Ahorro de tiempo

La preparación adelantada de los alimentos y el abatimiento de gran cantidad de ellos permite a la cocina ofrecer, cuando sea preciso, un menú más rico y variado. El cocinero no debe controlar permanentemente todo el proceso de preparación de varios platos.
Con la simple operación de regeneración de la comida es posible servir en muy poco tiempo un amplio surtido de platos.
Los Abatidores edenox aumentan la capacidad productiva reduciendo los costes de personal, con la ventaja destacable de rentabilidad y de tiempo.

4. Calidad

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal.
La congelación rápida fomenta la formación de microcristales intercelulares (gráfico 2) manteniendo en el producto características de compactibilidad, sabor y la frescura de los alimentos también a lo largo del tiempo.
Nuestros abatidores son excepcionales también para conservar alimentos frescos y crudos como el pescado, los crustáceos, las verduras, el pan y los semielaborados como la pasta fresca y las salsas.

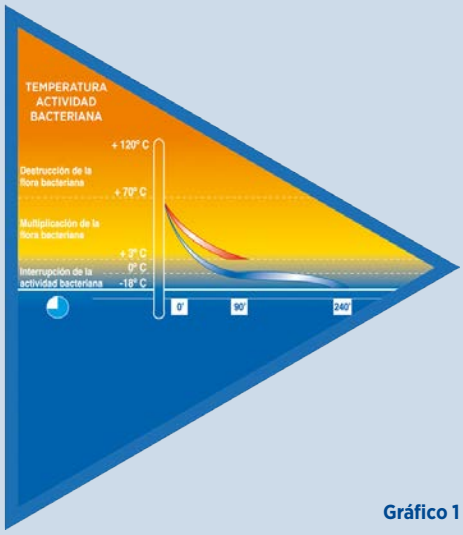


Gráfico 1

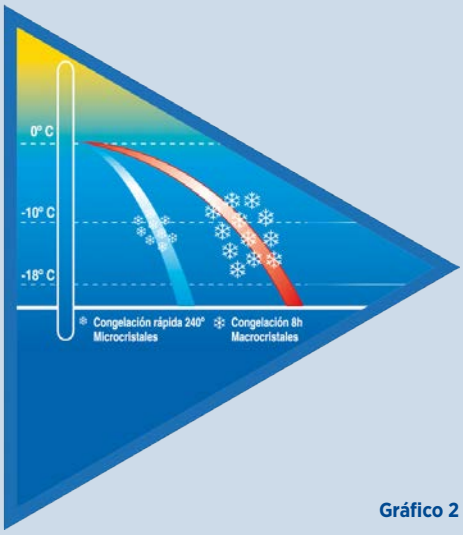


Gráfico 2

AM-05

AM-102

5.Aplicaciones

Este sistema de racionalización del trabajo en la cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y en particular para comedores colectivos, hospitales, hoteles, restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes. También tiendas de comida preparada, caterings y delicatessen pueden ofrecer a sus clientes platos listos y bien presentados.

6.Otras ventajas

Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:
a) Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
b) Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
c) Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
d) Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

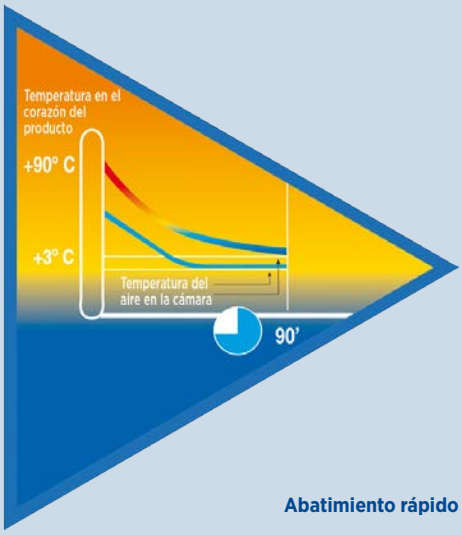
Descripción de los ciclos

Abatimiento rápido

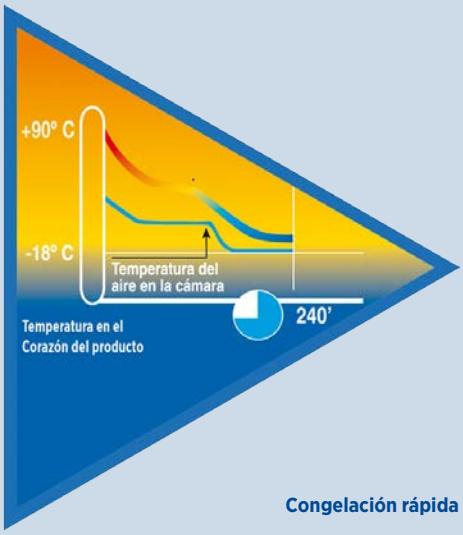
El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de +3° C en el corazón del producto, en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0° C y + 5° C según el valor establecido para su conservación.
Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.

Congelación rápida

El ciclo de congelación rápida de alimentos permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de -18° C en el corazón del producto, en menos de 4 horas y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre -18° C y -25° C según el valor establecido para su conservación.



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.**

Ciclo de refrigeración a +3°C.

Ciclo de congelación -18°C.

Activa el ciclo intenso tanto de refrigeración como de congelación.

Desbloqueo del panel del control.

Acceso al menú, con funciones HACCP, encendido diferido, etc..

Acceso a la pantalla inicial.

Permite acceder a las funciones relacionadas con la sonda corazón de temperatura y ejecutar los programas memorizados.

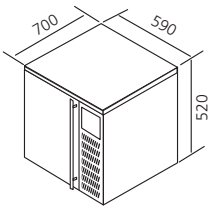
Permite acceder a posiciones como el ciclo de esterilización del pescado o el ciclo de pre-enfriamiento.

Permite memorizar hasta 99 programas, como tipo de abatimiento, intensidad de abatimiento, duración etc.

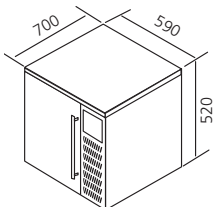
AM-031 CD

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	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-03 CD HC	**19058894**	3 GN 1/1	15	6	410	e-feel	50	**3.950,00**
AM-03 E HC	**19058908**	3 GN 1/1	15	6	410	Estándar	50	**3.200,00**

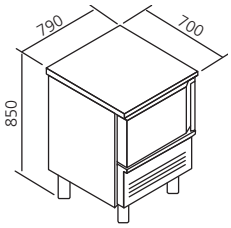
Mesas abatidores- congeladores

- 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.



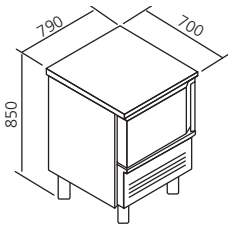
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMM-05 E	**19014785**	5 GN 1/1	18	10	700	Estándar	95	**5.040,00**

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.

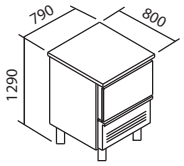


Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-051 CD	**19058895**	5 GN 1/1 y E/N	23	13	1200	e-feel	105	**5.580,00**

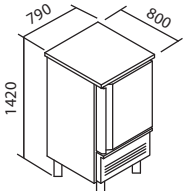
AM-081 CD

AM-101 CD

Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

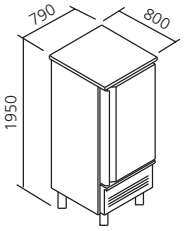
Armarios abatidores - congeladores

- 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	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-081 CD	**19058896**	8 GN 1/1-EN	40	24	2000	e-feel	145	**5.850,00**
AM-101 CD	**19058897**	10 GN 1/1-EN	50	30	2000	e-feel	155	**7.785,00**

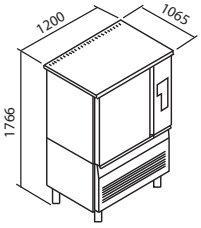
AM-161 CD

AM-102 CD



AM-161 CD

Panel e-feel.



AM-102 CD

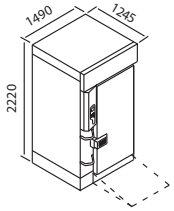
Armarios abatidores - congeladores

- 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.

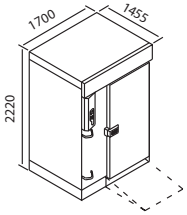
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-161 CD	**19058899**	16 GN 1/1-EN	80	50	3500	e-feel	200	**10.260,00**
AM-102 CD	**19058900**	10 GN 2/1-EN	100	65	3300	e-feel	265	**12.855,00**

CAM-201

CAM-202



CAM-201



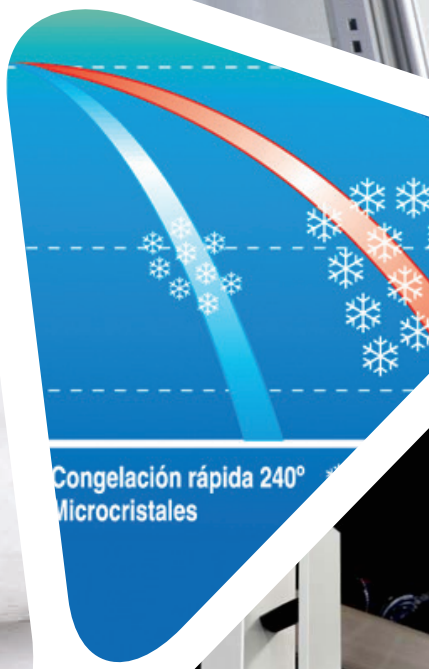
CAM-202

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	Producción ciclo/Kg		Potencia (W)	Tipo	P.V.P. Euros €
				refrigeración +90+3° C	congelación +90-18° C			
CAM-201-SG	**19017595**	1530 x 1120 x 2220	20 x GN 1/1	70	48	0,5	Célula abatimiento	**18.850,00**
CAM-201-GR	**19017597**	1100 x 805 x 650	-	-	-	4,3	Equipo frigorífico para CAM-201	**8.040,00**
CAM-201-P-SG	**19068480**	1530 x 1120 x 2220	20 x GN 1/1	105	70	0,9	Célula abatimiento potenciada	**19.440,00**
CAM-201-P-GR	**19068481**	1100 x 805 x 650	-	-	-	5	Equipo frigorífico para CAM-201-P potenciado	**8.355,00**
CAM-202-SG	**19017596**	1720 x 1310 x 2220	20 x GN 2/1	150	100	0,8	Célula abatimiento	**19.525,00**
CAM-202-GR	**19017598**	1450 x 850 x 785	-	-	-	6,5	Equipo frigorífico para CAM-202	**11.585,00**
CAM-202-P-SG	**19046870**	1720 x 1310 x 2220	20 x GN 2/1	210	135	1,1	Célula abatimiento potenciada	**23.085,00**
CAM-202-P-GR	**19046871**	1450 x 850 x 785	-	-	-	8,5	Equipo frigorífico para CAM-202-P potenciado	**11.780,00**

USHI ZONE


Congelación rápida 240º
Microcristales

VITRINAS FRIGORÍFICAS

Cavas de maduración de carne
página 353

Armarios expositores de carne y pesacado
página 354

Expositores refrigerados
página 355

Vitrinas expositoras de sobremesa
página 358

Vitrinas expositoras refrigeradas
página 359

Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado
página 362

Isla central promocional
página 363

Vitrinas expositoras para alimentación
página 363

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

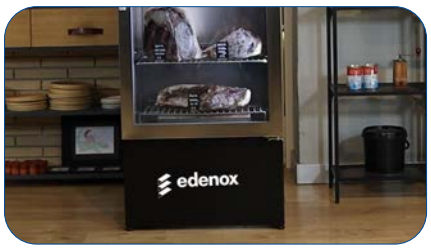
EXPOCARN-150 y 500

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

EXPOCARN-150

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

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



Como opción peana para 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)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN 150	**19071802**	140	150	+1ºC a +20ºC	Ventilada	Automático	1 + 1	600 x 620 x 925	**3.083,00**
EXPOCARN 500	**19071805**	496	220	1ºC a +20ºC	Ventilada	Automático	3 + 1	700 x 750 x 1665	**4.499,00**

Modelo	Referencia	Tipo	Modelos	P.V.P. Euros €
KIT SOP CARNE EXPOCARN-150	**19078157**	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-150	**82,00**
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	**19078158**	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500	**94,00**
PEANA EXPOCARN-150	**19078190**	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150	**245,00**
PEANA EXPOCARN-500	**19078159**	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500	**277,00**

EXPOCARN-275

Armarios expositores de carne visión 4 caras

- Armario expositor de carne que incluye estantes y ganchos para la exposición de carne.
- La versión DA, permite el envejecimiento de la carne. Es una vitrina equipada con un sistema para la producción y gestión de la humedad desde el 50% al 80%. Este sistema permite un control continuo de la pérdida del peso de la carne.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan 3 versiones de 275 litros, 550 litros y 1150 litros.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Estantes de acero inoxidable, regulables en altura, dimensiones 555 x 650mm + ganchos.
- El modelo EXPOCARN-1152 es de doble puerta e incluye 3 estantes y 2 barras con 5 ganchos por puerta.
- El modelo EXPOCARN-256 incluye 1 estante y 2 ganchos.
- El modelo EXPOCARN-551 incluye 3 estantes y 5 ganchos.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias.
- Iluminación interior en LED.
- En la versión DA incluye lámpara ultravioleta para impedir el crecimiento bacteriológico en el interior de la cava de maduración.

La versión DA, permite la maduración de la carne.

Armarios expositores de carne +1°C a +6°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN-276	**19067388**	275	450	+1ºc a +6ºC	Estática	Automático	1	795 x 730 x 1240	**7.040,00**
EXPOCARN-551	**19067390**	550	700	+1ºc a +6ºC	Estática	Automático	3	795 x 730 x 2005	**7.625,00**
EXPOCARN-1152	**19067391**	1150	950	+1ºc a +6ºC	Estática	Automático	6	1542 x 730 x 2005	**11.425,00**
EXPOCARN-551-DA	**19067392**	550	750	+1ºc a +6ºC	Ventilada	Automático	3	795 x 730 x 2005	**9.730,00**
EXPOCARN-1152-DA	**19067393**	1151	950	+1ºc a +6ºC	Ventilada	Automático	6	1542 x 730 x 2005	**12.720,00**

EXPOGN-650

Armarios expositores de pescados visión 4 caras

- Armario expositor de pescados que incluye estantes GN 2/1.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan la versión de 650 litros.
- Evaporador estático.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.
- En cada estante puede ir una cubeta GN-2/1 con la esquina biselada a 45º tal y como se muestra en la imagen. Estas cubetas no están incluidas como dotación.

Evaporador estático para una perfecta conservación del producto.

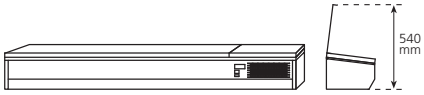
Armarios expositores de pescados -2°C a 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Evaporación	Desescarche	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOGN-650	**19067394**	650	650	-2ºc a +0ºC	Estática	Automático	855 x 730 x 1810	**6.260,00**

EIV-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.



Control electrónico de la temperatura con visor digital

Protección con vitrina de cristal

MPGP-180 HC + EIV-180

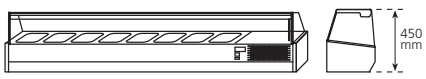
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135 HC	**19060595**	5	0,12	1350 x 336 x 450	**1.516,00**
EIV-180 HC	**19060593**	8	0,12	1750 x 336 x 450	**1.621,00**
EIV-225 HC	**19060610**	10	0,12	2300 x 336 x 450	**1.794,00**

EIT-180

Expositor refrigerado de ingredientes con tapa en acero inoxidable

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- 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.



Control electrónico de la temperatura.

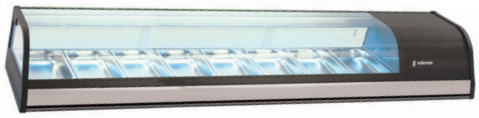
Tapa de acero inoxidable 18/10.

MPGP-180 HC + EIV-180

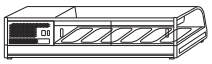
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIT-135 HC	**19060598**	5	0,12	1350 x 336 x 222	**1.319,00**
EIT-180 HC	**19060597**	8	0,12	1800 x 336 x 222	**1.436,00**
EIT-225 HC	**19060596**	10	0,18	2300 x 336 x 222	**1.605,00**

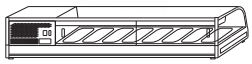
EXA-6



EXA-8



EXA-6



EXA-8

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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-600 a.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- 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.

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6 C HC	**19060222**	6	0,11	Tapas	1395 x 400 x 250	**1.370,00**
EXA-8 C HC	**19060221**	8	0,11	Tapas	1740 x 400 x 250	**1.539,00**

EXA-6 SUSHI

EXA-8 SUSHI

EXA-6 SUSHI

EXA-8 SUSHI

Expositores refrigerados 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.
- 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 para Sushi +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXAS-6 C HC	**19060224**	6	0,11	Sushi	1395 x 400 x 250	**1.710,00**
EXAS-8 C HC	**19060225**	8	0,11	Sushi	1740 x 400 x 250	**1.842,00**

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.

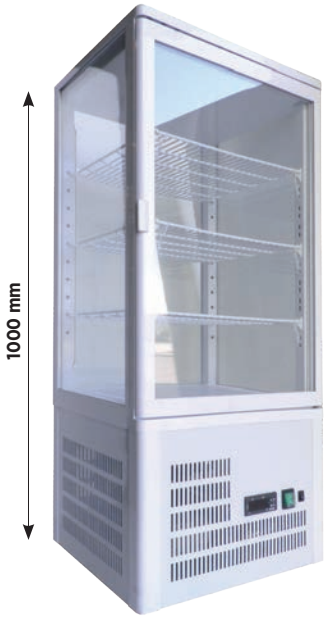
Estantes giratorios e iluminación led.

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 (°C)	P.V.P. Euros €
VEPS-72	**19066908**	450 x 450 x 983	190	72	0-10 ºC	**1.560,00**



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)	P.V.P. Euros €
VIVES-5 HC	**19072956**	58	164	2	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 849	**694,00**
VIVES-7 HC	**19072958**	78	184	3	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 1000	**777,00**
VIVES-9 HC	**19072959**	98	200	4	+3ºC a + 8ºC	428 x 386 x 1150	**853,00**

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)	P.V.P. Euros €
VICO-300 HC	**19072960**	217	260	+2ºC a +8ºC	515 x 485 x 1842	**1.910,00**

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)	P.V.P. Euros €
VERS-100 HC	**19072787**	700 x 467 x 676	150	85	**856,00**
VERS-120 HC	**19072789**	700 x 575 x 676	160	115	**1.132,00**
VERS-160 HC	**19072790**	880 x 575 x 676	160	146	**1.281,00**

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)	P.V.P. Euros €
VECS-100	**19013908**	700 x 462 x 663	800	85	**823,00**
VECS-120	**19013909**	700 x 604 x 675	800	115	**951,00**
VECS-160	**19013910**	880 x 604 x 675	1500	146	**1.084,00**

VERA-900-C

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 700

- Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- 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.

Gran capacidad de exposición del producto.

Control de temperatura electónico.

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

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 700 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-900-C	**19066918**	925 x 702 x 1420	525	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	**4.122,00**
VERA-1200-C	**19066920**	1225 x 702 x 1420	540	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	**4.644,00**
VERA-1500-C	**19091438**	1525 x 702 x 1420	550	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	**4.950,00**

VERA-900-R

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.

Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (ºC)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-900-R	**19066922**	925 x 702 x 1410	525	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	**4.141,00**
VERA-1200-R	**19066924**	1225 x 702 x 1410	540	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	**4.655,00**
VERA-1500-R	**19091450**	1525 x 702 x 1410	550	+2º a + 8º C	Cerrada lado cliente	**4.950,00**

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)	P.V.P. Euros €
VERSO-400	**19067357**	400	580	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	**3.880,00**
VERSO-400 BRONCE	**19069374**	400	580	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Bronce	5	680 x 690 x 1820	**3.880,00**
VERSO-400-R	**19067358**	400	590	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	**4.100,00**
VERSO-400-EC	**19067359**	400	600	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	**3.835,00**
VERSO-400-CHO	**19067360**	400	1020	+14ºc a +16ºC	Ventilada	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	**3.741,00**
VERSO-400-CHO-R	**19067361**	400	1040	+14ºc a +16ºC	Ventilada	Manual	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	**3.975,00**
VERSO-400-CHO-EC	**19067362**	400	1020	+14ºc a +16ºC	Ventilada	Manual	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	**3.657,00**

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)	P.V.P. Euros €
VECSO-400	**19067355**	400	600	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	**4.300,00**
VECSO-400 BRONCE	**19069376**	400	600	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Bronce	5	680 x 690 x 1820	**4.300,00**
VECSO-400-NF	**19067353**	400	510	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris Claro	5	680 x 690 x 1820	**5.425,00**
VECSO-400-NF-R	**19067354**	400	520	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal	680 x 690 x 1820	**5.830,00**
VECSO-400-NF-EC	**19067356**	400	620	-10ºc a -17ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	**5.415,00**

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

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)	P.V.P. Euros €
VERSO-800	**19067366**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	**6.210,00**
VERSO-800 BRONCE	**19069377**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	bronce	10	1270 x 690 x 1820	**6.210,00**
VERSO-800-R-EC	**19067365**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	**6.295,00**
VERSO-800-R	**19067364**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes	1270 x 690 x 1820	**6.480,00**
VERSO-800-MIXTA	**19067367**	1180	+4ºc a +10ºC	Ventilada / estática	Automático / Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	**7.860,00**
VERSO-800-EC	**19067368**	850	+4ºc a +10ºC	Ventilada	Automático	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	**6.005,00**
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	**7.945,00**

Armario expositor de congelación -10°C a -17°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VECSO-800	**19067363**	800	940	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	**7.715,00**
VECSO-800 BRONCE	**19069375**	800	940	-10ºc a -17ºC	Estática	Manual	Bronce	10	1270 x 690 x 1820	**7.715,00**

Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado

VM LUNA-133133

VM LUNA-70133

Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado

- Ideal para la exposición de queso, lácteos, productos frescos, precocinados, sushi, etc. Son la opción ideal para cada tipo de espacio comercial.
- Se presentan 2 gamas con 2 alturas diferentes de 1330 mm y 1230 mm con una profundidad de 640 mm.
- Permiten trabajar con alimentos como productos lácteos, verduras o carnes variando los parámetros de control.
- Temperaturas interiores:
- Rango M1 = -1ºC - +5ºC
- Rango M2 = -1ºC - +7ºC
- Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
- Destacan por una excelente visibilidad del producto y una versatilidad óptima.
- Control electrónico de la temperatura.
- Iluminación LED en cada estante. Los 2 estantes son regulables en altura e incluyen portaprecios.
- Sistema de desescarche automático.
- Con cortina nocturna.
- Cristal lateral doble.
- Refrigerante R-290.

Iluminación LED en cada estante.

Los 2 estantes son regulables en altura e incluyen portaprecios.

Gran potencia de refrigeración.

Fácil acceso a sus componentes para realizar operaciones de mantenimiento.

Máxima visibilidad de producto.

Dotado de cortina nocturna.

Vitrina mural de altura 1330 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen (l)	Temperatura trabajo (ºC)	P.V.P. Euros €
VM LUNA-70133	**19080959**	700 x 620 x 1330	170	+2º a +8º C	**2.642,00**
VM LUNA-98133	**19081020**	980 x 620 x 1330	245	+2º a +8º C	**3.134,00**
VM LUNA-133133	**19081021**	1330 x 620 x 1330	340	+2º a +8º C	**3.555,00**

Vitrinas expositoras de alimentos

edenox presenta la gama de vitrinas expositoras para alimentación. Concebidas para la presentación de alimentos refrigerados entre -2ºC y 2ºC. Gracias a su exposición diáfana y amplificada muestran el producto de forma inmejorable para hacer atractivo para la venta.

La gama de vitrinas expositoras cubre las medidas más demandadas en el mercado adaptándose a todo tipo de punto de venta. Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser Supermercados, tiendas de conveniencia, boutiques, cafeterías, pastelerías o áreas de servicio.

New

VPR-200 E

Vitrinas expositoras para alimentación

- El diseño compacto y esbelto optimiza la capacidad del plano de exposición y proyecta perfectamente el producto listo para venta. Completamos la exposición con un estante adicional para impulsar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo -2ºC y 2ºC.
- Sistema de refrigeración ventilado. Evaporación automática del agua de condesados. Nivel sonoro 40dbA
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- La capacidad de la vitrina se refuerza con una zona de almacenamiento con reserva de frío, que permite tener listo el producto antes de su exposición para su venta.
- Para resaltar las características del producto disponemos de iluminación LED de serie.
- Refrigerante respetuoso con el medio ambiente R290.
- Las vitrinas se sirven en color negro.
- La encimera de trabajo y el plano de exposición en acero inoxidable.
- Los cristales son abatibles para facilitar su limpieza.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Superficie exposición (m^2)	Temperatura vitrina	Temperatura reserva	P.V.P. Euros €
VPR-12	**19087974**	1340 x 902x 1230	110	620	**620**	**+2º / +6º C**	**-2º / +2º C**	**3.150,00**
VPR-15	**19087975**	1590 x 902x 1230	130	620	**620**	**+2º / +6º C**	**-2º / +2º C**	**3.240,00**
VPR-20	**19087976**	1965 x 902x 1230	158	650	**650**	**+2º / +6º C**	**-2º / +2º C**	**3.680,00**
VPR-25	**19087977**	2590 x 902x 1230	208	850	**850**	**+2º / +6º C**	**-2º / +2º C**	**4.410,00**

Isla central promocional

edenox presenta la gama de islas para productos promocionados. Concebidas para destacar los alimentos refrigerados entre 0ºC y +4ºC. Gracias a su exposición total muestran el producto de forma inmejorable para hacer atractivo para la venta. El acceso total fomenta la venta por impulso en la que el cliente no encontrará ningún obstáculo para tomar el producto a la vez que su marca está impactándole.

La gama de vitrinas expositoras cubre las medidas más demandadas en el mercado adaptándose a todo tipo de punto de venta. Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser Supermercados, tiendas de conveniencia, boutiques, cafeterías, pastelerías o áreas de servicio.

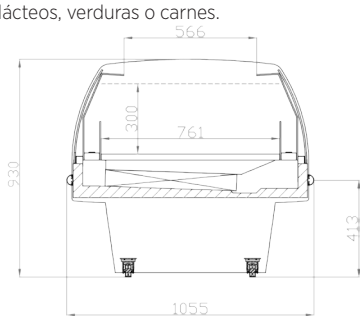
New

Acceso total 360° al producto
Posibilidad de combinar varias unidades
Máxima visibilidad de producto.

IPA-280

Isla central refrigerada con grupo incorporado

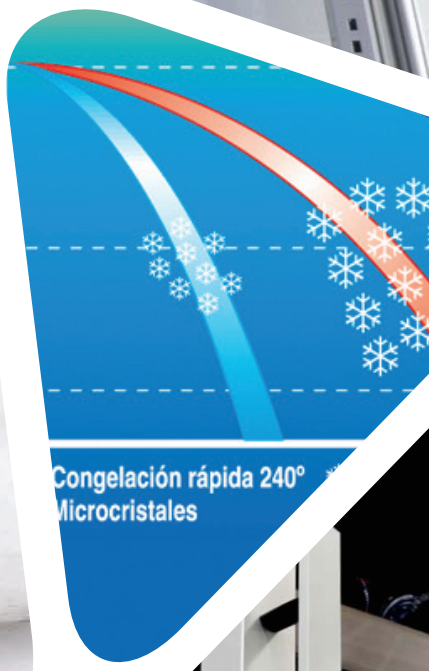
- Ideal para la exposición de queso, lácteos, productos frescos, precocinados, sushi, etc. Son la opción para resaltar el producto promocionado en espacios de alto tráfico de clientes.
- Se presentan 3 medidas con anchos entre 1055 y 1500mm con una altura de 930mm.
- Permiten trabajar con alimentos como productos lácteos, verduras o carnes.
- Clase Climática 3M1 = 0ºC - +4ºC
- Isla central de refrigeración abierta con grupo incorporado.
- Destacan por una excelente visibilidad del producto y una versatilidad total.
- Control electrónico de la temperatura.
- Sistema de desescarche automático.
- Con cortina nocturna.
- Cristal lateral doble.
- Refrigerante R-290.



IPA-280

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Superficie exposición (m^2)	Temperatura vitrina	Consumo Energía diario (kWh/24h)	P.V.P. Euros €
IPA-280	**19087978**	1055 x 1250 x 930	0,6	0,93	0 ºC / +4 ºC	8,2	**4.970,00**

SUSHI ZONE


Congelación rápida 240°
Microcristales

MÁQUINAS DE HIELO

Máquinas de hielo granular
página 367

Máquinas de hielo de cubito macizo
página 367

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	Condensa-ción	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FHC-20-A-18	**19048218**	18	20 (1175)	24	6 (350)	Aire	500	365 x 495 x 600	**1.448,00**
FHC-20-W-18	**19048219**	18	20 (1175)	24	6 (350)	Agua	500	365 x 495 x 600	**1.448,00**
FHC-25-A-40	**19048220**	40	25 (625)	18	6 (150)	Aire	500	365 x 495 x 600	**1.674,00**
FHC-25-W	**19048221**	40	25 (625)	18	6 (150)	Agua	500	365 x 495 x 600	**1.674,00**
FHC-37-A-40	**19048222**	40	37 (925)	24	15 (375)	Aire	700	500 x 585 x 685	**2.033,00**
FHC-37-W-40	**19048223**	40	37 (925)	24	15 (375)	Agua	700	500 x 585 x 685	**2.033,00**
FHC-50-A-40	**19048224**	40	50 (1250)	24	25 (625)	Aire	800	500 x 585 x 795	**2.246,00**
FHC-50-W-40	**19048235**	40	50 (1250)	24	25 (625)	Agua	800	500 x 585 x 795	**2.246,00**
FHC-80-A-40	**19048236**	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Aire	900	740 x 605 x 915	**3.335,00**
FHC-80-W-40	**19048237**	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Agua	900	740 x 605 x 915	**3.335,00**
FHC-100-A-40	**19048238**	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Aire	1200	740 x 605 x 1015	**3.599,00**
FHC-100-W-40	**19048239**	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Agua	1200	740 x 605 x 1015	**3.599,00**

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)	P.V.P. Euros €
FHG-80-A	**19048247**	Granular	80	15	Aire	700	500 x 670 x 696	**3.920,00**
FHG-80-W	**19048248**	Granular	80	15	Agua	700	500 x 670 x 696	**3.920,00**
FHG-120-A	**19048249**	Granular	120	25	Aire	700	500 x 670 x 796	**4.644,00**
FHG-120-W	**19048250**	Granular	120	25	Agua	700	500 x 670 x 796	**4.644,00**

índice general

A

Abatidor - congelador compacto 334
Abatidores de temperatura 333
Abatidores de temperatura células de abatimiento y congelación 338
Accesorios armarios refrigerados 328
Accesorios mesas refrigeradas 298
Accesorios para lavavajillas de apertura frontal 184
Arcones congeladores 303
Armarios abatidores congeladores (serie GN 1/1) 337
Armarios altos de pie 64

Armarios calentadores de platos 64
Armarios de pared cerrados, con puertas 63
Armarios de pared abiertos 63
Armarios de pared con escurridor de platos 63
Armarios de pie para artículos de limpieza 64
Armarios de vino 125
Armarios esterilizadores 83
Armarios expositores de carne 343
Armarios expositores de pastelería 351
Armarios expositores de pescado 343
Armarios expositores de vino 125
Armarios para el mantenimiento de congelados (serie 700) 312
Armarios mantenimiento congelados Gastronorm (serie GN 2/1) 318
Armarios refrigerados (serie 700) 309
Armarios refrigerados con puertas de cristal 311
Armarios refrigerados Gastronorm con puerta de cristal (serie GN 2/1) 317
Armarios refrigerados Gatronorm (serie GN 2/1) 315
Armarios refrigerados para exposición con cabezal iluminado 324
Armarios refrigerados para pescado 320
Armarios refrigerados para pescados o congelados 313
Armarios refrigerados para pescados o congelados Serie GN 1/1 314
Armarios refrigerados y exposición con puerta de cristal (serie 200, 400 y 600) 323
Armarios refrigerados y para exposición (serie 200, 400 y 600) 321
Armarios refrigerados y para exposición en acero inoxidable (serie 200, 400 y 600) 321

B

Bancadas, con estantes de aluminio y polietileno 70
Baño María eléctrico GN 1/1 59
Baño María eléctrico GN 1/1 encastrable (gama snack) 221
Baños María sobremesa 59
Baños María, carros 162
Baños María, mesas 60
Baños María, muebles 60
Barbacoas a gas, gama snack 600 215
Bastidores para fregaderos 23
Bastidores para fregaderos para incorporar lavavajillas 23
Botelleros 297
Brazos trituradores-batidores 269
Brazos trituradores-batidores accesorios 272
Brazos trituradores-batidores velocidad fija 271
Brazos trituradores-batidores velocidad variable 271
Buffet, Drop-In 95
Buffet, Drop-In; accesorios para 113
Buffet. Chafing dish 116
Buffet. Cristales protectores 111
Buffet. Cuba para mantenimiento de congelados 98
Buffet. Elementos calientes 99
Buffet. Elementos fríos 95
Buffet. Pantallas, soportes y cristales 111
Buffet. Placa vitrocerámica con pantalla de calor 100
Buffet. Vitrinas calefactadas 107
Buffet. Vitrinas calientes de sobremesa 107
Buffet. Vitrinas expositoras neutras 108
Buffet. Vitrinas refrigeradas de sobremesa 347
Buffet. Vitrinas refrigeradas independientes 105
Buffet. Vitrinas refrigeradas ventiladas 105

C

Cañón de ozono 86
Carros altos con guías para cubetas gastronorm 155
Carros bajos con guías para cubetas gastronorm 155
Carros baño María 162
Carros calientes 158
Carros calientes 158
Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante 162
Carros calientes gama Thermik 157
Carros con guías para bandejas isotérmicas 156
Carros con guías para cestas de vajilla 154
Carros de servicio en polietileno 149
Carros de servicio estándares y reforzados en acero 147
Carros de servicio estándares, accesorios para carros 148
Carros de servicio y recogida 148
Carros encastrables con guías 155
Carros neutro ISO 156
Carros para bandejas de autoservicio 156
Carros para el mantenimiento de la temperatura 158
Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla en acero inoxidable 154
Carros para el transporte y estocaje de platos 151
Carros para envasadoras al vacío 150
Carros para lavado 150
Carros porta platos 151
Carros porta platos de pozos ajustables en polietileno 153
Carros reforzado para grandes cargas 148
Carros refrigerados 161
Cestas para lavavasos y lavavajillas 205
Chef-N-Go! 230
Cocedor de pasta eléctrico con base 217
Cocedor de pasta eléctrico encastrable 221
Cocina a gas con horno, gama snack 550 222
Cocina a gas con horno, gama snack 650 213
Cocina a gas encastrable 220
Cocina eléctrica encastrable 220
Cocina vitrocerámica encastrable 220
Cocinas a gas, gama snack 550 222
Cocinas a gas, gama snack 650 213
Cocinas eléctricas y vitrocerámicas 215
Congeladores horizontales 303
Conservador de fritos 217
Conservador de fritos encastrable 221
Contenedor cubertero 169
Contenedor para desechos 85
Contenedores isotérmicos 170
Cortadora automática 264
Cortadoras de fiambre Gama Estándar 261
Cortadoras de fiambre manual 265
Cortadoras de fiambre profesional con engranajes 264
Cortadoras de fiambre profesionales 262
Cortadoras de fiambres 261

Cortadoras profesionales verticales 265
Cuba baño maría. Drop-in 99
Cubetas Gastronorm de acero inoxidable 166
Cubetas para helados 169
Cubos de desperdicios o para usos varios 150
D
Descalcificadores de agua y cubos inoxidable 204
Dispensadores de gel 84
Drop-In, Buffet 95
Drop-In, Buffet; accesorios para 113
Drop-In, Chafing dish 116
Drop-In, Cristales protectores 111
Drop-In, Cuba de hielo 98
Drop-In, Cuba para mantenimiento de congelados 98
Drop-In, Elementos calientes 99
Drop-In, Elementos fríos 95
Drop-In, Pantallas, soportes y cristales 111
Drop-In, Placa vitrocerámica con pantalla de calor 100
Drop-In, Vitrinas calefactadas 107
Drop-In, Vitrinas calientes de sobremesa 347
Drop-In, Vitrinas expositoras neutras 108
Drop-In, Vitrinas refrigeradas de sobremesa 347
Drop-In, Vitrinas refrigeradas independientes 105
Drop-In, Vitrinas refrigeradas ventiladas 105
E
Elemento neutro (Gama Snack estándar 600) 218
Enfriadores de botellas 297
Envasadora de pie 257
Envasadora de vacío controlada por sensor 255
Envasadoras al vacío 253
Envasadoras al vacío controladas por sensor - Sline Plus 255
Envasadoras al vacío controladas por tiempo - Vaksic E 253
Envasadoras de aspiración externa 254
Envasadoras de vacío de tiempo 253
Esatción buffet trinchante 100
Estanterías de aluminio y polietileno 69
Estanterías de sobremesa con luz y calor 58
Estanterías modulares de aluminio y polietileno 69
Estanterías murales 79
Estantes para fregaderos 23
Expositor refrigerado mural 298
Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) 345
Expositores refrigerados de alimentos (Sushi) 345
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas 344
F
Fondos perforados Gastronorm 169
Fregadero con cubeta y orificio para desperdicios 28
Fregadero escurridor 28
Fregadero vertedero 29
Fregaderos 23
Fregaderos industriales 23
Fregaderos soldados al bastidor con puertas 27
Fregaderos soldados para lavavajillas 26
Fregaderos, tubos rebosadero y válvulas de desagüe 29
Freidora eléctrica encastrable 220
Freidoras a gas y eléctrica 216
Freidoras profesionales de sobremesa 240
G
Gama Snack 600 Encastrable 220
Gama Snack Estándar 600 213
Gastronorm, cubetas de acero inoxidable 166
Gastronorm, recipientes 166
Grifería accesorios 42
Grifería Industrial 35
Grifería para lavavajillas 203
Grifos 39
Grifos de pedal 41
Grifos ducha 36
Grifos ducha 2 aguas 36
Grifos electrónicos 42
Grifos extensibles 38
Grifos monomado altura 600 37
H
Horno compacto de convección 233
Horno de convección 232
Horno gastronomía 232
Horno panadería 236
Horno regenerador a baja temperatura 239
Horno ultra rápido. Speed oven 230
Hornos de brasa 237
I
Inducción 245
Inducción de encastre 246
Inducción de sobremesa 245
Islas de congelación 302
L
Largueros 71
Lavabos 30
Lavamanos de pie 32
Lavamanos murales 31
Lavaporcionador 169
Lavautensilios altura 650 mm 199
Lavautensilios altura 800 mm 200
Lavavajillas apertura frontal 183
Lavavajillas de arrastre de cestas compactos 194
Lavavajillas de arrastre de cestas compactos con túnel de secado 194
Lavavajillas de capota 188
Lavavajillas de capota posibilidades de instalación 190
Lavavasos 177
M
Máquinas de hielo 358
Máquinas de hielo de cubito macizo 358
Máquinas de hielo granular 358
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 29
Mesa preparación de verduras 29
Mesas abatidores congeladores 335

edenox

Mesas angulares 54
Mesas baño María 60
Mesas cafeteras, mesas frente mostrador 61
Mesas calientes 56
Mesas centrales con puertas pasantes, mesas de trabajo 49
Mesas centrales desmontadas, mesas de trabajo 47
Mesas de altura 600 mm 53
Mesas de terraza 57
Mesas de trabajo 47
Mesas de trabajo angulares 54
Mesas de trabajo angulares con puertas 54
Mesas de trabajo, accesorios 53
Mesas de trabajo, cajonera y cajones 53
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa con luz y calor 58
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa neutras 58
Mesas de trabajo, estantes para mesas centrales y murales 52
Mesas estanterías cafetería, frente mostrador 62
Mesas murales con cubetas 55
Mesas murales con puertas, mesas de trabajo 49
Mesas murales desmontadas, mesas de trabajo 47
Mesas murales sin estante inferior 55
Mesas para lavavajillas de capota 189
Mesas para mantenimiento de congelados (serie 600) 282
Mesas para mantenimiento de congelados Gatronorm (serie GN 1/1) 290
Mesas refrigeradas 279
Mesas refrigeradas con cajones (serie 600) 281
Mesas refrigeradas con fregadero (serie 600) 280
Mesas refrigeradas frente mostradores (serie 600) 283
Mesas refrigeradas Gastronorm (serie GN 1/1) 285
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones (serie GN 1/1) 287
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero (serie GN 1/1) 286
Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes (serie GN 1/1) 288
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm (serie GN 1/1) 289
Mesas refrigeradas Gastronorm para la preparación de pizzas (serie GN 1/1) 293
Mesas refrigeradas para la preparación de ensaladas y pizzas 293
Mesas refrigeradas serie 600 279
Microondas 228
Muebles bajos para Gama snack estándar 218
Muebles baño María 60

P

Panel e-feel (abatidores de temperatura) 333
Pantalla mantenedora de calor 244
Pantallas para buffet, Drop-In 111
Peana para lavavasos 28
Perfiles divisorios Gastronorm 169
Picadora de carne PA 268
Picadoras de carne PI 267
Placas calientes de sobremesa 244
Placas fry-top vitrocerámicas 243
Placas refrigeradas para pegado bajo encimera 95
Planchas fry-tops a gas y eléctricas, gama snack 650 215
Planchas fry-tops a gas, gama snack 550 222
Planchas fry-tops eléctricas encastrable 221
Porta platos mural 152

R

Recipiente recoge-cubiertos 169
Recipientes Gastronorm de acero inoxidable 166

S

Salamandra eléctrica ultra rápida 226
Salamandras gratinadoras con techo móvil 226
Seguridad e higiene 83
Self-service, correbandejas 142
Self-service, dispensador de vasos 136
Self-service, elemento para carro caliente dispensador de platos 136
Self-service, estanterías con luz y con luz y calor 142
Self-service, estanterías de cristal y acero inoxidable 140
Self-service, estructuras con luz y calor para isla central 142
Self-service, isla central baño María 134
Self-service, isla central frío 132
Self-service, mesas calientes 134
Self-service, mesas neutras 135
Self-service, mueble dispensador de cestas 136
Self-service, muebles ángulo 138
Self-service, muebles baño María 133
Self-service, muebles caja 137
Self-service, muebles dispensadores de platos 135
Self-service, muebles fríos (cubas y placas) 131
Self-service, paneles decorativos 143
Self-service, posa platos 135
Self-service, ruedas 144
Self-service, tolva de pan, bandejero y cubertero 139
Self-service, vitrina refrigerada 131
Self-service, zócalos 144
Soportes de pared para brazos trituradores 272
Soportes para marmitas para brazos trituradores 272
SousVide portatil 258
SousVide, baño maría estático 257

T

Tapas Gastronorm 167
Termoselladora de barquetas 258
Terraza, mesas para 57
Tostadora eléctrica de cinta 240
Tubos rebosadero y válvulas de desagüe 29
Túnel de secado con lavavajillas de arrastre de cestas compactos 194

V

Vinacotecas Enolux 123
Vitrina refrigerada mural tiendas conveniencia 354
Vitrinas expositoras de cristal recto y curvo 349
Vitrinas expositoras de sobremesa pastelería 346
Vitrinas expositoras de sobremesa refrigeradas y calientes 345
Vitrinas expositoras refrigeradas 349
Vitrocerámica 244

W

Wok, inducción de encastre 246
Wok, inducción de sobremesa 246

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 (carta, fax o 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 (en la península Ibérica) por el medio que estime oportuno edenox, repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos de pedidos inferiores a 600 €.

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, tanto 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.

WEB: www.edenox.es
TWITTER: https://twitter.com/edenox3
INSTAGRAM: https://www.instagram.com/edenox_es
LINKEDIN: https://www.linkedin.com/company/edenox
FACEBOOK: https://www.facebook.com/Edenox-100689618308249
YOUTUBE - PLAY EDENOX: https://www.youtube.com/channel/UCfKv9px2PI8zoWmufZaff6A