

2026

CATÁLOGO

tu proveedor integral de hostelería



Fabricante especialista en soluciones de frío,
exposición y equipamiento profesional
para hostelería.

CATÁLOGO 2026

tu proveedor
integral
de hostelería

edenox.es





Tu proveedor integral de hostelería

Edenox es una marca con espíritu de fabricante y la ambición de convertirse en un referente como proveedor integral de hostelería, ofreciendo soluciones completas para la distribución y exposición de alimentos, la fabricación de acero inoxidable y la comercialización de maquinaria para hostelería y colectividades.

Con un enfoque claro en la calidad, la competitividad, la innovación y la rapidez en los plazos de entrega, trabajamos día a día para estar siempre cerca de las necesidades de nuestros clientes. Edenox simboliza la unión de nuestra esencia y nuestra experiencia con el material que mejor nos define, el acero inoxidable.





edenox

la esencia y sus espacios

Simple pero diferente, como el acero inoxidable. Este ingrediente activo, combinado con el estilo Edenox, da forma y materializa este catálogo. Dos características definen nuestra esencia: el material empleado en todos nuestros artículos, el acero inoxidable, y nuestra capacidad de transformar este material en un estilo único y lleno de personalidad.

El resultado es el estilo edenox, una filosofía de trabajo que aplicamos día a día en nuestros diseños, productos y en nuestra oferta. Nuestra visión ha sido siempre la misma: ofrecer una amplia gama de soluciones estandarizadas, mejoradas continuamente en diseño y materiales, integrando nuevas ideas y soluciones sin perder el diseño característico de edenox.



50

25 edenox





equilibrados por naturaleza



**Si algo no es sostenible,
también es antieconómico**



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



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

La calidad nunca es un accidente; siempre es el resultado de un esfuerzo inteligente. En Edenox, nuestro sistema de calidad supervisa cuidadosamente el desempeño de puntos clave y desarrolla acciones internas para corregir cualquier desviación en los estándares establecidos. Este compromiso con la mejora continua garantiza que nuestros productos y servicios cumplan con las expectativas de nuestros clientes.



1 - CANARIAS:

Alejandro Fernández
C/ General Bravo 70 PI CRUZ DE LA GALLINA
JINAMAR - TELDE - 35001 LAS PALMAS
M +34 670 50 13 19
a.fernandez@edenox.com

2 - CENTRO Y NORTE:

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

3 - ANDALUCÍA - EXTREMADURA MURCIA - ALBACETE:

Pedro Campaña Barranco
M +34 607 51 62 52
p.campaña@edenox.com

4 - ZONA ESTE:

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

5 - NOROESTE:

Ramiro Lestón Ares
M +34 671 07 13 84
r.leston@edenox.com

6 - PORTUGAL:

Paulo Pires
M +351 937 285 304
M +34 670 43 02 21
p.pires@edenox.com

7 - CATALUÑA ANDORRA:

José Manuel Romero
M +34 637 45 93 25
j.m.romero@edenox.com

OFICINA COMERCIAL CENTRAL:

Ester López
M +34 664 570 269
T +34 93 565 13 18
e.lopez@edenox.com

**OFICINAS:**

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

POSTVENTA:

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

FÁBRICA:

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



Novedades edenox 2026

Más información en la web edenox.es



Grifería industrial profesional

Grifo monomando con ducha extraíble 40mm

Diseñado para responder a las exigencias reales de la cocina profesional, este grifo monomando con ducha combina funcionalidad, resistencia y comodidad de uso. Su caño de 400 mm ofrece un mayor espacio de trabajo en fregaderos industriales, facilitando el lavado de ollas, bandejas GN y utensilios de gran volumen.



Grifería industrial profesional

Grifos electrónicos

La nueva grifería electrónica permite un uso sin contacto, mejorando la higiene y optimizando el consumo de agua en la cocina profesional. Fabricada con materiales de alta calidad, ofrece un funcionamiento fiable y duradero, adaptado a entornos de trabajo intensivo.



Grifería industrial profesional

Pedales

Nuevos pedales de accionamiento higiénico que permiten controlar el agua sin contacto manual, mejorando la seguridad y optimizando el consumo en la cocina profesional.





Armarios de limpieza

AL2P-106 S1

Nuestros armarios para artículos de limpieza están diseñados para ofrecer un almacenamiento seguro, higiénico y organizado de artículos y productos de limpieza, garantizando el cumplimiento de las normativas de sanidad.

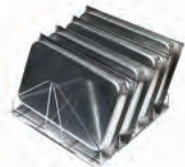
Nueva versión S1: permite incorporar estantes adicionales en la parte izquierda, aumentando la capacidad de almacenamiento según las necesidades.



Lavabandejas altura 400 mm

LU-60-40

Diseñado para bandejas 60x40, menaje y utensilios, ofrece altas prestaciones con bajo coste operativo. El LU 60-40 combina cuba y calderín en acero inoxidable, control electrónico con pantalla LCD y ciclos rápidos para maximizar la productividad. Cesta de lavado de 600 x 500 mm.



Lavautensilios

Lavautensilios altura 650 y 800 mm

Nueva gama de lavautensilios. Incluye funciones avanzadas como Autostart, que inicia el ciclo al cerrar la puerta; Termostop, que asegura la temperatura mínima de aclarado; y Función GREEN, que optimiza el consumo energético entre ciclos. También gestiona de forma automática la dosificación de detergente y abrillantador, regulable desde el propio panel.



Cocción Modular

Inducción 600

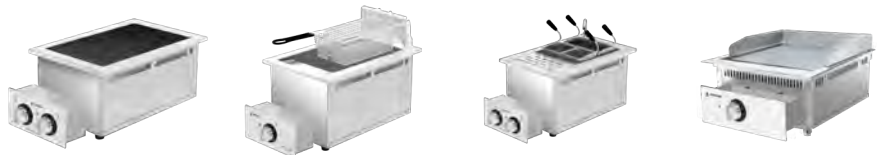
Línea profesional de cocción – potencia, precisión y durabilidad para cocinas de alto rendimiento. Cada equipo está fabricado en acero inoxidable, integra sistemas de protección contra sobrecalentamiento y cuenta con filtros de aire que optimizan la ventilación y prolongan su vida útil. Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas industriales.



Gama inducción encastrable

Snack 650 encastrable

Línea profesional de cocción empotrable – potencia, precisión y diseño para cocinas de alto rendimiento. Una gama diseñada para integrarse con elegancia en encimeras, módulos de buffet y estaciones abiertas, combinando control absoluto, durabilidad extrema y rendimiento profesional. Todos los equipos cuentan con caja de control externa, montable en el cuerpo o de forma independiente.



Freidoras profesionales

Freidora sobremesa 10 L

Freidoras construidas en acero inoxidable con regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad. El modelo de 10 litros de 4, 5Kw simple y doble. Incluyen un relé, que protege los componentes frente a sobrecargas por exceso de corriente.



Freidoras profesionales

Freidora de pie

La TF-10 PIE está fabricada en acero inoxidable y equipada con un depósito de 16 litros, ofrece una capacidad de aceite aproximada de 10,5 litros, ideal para un uso intensivo en hostelería. Potencia de 6 kW garantiza un calentamiento rápido y estable. El panel frontal integra indicadores luminosos de funcionamiento (Power / Heat).



Tostadoras profesionales

Tostadora profesional de 1 piso

La TOST-1 es una tostadora compacta de un solo nivel, perfecta para cocinas con espacios reducidos o necesidades de tostado medio. Funcionamiento mediante resistencias superiores de cuarzo, que proporcionan calor por radiación directa. Control mediante termostato regulable que mantiene automáticamente la temperatura establecida (50-250 °C). Temporizador de 15 minutos con señal de fin de ciclo.



Soporte mural microondas

EMM - 65

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.



Cortadoras de fiambre

Gama estándar y automática

La nueva gama de cortadoras de fiambre están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutive 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..



Cortadoras de fiambre

Discos teflonados

Discos teflonados para cortadoras de fiambre, ideales para quesos y alimentos grasos. Su recubrimiento ofrece antiadherencia, menor fricción y mayor higiene, reduciendo esfuerzos y tiempos de limpieza. Permiten un corte uniforme y continuo incluso con fiambres. Disponibles en diámetros de 195, 220, 250 y 300 mm.



Cortadoras de fiambre automática

CGSP-300-A

La CGSP-300-A es una cortadora de mesa automática especialmente diseñada para todo tipo de alimentos. Ofrece dos modos de funcionamiento —manual y automático— adaptándose a diferentes necesidades de producción. Su estructura robusta, motor eficiente y cuchilla de Ø300 mm garantizan cortes uniformes con un espesor regulable de 0 a 11 mm.



Envasadoras de sensor Sline Plus

Sline -20 2A GAS

El equipo incorpora Sensor Control System para ajustar el ciclo y lograr vacío profesional del 100 %, con opción MAP para gas inerte. Su sistema de prefiltrado protege la bomba de 20 m³/h y permite trabajar con líquidos. Es ideal para restauración, catering y envasado de productos sólidos o líquidos.



Mesa refrigerada doble temperatura

Mesas de cajones Flexidrawer

Las mesas de cajones Flexidrawer GN 1/1 de Edenox ofrecen alta versatilidad gracias a cajones compatibles con cubetas GN 1/1 de 150 mm y un sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal, ideal para espacios reducidos. Incorporan estructura en acero inoxidable AISI-304, control digital convertible entre refrigeración y congelación, refrigerante R-290, evaporador anticorrosión, encimera con peto sanitario, ruedas con freno y condensador con filtro frontal para mantenimiento sencillo.



Mesa refrigerada doble temperatura

Mesas Snack y Gastronorm

Las mesas de doble temperatura Edenox integran dos zonas de refrigeración y una de congelación con sistemas independientes, garantizando máxima versatilidad. Su construcción en acero inoxidable AISI-304, refrigeración ventilada con condensador frontal, aislamiento de 60 mm, control electrónico, puertas con cierre automático.



Enfriadores de botellas

EB-100-I

Botellero compacto en acero inoxidable, totalmente inyectado, con interior de uniones curvas para limpieza fácil. Incluye ventilación apta para instalación encajonada, unidad condensadora extraíble, puertas correderas, separadores, pies regulables y evaporador estático. Ofrece control por termostato, desagüe interior, aislamiento sin CFC y funcionamiento entre +2 y +8 °C.



Expositor refrigerado mural

Expositor puertas correderas

Expositor refrigerado con interior en acero galvanizado epoxi y exterior en acero inoxidable negro. Aislamiento de poliuretano inyectado, evaporador ventilado y condensador en serpentín. Puertas de vidrio doble con anticondensación y cerradura. Control electrónico con visor digital, iluminación superior y dos estantes. Funciona entre +2 y +8 °C con refrigerante R-290.



Fuentes de agua

Hidra 3S 65 NG

En Edenox, hemos creado las fuentes de agua pensando en las necesidades del sector HORECA, combinando innovación, sostenibilidad y elegancia en un único producto. Conectadas directamente a la red de agua, estas fuentes garantizan un suministro continuo de agua purificada, disponible tanto a temperatura ambiente, fría y con gas.



Armarios blancos refrigerados

Alta eficiencia energética

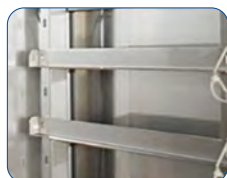
Nuevos modelos de alta eficiencia energética que combinan diseño moderno y funcionalidad para entornos profesionales. Su interior con uniones curvas facilita la limpieza, mientras que la puerta reversible con tirador integrado y cerradura aporta comodidad y seguridad. Incorporan control digital de temperatura, ventilación interior y refrigeración estática para un frío homogéneo. Ofrecen 3 parrillas superiores, 1 inferior y guías antivuelco para una organización óptima.



Armarios blancos refrigerados

Pastelería

Armarios de refrigeración para pastelería, compatibles con bandejas Euronorma 600 × 400 mm. Presentan exterior en chapa epoxi blanco resistente y cuerpo interior en acero inoxidable higiénico. Incluyen 10 pares de guías, puerta reversible con tirador y cerradura. Ofrecen alta eficiencia energética, control digital de temperatura, ventilación interna para frío homogéneo y desagüe para limpieza sencilla.



Armarios refrigerados

Expositor de bebidas Serie 2

La serie S-2 de armarios refrigerados está diseñada para una exposición óptima de alimentos y bebidas, garantizando una conservación estable en temperatura positiva. Iluminación LED superior y lateral para una visibilidad uniforme. Dispone de desescarche automático, puerta de doble acristalamiento, cuatro parrillas regulables y control térmico mediante sondas internas.



Abatidor de temperatura

Modo descongelación

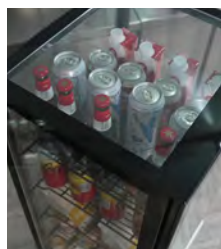
Esta gama de abatidores, como novedad, incorpora un nuevo ciclo de descongelación, basado en 3 niveles en función de la carga, los cuales, permiten descongelar lentamente el alimento, dándole una mayor funcionalidad al abatidor, y ahorrando mucha más energía comparado con la descongelación en un horno convencional.



Vitrina expositoras refrigeradas

Vitrinas verticales de sobremesa

La VIVES Serie 1 han sido rediseñadas para dar protagonismo absoluto al producto. Su estructura completamente acristalada, incluso en el techo, permite una visión 360° del producto, desde cualquier ángulo, creando una exposición más atractiva y llamativa.



Vitrina expositoras refrigeradas

Vitrinas refrigeradas de exposición

La nueva VICO-300 Serie 1 ha sido rediseñada para ofrecer una visión 360° del producto. Su acabado negro, iluminación LED y refrigeración ventilada garantizan una exposición uniforme y atractiva. Incorpora estantes regulables, control digital de temperatura y evaporación automática del desescarche, convirtiéndola en una solución versátil para cualquier punto de venta.



Vitrina pastelería

Cristal recto

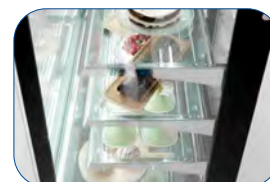
Vitrinas refrigeradas con acabado negro y apertura frontal abatible para facilitar la limpieza. Ofrecen refrigeración ventilada y desescarche automático. Incluyen tres estantes regulables con iluminación LED, puertas correderas posteriores y cristales templados dobles. Su diseño en acero inoxidable garantiza durabilidad, siendo ideales para pastelerías y cafeterías.



Vitrina pastelería

Cristal curvo

Vitrinas refrigeradas con acabado negro y apertura frontal abatible para facilitar la limpieza. Ofrecen refrigeración ventilada y desescarche automático. Incluyen tres estantes regulables con iluminación LED, puertas correderas posteriores y cristales templados dobles. Su diseño en acero inoxidable garantiza durabilidad, siendo ideales para pastelerías y cafeterías.



Máquina de hielo

Fabricador cubito macizo tras barra

Nuevos fabricantes de hielo de 60 Kg y 165 kg, contruidos íntegramente en acero inoxidable, ofrece máxima fiabilidad y durabilidad gracias a componentes de alta calidad y control electrónico con autodiagnos. Produce cubitos macizos y cristalinos mediante aspersión, ideales para enfriamiento prolongado. Su ventilación frontal y diseño compacto lo hacen perfecto para instalación bajo barra o encastrado, incluso en ambientes tropicalizados hasta 43 °C.





Índice general

▶ PREPARACIÓN ESTÁTICA	página 24-83
▶ DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS	página 84-151
▶ LAVADO DE VAJILLA	página 148-185
▶ COCCIÓN	página 186-221
▶ PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN	página 222-247
▶ FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES DE TEMPERATURA	página 248-341



A chef with a beard and long hair tied back, wearing a white chef's coat and a black apron, is looking upwards and to the left. He is in a kitchen with a grey marble backsplash. On a shelf behind him are various kitchen items: a copper pot, a glass pitcher, a wooden cutting board, a blue hand mixer, and a metal stand. To the right, there is a large industrial food processor. The text 'Preparación estática' is overlaid on the image.

Preparación estática

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

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



 edenox



Fregaderos industriales

Fregaderos industriales, bastidores y estantes	página 30
Fregaderos industriales gama gran capacidad	página 32
Fregaderos soldados para lavavajillas	página 33
Fregaderos soldados con puertas	página 34
Fregaderos y mesas especiales	página 36
Lavabos	página 37
Lavamanos murales	página 38
Lavamanos de pie	página 39

Fregaderos Industriales

FIRMEZA Y ROBUSTEZ

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**



Nuestros fregaderos industriales están concebidos para ofrecer una solidez excepcional incluso en los entornos de trabajo más exigentes. Fabricados con materiales de primera calidad y estructuras altamente resistentes, garantizan una estabilidad superior y una larga vida útil.

Una solución profesional pensada para quienes priorizan fiabilidad y durabilidad.



Fregaderos gama 600

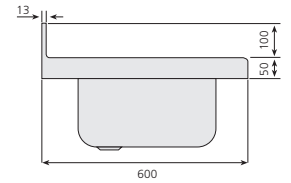
- Encimeras de profundidad 600 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.
- Las encimeras están embutidas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



FI-126/11-D



FI-186/21-D



	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas	Descripción
	FI-66/10	19004681	600 x 600	500 x 400 x 250	1 Cubeta
	FI-76/10	19004734	700 x 600	500 x 500 x 300	1 Cubeta
	FI-106/11-D	19004726	1000 x 600	400 x 400 x 250	1 Cubeta + 1 Esc. D
	FI-106/11-I	19004727	1000 x 600	400 x 400 x 250	1 Cubeta + 1 Esc. I
	FI-126/11-D	19004781	1200 x 600	500 x 400 x 250	1 Cubeta + 1 Esc. D
	FI-126/11-I	19004782	1200 x 600	500 x 400 x 250	1 Cubeta + 1 Esc. I
	FI-136/11-D	19004744	1300 x 600	500 x 500 x 300	1 Cubeta + 1 Esc. D
	FI-136/11-I	19004745	1300 x 600	500 x 500 x 300	1 Cubeta + 1 Esc. I
	FI-106/20	19004783	1000 x 600	400 x 400 x 250	2 Cubetas
	FI-126/20	19004829	1200 x 600	500 x 400 x 250	2 Cubetas
	FI-146/21-D	19004830	1400 x 600	400 x 400 x 250	2 Cubetas + 1 Esc. D
	FI-146/21-I	19004831	1400 x 600	400 x 400 x 250	2 Cubetas + 1 Esc. I
	FI-166/21-D	19004908	1600 x 600	500 x 400 x 250	2 Cubetas + 1 Esc. D
	FI-166/21-I	19004909	1600 x 600	500 x 400 x 250	2 Cubetas + 1 Esc. I
	FI-186/21-D	19004964	1800 x 600	500 x 500 x 300	2 Cubetas + 1 Esc. D
	FI-186/21-I	19004965	1800 x 600	500 x 500 x 300	2 Cubetas + 1 Esc. I



Bastidores y bastidores para lavavajillas 600 mm (sin estante)

- Construidos totalmente en acero inoxidable Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.



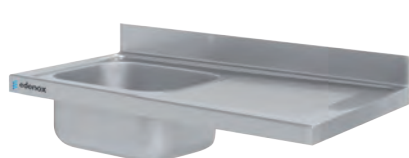
Estantes 600 mm

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

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

Fregaderos gama 700

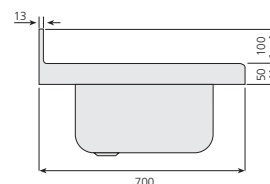
- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.



FI-127/11-D



FI-187/21-D



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



Bastidores y bastidores para lavavajillas 700 mm (sin estante)

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



Estantes 700 mm

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

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

Fregaderos industriales gama gran capacidad

Fregaderos Gama gran capacidad

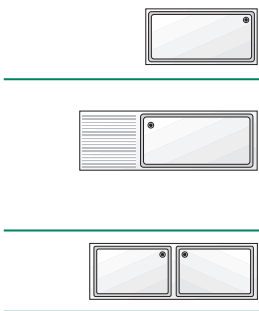
- Encimera de profundidad 700 mm con fregaderos, peto posterior de 100 mm de altura y frontal de 50 mm de altura. Totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas de gran capacidad para el lavado de grandes utensilios con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora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



FI-107/10



FI-167/11-D



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



Bastidores 700 mm (sin estante)

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



Estantes 700 mm

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

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

Fregaderos soldados para lavavajillas

- Conjuntos totalmente soldados y suministrados montados, fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado pulido satinado.
- El diseño del bastidor proporciona una excelente robustez y durabilidad del conjunto. Cada cuba incorpora válvula de desagüe y rejilla para la instalación de rebosadero.
- Las patas, construidas en tubo de 40 x 40 mm y regulables en altura, permiten la colocación de lavavajillas de hasta 850 mm de altura. Además, las patas están adelantadas 60 mm de la pared para salvar la curva sanitaria y facilitar el paso de las instalaciones de red.

2

GAMA 500 mm:

- Modelos con 1 o 2 cubetas y 1 escurridor (a derecha o izquierda).
- Incluyen peto posterior de 30 mm de altura (30 x 0,8 mm) y frontal de encimera de 30 mm, fabricada en chapa de 0,8 mm de espesor.

GAMA 550 mm:

- Modelos con 1 cubeta y 1 escurridor (a derecha o izquierda).
- Incorporan peto posterior de 100 mm de altura y frontal de encimera de 50 mm, fabricada en chapa de 1 mm de espesor.
- Diseñados para lavavajillas de apertura frontal de 600 x 600 mm.

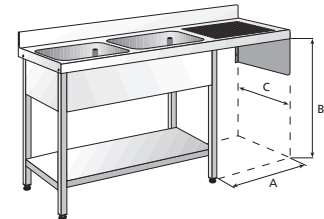
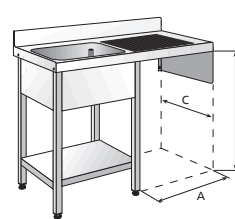
600 y 700 mm:

- Conjuntos totalmente soldados, diseñados para incorporar lavavajillas estándar de 600 x 600 mm bajo los escurridores o lavavasos estándar de 430 x 475 mm.
- Incluyen peto posterior de 100 x 15 mm totalmente soldado y encimeras embutidas en chapa de 1 mm de espesor.
- Se suministran con estante inferior incluido y una escuadra de acero inoxidable para fijación mural, que refuerza el apoyo del extremo del escurridor.



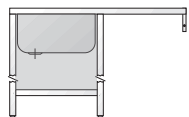
FSBE-126-LD + AFG-540

GRAN ROBUSTEZ.
Se suministran montados.



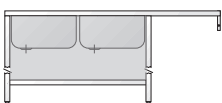
1 Cubeta + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C
1000 x 500	475	790-855	500
1200 x 550	600	790-855	550
1200 x 600	600	790-855	600
1200 x 700	600	790-855	700

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



Fregaderos con bastidor con 1 cubeta + 1 escurridor

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



Fregaderos con bastidor con 2 cubetas + 1 escurrido

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación
FSBE-186-LD	19014336	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-186-LI	19014337	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-187-LD	19014344	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas
FSBE-187-LI	19014345	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas

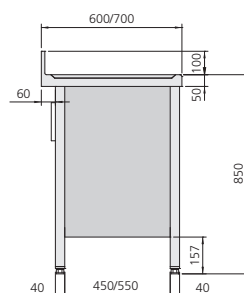


FCP-126/11-D

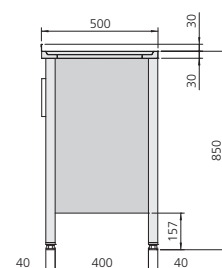


Fregaderos soldados con puertas

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



Gama 500



Gama 600 y 700

Gama 500



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

Gama 600 y 700



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	Nº puertas
FCP-66/10	19012765	600 x 600	-	500 x 400 x 250	Abatible	1
FCP-77/10	19012766	700 x 700	-	500 x 500 x 300	Abatible	1
FCP-106/11-D	19012767	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-106/11-I	19012768	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-127/11-D	19012771	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2
FCP-127/11-I	19012772	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2
FCP-126/20	19012773	1200 x 600	-	500 x 400 x 250	Corredera	2
FCP-127/20	19014365	1200 x 700	-	500 x 500 x 300	Corredera	2



FSB-147-ESC

Fregadero escurridor

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

GRAN ROBUSTEZ.
Se suministran montados.



Gran capacidad de trabajo. Excelente calidad de materiales.

Fregadero escurridor

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



FSBCO-186-D + AFG-540

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

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

Fregaderos y bastidores soldados

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

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



Peana para lavavasos

- Diseñada para incrementar la ergonomía del puesto de trabajo, esta peana eleva el lavavasos hasta una altura óptima, reduciendo esfuerzos innecesarios y facilitando las operaciones de carga y descarga.
- Fabricada íntegramente en acero inoxidable, garantiza máxima resistencia, estabilidad y durabilidad incluso en entornos profesionales de uso intensivo.

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



FV-66

Fregadero vertedero

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

GRAN ROBUSTEZ.
Se suministran montados.



Fregadero vertedero

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



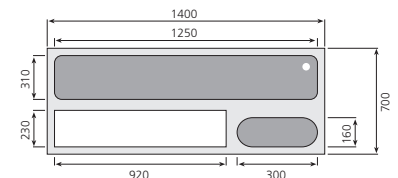
MPVM-147



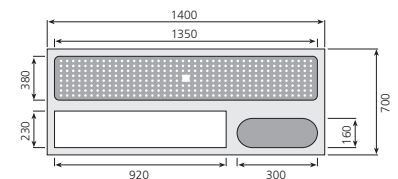
MPCM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

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



MPVM-147



MPCM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

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



LB-P

Lavabos

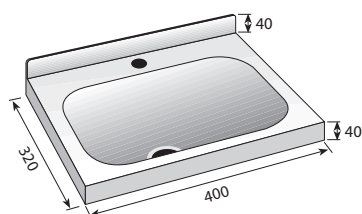
- Lavabos fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobrees en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios para dar máxima robustez y facilitar su limpieza e higiene.
- Incorporan válvula de desagüe.
- Se incluye orificio para grifería.
- No incluye grifería.
- Los modelos rectangulares también pueden utilizarse para la fabricación de lavamanos.
- Modelos LB: Para sujetar a la pared (incluyen los accesorios necesarios).

Lavabos murales

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)
LB-P	19004465	380 x 300 x 180	235 x 220 x 120



LB-43



Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

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



Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

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

Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

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

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



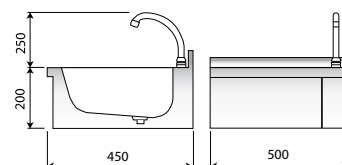
CEL-18



LM-54

Lavamanos murales

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

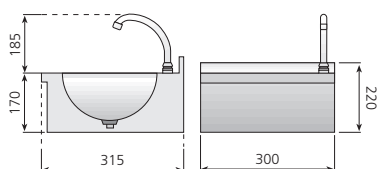


Lavamanos murales

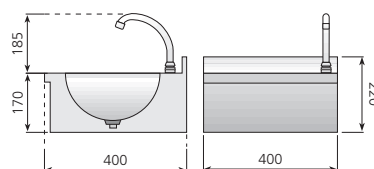
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LM-54	19004648	Lavamanos mural	500 x 450 x 200



LM-33



LM-44



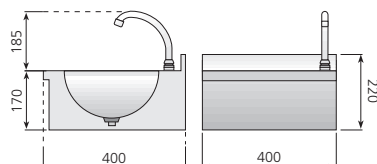
Cubas embutidas y pulidas.



Dosificador de jabón en acero inoxidable.



LM-44-D



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

Lavamanos murales

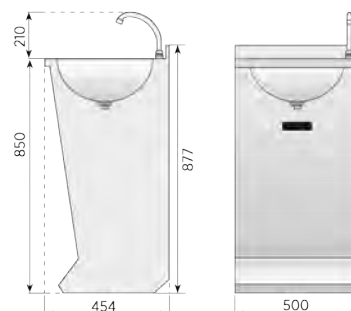
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LM-33	19010076	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	300 x 315 x 170
LM-44	19010077	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 170
LM-44-D	19013875	Lavamanos con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 170



LP-54

Lavamanos de pie

- Lavamanos LP-44 y LP-44-D con "Sistema PUSH". Pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento.
- Completamente construido en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobes 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 equipamiento estándar:
- Botón temporizado con fácil operación del pie.
- Caño con soporte giratorio (excepto modelo electrónico).
- Mezclador y llaves para regular el flujo de agua fría y caliente.
- Tubos flexibles de 1/2 "para agua a alta presión. Conexión de drenaje de 1 1/2 ".
- Válvula de drenaje.



Lavamanos de pie

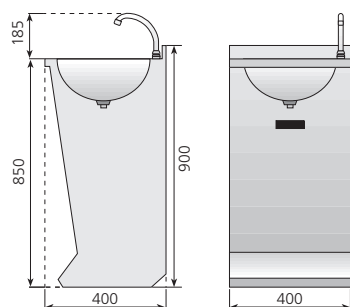
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
LP-54	19004746	Lavamanos de pie	500 x 450 x 850



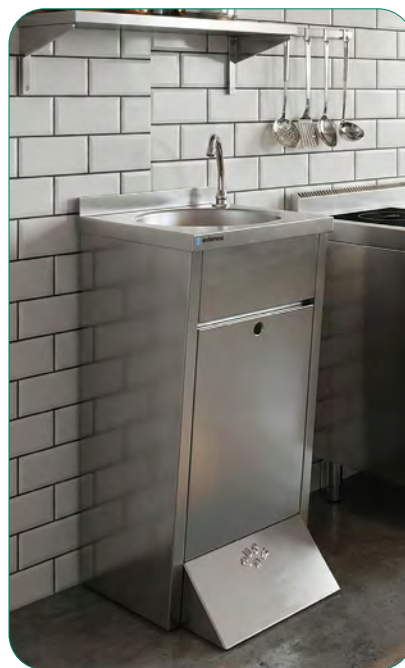
LP-44



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



LP-44 / LP-44-D



Lavamanos de pie

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



Grifería industrial

Grifos de ducha

página 42

Grifos extensibles

página 45

Grifos monomando

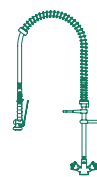
página 46

Grifos pedal

página 47

Accesorios

página 47



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 terminal y soporte pared en cromado pulido, mantiene sus características de anticorrosión y estabilidad en el tiempo.

Ducha en plástico especial, conforme a las normas internacionales más estrictas respecto a la composición de materiales y su toxicidad.

El diseño de la ducha está pensado para el trabajo diario en una cocina. Por ello el caudal de agua sale de la ducha de manera homogénea y concentrada.

Incluye como dotación estándar todos los accesorios para su fijación, y los latiguillos flexibles para la conexión a la red.

Gancho para ducha acero cromado. Incorpora palanca de latón cromado. Con anillo-clip para su uso en continuo. Incluye válvula anti-retorno.

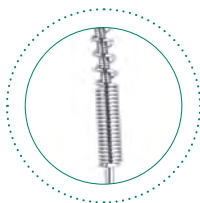
Cuerpos de latón y cromado de alta calidad y dureza. Calidad contrastada en todos los mecanismos internos de apertura y cierre.



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



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



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



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



Modelos con y sin caño intermedio incorporado.

Grifos ducha

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



GDS S1



GD1 S1



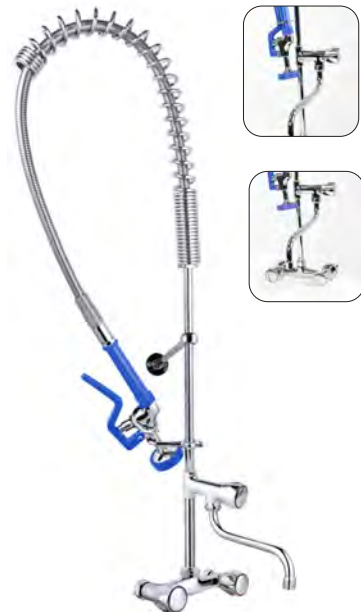
GD1C S1



GD2 S1



GD2C S1



GDP2C S1

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



GDM2CB S1



GDM2 S1



GDM2C S1

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



GDM2C-60 S1



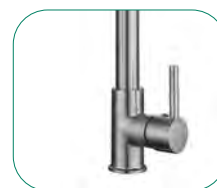
GDM2-40

Grifos altura 600mm y 400mm

- Grifos profesionales especialmente diseñados para espacios reducidos.
- Disponibles en 600 mm y en la nueva medida de 400 mm, ofrecen soluciones versátiles y fiables para entornos Horeca con poco espacio operativo.
- Fabricados con materiales de alta resistencia y acabados de calidad, se instalan fácilmente mediante fijación en la base, sin necesidad de anclaje a pared.
- La versión 400 mm, de diseño monomando, incorpora ducha extraíble con muelle flexible y doble función chorro/ducha, proporcionando mayor alcance y eficiencia en las tareas de lavado de utensilios y bandejas de gran volumen.



Grifos profesionales, para aquellas instalaciones con espacio reducidos.



Modelo	Referencia	Descripción
GDM2C-60 S1	19104214	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm
GDM2-40	19114933	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 400 mm



GX-100 S1



Grifos extensibles

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



Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10

Modelo	Referencia	Radio de trabajo	Longitud máxima manguera (mm)
GX-100 S1	19102942	Base fija y manguera totalmente flexible	Grifo extensible de 10 metros con pistola
GX-150 S1	19102941	Base fija y manguera totalmente flexible	Grifo extensible de 15 metros con pistola



GM-PL-25 S1

Grifos monomando

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



GM-PL-30 S1



GML-30 S1



GB-30 S1



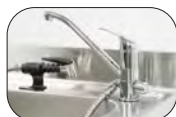
GM2D E

Modelo	Referencia	Descripción
GM-PL-25 S1	19104168	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm
GM-PL-30 S1	19104215	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm
GML-30 S1	19102940	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral
GB-30 S1	19102919	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm
GM2DEX S1	19113419	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble

GDHM2

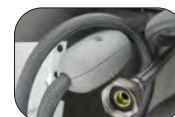


Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared.



GM2DEX S1

Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble



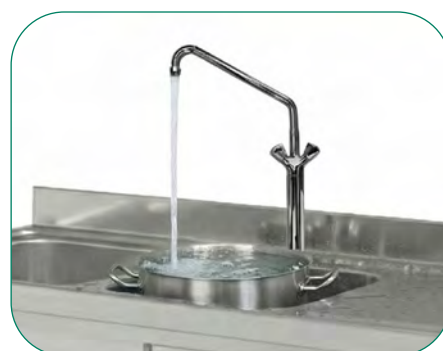
GMP-30 S1



GB-CL-70 E



GB-CL-30 S1



Modelo	Referencia	Descripción
▶ GM2DEX S1	19113419	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble
GDHM2	19010667	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.
▶ GB-CL-30 S1	19113424	Grifo monobloc columna 2 aguas
GB-CL-70 E	19033609	Grifo columna 1 agua
▶ GMP-30 S1	19113365	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga

Grifos monomando espacios reducidos

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



GM-CB-16 S1



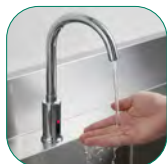
Bajo barra



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



CEL-12 S1



Grifos electrónicos

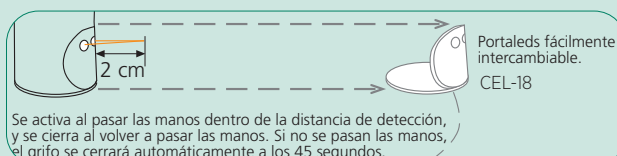
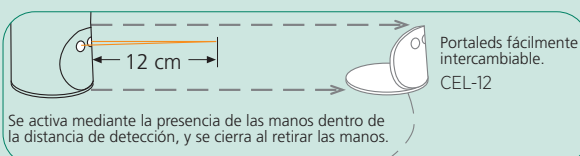
- Grifos automáticos con activación por infrarrojos para un uso sin contacto, garantizando higiene y comodidad. Incorporan sensores de alta precisión con diseño antivandálico y detección regulable entre 10 y 15 cm.
- Fabricados en latón cromado de alta resistencia, con caja estanca y protección IP65. Incluyen sistema de seguridad que cierra la electroválvula ante cortes de corriente o agotamiento de pilas.
- Para mantener la instalación en óptimas condiciones, realizan un aclarado automático de 1 minuto cada 24 h después del último uso. Equipados con mezclador de dos aguas, latiguillo flexible y doble filtración en la entrada de agua y en la electroválvula.

Especificaciones

- Alimentación: DC 6V (pilas AA) o AC 110V
- Consumo: <0,5 mW
- Presión: 0,1-0,6 MPa
- Temperatura: 1-45 °C
- Caudal: hasta 16 L/min
- Conformidad con directivas europeas CE.



CEL-18 S1



Modelo	Referencia	Descripción
CEL-12 S1	19114050	Caño electrónico
CEL-18 S1	19114046	Caño electrónico alto orientable



G1P2S S1



G2P2S S1

Grifo de pedal

- Grifos de pedal edenox, una excelente elección para aquellos que buscan una combinación perfecta entre funcionalidad, eficiencia e higiene. Con su diseño moderno y robusto, facilitan el acceso al agua de manera segura y evitan la propagación de gérmenes, asegurando un entorno limpio y saludable para todos los usuarios.
- Grifos de pedal para instalación en suelo.
- Modelo G1P2S E de pedal y 2 aguas.
- Modelo G2P2S E de doble pedal: 2 entradas de agua y 1 salida.

Modelo	Referencia	Descripción
G1P2S S1	19113910	Grifo pedal de 1 agua
G2P2S S1	19113909	Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo



GR S1



GR E

Accesorios



FXI-100



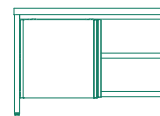
CL-20

Modelo	Referencia	Descripción
GR S1	19104166	Ducha ergonómica con regulación de caudal, salida de agua continua y válvula de retención. Conexión: rosca 7/8"-20 UNEF (Ø 21,9 mm).
CL-20	19000417	Caño para lavamanos. Conexión 1/2" G
FXI-100	19001117	Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. 1000 mm. Conexión 1/2" G
GR E	19018656	Ducha lavavajillas/lavaverduras máxima ergonomía con dispositivo de regulación del caudal, sistema de salida de agua continua y válvula de retención. Conexión 1/2" G
CON G1/2-7/8	19114214	Conector adaptador de rosca de G1/2" a 7/8" para sustituir fácilmente las duchas antiguas modelo GR E por el nuevo modelo GR S1



Mesas de trabajo

Mesas de trabajo	página 52
Mesas de altura 600mm	página 53
Mesas de trabajo con puertas	página 55
Mesas con cajones	página 56
Cubos para usos varios	página 56
Mesas de ángulo	página 57
Mesas murales con cubeta	página 58
Mesas calientes	página 59
Mesas terraza	página 60
Estanterías sobremesa con luz y calor	página 61
Baños María sobremesa	página 63
Mesas cafeteras	página 64
Mesas estanterías cafetería	página 65
Armarios de pared	página 66
Armarios de pie y limpieza	página 67
Armarios calentadores de platos	página 67



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 servir las 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.





Mesas centrales y murales

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

Gama 500 mm

Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 500 x 850	MCD-65	19066493
800 x 500 x 850	MCD-85	19066494
1000 x 500 x 850	MCD-105	19066495
1200 x 500 x 850	MCD-125	19066496
1400 x 500 x 850	MCD-145	19066497
1600 x 500 x 850	MCD-165	19066498
1800 x 500 x 850	MCD-185	19066499
2000 x 500 x 850	MCD-205	19066510
2200 x 500 x 850	MCD-225	19066511
2400 x 500 x 850	MCD-245	19066512

Gama 500 mm

Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia
MMD-65	19066513
MMD-85	19066514
MMD-105	19066515
MMD-125	19066516
MMD-145	19066517
MMD-165	19066518
MMD-185	19066519
MMD-205	19066530
MMD-225	19066531
MMD-245	19066532

Gama 600 mm

Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 600 x 850	MCD-66	19012801
700 x 600 x 850	MCD-76	19066534
800 x 600 x 850	MCD-86	19012802
900 x 600 x 850	MCD-96	19066535
1000 x 600 x 850	MCD-106	19005117
1100 x 600 x 850	MCD-116	19066538
1200 x 600 x 850	MCD-126	19005213
1300 x 600 x 850	MCD-136	19066541
1400 x 600 x 850	MCD-146	19005397
1500 x 600 x 850	MCD-156	19012803
1600 x 600 x 850	MCD-166	19005467
1700 x 600 x 850	MCD-176	19066543
1800 x 600 x 850	MCD-186	19005577
1900 x 600 x 850	MCD-196	19066546
2000 x 600 x 850	MCD-206	19005690
2100 x 600 x 850	MCD-216	19066547
2200 x 600 x 850	MCD-226	19066608
2300 x 600 x 850	MCD-236	19066609
2400 x 600 x 850	MCD-246	19006041

Gama 600 mm

Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia
MMD-66	19012830
MMD-76	19066672
MMD-86	19012831
MMD-96	19066673
MMD-106	19005123
MMD-116	19066674
MMD-126	19005248
MMD-136	19066675
MMD-146	19005432
MMD-156	19012832
MMD-166	19005500
MMD-176	19066676
MMD-186	19005595
MMD-196	19066677
MMD-206	19005698
MMD-216	19066678
MMD-226	19066679
MMD-236	19066680
MMD-246	19006042

Gama 700 mm

Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
600 x 700 x 850	MCD-67	19012804	MMD-67	19012833
700 x 700 x 850	MCD-77	19066639	MMD-77	19066630
800 x 700 x 850	MCD-87	19012805	MMD-87	19012373
900 x 700 x 850	MCD-97	19066640	MMD-97	19066631
1000 x 700 x 850	MCD-107	19005208	MMD-107	19005216
1100 x 700 x 850	MCD-117	19066641	MMD-117	19066632
1200 x 700 x 850	MCD-127	19005333	MMD-127	19005401
1300 x 700 x 850	MCD-137	19066642	MMD-137	19066633
1400 x 700 x 850	MCD-147	19005478	MMD-147	19005502
1500 x 700 x 850	MCD-157	19012806	MMD-157	19012836
1600 x 700 x 850	MCD-167	19005537	MMD-167	19005573
1700 x 700 x 850	MCD-177	19066643	MMD-177	19066634
1800 x 700 x 850	MCD-187	19005699	MMD-187	19005743
1900 x 700 x 850	MCD-197	19066644	MMD-197	19066635
2000 x 700 x 850	MCD-207	19005947	MMD-207	19005948
2100 x 700 x 850	MCD-217	19066645	MMD-217	19066636
2200 x 700 x 850	MCD-227	19066646	MMD-227	19066637
2300 x 700 x 850	MCD-237	19066647	MMD-237	19066638
2400 x 700 x 850	MCD-247	19006241	MMD-247	19006251

Gama 700 mm

Mesas murales desmontadas

Gama 800 mm

Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
600 x 800 x 850	MCD-68	19076601	MMD-68	19076621
800 x 800 x 850	MCD-88	19076602	MMD-88	19076622
1000 x 800 x 850	MCD-108	19076603	MMD-108	19076623
1200 x 800 x 850	MCD-128	19076604	MMD-128	19076624
1400 x 800 x 850	MCD-148	19076605	MMD-148	19076627
1600 x 800 x 850	MCD-168	19076606	MMD-168	19076628
1800 x 800 x 850	MCD-188	19076607	MMD-188	19076629
2000 x 800 x 850	MCD-208	19076608	MMD-208	19076640
2200 x 800 x 850	MCD-228	19076609	MMD-228	19076641
2400 x 800 x 850	MCD-248	19076620	MMD-248	19076642

Gama 800 mm

Mesas murales desmontadas



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 AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Encimera conforme a las más exigentes normativas sanitarias, fabricadas con chapa de 1,2 mm de espesor y frontal de 50 mm, reforzada con omegas longitudinales.
- Se suministran montadas.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior incluido.

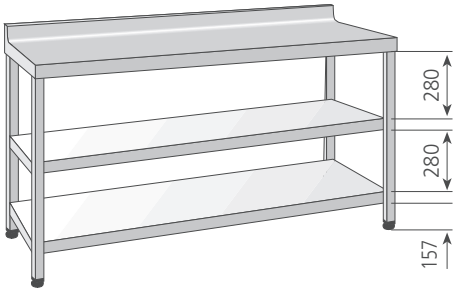
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)
MCB-86	19004950	800 x 600 x 600
MCB-106	19005049	1000 x 600 x 600
MCB-126	19005122	1200 x 600 x 600
MCB-146	19005256	1400 x 600 x 600
MCB-166	19005431	1600 x 600 x 600



EB-185

Estantes intermedios opcionales 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	Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 500 x 850	EB-65	19066648	600 x 800	EB-68	19076644
800 x 500 x 850	EB-85	19066649	800 x 800	EB-88	19076645
1000 x 500 x 850	EB-105	19066650	1000 x 800	EB-108	19076646
1200 x 500 x 850	EB-125	19066651	1200 x 800	EB-128	19076647
1400 x 500 x 850	EB-145	19066652	1400 x 800	EB-148	19076648
1600 x 500 x 850	EB-165	19066653	1600 x 800	EB-168	19076649
1800 x 500 x 850	EB-185	19066654	1800 x 800	EB-188	19076650
2000 x 500 x 850	EB-205	19066655	2000 x 800	EB-208	19076651
2200 x 500 x 850	EB-225	19066656	2200 x 800	EB-228	19076652
2400 x 500 x 850	EB-245	19066657	2400 x 800	EB-248	19076653

Estantes para mesas de 800 mm

Estantes para mesas de 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
600 x 600	EB-66	19004554	600 x 700	EB-67	19014301
700 x 600	EB-76	19004573	700 x 700	EB-77	19004611
800 x 600	EB-86	19014299	800 x 700	EB-87	19004624
900 x 600	EB-96	19066658	900 x 700	EB-97	19066665
1000 x 600	EB-106	19004623	1000 x 700	EB-107	19004644
1100 x 600	EB-116	19066659	1100 x 700	EB-117	19066666
1200 x 600	EB-126	19004645	1200 x 700	EB-127	19004686
1300 x 600	EB-136	19004680	1300 x 700	EB-137	19066667
1400 x 600	EB-146	19004685	1400 x 700	EB-147	19004704
1500 x 600	EB-156	19014300	1500 x 700	EB-157	19014302
1600 x 600	EB-166	19004702	1600 x 700	EB-167	19004771
1700 x 600	EB-176	19066660	1700 x 700	EB-177	19066668
1800 x 600	EB-186	19004743	1800 x 700	EB-187	19004777
1900 x 600	EB-196	19066661	1900 x 700	EB-197	19066669
2000 x 600	EB-206	19004776	2000 x 700	EB-207	19004810
2100 x 600	EB-216	19066662	2100 x 700	EB-217	19004827
2200 x 600	EB-226	19066663	2200 x 700	EB-227	19066670
2300 x 600	EB-236	19066664	2300 x 700	EB-237	19066671
2400 x 600	EB-246	19004778	2400 x 700	EB-247	19004805

Estantes para mesas de 700 mm

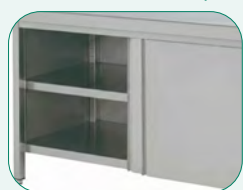


MMP-166

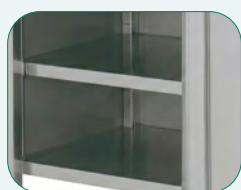
Mesas murales con puertas

- Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas. Encimera con frontal de 50 mm, cantos redondeados y omegas de refuerzo transversales para máxima estabilidad. Chasis robusto que garantiza un rendimiento óptimo en el trabajo.
- Puertas con deslizamiento superior mediante rodamientos y deslizamiento inferior por pletina bajo el estante, lo que facilita la limpieza y evita acumulación de residuos. Cierre automático al final del recorrido.
- Estante intermedio liso, regulable en altura, con pliegue frontal y refuerzo longitudinal. El estante es regulable y extraíble sin afectar la estabilidad de la mesa. Patas de tubo de 40 x 40 mm, ajustables en altura.
- Fabricada íntegramente en acero inoxidable con acabado pulido satinado. Dos puertas correderas con tirador integrado a toda la altura, 4 puertas en los modelos con puerta pasante.
- Gracias a su diseño y materiales, esta mesa ofrece una calidad y robustez superior a los estándares del mercado, ideal para quienes buscan durabilidad y alto rendimiento.

Mesas murales con puertas



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

Mesas murales con puertas



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



Peto completamente soldado y pulido.



Puertas correderas con tope al final del recorrido.



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

Gama 600 mm Mesas murales con puertas

Gama 700 mm Mesas murales con puertas

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

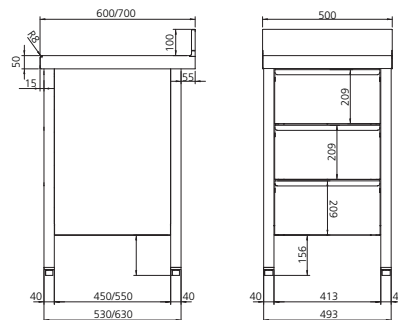
Mesas con cajones y con hueco para cubo de desperdicios - Cubos para desperdicios



MM-56-3C

Mesa mural con cajones

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



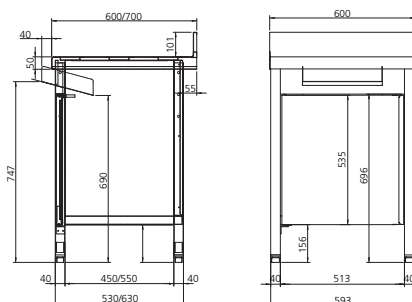
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)
MM-56-3C	19012629	500 x 600 x 850
MM-57-3C	19012857	500 x 700 x 850



MMP-66-D

Mesa mural con puerta y sin base para desperdicios

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



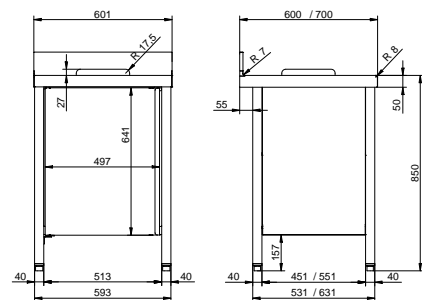
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)
MMP-66-D	19012601	600 x 600 x 850	510 x 450 x 690
MMP-67-D	19012207	600 x 700 x 850	510 x 550 x 690



MMP-66-O

Mesa mural con puerta y con orificio para desperdicios

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



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



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

Cubos para usos varios

- Su máxima higiene los hace recomendable para el estocaje y transporte de cualquier producto alimenticio (azúcar, harina, líquidos, etc.), así como para el desbarasado de vajilla o desperdicios.
- Fondo embutido para la posibilidad de contener líquidos y para facilitar su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorpora 4 ruedas giratorias insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se pueda alojar debajo de mesas de trabajo u obradores.
- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado.
- CUV-105 - modelo con pedal.

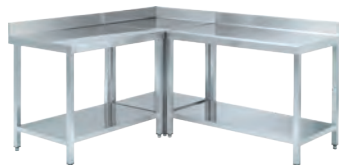
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo
CUV-50	19004667	Ø 390 x 610	50	Tapa
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	Tapa
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal



MMA-66

Mesas de ángulo

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



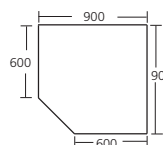
MM-106 + MMA-66 + MM-126

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

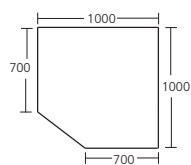


MMAP-106

Puerta abatible
con retorno
automático



MMAP-106



MMAP-107

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 AISI 304 18/10.
- 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 chasis del mueble.
- Patas regulables en altura.



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

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



CM-6

Cajón montado en mesa.



CJ-46

Cajonera con 4 cajones.

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.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
CM-6	19004641	600 x 570 x 196	Cajón desmontado (kit) para mesas de 600 mm
CM-7	19004643	610 x 570 x 196	Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm
CM-8	19111413	710 x 570 x 196	Cajón desmontado (kit) para mesas de 800 mm
CJ-46	19004873	505 x 468 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 600 mm
CJ-47	19014431	505 x 568 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 700 mm

Mesas murales con cubeta - Mesas de trabajo murales sin estante inferior

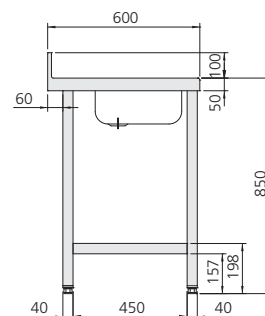


MCU-146-I-GM



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

Se suministran montadas



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



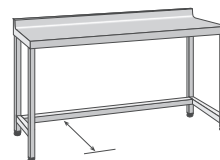
MMS-186

Gama 600 mm

Mesas 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 chasis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa.
- Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Mesas sin estante inferior para poder introducir otros elementos en la parte inferior (carros, cubos, recipientes varios, etc.).

Se suministran montadas



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

Gama 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
800 x 600 x 850	MMS-86	19040875	800 x 700 x 850	MMS-87	19040876
1000 x 600 x 850	MMS-106	19012582	1000 x 700 x 850	MMS-107	19014421
1200 x 600 x 850	MMS-126	19014416	1200 x 700 x 850	MMS-127	19014422
1400 x 600 x 850	MMS-146	19014417	1400 x 700 x 850	MMS-147	19014423
1600 x 600 x 850	MMS-166	19014418	1600 x 700 x 850	MMS-167	19012559
1800 x 600 x 850	MMS-186	19012583	1800 x 700 x 850	MMS-187	19014424
2000 x 600 x 850	MMS-206	19014419	2000 x 700 x 850	MMS-207	19014425
2400 x 600 x 850	MMS-246	19014420	2400 x 700 x 850	MMS-247	19014426

Mesas calientes

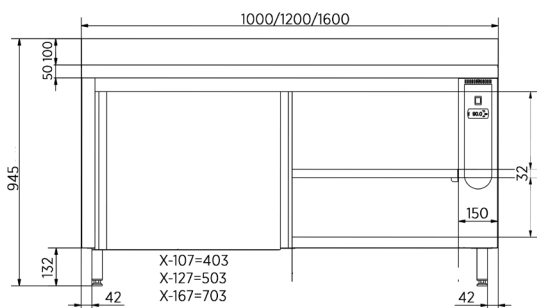
- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos, sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción en acero inoxidable con acabado satinado y doble pared aislada.
- Puertas inyectadas que le confieren robustez y un aislamiento eficiente que se traduce en ahorro energético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

Mesas calientes murales

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



MMP-167-CA



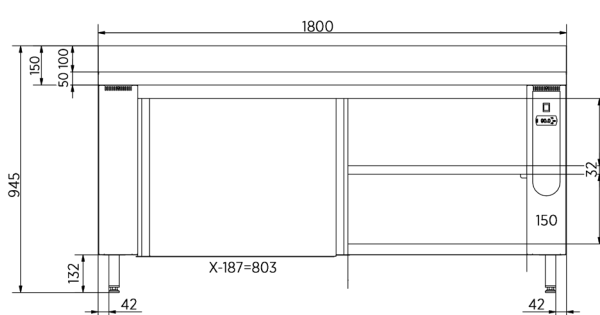
Dimensiones para modelos 107, 127 y 167

Mesas calientes pasantes

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



MMP-187-CA



Dimensiones para modelos 187

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



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

Mesas terraza

Las mesas terraza han sido especialmente diseñadas para establecimientos de hostelería que cuentan con espacios al aire libre, proporcionando una solución práctica, moderna y robusta para facilitar la preparación, servicio y recogida de alimentos y bebidas en exteriores.

Hemos mejorado su robustez con un chasis completamente soldado que integra una barandilla superior, cumple la función de peto y mejora el agarre y transporte de la mesa.

- Chasis robusto completamente soldado, con barandilla superior, que proporciona seguridad y facilidad durante el transporte y manejo de la mesa.
- Paneles de madera intercambiables, que permiten modificar la apariencia para adaptarse a distintos ambientes. Bajo pedido, puede fabricarse con paneles de acero inoxidable o pintados en negro.
- Cajones con guías telescópicas, amortiguación y cerradura, minimizando el ruido y protegiendo los objetos almacenados.
- Estante intermedio regulable en altura con varilla metálica, que aporta seguridad adicional al almacenamiento, evitando el movimiento de la mercancía durante el desplazamiento.
- Ruedas de alta resistencia: Cuatro ruedas de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno, para un desplazamiento estable y seguro en distintos terrenos.
- Portabandejas opcional: Ideal para almacenar bandejas de camarero cuando no están en uso, optimizando el espacio y el orden.
- Esta mesa de terraza combina funcionalidad, diseño robusto y flexibilidad, adaptándose a las exigencias del servicio en exteriores en establecimientos de hostelería.



MT-1045 C S1



MT-1045 CP S1



MT-1560 CP S1

Modelo	Referencia	Medidas (mm) / Descripción	Nº puertas	Nº cajones
MT-1045 C S1	19109187	1010 x 450 x 1150	-	2
MT-1045 CP S1	19109186	1010 x 450 x 1150	2	2
MT-1560 CP S1	19108833	1500 x 600 x 1150	3	3
PBMT S1	19109189	Porta bandejas camarero para Mesa Terraza	-	-



EC-14



ECO-1000

Armarios esterilizador funcionamiento con lámpara UV y Ozono

- Totalmente fabricados en acero inoxidable. Robusto, fabricado para aplicaciones profesionales.
- En el modelo EC-14, 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. Cuba embutida con cantos sanitarios para facilitar la limpieza del interior del armario.
- Modelos ECO, 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.
- Incorporan microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- En todos los modelos se ha dado un acabado completamente robusto, profesional y de calidad para garantizar su durabilidad.



Capacidad de almacenamiento de 14 cuchillos



Sistema de esterilización mediante ozono

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Tipo
EC-14	19078540	472 x 120 x 575	14	8	230 V-50/60-Hz	Luz UV
ECO-500	19078758	600 x 176 x 600	16	8	230 V - 50 Hz	Ozono
ECO-1000	19078759	1000 x 170 x 700	28	8	230 V - 50 Hz	Ozono

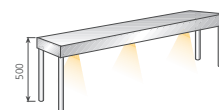


Estanterías sobremesa con luz y calor

- Con lámparas halógenas para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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.
- 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.

Estantería ESMC-170.

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



ESMC-110

1 estante

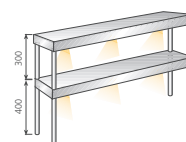
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ESMC-110	19003391	1100 x 325 x 500	900
ESMC-170	19003392	1700 x 325 x 500	1200



ESMC-112

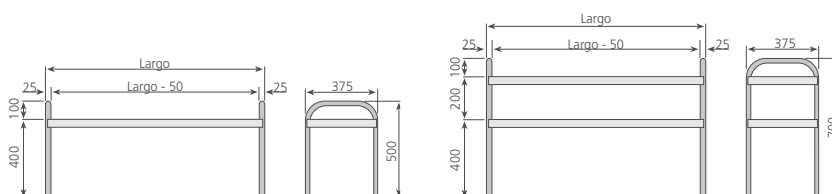
2 estantes

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



Estanterías sobremesa neutras

- Para facilitar la preparación de comidas y su distribución.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 4 largos de 1300 mm a 1900 mm.
- Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.



ESM-131

1 estante

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



ESM-132

2 estantes

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



BMSM-211

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.

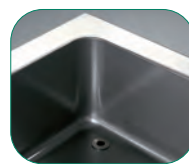


BMSM-211

Baño María sobremesa con agua.



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 (KW)	Voltaje	Frecuencia	Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm
BMSM-111	19004916	456 x 641 x 372	0,700	230V	50/60Hz	1
BMSM-211	19005015	750 x 600 x 333	1,400	230V	50/60Hz	2
BMSM-311	19005121	1059 x 641 x 372	2,100	230V	50/60Hz	3



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 (KW)	Alimentación eléctrica	Frecuencia
BMSM-1/1 170-E	19046783	328 x 533 x 240	1,500	230V	50/60Hz

**MBMR-16**

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 AISI-304 18/10.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 178)
- 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	Voltaje	Frecuencia	Potencia eléctrica (kW)	Temperatura	Interior
MBMR-12	19107029	1200 x 700 x 850	3	230V	50/60Hz	3,541	+30 +90 °C	Reserva
MBMR-16	19107070	1600 x 700 x 850	4	230/400V	50/60Hz	3,541	+30 +90 °C	Reserva
MBM-12	19107071	1200 x 700 x 850	3	230V	50/60Hz	2,100	+30 +90 °C	Neutro
MBM-16	19107072	1600 x 700 x 850	4	230/400V	50/60Hz	2,100	+30 +90 °C	Neutro

**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.
- Fabricadas íntegramente en acero inoxidable, garantizan durabilidad y fácil limpieza.
- La cuba embutida, diseñada para cubetas GN de 200 mm de profundidad, cuenta con esquinas redondeadas y está soldada al sobre, formando una pieza compacta y robusta. En el extremo inferior incorpora un grifo para el vaciado del agua, lo que facilita las tareas de limpieza y mantenimiento.
- El calentamiento indirecto del agua se realiza mediante resistencias de silicona situadas bajo la cuba, lo que mejora el rendimiento y reduce el consumo eléctrico. La mesa dispone además de un excelente aislamiento contra irradiaciones térmicas.
- Incluye un estante liso inferior para almacenamiento y un panel de mandos protegido con interruptor, piloto luminoso y termostato regulable. El cable espiral con clavija de toma de tierra incorpora soporte para recogerlo cuando no está conectado.
- Estas mesas son ideales no solo para mantener alimentos calientes en cocinas profesionales, sino también para buffets y servicios de autoservicio, donde aportan eficiencia, seguridad y una presentación impecable.
- Importante: antes de poner en marcha el baño María, la cuba debe contener agua.
- Las cubetas Gastronorm no están incluidas en la dotación.



Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	Medida total (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia eléctrica (kW)	Voltaje	Frecuencia
BMSR-311	19003460	1076 x 600 x 850	3	2,100	230V	50/60Hz
BMSR-411	19007977	1400 x 600 x 850	4	2,100	230V	50/60Hz

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.
- Tolla 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

1 Estante



MAC-1060



MAC-1560



MAC-2060



MAC-2560

1 Estante

Dimensiones	Modelo	Referencia	Cajones
990 x 598 x 1034	MAC-1060-O	19056203	1
1491 x 598 x 1034	MAC-1560-O	19056204	2
2016 x 598 x 1034	MAC-2060-O	19056205	2
2541 x 598 x 1034	MAC-2560-O	19056206	2



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
KEMC-1560	19014433	1000	600	KIT MAC-1060/1560	1 para MAC-1060/ 2 para MAC-1560
KEMC-2060	19014434	2025	600	KIT MAC-2060	2
KEMC-2560	19014435	2550	600	KIT MAC-2560	2



Profundidad 350 mm

Mesas estanterías cafetería frente mostrador

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

Profundidad 350 mm 1 o 2 estantes



Largo 1000 mm



Largo 1500 mm



Largo 2025 mm



Largo 2550 mm

350 mm

1 estante

2 estantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
990 x 354 x 1034	MA-1035	19005247	MA-1035-2E	19006744
1490 x 354 x 1034	MA-1535	19005576	MA-1535-2E	19014436
2016 x 354 x 1034	MA-2035	19005946	MA-2035-2E	19014437
2541 x 354 x 1034	MA-2535	19003405	MA-2535-2E	19014438



Profundidad 600 mm

Profundidad 600 mm 1 o 2 estantes



Largo 1000 mm



Largo 1500 mm



Largo 2025 mm



Largo 2550 mm

600 mm

1 estante

2 estantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
990 x 598 x 1034	MA-1060	19005648	MA-1060-2E	19014439
1491 x 598 x 1034	MA-1560	19003439	MA-1560-2E	19014440
2016 x 598 x 1034	MA-2060	19003440	MA-2060-2E	19005579
2541 x 598 x 1034	MA-2560	19003441	MA-2560-2E	19005580



AP-104

Armarios de pared

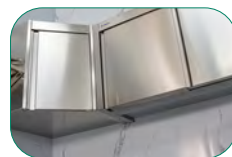
- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina industrial y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir con las normativas de sanidad.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante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



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



Construidos totalmente en acero inoxidable.



Sencillo sistema de anclaje a la pared

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



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.



Construido totalmente en acero inoxidable.

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



ANA-106



ANA-146

Armarios de Cocina Industrial en Acero Inoxidable

- Diseñados para optimizar la organización y el aprovechamiento del espacio en cocinas profesionales, estos armarios contribuyen significativamente a mejorar la higiene y cumplir con las normativas sanitarias vigentes.
- Los modelos ANA-66 y ANA-106 están equipados con puertas pivotantes; uno de ellos incluye cerradura con llave para mayor seguridad. Por otro lado, los modelos ANA-126, ANA-146 y ANA-166 incorporan puertas correderas con sistema de rodamientos, sin cerradura.
- Todos los armarios cuentan con estantes regulables en altura y están fabricados íntegramente en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza. Además, disponen de patas de acero inoxidable ajustables para asegurar una instalación nivelada en cualquier superficie.

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



AL2P-106 S1



Armarios para artículos de limpieza

- Nuestros armarios para artículos de limpieza están diseñados para ofrecer un almacenamiento seguro, higiénico y organizado de artículos y productos de limpieza, garantizando el cumplimiento de las normativas de sanidad.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable con acabado satinado, destacan por su estructura sólida, rígida y duradera, ideal para entornos profesionales que requieren máxima resistencia y fácil mantenimiento.
- Características principales:
 - Estantes interiores de acero inoxidable, regulables en altura para una organización flexible.
 - Nueva versión S1: permite incorporar estantes adicionales en la parte izquierda, aumentando la capacidad de almacenamiento según las necesidades.
 - Puertas abatibles con bisagras robustas.
 - Cerradura con llave para mayor seguridad.
 - Pies regulables en acero inoxidable que aportan estabilidad en superficies irregulares.
 - Una solución práctica, resistente y adaptable, pensada para mantener siempre en orden los equipos y productos de limpieza.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas / Descripción
AL1P-66	19005620	600 x 600 x 1750	1
AL2P-106 S1	19112642	1000 x 600 x 1750	2
KEALP	19114580	527 x 469 x 22	Kit estante adicional para AL2P-106 S1



ACP-50 S1



ACP-100 S1

Armarios calentadores de platos

- Nuestros armarios calienta platos están diseñados específicamente para calentar y mantener la temperatura de los platos durante el servicio, asegurando que cada comida se sirva a la temperatura ideal.
- Con un nuevo diseño mejorado, ahora cuentan con un termostato digital que optimiza el consumo energético, garantizando una temperatura constante con un uso más eficiente de la energía.
- Construcción en Acero Inoxidable: Fabricados tanto interior como exteriormente en acero inoxidable de alta calidad, garantizando durabilidad, higiene y facilidad de limpieza.
- Termostato Digital (35 °C a 75 °C): Proporciona un control de temperatura preciso, optimizando el consumo energético.
- Estante regulable en altura.
- Puertas sin burlete, equipadas con un sistema de imanes que previene las pérdidas de temperatura.
- Aislamiento Térmico Eficiente: Equipados con paneles de aislamiento de alta eficiencia que mantienen la temperatura interna estable, reduciendo la pérdida de calor y contribuyendo a una mayor eficiencia energética.
- Capacidad Adaptable: Disponible en dos modelos según las necesidades de capacidad:
 - ACP-50 S1: Con capacidad para 50 a 60 platos en el modelo de una puerta.
 - ACP-100 S1: Capaz de almacenar entre 100 y 120 platos en el modelo de dos puertas. (La capacidad puede variar en función del espesor de los platos).

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad platos	Diámetro máx platos (cm)	Potencia (W)	Alimentación eléctrica
ACP-50 S1	19105148	410 x 433 x 850	50-60	33	450	230V - 50/60Hz
ACP-100 S1	19109019	830 x 433 x 850	100-120	34	960	230V - 50/60Hz



Estanterías

Estanterías de aluminio y polietileno

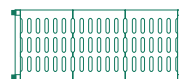
Estanterías modulares de aluminio y polietileno

Estanterías de acero inoxidable

página 72

página 76

página 82

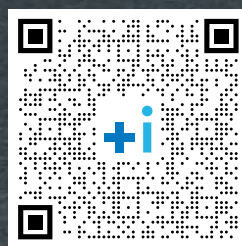
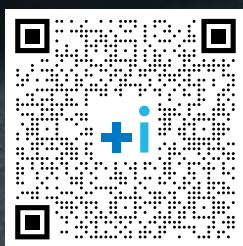


Estanterías de aluminio y polietileno



- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polipropileno 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.

Aluminio y
polietileno



Acero inox.

Sólidas y resistentes
Fácil montaje
Máxima higiene

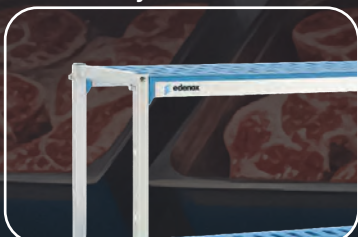
Independientes con un soporte en cada extremo del estante Fondo 400 / 500 mm:



Posibilidad de montaje en ángulo.



Fácil montaje sin herramientas.



Los soportes incorporan orificios cada 150 mm.



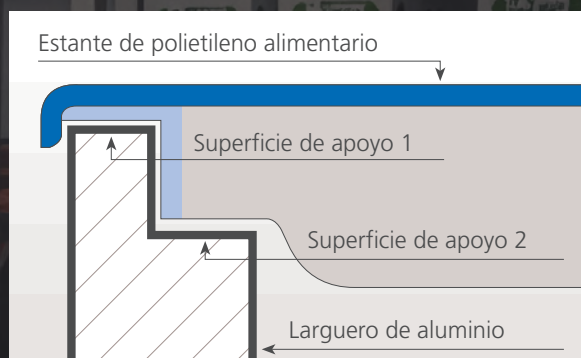
Posibilidad de incluir ruedas.



Pies de altura regulable

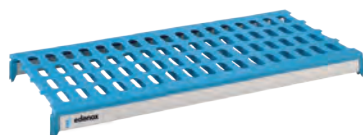


Máxima higiene y facilidad de limpieza.



- 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.





S-64

Estantes

Ancho 400 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
S-64	19004487	600 x 400
S-74	19004489	700 x 400
S-84	19004491	800 x 400
S-94	19004501	900 x 400
S-104	19004516	1000 x 400
S-114	19004519	1100 x 400
S-124	19004524	1200 x 400
S-134	19004530	1300 x 400
S-144	19004545	1400 x 400
S-154	19004549	1500 x 400
S-164	19004551	1600 x 400

Ancho 500 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
S-65	19004488	600 x 500
S-75	19004490	700 x 500
S-85	19004492	800 x 500
S-95	19004515	900 x 500
S-105	19004517	1000 x 500
S-115	19004525	1100 x 500
S-125	19004531	1200 x 500
S-135	19004547	1300 x 500
S-145	19004550	1400 x 500
S-155	19004552	1500 x 500
S-165	19004553	1600 x 500

Incluyen las parrillas y los largueros

Soportes (Ancho 400 mm)

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

Incluyen los pasadores

Soportes (Ancho 500 mm)

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

Incluyen los pasadores



P-43

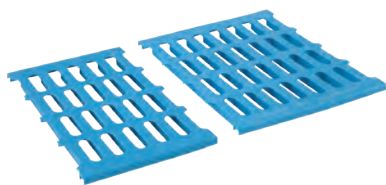
Estanterías móviles

- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polipropileno alimentario.
- 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 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 inoxidable 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 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.
- Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. El uso es para alimento empaquetado.

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



SM-44



Parrillas

- Parrillas de polipropileno 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.

PAR-43

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



GA

Ganchos para ángulos

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

Modelo	Referencia	Descripción
GA	19003353	2 ganchos por estante



PE

Pasadores

- Elementos necesarios para poder ampliar el número de estantes previstos en las medidas estándares.
- Precio por unidad.

Modelo	Referencia	Descripción
PE	19004449	4 pasadores por estante



BA-1050

Bancadas

- Diseñadas especialmente para almacenar cajas en cámaras frigoríficas y en lugares donde lo requieran las normas higiénicas.
- Estructura robusta de acero inoxidable AISI-304 18/10.

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



LAR-100

Largueros

- Los estantes de polipropileno se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estantes.

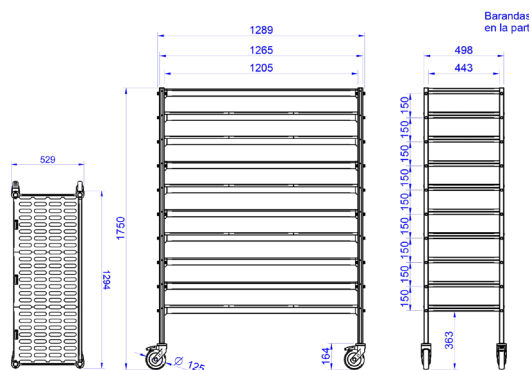
Modelo	Referencia	Medidas (mm)
LAR-60	19003223	600
LAR-70	19003225	700
LAR-80	19003350	800
LAR-90	19003228	900
LAR-100	19003360	1000
LAR-110	19003362	1100
LAR-120	19003365	1200
LAR-130	19003364	1300
LAR-140	19003373	1400
LAR-150	19003369	1500
LAR-160	19003372	1600



KCM-55

Carro para usos varios (kit)

- Estructura de aluminio anodizado con estantes de polietileno alimentario.
- Carro inoxidable.
- Los estantes pueden montarse a la altura necesaria (cada 150 mm) según la utilización requerida.
- Fácil montaje sin útiles ni herramientas.
- Va provisto de 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 de ellas con freno.
- Compuesta por 5 estantes de 1200 x 500 mm.
- Los laterales y la parte trasera del carro incorporan travesaños para evitar que los objetos puedan caerse.
- Máxima higiene y facilidad para la limpieza. Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional.
- 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.



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

Como calcular conjuntos de estanterías

- Para más facilidad, se pueden pedir las estanterías de aluminio y polipropileno 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?

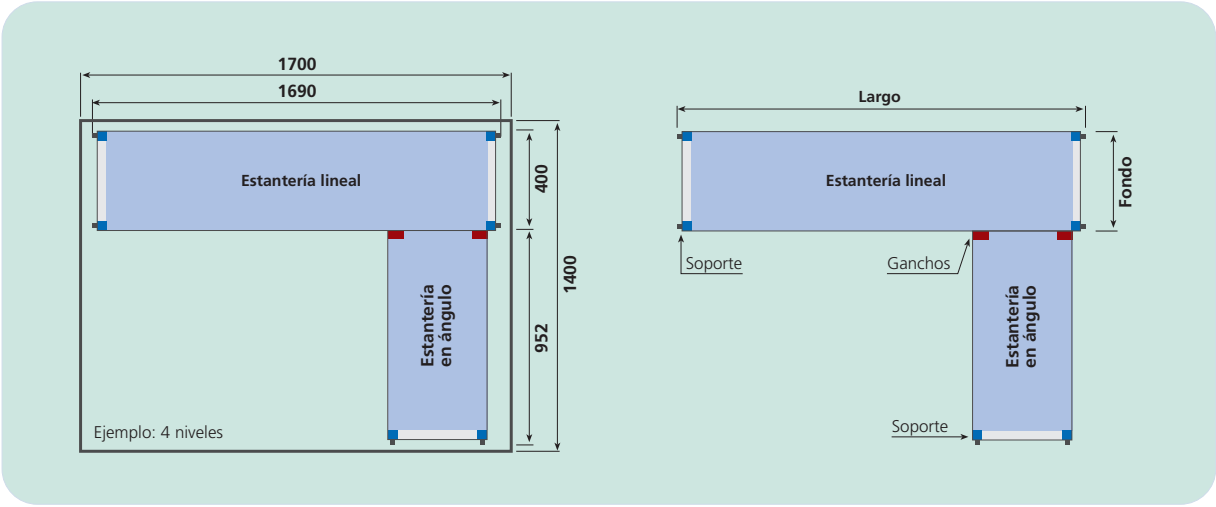
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

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 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.
- Los soportes estándares tipo “P” se pueden sustituir por soportes móviles “SM”, siempre cambiando los precios.

Estantería lineal 400 mm

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

Estantería en ángulo 400 mm

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

Estanterías modulares de aluminio y polipropileno

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

Estantería lineal de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles	Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles
	Conjunto	Conjunto	Conjunto		Conjunto	Conjunto	Conjunto
690	10	89	168	690	247	326	405
790	11	90	169	790	248	327	406
890	12	91	170	890	249	328	407
990	13	92	171	990	250	329	408
1090	14	93	172	1090	251	330	409
1190	15	94	173	1190	252	331	410
1290	16	95	174	1290	253	332	411
1390	17	96	175	1390	254	333	412
1490	18	97	176	1490	255	334	413
1590	19	98	177	1590	256	335	414
1690	20	99	178	1690	257	336	415
1726	21	100	179	1726	258	337	416
1826	22	101	180	1826	259	338	417
1926	23	102	181	1926	260	339	418
2026	24	103	182	2026	261	340	419
2126	25	104	183	2126	262	341	420
2226	26	105	184	2226	263	342	421
2326	27	106	185	2326	264	343	422
2426	28	107	186	2426	265	344	423
2526	29	108	187	2526	266	345	424
2626	30	109	188	2626	267	346	425
2726	31	110	189	2726	268	347	426
2826	32	111	190	2826	269	348	427
2926	33	112	191	2926	270	349	428
3026	34	113	192	3026	271	350	429
3126	35	114	193	3126	272	351	430
3226	36	115	194	3226	273	352	431
3326	37	116	195	3326	274	353	432
3362	38	117	196	3362	275	354	433
3462	39	118	197	3462	276	355	434
3562	40	119	198	3562	277	356	435
3662	41	120	199	3662	278	357	436
3762	42	121	200	3762	279	358	437
3862	43	122	201	3862	280	359	438
3962	44	123	202	3962	281	360	439
4062	45	124	203	4062	282	361	440
4162	46	125	204	4162	283	362	441
4262	47	126	205	4262	284	363	442
4362	48	127	206	4362	285	364	443
4462	49	128	207	4462	286	365	444
4562	50	129	208	4562	287	366	445
4662	51	130	209	4662	288	367	446
4762	52	131	210	4762	289	368	447
4862	53	132	211	4862	290	369	448
4962	54	133	212	4962	291	370	449
4998	55	134	213	4998	292	371	450
5098	56	135	214	5098	293	372	451
5198	57	136	215	5198	294	373	452
5298	58	137	216	5298	295	374	453
5398	59	138	217	5398	296	375	454
5498	60	139	218	5498	297	376	455
5598	61	140	219	5598	298	377	456
5698	62	141	220	5698	299	378	457
5798	63	142	221	5798	300	379	458

Estantería en ángulo

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

Estantería en ángulo de ancho 400 mm

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles	Largo total estantería (mm)	3 niveles	4 niveles	5 niveles
	Conjunto	Conjunto	Conjunto		Conjunto	Conjunto	Conjunto
652	500	579	658	652	737	816	895
752	501	580	659	752	738	817	896
852	502	581	660	852	739	818	897
952	503	582	661	952	740	819	898
1052	504	583	662	1052	741	820	899
1152	505	584	663	1152	742	821	900
1252	506	585	664	1252	743	822	901
1352	507	586	665	1352	744	823	902
1452	508	587	666	1452	745	824	903
1552	509	588	667	1552	746	825	904
1652	510	589	668	1652	747	826	905
1688	511	590	669	1688	748	827	906
1788	512	591	670	1788	749	828	907
1888	513	592	671	1888	750	829	908
1988	514	593	672	1988	751	830	909
2088	515	594	673	2088	752	831	910
2188	516	595	674	2188	753	832	911
2288	517	596	675	2288	754	833	912
2388	518	597	676	2388	755	834	913
2488	519	598	677	2488	756	835	914
2588	520	599	678	2588	757	836	915
2688	521	600	679	2688	758	837	916
2788	522	601	680	2788	759	838	917
2888	523	602	681	2888	760	839	918
2988	524	603	682	2988	761	840	919
3088	525	604	683	3088	762	841	920
3188	526	605	684	3188	763	842	921
3288	527	606	685	3288	764	843	922
3324	528	607	686	3324	765	844	923
3424	529	608	687	3424	766	845	924
3524	530	609	688	3524	767	846	925
3624	531	610	689	3624	768	847	926
3724	532	611	690	3724	769	848	927
3824	533	612	691	3824	770	849	928
3924	534	613	692	3924	771	850	929
4024	535	614	693	4024	772	851	930
4124	536	615	694	4124	773	852	931
4224	537	616	695	4224	774	853	932
4324	538	617	696	4324	775	854	933
4424	539	618	697	4424	776	855	934
4524	540	619	698	4524	777	856	935
4624	541	620	699	4624	778	857	936
4724	542	621	700	4724	779	858	937
4824	543	622	701	4824	780	859	938
4924	544	623	702	4924	781	860	939
4960	545	624	703	4960	782	861	940
5060	546	625	704	5060	783	862	941
5160	547	626	705	5160	784	863	942
5260	548	627	706	5260	785	864	943
5360	549	628	707	5360	786	865	944
5460	550	629	708	5460	787	866	945
5560	551	630	709	5560	788	867	946
5660	552	631	710	5660	789	868	947
5760	553	632	711	5760	790	869	948

Estanterías modulares de aluminio y polipropileno

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 esteranterías: esterantería en ángulo de 500 mm.

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

Esterantería lineal de ancho 500 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de esterantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de esterantería	Conjunto N°	Desglose de elementos de esterantería
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 esterterías: estertería en ángulo de 500 mm.

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

Estertería en ángulo de ancho 500 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto N°	Desglose de elementos de estertería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estertería	Conjunto N°	Desglose de elementos de estertería
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



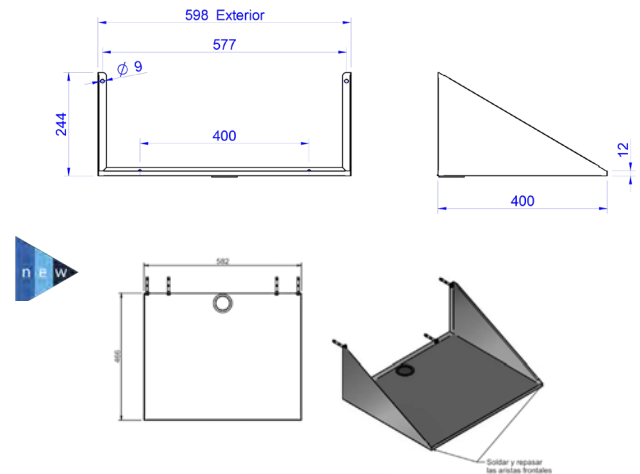
Cada microondas dispone de su estante



Orificio para pasar cables y tubos.

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.



EMM-65

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Indicado para
EMM-64	19004638	600 x 400 x 400	MICRO-1024
EMM-65	19115116	582 x 466 x 236	MICRO-1834-D



EMT

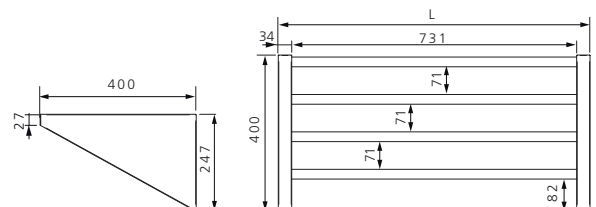


Construidas totalmente en acero inoxidable



Esteras fijas tubulares

- Construidas totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- En los modelos de tubo, éstos van soldados totalmente a los cartabones laterales.
- Esteras con cantos redondeados.



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



EML

Estanterías fijas fondo 250 mm

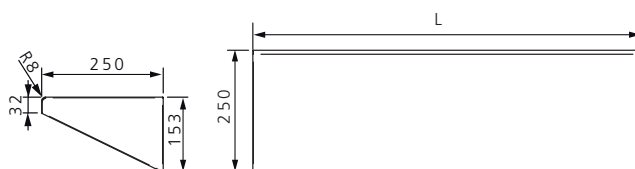
- Construidas totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- En los modelos de tubo, éstos van soldados totalmente a los cartabones laterales.
- Estanterías con cantos redondeados.



EML fondo de 250 mm



EML fondo de 250 mm



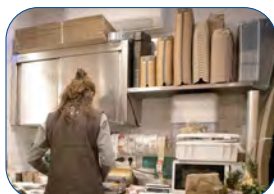
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo
EML-825	19012874	800 x 250	Lisa
EML-1025	19004572	1000 x 250	Lisa
EML-1225	19004682	1200 x 250	Lisa
EML-1425	19004701	1400 x 250	Lisa
EML-1625	19003389	1600 x 250	Lisa
EML-1825	19012572	1800 x 250	Lisa



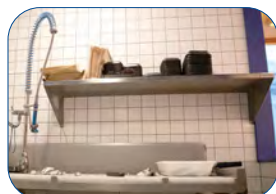
EML

Estanterías fijas fondo 400 mm

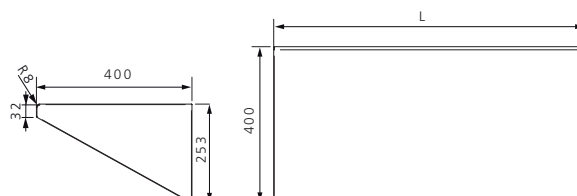
- Construidas totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- En los modelos de tubo, éstos van soldados totalmente a los cartabones laterales.
- Estanterías con cantos redondeados.



EML fondo de 400 mm



EML fondo de 400 mm



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



DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS



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

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



Drop-in

Elementos fríos

Placas refrigeradas 2 niveles

Cubas refrigeradas

Placas vitrocerámicas

Placas calientes de cristal templado

Vitrinas cúbicas con cuba refrigeradas

Vitrinas calientes

Pantallas, soportes y cristales

Accesorios

página 92

página 93

página 94

página 95

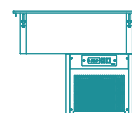
página 96

página 97

página 98

página 99

página 103



SATISFACER LOS SENTIDOS

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

MÁS QUE INGREDIENTES

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

EXPERIENCIAS ÚNICAS

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

UNA GAMA COMPLETA

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

UNA GAMA FLEXIBLE

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



Zona show cooking con soportes y cristales de protección.



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



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



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



DROP-IN edenox | En armonía con sus proyectos

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

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

UNA SOLUCIÓN PARA CADA ESPACIO



Hoteles



Gasolinera



Educación



Supermercados



Cafetería



Restaurante



Áreas de
servicio



Restauración
corporativa

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

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

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

Los elementos de refrigeración estáticos incluyen una cubeta con sistema de evaporación automática del agua del desescarche. La evaporación se realiza mediante una resistencia de 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.

edenox

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.

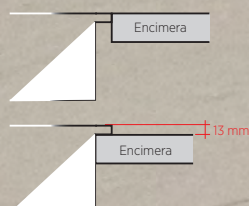
El panel está protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

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.



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:

ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA



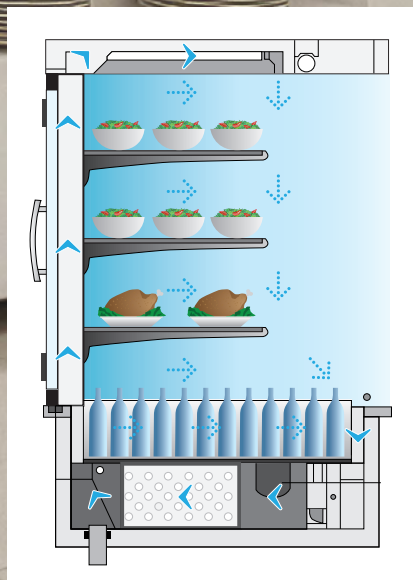
CUBAS REFRIGERADAS

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

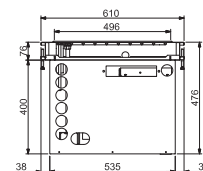
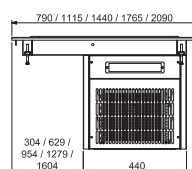
Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas, 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. Reborde perimetral para evitar desbordamiento del agua de desescarche.
- Incorporan panel de control con interruptor ON/OFF y termostato digital.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante hidrocarburo R452a.
- El enfriamiento se realiza mediante serpentín de cobre expansionado en la base de la placa, excepto la cuba con sistema ventilado.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- La fijación a la 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.
- 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 el drop-in.
- 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, se ruega consultar.
- Las placas y cubas refrigeradas se pueden suministrar con grupo remoto y sin grupo.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- En el modelo PR2GI, el panel de control se ubica en la parte posterior de la máquina.
- PRGI. Sobre totalmente plano con ligero relieve perimetral para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.
- PR2GI. La placa superior está situada 70 mm sobre la placa inferior.



PRGI-211 HC



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)	Grupo frío	Capacidad GN	Potencia (kW)
PRGI-211 HC	19092208	790 x 610 x 476	765 x 585	Incluido	2 x GN1/1	0,245
PRGI-311 HC	19092210	1115 x 610 x 476	1090 x 585	Incluido	3 x GN1/1	0,315
PRGI-411 HC	19092212	1440 x 610 x 476	1415 x 585	Incluido	4 x GN1/1	0,325
PRGI-511 HC	19092214	1765 x 610 x 476	1740 x 585	Incluido	5 x GN1/1	0,405
PRGI-611 HC	19092216	2090 x 610 x 476	2065 x 585	Incluido	6 x GN1/1	0,430

Placas refrigeradas 1 nivel sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)	Grupo frío	Capacidad GN	Potencia (kW)
PR-211 HC	19092209	790 x 610 x 210	765 x 585	Remoto	2 x GN1/1	0,020
PR-311 HC	19092211	1115 x 610 x 146	1090 x 585	Remoto	3 x GN1/1	0,020
PR-411 HC	19092213	1440 x 610 x 146	1415 x 585	Remoto	4 x GN1/1	0,020
PR-511 HC	19092215	1765 x 610 x 146	1740 x 585	Remoto	5 x GN1/1	0,020
PR-611 HC	19092217	2090 x 610 x 146	2065 x 585	Remoto	6 x GN1/1	0,020



PBEGI-311 HC

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

- Equipo es ideal para instalaciones de buffet. Al estar ubicado bajo encimeras de granito o Silestone, permite presentar alimentos a una temperatura segura sin interferir con el diseño del área de servicio.
- Enfriamiento estático mediante serpentín de cobre expansionado y aislamiento de poliestireno inyectado. Rango de temperatura de trabajo: -30°C a -25°C.
- Preparado para su montaje bajo la encimera mediante un bastidor (no incluido)
- Incluye un kit de piezas para la regulación en altura.
- Cuadro eléctrico diseñado para instalarse en el frente del mueble, a una distancia máxima de 1,5 metros.
- Equipado con un compresor hermético y silencioso, así como un sistema de evaporación de agua de desescarche de serie.
- Estos equipos también pueden suministrarse sin compresor.

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Grupo frío	Capacidad GN	Potencia (kW)
PBEGI-211 HC	19092236	594 x 573 x 502	Incluido	2 x GN1/1	0,205
PBEGI-311 HC	19092237	919 x 573 x 502	Incluido	3 x GN1/1	0,270
PBEGI-411 HC	19092238	1244 x 573 x 502	Incluido	4 x GN1/1	0,390
PBEGI-511 HC	19092239	1569 x 573 x 502	Incluido	5 x GN1/1	0,455
PBEGI-611 HC	19092240	1894 x 573 x 502	Incluido	6 x GN1/1	0,555

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Grupo frío	Capacidad GN	Potencia (kW)
PBE-211 HC	19092241	594 x 573 x 170	Remoto	2 GN	0,02
PBE-311 HC	19092242	919 x 573 x 170	Remoto	3 GN	0,02
PBE-411 HC	19092243	1244 x 573 x 170	Remoto	4 GN	0,02
PBE-511 HC	19092244	1569 x 573 x 170	Remoto	5 GN	0,02
PBE-611 HC	19092245	1894 x 573 x 170	Remoto	6 GN	0,02

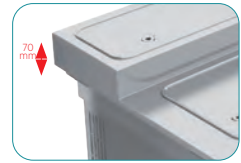


PR2GI-311 HC

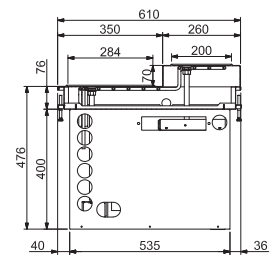
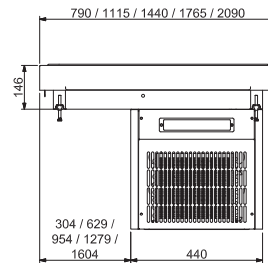
Mejora la visión
y la presentación
de los platos.



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



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



Placas refrigeradas 2 niveles

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)	Grupo Frío	Capacidad GN	Potencia (kW)
PR2GI-311 HC	19092200	1115 x 610 x 546	1090 x 585	Incluido	3 x GN1/1	0,315
PR2GI-411 HC	19092202	1440 x 610 x 546	1415 x 585	Incluido	4 x GN1/1	0,325
PR2GI-511 HC	19092204	1765 x 610 x 546	1740 x 585	Incluido	5 x GN1/1	0,405

Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

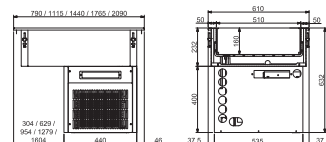
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)	Grupo frío	Capacidad GN	Potencia (kW)
PR2-311 HC	19092201	1115 x 610 x 216	1090 x 585	Remoto	3 x GN1/1	0,020
PR2-411 HC	19092203	1440 x 610 x 216	1415 x 585	Remoto	4 x GN1/1	0,020
PR2-511 HC	19092205	1765 x 610 x 216	1740 x 585	Remoto	5 x GN1/1	0,020



CRGI-311 HC

Cubas refrigeradas con frío estático

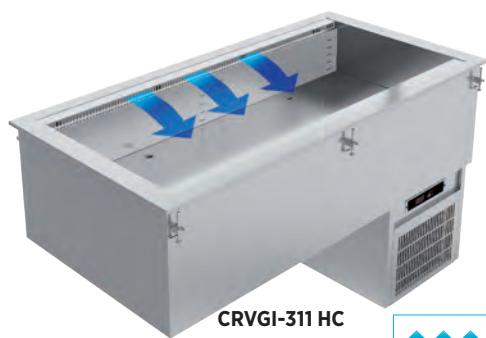
- Cubas de 160 mm de profundidad con sistema de refrigeración estático.
- Diseño con aristas interiores para facilitar la máxima higiene.
- La temperatura de trabajo en la cuba es de 0 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación,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



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Grupo frío	Capacidad GN	Potencia (kW)
			ancho	largo				
CRGI-211 HC	19092198	790 x 610 x 632	765	585	160	Incluido	2 x GN1/1	0,235
CRGI-311 HC	19092181	1115 x 610 x 632	1090	585	160	Incluido	3 x GN1/1	0,315
CRGI-411 HC	19092183	1440 x 610 x 632	1415	585	160	Incluido	4 x GN1/1	0,320
CRGI-511 HC	19092185	1765 x 610 x 632	1740	585	160	Incluido	5 x GN1/1	0,405
CRGI-611 HC	19092187	2090 x 610 x 632	2065	585	160	Incluido	6 x GN1/1	0,405

Cubas refrigeradas con frío ventilado



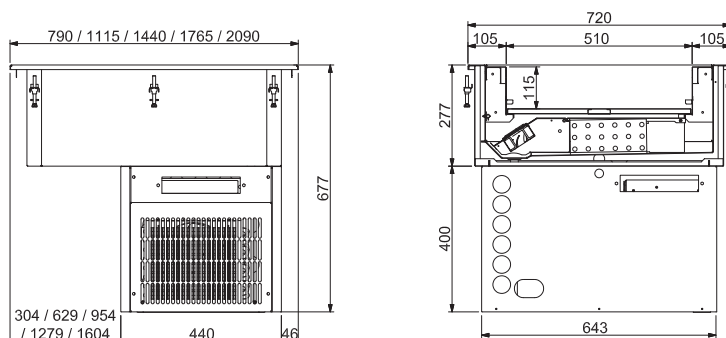
CRVGI-311 HC



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



- Cubas de 115 mm de profundidad con un sistema de refrigeración ventilado que 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 en la cuba.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Todos los elementos fríos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público.
- 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 el drop-in.
- 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.



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Grupo frío	Capacidad GN	Potencia (KW)
			ancho	largo			
CRVGI-211 HC	19092189	790 x 720 x 677	765	690	Incluido	2 x GN1/1	0,235
CRVGI-311 HC	19092190	1115 x 720 x 677	1090	690	Incluido	3 x GN1/1	0,375
CRVGI-411 HC	19092192	1440 x 720 x 677	1415	690	Incluido	4 x GN1/1	0,380
CRVGI-511 HC	19092194	1765 x 720 x 677	1740	690	Incluido	5 x GN1/1	0,485
CRVGI-611 HC	19092196	2090 x 720 x 677	2065	690	Incluido	6 x GN1/1	0,565

Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Grupo frío	Capacidad GN	Potencia (KW)
			ancho	largo			
CRV-311 HC	19092191	1115 x 720 x 348	1090	690	Remoto	3 x GN1/1	0,020
CRV-411 HC	19092193	1440 x 720 x 348	1415	690	Remoto	4 x GN1/1	0,020
CRV-511 HC	19092195	1765 x 720 x 348	1740	690	Remoto	5 x GN1/1	0,020
CRV-611 HC	19092197	2090 x 720 x 348	2065	690	Remoto	6 x GN1/1	0,020



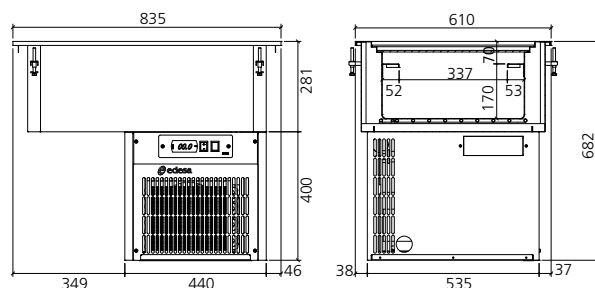
CMCGI HC



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.

Cuba mantenimiento de congelados

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

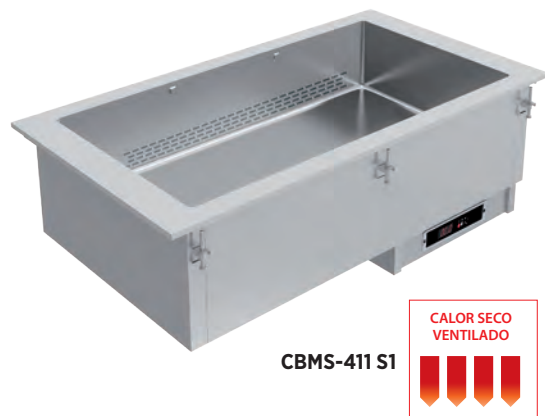


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad cubetas	Potencia (KW)
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CMCGI HC	19092180	835	610	678	810	585	235	4 CH 1/3	185

Cubas baño maría

- Elementos fabricados con estructura de acero inoxidable en acabado satinado, y cantos redondeados en el interior para una máxima higiene.
- Incorporan panel de control único con termostato digital y encendido del elemento técnico y la pantalla.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.

- En todos los elementos, el panel de control es desmontable pudiéndolo situar en el frente, en el lateral del elemento o bien en el mueble que aloja dicho elemento.
- Todos los elementos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público.
- Tensión de trabajo de cubas calientes y placas vitrocerámicas: 230/1/50-60 Hz.

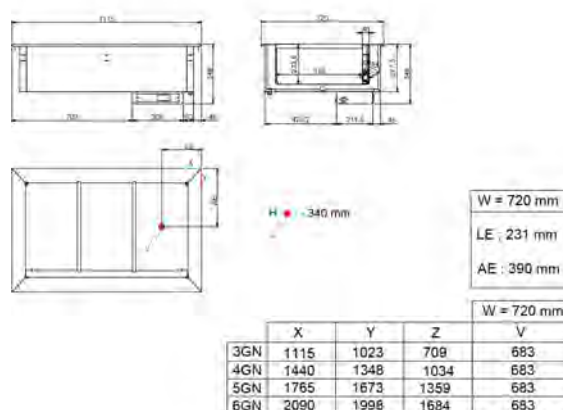


CBMS-411 S1



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.



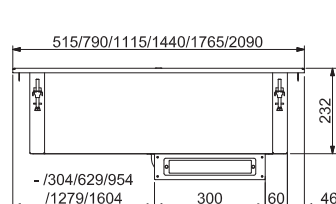
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (kW)
			largo	ancho		
CBMS-311 S1	19109068	1115 x 720 x 373	1090	690	3 x GN1/1	1,250
CBMS-411 S1	19109069	1440 x 720 x 373	1415	690	4 x GN1/1	1,250
CBMS-511 S1	19109070	1765 x 720 x 373	1740	690	5 x GN1/1	2,050
CBMS-611 S1	19109071	2090 x 720 x 373	2065	690	6 x GN1/1	2,050



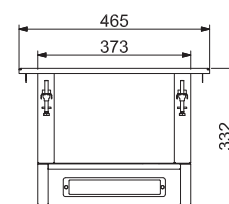
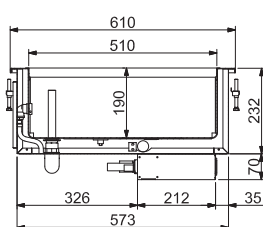
CBMA-411

Cubas baño maría con agua

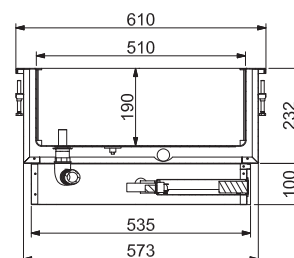
- Cubas baño María funcionamiento con agua de 190 mm de profundidad.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicón en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 90 °C.
- Para el llenado de la cuba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



CBMA-211 / 311 / 411 / 511



CBMA-111



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (kW)
			largo	ancho		
CBMA-111	19011007	465 x 610 x 302	440	585	1 x GN1/1	1,010
CBMA-211	19010924	790 x 610 x 302	765	585	2 x GN1/1	1,510
CBMA-311	19010746	1115 x 610 x 302	1090	585	3 x GN1/1	2,005
CBMA-411	19012491	1440 x 610 x 302	1415	585	4 x GN1/1	2,510
CBMA-511	19010747	1765 x 610 x 302	1740	585	5 x GN1/1	3,030
CBMA-611	19052170	2090 x 610 x 302	2065	585	6 x GN1/1	3,555



PBEC-211



Placa caliente para pegado bajo encimera

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

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



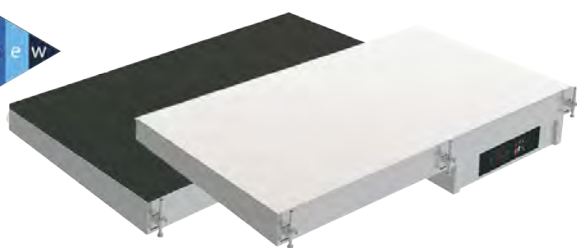
TRCBMA-211



Estación buffet trinchante

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
			largo	ancho		
TRCBMA-211	19080817	790 x 610 x 1005	765	585	2 x GN 1/1	2560



DVE

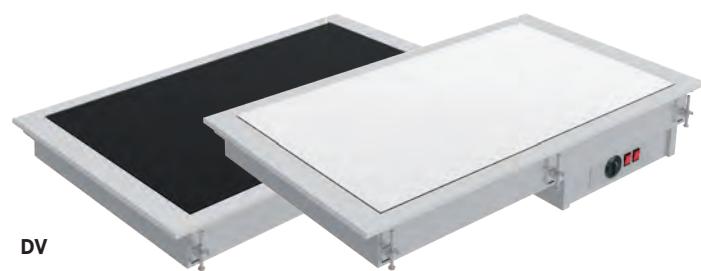
DVE-S



Placas Vitrocerámicas sin marco de acero

- Superficie lisa de cristal vitrocerámico sin marco exterior, que permite una transición directa entre el cristal y la encimera, logrando una apariencia continua y sofisticada.
- Calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas a la parte inferior del cristal, lo que garantiza una temperatura homogénea y un bajo consumo energético.
- Especialmente valoradas en el sector por su calidad, fiabilidad y acabado premium, siendo una opción ideal para instalaciones de alto nivel.
- Posibilidad de incorporar pantallas de luz y calor para proteger, realzar y mantener en temperatura óptima los alimentos expuestos.
- Temperatura regulable de 30 °C a 100 °C mediante termostato de precisión.
- Disponibles en colores blanco o negro, con formatos compatibles con medidas GN (Gastronorm).
- Instalación pensada para encimeras de piedra, granito, cuarzo o materiales compactos.
- Para requisitos especiales de medida, configuración o integración, se ruega consultar.
- Alimentación eléctrica: 220 V / 1N / 50-60 Hz.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (KW)
			largo	ancho			
DVE-311	19092256	975 x 530 x 137	987	536	3 x GN1/1	Negro	1.355
DVE-411	19092258	1300 x 530 x 137	1312	536	4 x GN1/1	Negro	1.805
DVE-511	19092260	1625 x 530 x 137	1631	536	5 x GN1/1	Negro	2.255
DVE-311-S	19092257	975 x 530 x 137	981	536	3 x GN1/1	Blanco	1.355
DVE-411-S	19092259	1300 x 530 x 137	1306	536	4 x GN1/1	Blanco	1.805
DVE-511-S	19092261	1625 x 530 x 137	1631	536	5 x GN1/1	Blanco	2.255



DV

DV-W

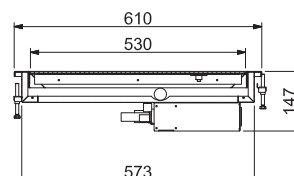
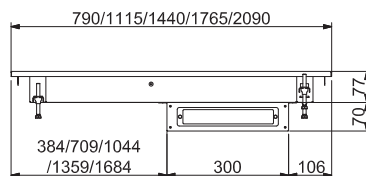
Placas calientes vitrocerámicas

- 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 100 °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.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (kW)
			largo	ancho			
DV-211-S	19011463	790 x 610 x 147	765	585	2 x GN1/1	Negro	0,905
DV-311-S	19011466	1115 x 610 x 147	1090	585	3 x GN1/1	Negro	1,355
DV-411-S	19011055	1440 x 610 x 147	1415	585	4 x GN1/1	Negro	1,805
DV-511-S	19011641	1765 x 610 x 147	1740	585	5 x GN1/1	Negro	2,255
DV-611-S	19052144	2090 x 610 x 147	2065	585	6 x GN1/1	Negro	2,710
DV-211-S-W	19036495	790 x 610 x 147	765	585	2 x GN1/1	Blanco	0,905
DV-311-S-W	19036498	1115 x 610 x 147	1090	585	3 x GN1/1	Blanco	1,355
DV-411-S-W	19036503	1440 x 610 x 147	1415	585	4 x GN1/1	Blanco	1,805
DV-511-S-W	19036506	1765 x 610 x 147	1740	585	5 x GN1/1	Blanco	2,255
DV-611-S-W	19068745	2090 x 610 x 147	2065	585	6 x GN1/1	Blanco	2,710



VCRA-CV-CT-411 HC S1

Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores y refrigeradas murales

- 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.



Vitrinas con puertas abatibles



Vitrinas murales



REFRIGERACIÓN VENTILADA



VCRM-CV-CT-411 HC S1

Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

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

Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

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



VCA-PV-EC-311 S1

Vitrina recta caliente con puertas correderas posteriores

- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto.
- Placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie, así como un ahorro de energía.
- Estante intermedio con superficie en cristal vitrocerámico para garantizar una alta temperatura
- Iluminación superior mediante halógenos protegidos
- Calentamiento superior de alta temperatura en estante y placa base producido por elementos cerámicos infrarrojos.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C
- Cuenta con 2 paneles de control para regular independientemente la temperatura de la base, la temperatura de los estantes y la iluminación.
- Tensión de trabajo: 400V/3N/50-60Hz.



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



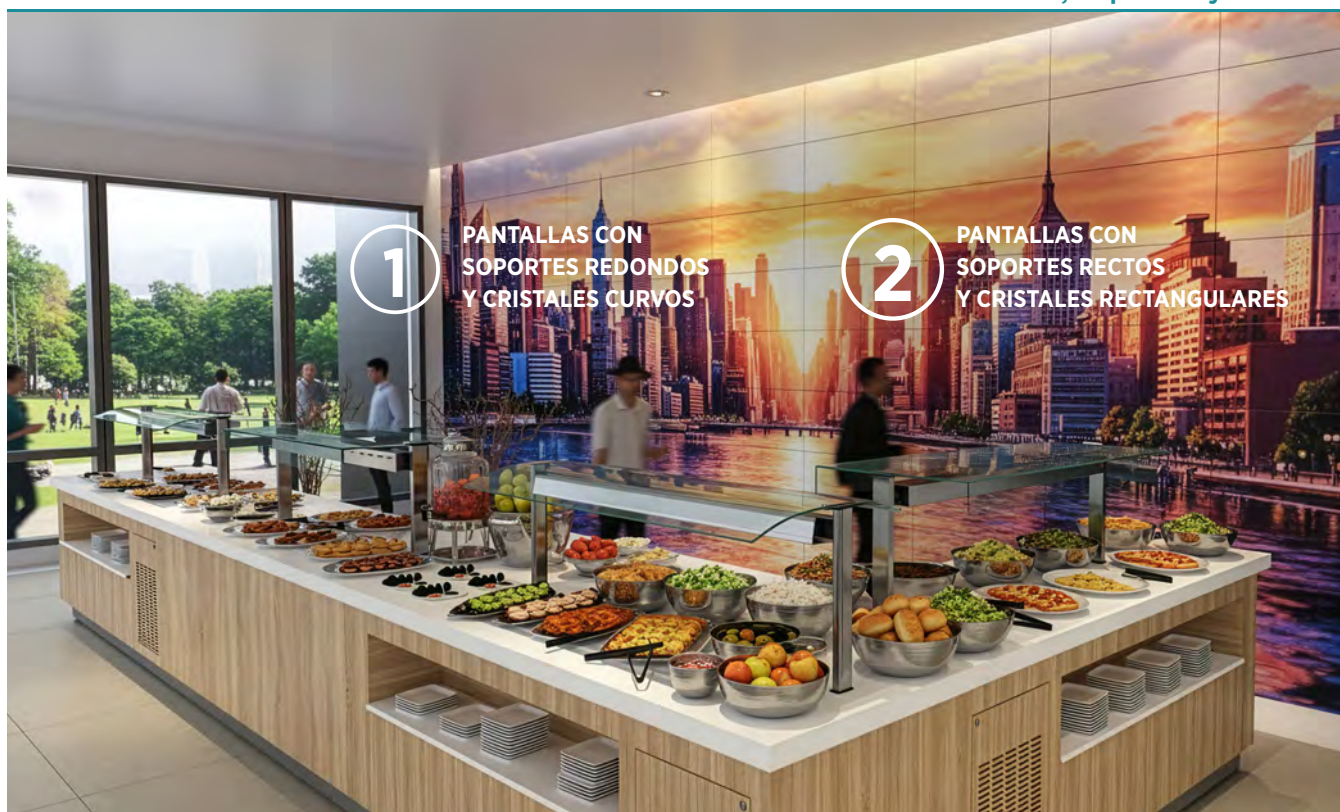
VCM-PV-EC-311 S1

Vitrina recta caliente mural

- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- Placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie, así como un ahorro de energía.
- Estante intermedio con superficie en cristal vitrocerámico para garantizar una alta temperatura.
- Iluminación superior mediante halógenos protegidos.
- Calentamiento superior de alta temperatura en estante y placa base producido por elementos cerámicos infrarrojos.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C.
- Cuenta con 2 paneles de control para regular independientemente la temperatura de la base, la temperatura de los estantes y la iluminación.
- Tensión de trabajo: 400V/3N/50-60Hz.



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



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

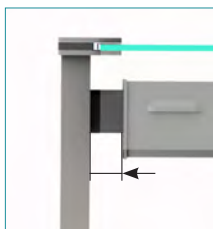
PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES

Tipos de pantallas y cristales



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

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



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



Pantallas con termostato

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

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

Tipos de Iluminación



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

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

Tipos de Soportes



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

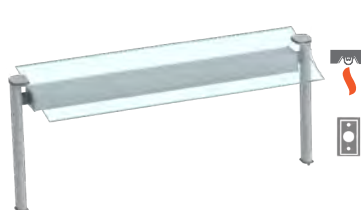
Pantallas para protección, iluminación y calor

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

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



PL-411



PC-R-i-411 + CC-I-411



PC-411 C

Detalle cristal cerámico

PANTALLA CON ILUMINACION				LED	Soporte Redondo		Soporte Cuadrado		Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados	
Capacidad GN	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
	largo	ancho	alto							
2 GN 1/1	764	142	483	15	PL-211 S1	19109076	PL-R-211	19036439	PL-R-I-211	19109112
3 GN 1/1	1089	142	483	25	PL-311 S1	19109077	PL-R-311	19036440	PL-R-I-311	19109113
4 GN 1/1	1414	142	483	35	PL-411 S1	19109078	PL-R-411	19036441	PL-R-I-411	19109114
5 GN 1/1	1739	142	483	45	PL-511 S1	19109079	PL-R-511	19036442	PL-R-I-511	19109115
6 GN 1/1	2064	142	483	55	PL-611 S1	19109080	PL-R-611	19068748	PL-R-I-611	19109116

PANTALLA CON LUZ Y CALOR					Soporte Redondo		Soporte Cuadrado		Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados	
Capacidad GN	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
	largo	ancho	alto							
2 GN 1/1	764	142	483	600	PC-211 S1	19109081	PC-R-211	19036443	PC-R-I-211	19109117
3 GN 1/1	1087	142	483	900	PC-311 S1	19109082	PC-R-311	19036444	PC-R-I-311	19109118
4 GN 1/1	1414	142	483	1200	PC-411 S1	19109083	PC-R-411	19036445	PC-R-I-411	19109119
5 GN 1/1	1739	142	483	1500	PC-511 S1	19109084	PC-R-511	19036446	PC-R-I-511	19109120
6 GN 1/1	2064	142	483	1500	PC-611 S1	19109085	PC-R-611	19068750	PC-R-I-611	19109121

PANTALLAS CON LUZ Y CALOR MEDIANTE CRISTALES CERÁMICOS					Soporte Redondo		Soporte Cuadrado		Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados	
Capacidad GN	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia	Modelo	Referencia
	largo	ancho	alto							
2 GN 1/1	772	142	483	900	PC-211 C S1	19109086	PC-R-211 C	19036447	PC-R-I-211 C	19109122
3 GN 1/1	1097	142	483	1050	PC-311 C S1	19109087	PC-R-311 C	19036448	PC-R-I-311 C	19109123
4 GN 1/1	1422	142	483	1300	PC-411 C S1	19109088	PC-R-411 C	19036449	PC-R-I-411 C	19109124
5 GN 1/1	1747	142	483	1650	PC-511 C S1	19109089	PC-R-511 C	19036450	PC-R-I-511 C	19109125
6 GN 1/1	2064	142	483	1650	PC-611 C S1	19109090	PC-R-611 C	19068795	PC-R-I-611 C	19109126

Soportes neutros para cristales de protección

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



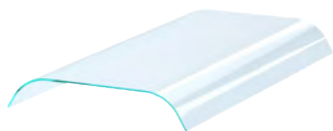
SPCC

SPCC + CC-411

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

Cristales curvos para pantallas y soportes

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
CC-211-2C	19111891	675	570	108
CC-311-2C	19111892	1000	570	108
CC-411-2C	19111893	1325	570	108
CC-511-2C	19111894	1650	570	108
CC-611-2C	19111895	1975	570	108



CC-R-411-1C

Cristal frontal



CC-R-411-2C



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

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



CC-I-411

Cristal inclinado



PC-R-411 + CC-I-411

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



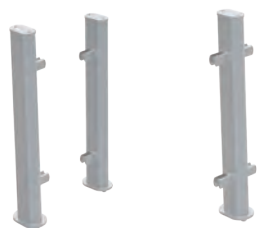
CC-I-411-CV

Cristal frontal cerrado



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

Cristal frontal recto cerrado					Cristal inclinado cerrado				
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto			largo	ancho	alto
CC-R-211-CV	19109097	675	433	123	CC-I-211-CV	19109107	675	520	525
CC-R-311-CV	19109098	1000	433	123	CC-I-311-CV	19109108	1000	520	525
CC-R-411-CV	19109099	1325	433	123	CC-I-411-CV	19109109	1325	520	525
CC-R-511-CV	19109100	1650	433	123	CC-I-511-CV	19109110	1650	520	525
CC-R-611-CV	19109101	1975	433	420	CC-I-611-CV	19109111	1975	520	525



SPCF-L.
Conjunto de 2
soportes laterales.

SPCF-C.
Soporte central.



Soportes laterales SPCF-L +
Cristal recto protector DFG.

Soportes para cristales de protección frontal

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



Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

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

Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

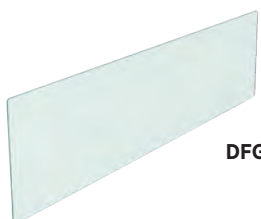
Un conjunto de dos soportes laterales (pinzas a un lado) y uno o más soportes centrales (pinzas a dos lados).

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

Cristales rectos-protectores verticales

Modelos DFG

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



DFG

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

Kit termómetro digital para colocación en las pantallas

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



PCIC S1

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



DCN-55

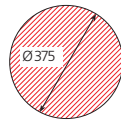
Dispensador neutro de cestas de vajilla

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

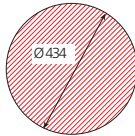
Modelos	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos
DCN-55	19000876	600 x 640 x 710	535 x 610



DPN-28



DPN-28



DPN-34

Dispensadores de platos neutros

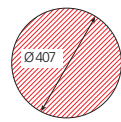
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
-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



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



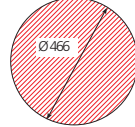
DPC-28



DPC-28



DPC-28 + TDP-28



DPC-34

Dispensadores de platos calientes

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

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



TDP-28

TDP-34

Tapas para dispensadores de platos

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

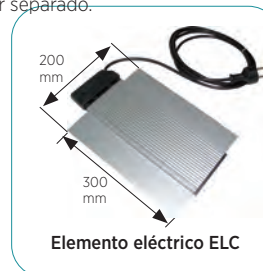
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
TDP-28	19001964	100 x 100 x 100
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60



CHD-E EL

Chafing dish Baños María de sobremesa

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



Elemento eléctrico ELC



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

Modelo	Referencia	Descripción	Tensión (V)	Funcionamiento	Medidas totales (mm)
CHD-E-EL	19000304	Con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 600 W	430 x 700 x 480
ELC	19000897	Elemento eléctrico para CHD y CHD-E	230/1/50-60 Hz	600 W	300 x 200 x 30



Vinacotecas

Vinacotecas centrales enolux

página 110

Vinacotecas murales enolux

página 111

Armarios de vinos

página 113



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, la 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.



DISEÑO 360°

La exposición 360° es un concepto de **diseño abierto con todas sus paredes acristaladas**, una característica única de las vinotecas 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 vinotecas que hagan la función de paredes o separadores de ambientes con una **estética vanguardista y muy atractiva**.



AISLAMIENTO

Las vinotecas 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.

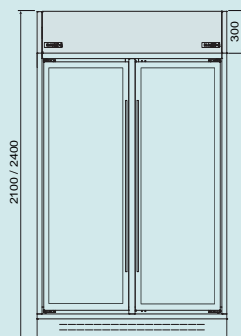


DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

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.

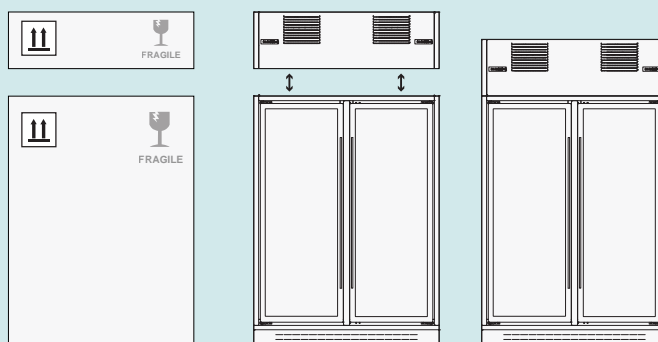


VERSIÓN REMOTA



Opcionalmente las vinotecas 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 vinotecas 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

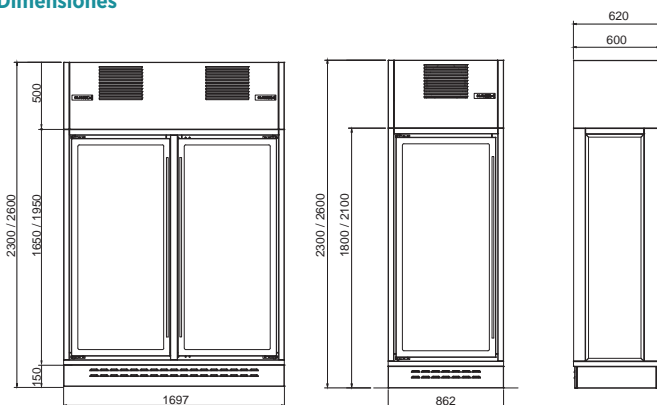


WI-1C-BLA-23

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 eléctrica (kW)	Frecuencia eléctrica	Tipo de cava
WI-1C-GRE-23 TR HC	19092438	862 x 632 x 2300	Gris	1	11.237	50Hz	Central
WI-2C-GRE-23 TR HC	19092439	1697 x 632 x 2300	Gris	2	19.235	50Hz	Central
WI-1C-BLA-23 TR HC	19092440	862 x 632 x 2300	Negro	1	11.237	50Hz	Central
WI-2C-BLA-23 TR HC	19092441	1697 x 632 x 2300	Negro	2	19.235	50Hz	Central
WI-1C-GRE-26 TR HC	19092442	862 x 632 x 2600	Gris	1	11.700	50Hz	Central
WI-2C-GRE-26 TR HC	19092443	1697 x 632 x 2600	Gris	2	20.373	50Hz	Central
WI-1C-BLA-26 TR HC	19092444	862 x 632 x 2600	Negro	1	1.420	50Hz	Central
WI-2C-BLA-26 TR HC	19092445	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2.800	50Hz	Central

MURALES



WI-2W-GRE-26



WI-2W-BLA-23

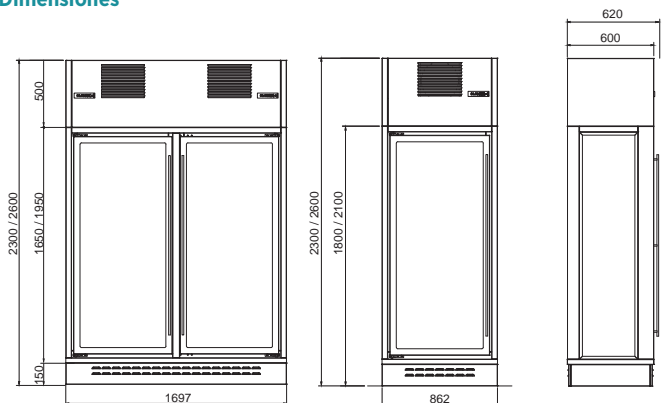


WI-1W-GRE-23

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.

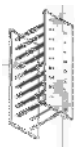
Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	Nº puertas	Potencia eléctrica (kW)	Frecuencia eléctrica	Tipo de cava
WI-1W-GRE-23 TR HC	19092454	862 x 632 x 2300	Gris	1	1,275	50Hz	Mural
WI-2W-GRE-23 TR HC	19092455	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2,400	50Hz	Mural
WI-1W-BLA-23 TR HC	19092456	862 x 632 x 2300	Negro	1	1,275	50Hz	Mural
WI-2W-BLA-23 TR HC	19092457	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2,400	50Hz	Mural
WI-1W-GRE-26 TR HC	19092458	862 x 632 x 2600	Gris	1	1,360	50Hz	Mural
WI-2W-GRE-26 TR HC	19092459	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2,680	50Hz	Mural
WI-1W-BLA-26 TR HC	19092460	862 x 632 x 2600	Negro	1	1,360	50Hz	Mural
WI-2W-BLA-26 TR HC	19092461	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2,680	50Hz	Mural

ACCESORIOS VINACOTECAS ENOLUX

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



Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo (2300/2600 mm)
DM-20-23	19067995	7	9	63
DM-20-26	19067996	7	11	77
Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo (2300/2600 mm)
DS-90	19067997	42	3 / 4 estantes	168 / 210 (usando la base de la vinacoteca)
DS-0-90	19067998	8	9 / 11 estantes	72 / 108
DS-0-180	19067999	8	9 / 11 estantes	72 / 108 (usando la base de la vinacoteca)
DS-20	19068000	9	9 / 11 estantes	81 / 99

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.

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 negra 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 45° 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 45° con código 12128098.
 - Termostato en cada cuerpo para crear ambientes independientes.



APV-1202-C



APV-601-C



APV-501-C

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

ARMARIO EXPOSITOR DE VINO SERIE 1

- Nuevos modelos S1 con estética renovada. Puerta completamente de cristal e interior en negro mate para aportar mayor elegancia.
- Doble iluminación en color cálido para realzar el producto interior.
- Estantes de madera horizontales equipados de serie. Un estante en el modelo APV-501-C S1 y 4 por cuerpo en el resto de modelos. Adicionalmente, se puede acoplar un puente a cada estante para exponer las botellas a 45° de inclinación.
- Nuevo termostato ubicado en la parte superior para un control más fácil y preciso de la temperatura.
- En desarrollo la versión de 1 cuerpo con doble temperatura. Disponible durante 2026.
- Modelos S1 equipado con compresor de tecnología inverter, que garantiza un funcionamiento más eficiente, silencioso y estable, optimizando el consumo energético y el rendimiento del equipo.



APV-1202-C S1



APV-601-C S1



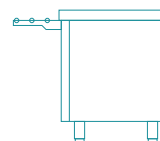
APV-501-C S1

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Temperatura trabajo (°C)	Potencia Eléctrica (kW)	Dimensiones (mm)
▶ APV-501-C S1	19115407	1	104	+5 +16 °C	0,106	563 x 506 x 941
▶ APV-601-C S1	19115408	1	361	+5 +16 °C	0,120	631 x 644 x 1882
▶ APV-1202-C S1	19115410	2	722	+5 +16 °C	0,240	1268 x 644 x 1882



Self-service

Elementos fríos	página 118
Elementos calientes	página 120
Muebles dispensadores de platos	página 121
Muebles para caja y angulo	página 123
Elementos neutros	página 124
Pantallas	página 125
Accesorios	página 125





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

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

MUEBLES NEUTROS



Mueble dispensador de platos 2 pozos



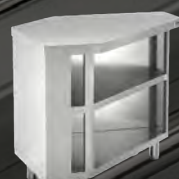
Mueble dispensador de platos 1 pozo



Carros calientes dispensadores de platos



Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla



Mueble ángulo 45° externo

ELEMENTOS MODULARES ADAPTADOS A CADA ESPACIO Y NECESIDAD

Self-Service

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

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

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

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

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

DETALLES DE LA GAMA

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

DETALLES DE LA GAMA



Encimeras fabricadas en acero inoxidable



Elementos diseñados y fabricados para el trabajo diario



Elementos disponibles con reserva o sin reserva



SSCRR-16



Muebles con cuba refrigerada superior

- Presentamos nuestra línea de cubas diseñadas especialmente para mantener y presentar alimentos y bebidas a la temperatura correcta, con medidas Gastronorm que permiten utilizar 3 o 4 recipientes GN 1/1 según el modelo. Estas cubetas son ideales para contener cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- Los modelos con reserva incorporan una reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1, mientras que los modelos sin reserva tienen un espacio abierto con un estante inferior. Ambos están contruidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 y cuentan con modelos de aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Con una temperatura ambiente de 32 °C, mantienen una temperatura en la cuba y en la reserva inferior de +4 °C a +10 °C. El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital para asegurar la precisión de la temperatura.
- Además, el frontal del mueble puede personalizarse con diferentes colores. Como opción adicional, también se puede solicitar el correbandejas, que se suministrará desmontado del mueble.
- En la parte superior de la cuba, se pueden instalar estar como accesorios. La cuba también está preparada para una vitrina refrigerada SVF-16 y puede colocar hasta 5 parrillas GN 1/1 en su interior. Para mayor comodidad, incluye una parrilla por puerta como parte de la dotación.
- Nuestras cubas son una excelente opción para mantener sus alimentos y bebidas a temperatura correcta y presentarlos de manera elegant
- Con su diseño elegante y sus características de alta cali



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



SSPFR-12



Muebles con placa fría superior

- Optimice la conservación y exposición de sus alimentos y bebidas con nuestros equipos diseñados especialmente para mantener la de temperatura ideal. Nuestros modelos con reserva incorporan una reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1, mientras que los modelos sin reserva tienen un espacio abierto con un estante inferior para mayor versatilidad. Todos nuestros equipos están contruidos con acero inoxidable AISI-304 18/10 y aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³ para asegurar una conservación óptima.
- Gracias a su diseño, nuestros equipos pueden alcanzar una temperatura en la parte superior de la placa de -4 °C a +4 °C y de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, incluso en ambientes de hasta 32 °C Además, el control y la regulación de la temperatura se realizan de manera precisa y eficiente mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Para una mayor personalización, nuestros equipos pueden ser panelados en diferentes colores (ver página 130) y, como opción, se puede solicitar el correbandejas, que se suministrará desmontado del mueble. En la parte superior, también puede instalar estantes y frontales de cristal para una presentación más atractiva de sus productos.
- En su interior, nuestro equipo puede albergar hasta 5 parrillas GN 1/1, y cada puerta incluye una parrilla de dotación. Con nuestro equipo, usted puede estar seguro de que sus alimentos y bebidas se mantendrán frescos y la temperatura ideal durante todo el día.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (kW)	Reserva inferior	Tensión (V)
SSPF-12	19078746	1200 x 700 x 850	3	0,285	No	50/60Hz-30
SSPF-16	19078747	1600 x 700 x 850	4	0,285	No	50/60Hz-30
SSPFR-12	19078749	1200 x 700 x 850	3	0,635	Sí	50Hz-30
SSPFR-16	19078750	1600 x 700 x 850	4	0,635	Sí	50Hz-30



SSVF-16



SSVF-16-F

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.



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



SICR-16

Mueble isla central con cuba refrigerada o placa fría superior

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tipo	Tensión (V)
SSICR-16	19105815	1600 x 700 x 850	398	Cuba fría	230/1/50Hz



SSBMRS-12



Muebles baño María seco (con y sin reserva)

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- 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 12 y de 4 cubetas en los modelos 16.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Patas robustas con pies de altura regulable. Incluye estante intermedio.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- En los modelos con reserva caliente no se incluye estante intermedio.
- En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble.
- Dotación de cubetas no incluida.
- Los modelos 16 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Reserva inferior	Potencia (kW)	Tensión (V)
SSBM-12	19092479	1200 x 700 x 850	3	No	2,100	220V-50/60Hz
SSBM-16	19078740	1600 x 700 x 850	4	No	2,100	230/400V-50/60Hz
SSBMR-12	19092500	1200 x 700 x 850	3	Sí	3,541	230V-50/60Hz
SSBMR-16	19078426	1600 x 700 x 850	4	Sí	3,541	230/400V-50/60Hz



SSBM-12



Muebles baño María con agua (con y sin reserva)

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o sin reserva.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba 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 12 y de 4 cubetas en los modelos 16.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro 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.
- En los modelos con reserva caliente no se incluye estante intermedio.
- 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/m³.
- 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.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.
- Dotación de cubetas no incluida.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Los modelos 16 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Reserva inferior	Potencia (kW)	Tensión (V)
SSBM-12	19092479	1200 x 700 x 850	3	No	2,100	220V-50/60Hz
SSBM-16	19078740	1600 x 700 x 850	4	No	2,100	230/400V-50/60Hz
SSBMR-12	19092500	1200 x 700 x 850	3	Sí	3,541	230V-50/60Hz
SSBMR-16	19078426	1600 x 700 x 850	4	Sí	3,541	230/400V-50/60Hz



SSIBM-16



Calefacción de la cuba con resistencias de sílica.



Detalle correbandejas.



Mueble baño María isla central

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de sílica colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de sílica mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba embutida de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de t
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble.
- Dotación de cubetas no incluida.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Los modelos -16 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (kW)	Voltaje (V)
SSIBM-16	19105816	1600 x 700 x 850	4	2,100	230/400V



SSMC-12



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

Mesas calientes

- Mesas-mueble calientes para el mantenimiento de los platos preparados antes de su distribución o servicio.
- Equipados con estante intermedio y dos puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, inyectado con una densidad de 40 Kg/m³.
- La reserva inferior incorpora un sistema de calor mediante aire forzado. Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1600 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo de la mesa.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato de 30 °C a 90 °C.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Equipadas con piloto indicador de funcionamiento y termómetro analógico.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

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



SSMN-8



Mesas neutras

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

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



SSDPN-4



SSDPCN-4



Panel de control posterior.



SSDPC-8



SSDPC-4

Muebles dispensadores de platos a nivel constante

- Muebles diseñados para almacenar y servir platos calientes o 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.
- 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.
- Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.
- Capacidad de 40/45 platos por columna.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Mueble caliente	Potencia (kW)	Tipo dispensador	Tensión (V)
SSDPN-4	19092517	400 x 700 x 850	No	-	Platos	-
SSDPN-8	19092518	800 x 700 x 850	No	-	Platos	-
SSDPC-4	19092519	400 x 700 x 850	Sí	0,480	Platos	230V
SSDPC-8	19092520	800 x 700 x 850	Sí	0,960	Platos	230V
TDP-28	19001964	100 x 100 x 100	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm			



SSMNU-12



SMNU-12 + CPC 2-28



CPC 2-28 + 2 TPD-28

Elemento para carro dispensador de platos

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



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

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



Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.

Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla

- Mueble diseñado para almacenar y distribuir vasos, copas y tazas.
- Sistema especial de resortes que mantiene las cestas a un nivel constante. La elasticidad puede ajustarse, según el peso de la cesta y sus contenidos, activando o desactivando muelles.
- Carga máxima: 120 Kg.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Cestas de vajilla no incluidas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10. Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.



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

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



SSC-I



Muebles para caja

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción
SSC-D	19092510	1200 x 700 x 850	Caja derecha
SSC-I	19092511	1200 x 700 x 850	Caja izquierda



SSAE-90

Muebles de ángulo

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

Mueble ángulo
90° externoLos muebles de ángulo interno
incorporan estante intermedio.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)
SSAE-45	19092514	Ángulo externo 45°	725 x 702 x 850
SSAI-45	19092515	Ángulo interno 45°	793 x 702 x 850
SSAE-90	19092512	Ángulo externo 90°	731 x 731 x 850
SSAI-90	19092513	Ángulo interno 90°	1039 x 1039 x 850

Decoración en panel frontal

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



Panel gris

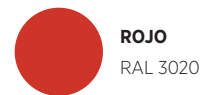
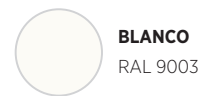
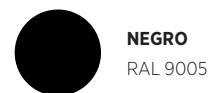


Panel azul

Decoración frontal para elemento

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

Colores lisos

AZUL
RAL 5003ROJO
RAL 3020BLANCO
RAL 9003GRIS
RAL 9022NEGRO
RAL 9005



SSSLP-6



Posa platos

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

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



SSTPC



SSDV-6

Tolva de pan y cubertero

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



SSDVTCP con estantería para bandejas y manteles o servilletas.



SSDV-4

Dispensador de vasos

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

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



SSCB-16



Correbandejas

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



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

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



SSCRS-16 (a) + SSCRF-16 (b) + SS-SCS (c)

Soportes y cristales para pantallas neutras

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

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)
SS-SCS	19102680	Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores	250 x 160 x 420
SSCRF-12	19098439	Cristal recto-protectores verticales	1100 x 6 x 385
SSCRF-16	19098450	Cristal recto-protectores verticales	1500 x 6 x 385
SSCRS-12	19098437	Cristal recto	1100 x 6 x 525
SSCRS-16	19098438	Cristal recto	1500 x 6 x 525



SSECAL-16 (a) + SSCRS-16 (b) + SSCRF-16 (c)

Pantallas con luz o con luz y calor

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

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



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	Diámetro (mm)	Descripción
S4R	19004383	125	4 ruedas, 2 con freno



SSZ-12



Zócalos

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



SSZL-7



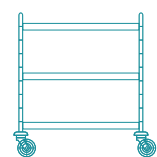
SSZAE-45

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



Carros

Carros de servicio acero inoxidable	página 128
Carros de polietileno	página 129
Carros de transporte y servicio y almacenaje	página 130
Carros para platos	página 131
Carros para cestas de vajilla	página 133
Carros con guías para recipientes normalizados	página 134
Carros con guías para bandejas	página 134
Carros calientes thermik	página 136
Carros para el mantenimiento de la temperatura	página 138
Carros calientes	página 139
Carros refrigerados	página 140
Carros baño maría	página 141



Carros de servicio estándares y reforzados en acero inoxidable

Carros de servicio acero inoxidable

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



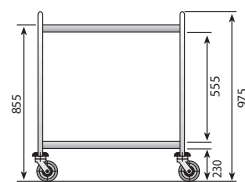
CER-1062



CE-953

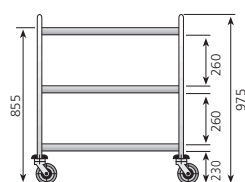


CER-1064



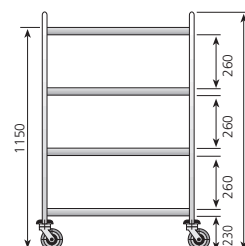
Carros de servicio con 2 estantes

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



Carros de servicio con 3 estantes

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



Carros de servicio con 4 estantes

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

Accesorios para carros de servicio estándares (modelos CE)



ACE-4C

ACE-1/3GN

ACE-BB

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

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



CPL-65



Fácil traslado

Carro para lavado

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



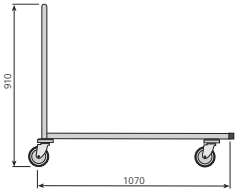
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
CPL-65	19003409	600 x 500 x 600



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.



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

Carros de transporte y servicio y almacenaje - Carros de polietileno de alta gama

Carros de transporte y servicio

- edenox presenta una nueva gama de carros de transporte, servicio y almacenaje. 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.
- 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





Accesorios

Cubo para desperdicios
ACP-CD

Cubo para cubiertos
ACP-CC

Se suministran totalmente montados

Carros de servicio con 2 estantes

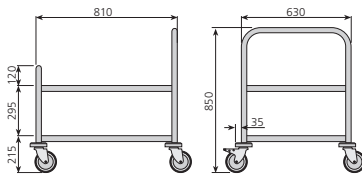
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
CSR-743 PC-CT	19013883	Carro de servicio y recogido con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050
CSR-743 PC	19013884	Carro de servicio y recogido abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050
CSR-743 P	19013885	Carro de servicio y recogida abierto por los 2 lados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



CEV

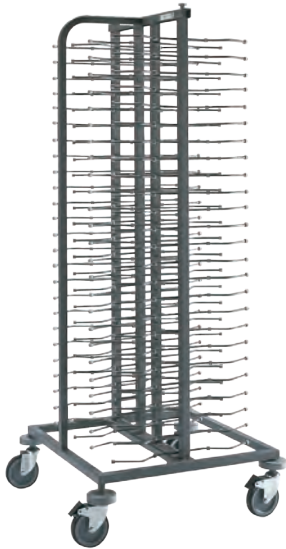
Carro para envasadoras al vacío

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



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

Carros porta platos



CPP-100

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



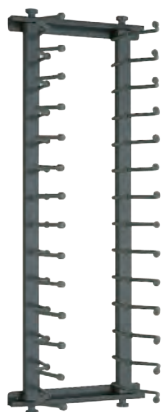
Funda opcional en el modelo FPH

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**



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



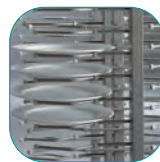
SPP-14

Porta platos mural

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



Separación entre niveles: 60 mm.



Separación entre niveles: 60 mm.

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



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

Cubos para utilizaciones varias

- Su máxima higiene los hace recomendable para el estocaje y transporte de cualquier producto alimenticio (azúcar, harina, líquidos, etc.), así como para el desbarasado de vajilla o desperdicios.
- Fondo embutido para la posibilidad de contener líquidos y para facilitar su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorpora 4 ruedas giratorias insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se pueda alojar debajo de mesas de trabajo u obradores.
- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado.
- CUVP-105 - modelo con pedal.



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

Carros para el transporte de platos - Pozos ajustables

Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

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

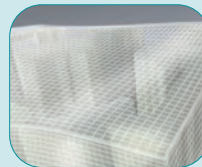


CPPAM-1832
Color Negro



CPPA-1832
Color Negro

Diferentes
configuraciones
de pozos



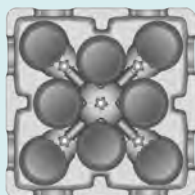
Todos los modelos
incluyen funda de vinilo
que protege la vajilla
almacenada.



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

CARROS CON POZOS AJUSTABLES

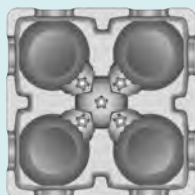
CPPAM-1832



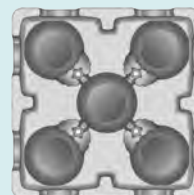
8 Columnas
Ø 15 - 19 cm
40-48 platos/columna



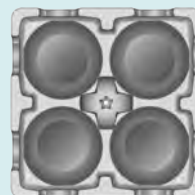
8 Columnas
Ø 16,5 cm
40-48 platos/columna



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

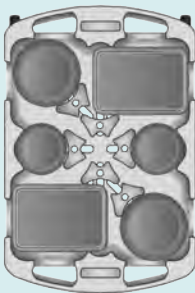


5 Columnas
Ø 23 cm
40-48 platos/columna

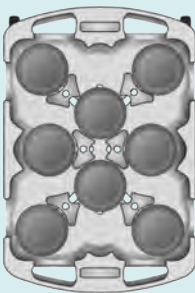


4 Columnas
Ø 30,5 cm
40-48 platos/columna

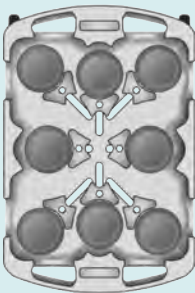
CPPA-1832



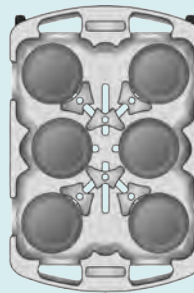
6 Columnas
Ø 19 - 25 cm
40-48 platos/columna



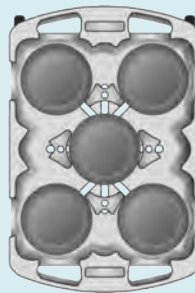
8 Columnas
Ø 20 - 21 cm
40-48 platos/columna



8 Columnas
Ø 20 cm
40-48 platos/columna



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



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

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



CCV-7

Carro con guías para cestas de vajilla

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



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



CCV-7 + FCCV-7

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº de guías bandejas
CCV-7	19004971	640 x 635 x 1700	7
FCCV-7	19003378	Funda de protección para CCV-7	



CC-55

Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla

- Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla de 500 x 500 mm.
- Los modelos CC-55 y BC-55 están contruidos 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 contruidos 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.
- Para facilitar el transporte, el carro BC-65 permite apilar hasta 2 contenedores isotérmicos C-60.
- Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores cuando están cargados. Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno, y destaca por su robustez.



FCC-55



BC-55



BC-65



BC-65 + C-60

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo
CC-55	19004703	587 x 627 x 900	Acero inoxidable	Con asa
BC-55	19004696	587 x 587 x 200	Acero inoxidable	Sin asa
BC-65	19110911	690 x 540 x 550	Polietileno	Sin asa
FCC-55	19003380	510 x 510 x 900	Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55	

Carros con guías para recipientes normalizados



CNB

Carros de nivel constante para bandejas y cestas de vajilla

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



CNB-55

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

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



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)
CGA-11	19004961	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720
CGA-21	19005058	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720
CGA-64	19004962	600 x 400	16	530 x 700 x 1720
FCGA-11	19004376	Funda de protección para CGA-11		
FCGA-21	19003379	Funda de protección para CGA-21		
FCGA-64	19004382	Funda de protección para CGA-64		



CGB-21



CGB-11

Carros bajos

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

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



CBC-12



CBC-24

Carros para bandejas de autoservicio

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



CBC-12 + 2 PCBC



CBC-12 + FCBC-12

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

Carros calientes Thermik

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
Burlate 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.

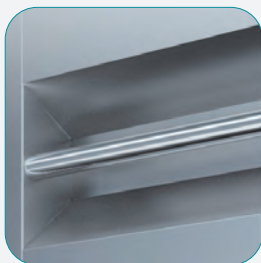
Ruedas pivotantes,
2 de ellas con freno



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.

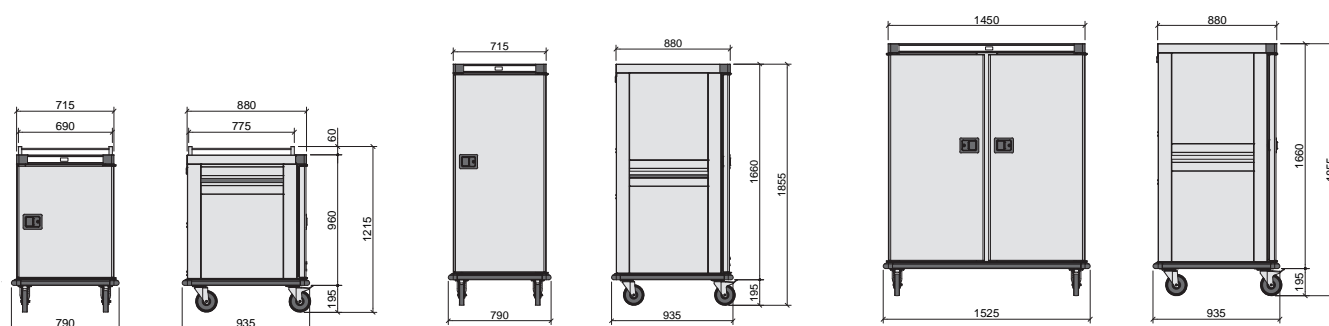
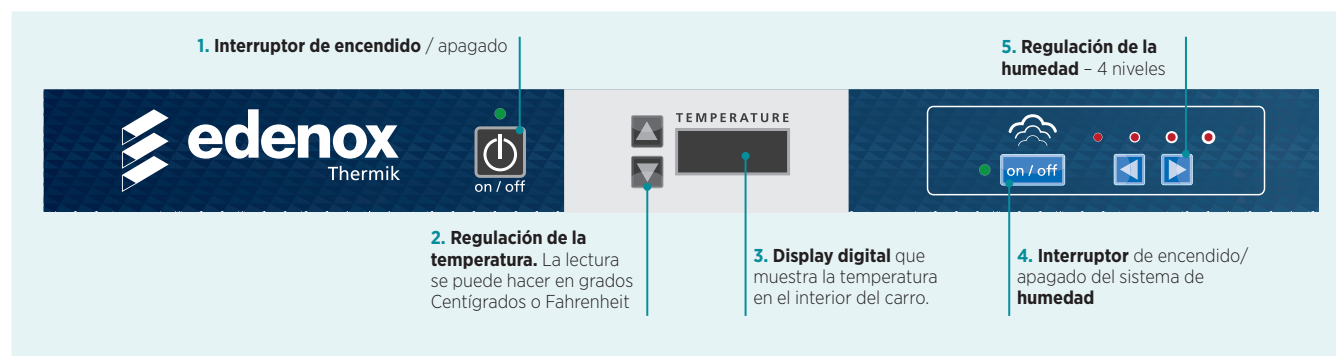


El panel de mandos está protegido por dos esquineros fabricados en material resistente a los golpes.

- 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.

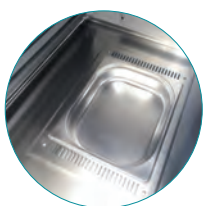
Panel de mandos electrónico



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (kW)
HTB-10	19030596	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60Hz	10	1,941
HTB-20	19030598	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	1,941
HTB-40	19030599	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3,041

Carros calientes

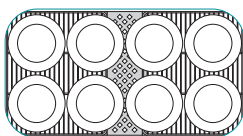
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm**.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 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.

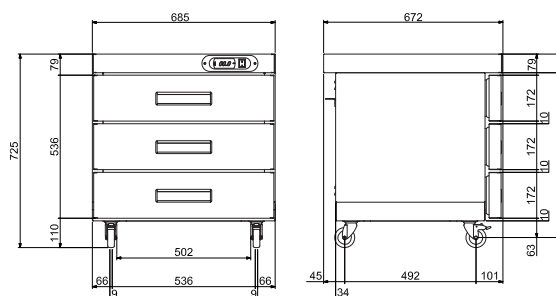
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.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



CCB-6



CCB-6-3C



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

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



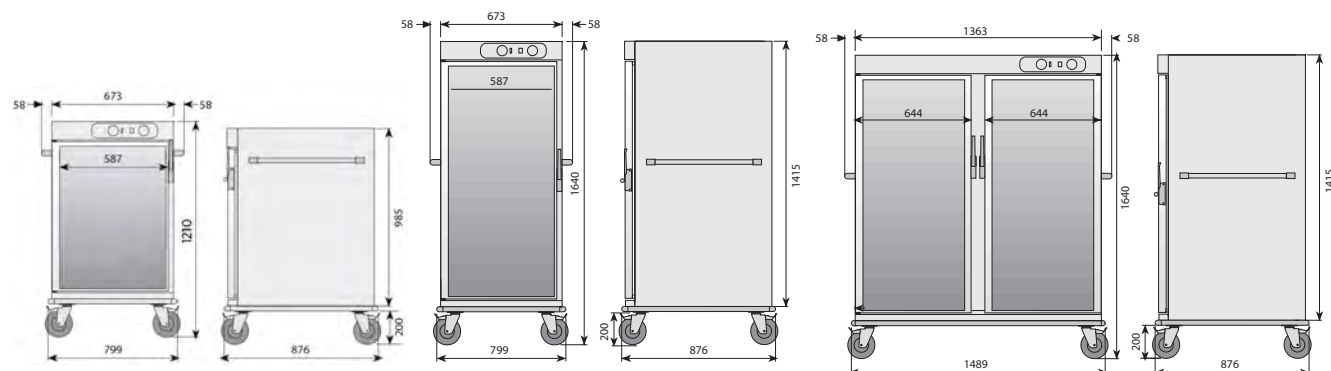
CCB-10



CCB-20



CCB-40



CCB-10

CCB-20

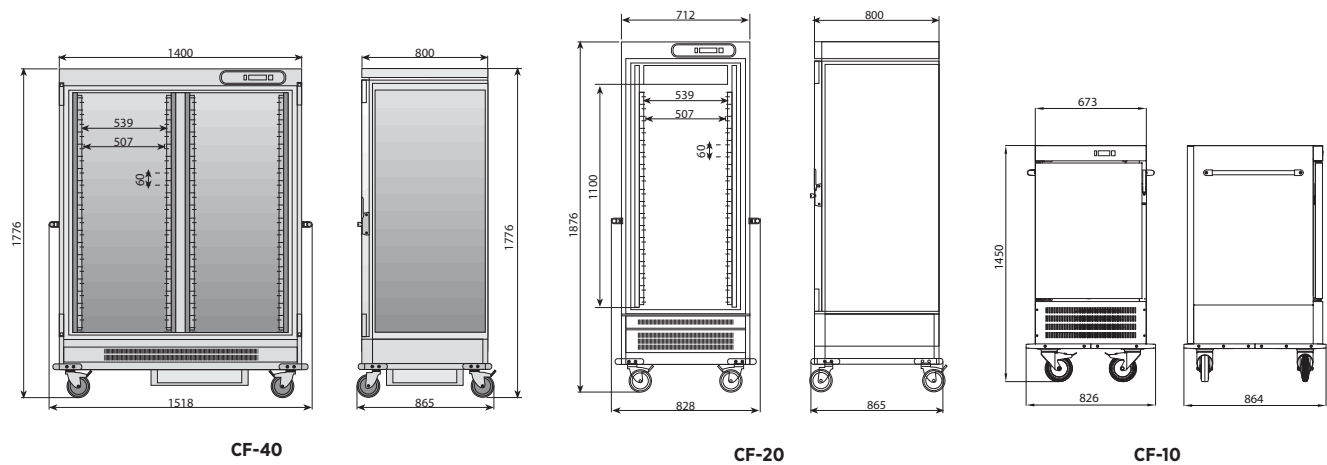
CCB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (kW)
CCB-10	19006002	799 x 876 x 1190	1	230/1/50-60 Hz	10	1,921
CCB-20	19006590	799 x 876 x 1640	1	230/1/50-60 Hz	20	1,921
CCB-40	19007686	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50-60 Hz	40	2,521

Carros refrigerados

Carros refrigerados

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

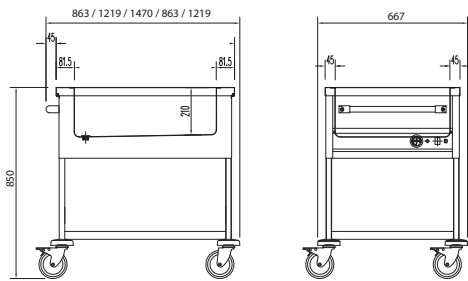


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación estantes varilla plastificadas y pares de guías	Temperatura (°C)	Potencia (kW)
CF-10 HC	19075906	826 x 864 x 1450	7	3	+2 +8 °C	0,249
CF-20 HC	19075111	826 x 866 x 1875	17	5	+2 +8 °C	0,249
CF-40 HC	19075902	1516 x 864 x 1775	34	10	+2 +8 °C	0,332

Carros baño María - Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

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.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 mm	Nº Cubas	Potencia (W)	Tensión (V)
CBM-211	19005127	863 x 667 x 850	2	1 cuba	1400	230/1/50-60 Hz
CBM-311	19005581	1219 x 667 x 850	3	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz
CBM-411	19006001	1470 x 667 x 850	4	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz
CBM3-311	19003476	1219 x 667 x 850	3	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz

Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

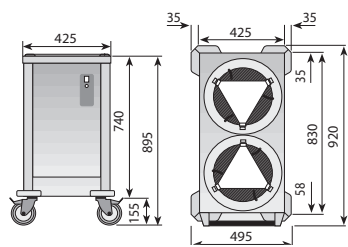
- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares**.
- Carros contruidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con doble pared y aislamiento interior.
- Sistema de regulación para diferentes medidas de platos. La 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.
- Provisos de cuatro ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante en las 4 esquinas.
- Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.



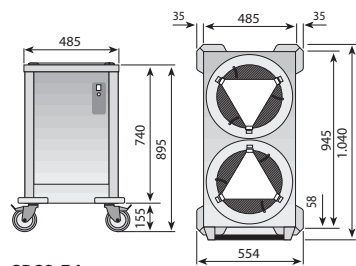
CPC2-28



CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



CPC2-34

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



Gastronorm

Recipientes gastronorm de acero inoxidable

Tapas y estantes de varilla

Contenedores isotérmicos

página 144

página 145

















página 146



Recipientes Gastronorm de acero inoxidable - Cubetas lisas



Cubetas lisas Gastronorm

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



GNT 1/1

TAPAS

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



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

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



GNC-14

Contenedor cubertero

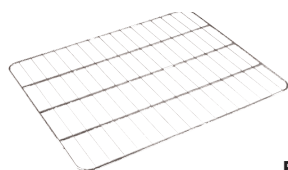
Tamaño GN	Modelo	Referencia
1/4	GNC 14	19000555



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

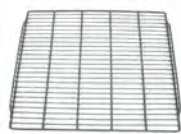
Tamaño GN	Modelo	Referencia
2/1	EVI 2/1	19001000
1/1	EVI 1/1	19000999
60 x 40 cm	EVI 64	19001001



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

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



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

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



Ancho del perfil 17 mm

GND 1/1

Perfiles divisorios

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



C-60 S1

Contenedores isotérmicos

- Los contenedores isotérmicos edenox son el eslabón indispensable para preservar la cadena de calor y frío en cualquier entorno profesional.
- Diseñados para garantizar la máxima resistencia, durabilidad y comodidad durante el transporte, estos contenedores están fabricados con la tecnología más avanzada, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- Son ideales para el transporte de platos calientes, ensaladas, postres, y mucho más, ofreciendo soluciones eficientes para el punto de servicio.
- La combinación de materiales de alta calidad, un diseño monobloque sin costuras y asas ergonómicas hacen que los contenedores Edenox sean perfectos para el uso intensivo y el transporte fácil, incluso cuando están completamente cargados.
- Además, cumplen con la normativa vigente, asegurando un rendimiento insuperable.
- Fabricado mediante tecnología de moldeo rotacional (roto-moldeado) para mayor resistencia a impactos y durabilidad a largo plazo.
- Hecho de polietileno de baja densidad, apto para alimentos e inofensivo para la salud humana.
- Material LLDPE de grado alimentario: ecológico, reciclable, no tóxico, resistente a los rayos UV, al calor, al frío y a la corrosión.
- Construcción sin costuras en una sola pieza, a prueba de fugas.



Son ideales para el transporte de platos calientes



Cumplen con la normativa vigente, asegurando un rendimiento insuperable



Asas ergonómicas, hacen que sean perfectos para el uso intensivo



Construcción sin costuras en una sola pieza, a prueba de fugas.

Algunas combinaciones posibles



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



C-30 S1



Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)
C-30 S1	19109797	8,5	635 x 435 x 310
C-60 S1	19109798	15	465 x 610 x 630



BC-65

Contenedores isotérmicos

- Aislamiento con poliuretano sin CFC de 38-40 kg/m3 entre las paredes internas y externas, formando una doble pared.
- Capa gruesa de aislamiento de poliuretano (2.3") para una mayor retención de calor.
- Construcción monobloque sin juntas para mayor durabilidad.
- Todos los tornillos son de acero inoxidable AISI 304. La tapa cuenta con bisagras y pestillos de nylon PA6 irrompible.
- Carga superior. Resistencia al calor desde -40 hasta +100 °C. Las asas ergonómicas están situadas a una altura conveniente para facilitar el transporte, incluso cuando está completamente cargado.
- Para comidas calientes, pierde 1.5 grados por hora; para comidas frías, aumenta 1 grado por hora.
- Construcción robusta que no requiere protección adicional.
- Para facilitar el transporte, el carro BC-65 permite apilar hasta 2 contenedores isotérmicos C-60.
- Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores cuando están cargados.
- Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno, y destaca por su robustez.



La tapa cuenta con bisagras y pestillos de nylon



BC-65

Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno.



Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores.




Aislamiento con poliuretano sin CFC de 38-40 kg/m3

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo
BC-65	19110911	690 x 540 x 550	Polietileno	Sin asa

A photograph of a commercial kitchen. In the foreground, there are stainless steel shelves or racks. In the background, there is a control panel with two red digital displays. The kitchen has a clean, industrial look with stainless steel surfaces and equipment.

LAVADO DE VAJILLA



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

Una apuesta segura para cualquier negocio de hostelería que busque la máxima calidad y productividad.

En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados al lavado de vajilla como lavavasos, lavavajillas de apertura frontal, lavavajilla de capota, lavavajillas de arrastre de cestas compactos, lavautensillos, cestas de vajillas, grifería y descalcificadores.

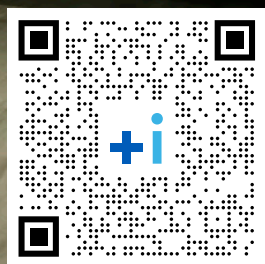
LAVADO DE VAJILLA

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

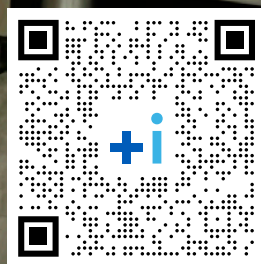




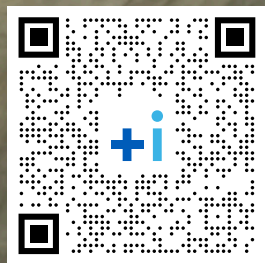
Cestas 35*35 cm



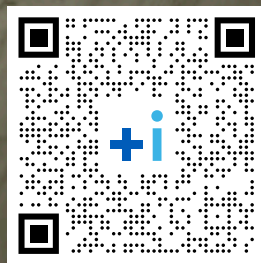
Cestas 40*40 cm



Peana
suplementaria



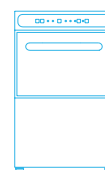
Accesorios





Lavavasos y lavavajillas

página 156



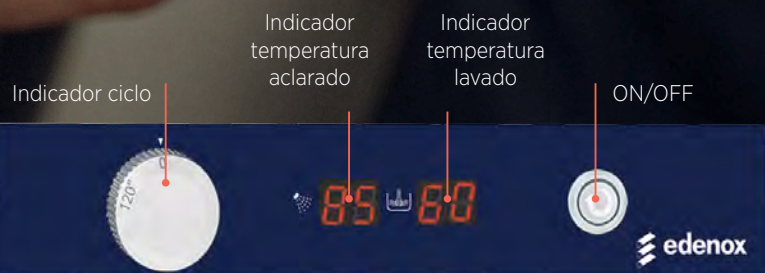
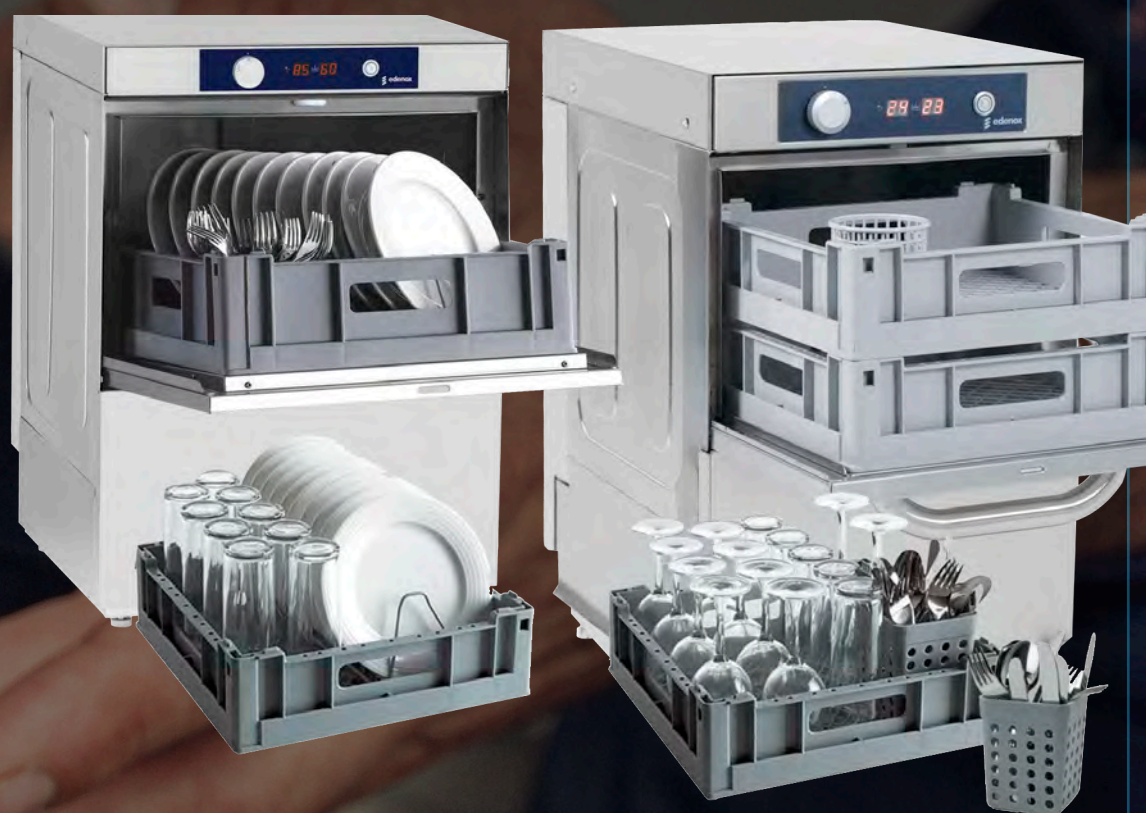
Lavavasos y Lavavajillas

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.

A^{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, 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.



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.

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

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: 4l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,2l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas de 350 x 350 mm 1 cubilete para cubiertos.



AV-1200

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-1200 S1	19111558	900	2,7	220	No	430 x 485 x 665

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: 4l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,2l / 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 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.



AV-2100

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-2100 S1	19111559	1500	3,1	270	Si	470 x 530 x 725

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: 4l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,2l / 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 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.

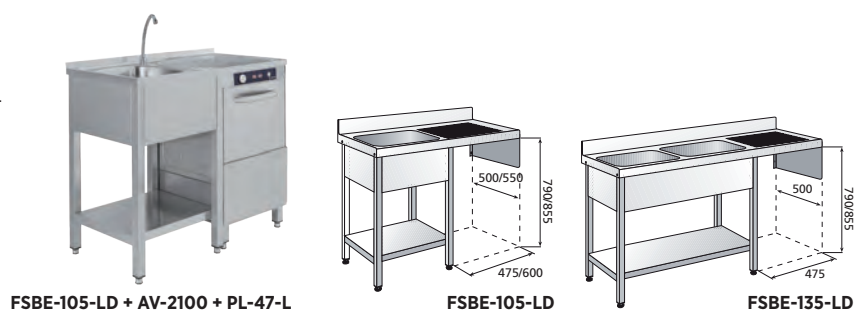


AV-2100-B

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)
AV-2100-B S1	19111560	1500	3,2	270	Si	470 x 530 x 725

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.



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

Peanas suplementarias

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Puede ser utilizada para elevar la máquina y que el agua de la cuba desagüe libremente sin necesidad de incorporar una bomba suplementaria.
- Ideal para instalar un lavavasos bajo un fregadero e incrementar la ergonomía de trabajo.



Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)
PL-47-L	19014796	AV-1200 y AV-2100	440 mm	470 x 520 x 131

Accesorios



CLV-35
CLV-40



CUE-13

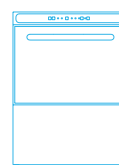


Modelo	Referencia	Tipo	Para instalar en los modelos	Medidas (mm)
CLV-35	19013867	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110
CLV-40	19013868	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140
CUE-13	19004313	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130
DD KIT GW	19056727	Dosificador detergente	AV-1200 / AV-2100	-
B KIT-GW-1	19056643	Bomba desagüe	AV-1200	-
B KIT-GW-2	19056709	Bomba desagüe	AV-2100	-



Lavavajillas de apertura frontal

página 162



LAVAVAJILLAS DE
APERTURA FRONTAL

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.

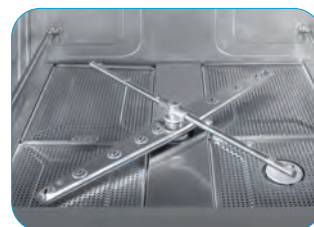
A

nalogic Series

- Producción de 540 piezas/ hora o 720 piezas/ hora.
- Panel de mandos electromecánico, 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, 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.



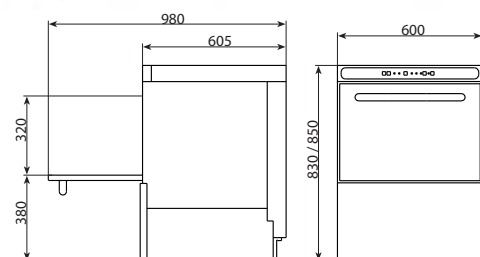
Nuevas bisagras que aseguran una completa apertura de la puerta y una carga rápida de la máquina



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

Lavavajillas de apertura frontal - Cestas de 500 x 500 mm

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: 2,6l / 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.



AFG-540 S1

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AFG-540 S1	19111562	540	320	3,45	230 V 1+N+T	600 x 605 x 830

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: 2,6l / 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.



AFG-540-B S1

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AFG-540 B S1	19111561	540	320	3,55	230 V 1+N+T	600 x 605 x 830

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: 2,6l / 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 1 cubilete para cubiertos CUE-13.



AFG-720 S1

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AFG-720 S1	19111564	720	320	6,65	400 V 3+N+T	600 x 605 x 830

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: 2,6l / 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 1 cubilete para cubiertos CUE-13.

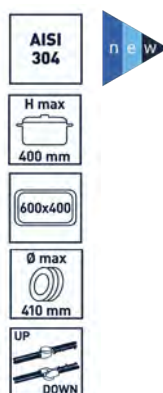


AFG-720-B S1

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
AFG-720 B S1	19111563	720	320	6,75	400 V 3+N+T	600 x 605 x 830

LU-60-40

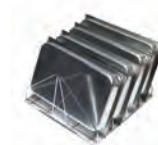
- Ciclos de lavado / productividad: 90", 120", 180" y 9' (≈ 40/30/20/7 cestas/h).
- Brazos de lavado y aclarado en inox, fácilmente desmontables.
- Bomba de lavado: 680 W, con arranque suave (soft-start).
- Control electrónico con pantalla LCD (temperaturas de calderín y cuba, funciones y estados).
- Doble dosificador eléctrico de detergente y abrillantador.
- Termostop (aclarado en caliente) y válvula antirretorno.
- Función Green de ahorro energético.
- Autolimpieza automática de la cuba al final de la jornada.
- Accesorios incluidos:
- 1 cesto universal de 60x50 cm.
- 1 soporte de acero inoxidable para 4 bandejas (paso de 115 mm entre bandejas)



LU-60-40



Soporte con cassette pizza



Soporte bandejas gastronorm GN-1-1

Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
LU-60-40	19115085	40 / 30 / 20 / 7	400	5,18Kw	380-415 V 3N / 220-240 V - 50 Hz.	600 x 703 x 850

Peana suplementaria

- Peana con puerta extraíble, para ser instalada debajo de los lavavajillas de apertura frontal, mejorando así, la ergonomía de trabajo.



PL-60

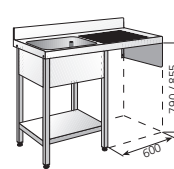
Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Descripción	Medidas (mm)
PL-60	19017114	AFG-540 y AFG-720	Altura aprox. puerta abierta: 780 MM	600 x 540 x 400

Fregaderos y bastidores para lavavajillas

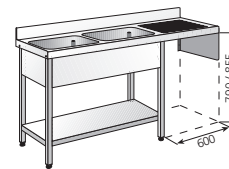
- Los fregaderos están diseñados para colocar un lavavajillas de apertura frontal de 600 x 600 mm.
- Junto con el fregadero completo se suministra una escuadra de acero inoxidable que se fija en la pared para apoyar el fregadero en el extremo del escurridor.



FSBE-126-LI + AFG-540



FSBE-126-LD



FSBE-186-LD

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



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CT-10-R



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



CUE-13

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)
CPE-18	19004498	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110
CTE-11	19004496	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110
CBE-7	19004497	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110
ACCESORIO	19036306	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110
CUE-13	19004313	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130
DD KIT-UC	19068543	Dosificador detergente	-	-	-
B KIT UC-1	19056721	Bomba desagüe para AFG-540	-	-	-
B KIT UC-2	19056722	Bomba desagüe para AFG-720	-	-	-
KF-55 S1	19057433	Kit de filtros para AFGs serie S1	-	-	600 x 200 x 100



Lavavajillas de capota

página 167



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

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 digital, 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.

Edenox ha desarrollado, ampliado y perfeccionado su gama de lavavajillas. La serie "Digital" nace para quienes buscan un producto económico, fácil de usar y manejar, sin renunciar a una elevada productividad.

Ofrece una limpieza e higienización impecables de la vajilla, un alto rendimiento y una elevada durabilidad. Edenox invierte en calidad y prestaciones superiores para garantizar su confianza.

DCG-800

- 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.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Consumo de agua: 2,6l / aclarado.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 33l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,75 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 202-203).



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Voltaje (V)	Bomba desagüe
DCG-800 S1	19105200	630 x 750 x 1482	800	420	11,250	380-415 V	No
DCG-800-B S1	19105202	630 x 750 x 1482	800	420	11,250	380-415 V	Sí

DCG-1200

- 4 ciclos de lavado:
- Corto: 55" / Normal: 75" / Intenso: 120"
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 2,6l / aclarado.
- Una bomba de lavado que impulsa simultáneamente los brazos superiores e inferiores.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 33 l.
- Potencia del calderín de aclarado: 12 kW. Capacidad: 7 l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,75 kW.
- 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.

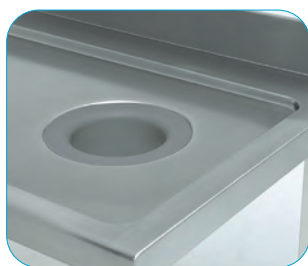


Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Voltaje (V)	Bomba des-agüe
DCG-1200 S1	19105201	630 x 750 x 1482	1200	420	14,250	380-415 V	No
DCG-1200-B S1	19105203	630 x 750 x 1482	1200	420	14,250	380-415 V	Sí

Mesas para lavavajillas de capota

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: 450 x 450 x 250 mm.**



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



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



MLS-76



MLS-126



MLP-77-D MLP-77-I



MLP-127-I



MPC-77-I



MPC-127-D



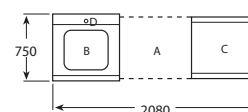
MPCO-127-I



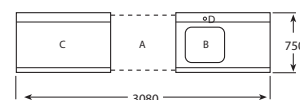
MPCO-157-D

Modelo	Referencia	Tipo	Lado colocación	Medidas (mm)
MLS-76 S1	19105510	sin peto	Derecha/Izquierda	700 x 625 x 850
MLS-126 S1	19105485	sin peto	Derecha/Izquierda	1200 x 625 x 850
MLP-77-D S1	19105412	con peto	Derecha	700 x 750 x 850
MLP-77-I S1	19105411	con peto	Izquierda	700 x 750 x 850
MLP-127-D S1	19105414	con peto	Derecha	1200 x 750 x 850
MLP-127-I S1	19105413	con peto	Izquierda	1200 x 750 x 850
MPC-77-D S1	19105416	Fregadero	Derecha	700 x 750 x 850
MPC-77-I S1	19105415	Fregadero	Izquierda	700 x 750 x 850
MPC-127-D S1	19105418	Fregadero	Derecha	1200 x 750 x 850
MPC-127-I S1	19105417	Fregadero	Izquierda	1200 x 750 x 850
MPCO-127-D S1	19105420	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1200 x 750 x 850
MPCO-127-I S1	19105419	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1200 x 750 x 850
MPCO-157-D S1	19105422	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1500 x 750 x 850
MPCO-157-I S1	19105421	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1500 x 750 x 850
ADD-H	19104771	Dosificador detergente para modelos DCG S1		
ABE-H500	19104768	Bomba desagüe para modelos DCG-800 S1		
ABE-H510	19104769	Bomba desagüe para modelos DCG-1200 S1		

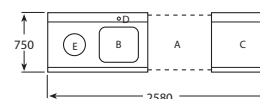
Lavavajillas de capota - Posibilidades de instalación



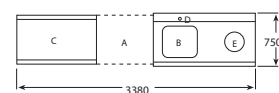
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200
Mesa entrada (B)	MPC-127-I S1	19105417
Mesa salida (C)	MLP-127-D S1	19105414
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871



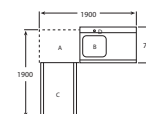
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200
Mesa entrada (B)	MPC-127-D S1	19105418
Mesa salida (C)	MLP-127-I S1	19105413
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871



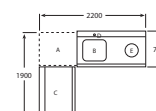
Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200
Mesa entrada (B)	MPCO-127-I S1	19105419
Mesa salida (C)	MLP-77-D S1	19105412
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871
Cubo inox (E)	CUV-105	19004982



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



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

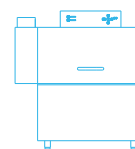


Descripción	Modelo	Referencia
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D S1	19105422
Mesa salida (C)	MLP-127-I S1	19105413
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871
Cubo inox (E)	CUV-105	19004982



Lavavajillas de arrastre

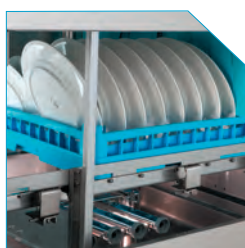
página 173



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE
DE CESTAS "COMPACTOS"

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 °C). Todos los mecanismos son simples y fiables con fácil acceso para limpieza y reparabilidad.
- Control electrónico de temperaturas configurable para el lavado de 50 ± 65 °C, y aclarado de 70 ± 85 °C. Se aseguramiento la temperatura del aclarado en 85 °C.
- 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. Se incluye micro de final de carrera
- Tensión (V): 400 V 3+N+T

Accesorios

- AS-260: suplemento antisalpicaduras para la entrada, con encaje para extractor de vahos, cortinas separadoras y protección antiatrapamiento. Recomendado para el inicio del túnel. No compatible con lavavajillas con recuperador de energía (CRS).
- CRS-600: recuperador de energía recomendado para instalaciones con entrada de agua fría (máx. 25 °C). Aspira el vapor del túnel y envía el agua condensada a la cuba, elevando su temperatura de 15/18 °C a 35/40 °C. Ahorro de hasta 3 kWh. No compatible con lavavajillas con antisalpicaduras de entrada (AS-260).
- DT-600: túnel de secado con resistencias de 9 kW y ventilador superior (motor de 0,55 kW) para el secado de la vajilla. Módulo diseñado para colocarse al final de la máquina. Incluye cortinas separadoras y estante inferior. Solo se permite un túnel de secado por máquina



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)
		1º por.	2º prog.	3º prog.			
LA-120	19056137	80	100	120	Derecha	28,55	1180 x 790 x 1550
LA-120	19056136	80	100	120	Izquierda	28,55	1180 x 790 x 1550

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre

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



Lavautensilios

página 177

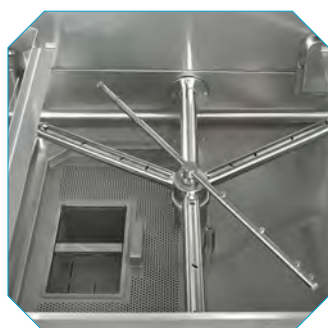


LAVAUTENSILIOS

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.



Filtros de cuba y de entrada de agua fácilmente accesibles



Equipado con brazos de lavado laterales

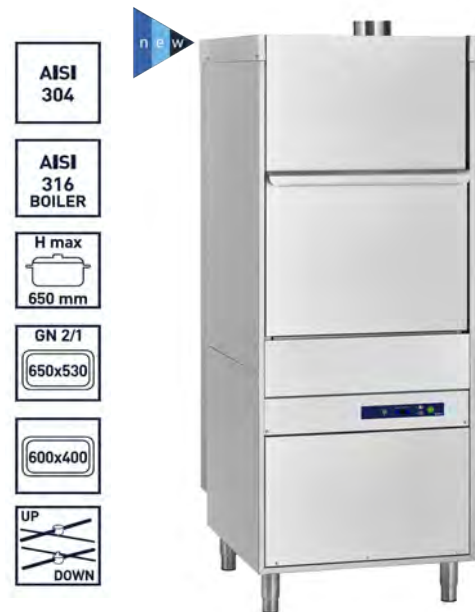


El sistema de lavado incorpora brazos independientes de lavado y aclarado

Lavautensilios - Altura 650 mm

Lavautensilios LU-55-65

- Lavautensilios profesional con altura útil de 650 mm, diseñado para operaciones intensivas y fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Su estructura robusta y la puerta de doble pared mejoran la eficiencia térmica y reducen la emisión acústica durante el funcionamiento.
- Equipa brazos de lavado superiores e inferiores en acero inoxidable,
- Bomba de lavado autolimpiable,
- Cesta de 565 x 690 mm, que permite cargar utensilios de gran volumen.
- La cuba dispone de filtros fácilmente extraíbles y componentes interiores diseñados para una limpieza sencilla y un mantenimiento rápido.
- Cuatro ciclos de lavado automáticos, visualización de tiempos, temperaturas, mensajes de estado y posibles avisos de servicio.
- Incluye funciones avanzadas como Autostart, que inicia el ciclo al cerrar la puerta; Termostop, que asegura la temperatura mínima de aclarado; y Función GREEN, que optimiza el consumo energético entre ciclos.
- Gestión automática de la dosificación de detergente y abrillantador, regulable desde el propio panel.
- Para un rendimiento constante, el modelo cuenta con boiler atmosférico, una bomba de aclarado potenciada, capacidad de calderín de 11 litros y 50 litros en la cuba de lavado.
- El sistema Break-Tank garantiza máxima seguridad hidráulica, mientras que el micro magnético de puerta y los termostatos de protección velan por un funcionamiento seguro y fiable.
- El lavavajillas ofrece ciclo de autolimpieza automática al final del drenaje.



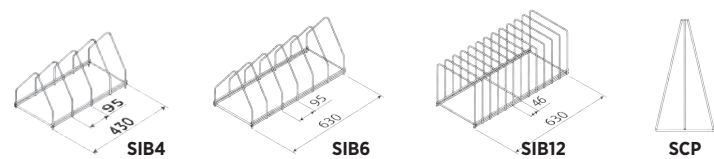
Lavautensilios LU-65-65

- Los brazos de lavado y aclarado, independientes y fabricados en acero inoxidable, son fácilmente desmontables para facilitar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- Dispone de una cesta de gran capacidad (660 x 815 mm), adecuada para utensilios de gran tamaño.
- La cuba, con cantos redondeados y un volumen de 65 litros, incorpora filtros accesibles y un sistema interno que favorece la higiene y el flujo óptimo del agua.
- El equipo integra un panel digital avanzado que ofrece un display de alta visibilidad con mensajes de estado, alarmas, temperaturas y toda la información operativa del lavavajillas.
- El botón START multicolor indica claramente cada fase: calentamiento, preparación, ciclo en curso, finalización, autolimpieza o presencia de alarmas.
- El lavavajillas dispone de cuatro ciclos de lavado electrónicos, seleccionables desde el panel, y funciones inteligentes como Autostart (inicio automático al cerrar la puerta), Thermostop (garantiza la temperatura mínima de aclarado) y Función GREEN, que optimiza el consumo energético entre ciclos.
- El control electrónico también gestiona la dosificación automática de detergente y abrillantador, con configuración desde el menú de usuario.
- Boiler atmosférico de 9 kW, cuba de lavado de 6 kW, bomba de lavado potenciada de 2 kW, y una bomba de aclarado de alto rendimiento.
- Capacidad del calderín es de 11 litros, asegurando un suministro térmico estable en todo momento.
- Incorpora sistema Break-Tank, micro magnético en puerta, presostato de nivel, termostatos de protección y protección térmica interna en la bomba.
- Dispone de ciclo de autolimpieza automática tras el vaciado, mejorando la higiene interna del equipo.



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Dimensiones de la cesta (mm)	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
LU-55-65 S1	19115171	30 / 20 / 10 / 7	565 x 690	650	7,3	400 V-3N-50 Hz	706 x 883 x 1829/1997
LU-65-65 S1	19115170	30 / 20 / 10 / 7	660 x 815	650	8,3	400 V-3N-50 Hz	835 x 1023 x 1883/2111

Accesorios para lavautensilios



Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)
SIB4	19013991	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	430 x 260 x 250
SIB6	19013992	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240
SIB12	19013993	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250
SCP	19013995	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420

Lavautensilios LU-55-80

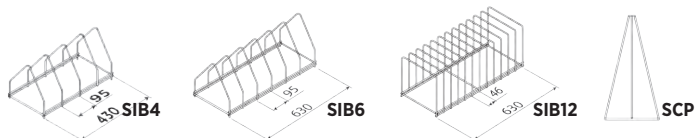
- Lavautensilios profesional con altura útil de 800 mm, fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 y construido con doble pared y aislamiento interno, lo que reduce la dispersión térmica y disminuye el nivel acústico.
- Incorpora brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior, además de brazos laterales, todos desmontables para facilitar la limpieza.
- Incluye bomba de lavado autolimpiable y filtros de cuba y de entrada de agua fácilmente accesibles.
- Dispone de una cesta de 565 x 690 mm, cuba de 65 litros.
- Equipa una cuba de lavado de 4,5 kW, un boiler atmosférico de 6 kW, bomba de lavado de 1,4 kW, bomba de aclarado potenciada y un calderín de 11 litros.
- Este modelo integra un display digital de alto contraste con información de estado y temperaturas, además de un botón START multicolor con codificación por colores (calentamiento, listo para uso, ciclo en marcha, autolimpieza, alarma).
- El sistema permite configurar 4 ciclos electrónicos, activar Autostart, Thermostop, Función GREEN y gestionar la dosificación automática de detergente y abrillantador desde el menú del usuario.
- Incorpora ciclo automático de autolimpieza, avisos de mantenimiento y alarmas de funcionamiento.
- Incluye sistema Break-Tank, micro de seguridad en puerta y protección térmica de la bomba, garantizando un funcionamiento seguro.
- Dotación estándar: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación.

**Lavautensilios LU-125-80**

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10, ofrece máxima robustez, higiene y durabilidad. Su estructura con doble pared y aislamiento interno reduce la dispersión térmica y minimiza el nivel acústico durante el funcionamiento.
- El sistema de lavado incorpora brazos independientes de lavado y aclarado en la parte superior e inferior, fabricados en acero inoxidable y fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Equipado con brazos de lavado laterales, que aseguran una cobertura completa.
- Bomba de lavado autolimpiable y los filtros accesibles.
- Cuba de lavado de 9 kW, Boiler atmosférico de 9 kW, que mantiene la temperatura de aclarado constante, independientemente de la presión o temperatura de entrada.
- Dos bombas de lavado de 3000 kW,
- Bomba de aclarado potenciada,
- Calderín de 17 litros y cuba de lavado con capacidad de 100 litros.
- Sistema electrónico de mando con display gráfico de alta visibilidad: Indicaciones de estado, temperatura, alarmas y mensajes del equipo.
- Botón START multicolor, 4 ciclos electrónicos de lavado, Función AUTOSTART que inicia el ciclo automáticamente al cerrar la puerta. Función THERMOSTOP, que garantiza que el aclarado se realice solo cuando se alcanza la temperatura mínima requerida. Función GREEN, que optimiza el consumo energético regulando la temperatura del boiler entre ciclos de trabajo.
- Autolimpieza automática al finalizar el vaciado de la cuba.
- Dosificación automática de detergente y abrillantador, programable desde el menú del usuario.
- Micro de seguridad en puerta, Sistema Break-Tank, Filtros de bomba y entrada de agua en acero inoxidable, fácilmente extraíbles.

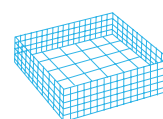


Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Dimensiones de la cesta (mm)	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)
LU-55-80 S1	19115164	30 / 20 / 10 / 7	565 x 690	800	7,5	400 V-3N-50 Hz	740 x 876 x 2034/2330
LU-125-80 S1	19115163	30 / 20 / 10 / 7	800 x 1260	800	15	400 V-3N-50 Hz	1436 x 995 x 2034/2330

Accesorios para lavautensilios

Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)
SIB4	19013991	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	430 x 260 x 250
SIB6	19013992	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240
SIB12	19013993	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250
SCP	19013995	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420







Grifos ducha

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



GDS S1



GD1 S1



GD1C S1



GD2 S1



GD2C S1



GDP2C S1

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



GDM2CB S1



GDM2 S1



GDM2C S1

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

Grifos monomando

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



GM-PL-25 S1



GM-PL-30 S1



GML-30 S1



GB-30 S1



GM2D E

Modelo	Referencia	Descripción
GM-PL-25 S1	19104168	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm
GM-PL-30 S1	19104215	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm
GML-30 S1	19102940	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral
GB-30 S1	19102919	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm
GM2DEX S1	19113419	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble



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

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.

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

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



CPE-18



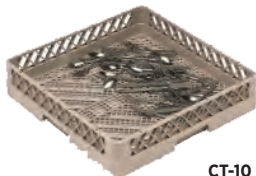
CTE-11



CBE-7



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



CT-10 R



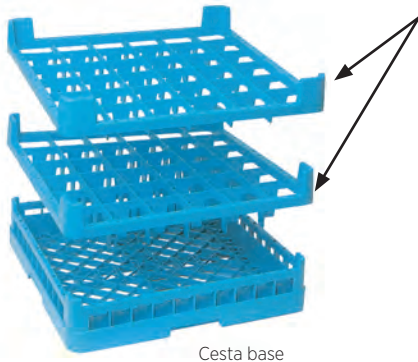
CUE-13

Cestas lavavajillas (500 x 500 mm)

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

Modelos para vasos y copas

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

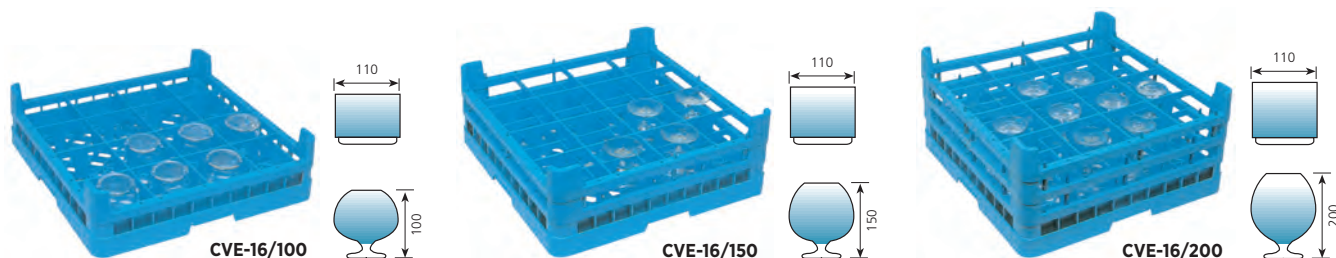


Cesta base

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



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



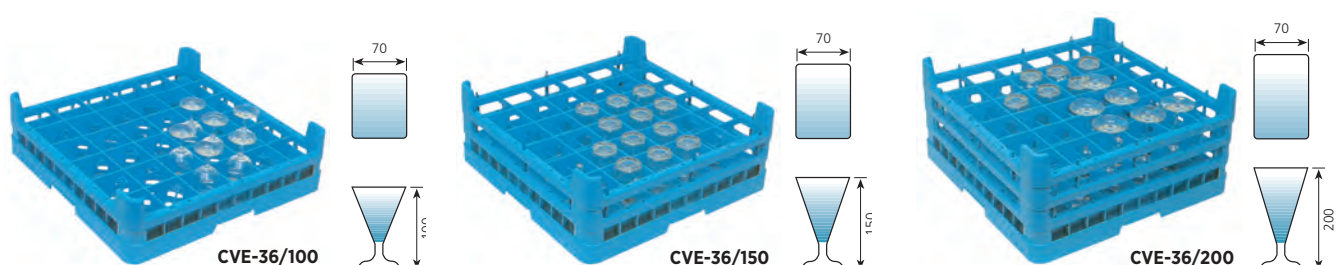
Cestas para 16 vasos o copas (500 x 500 mm)

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



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

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



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

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

Suplementos para aumentar la altura de las cestas de vasos

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

A professional kitchen scene. In the center, a black frying pan sits on a gas stove burner, containing two pieces of food being cooked. A large plume of white steam rises from the pan, filling the upper right portion of the frame. To the left, a stainless steel range hood is visible. In the foreground, a metal mesh strainer with a handle is partially visible, resting on a surface. The overall atmosphere is one of active cooking in a commercial setting.

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.



Cocción, vitrocerámica e inducción

Placas vitrocerámica

página 190

Inducción de sobremesa

página 191

Inducción de encastre

página 193

Cocina modular de inducción Gama 600

página 195

Cocina modular de inducción Gama 700

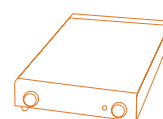
página 196

Snack 650 encastrable

página 198

Gama inducción escastrable

página 201



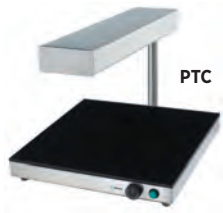
Gama Snack - Placas vitrocerámica - Pantalla mantenedora de calor



PV-3560



PV-3235



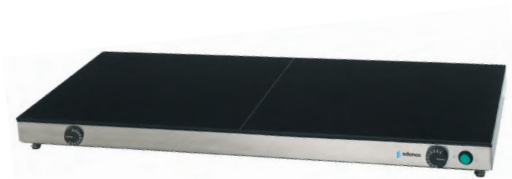
PTC



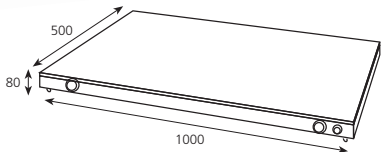
Vitrocerámica

- 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.

Modelo	Referencia	Tipo	Nº placas	Medidas Placa (mm)	Medidas (mm)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia total (W)
PV-3235	19042491	Placa	1	310 x 300	320 x 350 x 80	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500
PV-3560	19001571	Placa	2	340 x 500	350 x 600 x 80	230 - 180	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300
PTC	19004397	Pantalla	-	-	358 x 500 x 500	-	300	230/1/N - 50/60 Hz	300



PC-10050

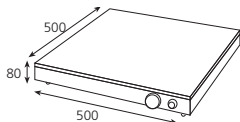


Placas calientes de sobremesa

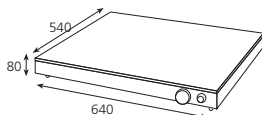
- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.
- IMPORTANTE: No apoyar en el cristal productos a una temperatura que pueda causar un shock térmico (tanto frío como caliente).



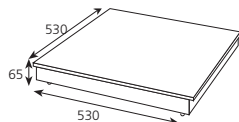
PC-5050



PC-6454



PC-5050-E
Modelo encastrable con mando remoto incluido



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Medidas de encastre	Tensión (V)	Potencia total (W)
PC-5050	19001550	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400
PC-6454	19001554	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800
PC-10050	19001548	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800
PC-5050-E	19001552	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400

Inducción de sobremesa de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa de 2000 W y 3500 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.

- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.



ISM-25



ISM-35



Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ISM-25	19001563	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	328 x 422 x 100	2500
ISM-35	19001564	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 177	3500



ISM-35 E



ISM-35-D E

Inducción de sobremesa 3500 W y 5000 W

- Placa de inducción en versión sobremesa. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital. 10 niveles de control de temperatura. Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.
- El modelo **ISM-35-D E** es una placa de inducción doble de 3500 W, diseñada para espacios reducidos. Ofrece máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente. Además, su superficie única de cocción facilita la limpieza y mejora la eficiencia energética.
- ISM-35 E: Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- ISM-35-D E: Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- ISM-50 E: Tensión (V): 380/3/N - 50/60 Hz. No incluye clavija de enchufe.



ISM-50 E



ISM-35 E muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes.



ISM-35-D E Máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente.



ISM-50 E una placa de inducción de 5000 W.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
ISM-35 E	19060903	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500
ISM-35-D E	19105000	2 x (120 - 260)	380 x 280 x 6	60 - 240	10	608 x 370 x 56	Izquierda 2000W + Derecha 1500W
ISM-50 E	19092574	120 - 260	328 x 328 x 6	60 - 240	10	402 x 525 x 182	5000

Gama Snack - Inducción de sobremesa



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 60-240°C.
- 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 - 50/60 Hz.



10 niveles de control de temperatura (500-3500W).



Con selector de funciones mantener / calentar.



IW-35 E + SWOK-36

Modelo	Referencia	Tipo	Diametro cristal / base (mm)	Temperatura Trabajo (°C)	Niveles de potencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)
IW-35 E	19076929	Wok sobremesa	Ø 280	60 - 240	10	340 x 440 x 117	3500
SWOK-36	19076938	Sartén Wok	36	-	-	63 x 21	-



IWE-35

Inducción de encastre de alta potencia

- Placas de inducción encastrables de 3500 y 5000 W de potencia.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal. Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza. Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad. Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar. Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.). Aviso sonoro.
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50/60 Hz.



Wok incluido

Modelo	Referencia	Tipo	Diametro cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición mantenimiento temperatura	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)
IWE-35	19103242	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500
IWE-50	19047984	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	4	400 x 400 x 212	375 x 375	5000



IE-35



IE-20



IE-35-D



IE-50

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

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Superficie Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)
IE-20	19001561	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	360 x 380 x 100	325 x 350	2000
IE-35	19001562	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 178	355 x 355	3500
IE-35-D	19048693	120 - 260	450 x 700 x 6	50 - 240	9 x 2	450 x 700 x 208	425 x 675	7000
IE-50	19047983	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	400 x 400 x 190	375 x 375	5000



IE-35 E



Inducción de encastre

- 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 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50 Hz



Mando rotatorio de control de la potencia, con selector de funciones mantener / calentar.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)
IE-35 E	19060905	120 - 260	310 x 330 x 6	60 - 240	10	370 x 390 x 120	355 x 355	3500

Cocción Modular de Inducción 600



Línea profesional de cocción – potencia, precisión y durabilidad para cocinas de alto rendimiento.

Eleva la productividad de tu cocina con una gama creada para resistir largas jornadas, ofrecer máxima seguridad y garantizar resultados impecables.

Cada equipo está fabricado en acero inoxidable, integra sistemas de protección contra sobrecalentamiento y cuenta con filtros de aire que optimizan la ventilación y prolongan su vida útil.

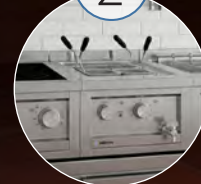
Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas industriales.

1



Potencia elevada y constante

2



Construcción robusta inoxidable

3



Control térmico preciso

4



Máxima seguridad integrada

Cocción Modular de Inducción Gama 600 - Freidoras y Fry-Tops

new



SCI-40-D

Cocina de Inducción de 2 fuegos

- Alimentación: 380-420 V 3N-, 50-60 Hz.
- Potencia total: 2 x 5000 W.
- Construcción en acero inoxidable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Superficie de cocción en vidrio cerámico de alta calidad.
- Control de 11 niveles de potencia para una regulación exacta.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Incluye filtro de aire para mayor durabilidad del equipo.
- Cable de alimentación incluido (sin enchufe).
- Dimensiones del equipo: 600 x 400 x 400 mm (Diseño compacto ideal para cocinas profesionales con espacio limitado).
- La SCI-40-D combina potencia, precisión y durabilidad para optimizar la productividad en cocinas industriales, hoteles, restaurantes y servicios de catering.

Modelo	Referencia	Nº de fuegos	Potencia (W)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)
SCI-40-D	19115216	2	5000 x 2	11	600 x 400 x 400

new



SFI-40

Freidora de Inducción

- Alimentación: 220-240 V-, 50-60 Hz.
- Potencia: 3500 W.
- Incluye cable de alimentación con enchufe.
- Cuerpo en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Capacidad del depósito: 8 L.
- Control de temperatura mediante perilla.
- Rango de temperatura: 60 °C - 190 °C.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Equipado con filtro de aire para una ventilación óptima.
- Dimensiones del equipo: Aprox. 400 (ancho) x 600 (fondo) x 358 (alto) mm.
- La SFI-40 es una solución robusta y eficiente para cocinas profesionales que requieren un rendimiento superior en la fritura diaria.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº cubas	Capacidad en litros (L)	Potencia eléctrica (KW)
SFI-40	19115123	400 x 600 x 400	1	8	3,5

new



SPCI-40

Plancha de Inducción Profesional

- Alimentación: 220-240 V-, 50-60 Hz.
- Potencia: 3500 W.
- Incluye cable de alimentación con enchufe.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Superficie de plancha con recubrimiento cromado, completamente plana para una cocción homogénea.
- Control de temperatura mediante perilla de ajuste rápido.
- Rango de temperatura: 80 °C - 300 °C.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Equipado con filtro de aire para optimizar la ventilación y prolongar la vida útil del equipo.
- Dimensiones del equipo: 400 x 600 x 400 mm.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado plancha	Tipo material	Potencia eléctrica (kW)
SPCI-40	19115155	400 x 600 x 358	Lisa	Cromoduro	3,500
SPCI-60	19115125	600 x 600 x 358	Lisa	Cromoduro	5

new



SCPI-40

Cocedor de pasta eléctrico

- Alimentación: 380-420 V 3N-, 50-60 Hz.
- Potencia: 6000 W.
- Cable de alimentación sin enchufe.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Control de temperatura por perilla.
- Rango de temperatura: 30 °C - 100 °C.
- Protección contra sobrecalentamiento.
- Filtro de aire incorporado.
- Incluye cestas para pasta.
- Dimensiones del equipo: Aprox. 400 (ancho) x 600 (fondo) x 358 (alto) mm.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia eléctrica (kW)
SCPI-40	19115127	400 x 600 x 400	15	6

Cocción Modular de Inducción Gama 700 - Cocina 2 y 4 fuegos

GAMA DE COCCIÓN 700 DE EDENOX CON TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN

Las cocinas comerciales completamente eléctricas de la gama de cocción 700 de Edenox con tecnología de inducción ofrecen numerosos beneficios económicos y de seguridad en comparación con las cocinas de gas tradicionales.



VENTAJAS DE LAS COCINAS DE INDUCCIÓN:

EFICIENCIA ENERGÉTICA: La tecnología de inducción genera un campo electromagnético que calienta directamente el recipiente de cocción, lo que resulta en un menor consumo de energía y menos calor residual en comparación con otras opciones eléctricas.

Control de Temperatura Preciso: La precisión en el control de la temperatura hace que estas cocinas sean ideales para preparaciones que requieren una temperatura constante y uniforme.

MAYOR SEGURIDAD: Sin llamas abiertas ni emisión de gases tóxicos, las cocinas de inducción son una opción segura. Además, al no generar calor en la superficie, se reducen las posibilidades de quemaduras accidentales.

FÁCIL LIMPIEZA: Los derrames y salpicaduras no se queman en la superficie, lo que facilita la limpieza con un paño húmedo. Descubre cómo las cocinas de inducción de Edenox pueden proporcionar un entorno de cocción más seguro, limpio y eficiente, al tiempo que te ayudan a reducir los costos de energía a largo plazo.



Cocinas de inducción de alto rendimiento de 2 y 4 zonas

- Experimenta la eficiencia en su máxima expresión con nuestra innovadora solución de inducción. Diseñada para brindar un servicio exprés y al mismo tiempo reducir el consumo energético, nuestra tecnología te llevará al siguiente nivel de sostenibilidad.
- Características Principales:
- Eficiencia Energética: Nuestra tecnología de detección de recipientes activa la zona de inducción solo cuando es necesario, lo que significa grandes ahorros de energía.
- Control Preciso: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.
- Potencia Rápida: Con potentes zonas de inducción de 5 kW, garantizamos un calentamiento rápido, perfecto para el servicio exprés.
- Ambiente de Trabajo Confortable: Concentramos la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor. Esto facilita la limpieza y minimiza el efecto de adherencia.
- Alto Rendimiento: Al alcanzar rápidamente la temperatura adecuada, aumenta la eficiencia de las operaciones de cocción y la cantidad de comidas preparadas. Ideal para cocinas de alto volumen.
- Doble tecnología de control, mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.
- El control de mandos es totalmente digital. Timer de 0 a 180 minutos. El control se puede realizar mediante la temperatura y mediante el tiempo.
- El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N- 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Control Preciso: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.



Doble tecnología de control: mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.



Ambiente de Trabajo Confortable: Concentra la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor.



El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Nº de zonas	Potencia (W)
INDUCHEF 700-40-P	19105820	400 x 700 x 900	Mueble con puertas	120-260	325 x 625	2	3500 + 5000
INDUCHEF 700-80-P	19105821	800 x 700 x 900	Mueble con puertas	120-260	725 x 625	4	2x3500 + 2x5000



INDUFRY



Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.



Control digital de la temperatura, con sensor digital.



Separa los elementos eléctricos del aceite.



Grifo de vaciado con seguridad.

Freidora de inducción de alto rendimiento de 1 y 2 cestas

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continua. Los alimentos se fríen a la temperatura seleccionada, obteniendo resultados óptimos.
- Zona de fría para residuos. Los residuos son precipitados en la zona fría, previniendo el recalentamiento y el desprendimiento de sustancias nocivas, evitando que se mezclen sabores. Además, dispone de una rejilla para recoger los residuos de la fritura.
- El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite, lo que garantiza la máxima protección eléctrica. Además de ser un sistema seguro, es fácil de limpiar, ya que la cuba está embutida e integrada en la encimera, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diseño avanzado del chasis que previene quemaduras por contacto con la freidora. La base está equipada con dos puertas de acero inoxidable con asas. Detrás de las puertas, hay un grifo de vaciado para cambiar rápidamente el aceite. Además, también es práctico como espacio de almacenamiento.
- Control digital de la temperatura, con sensor digital, que permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápida que en una freidora tradicional de resistencias eléctricas.
- Excelentes acabados: cuba embutida para facilitar la limpieza, grifo de vaciado con seguridad, filtro de aire accesible para asegurar la durabilidad de los componentes y soporte de la freidora antideslizante.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.
- Temperatura de trabajo: 60-190 °C. Temporizador: 0-120 min.
- Incluye tapas anti-salpicaduras.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N- 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Capacidad (l)	Cestas	Potencia (kW)	Tensión (V)
INDUFRY 700-40-P	19105823	400 x 700 x 980	Mueble con puertas	30	1	10	380/3/N - 50-60 Hz
INDUFRY 700-80-P	19105826	800 x 700 x 980	Mueble con puertas	30+30	2	10+10	380/3/N - 50-60 Hz
CEFRY-1/2	19105953	137 x 580 x 250	Cesta 1/2	-	-	-	-



INDUGRILL

Fry-tops de inducción de alto rendimiento

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continua. Los alimentos se cocinan a la temperatura seleccionada, obteniendo resultados óptimos.
- El funcionamiento de la plancha es silencioso, higiénico y muy limpio. Además, la plancha profesional es de alta calidad, por lo que puede utilizarse en todo tipo de cocinas.
- La inducción calienta de manera más eficaz que la electricidad o el gas, lo que ahorra mucho tiempo en la cocina y reduce el consumo de energía. El termostato de la plancha grill es completamente automático y, junto con la tecnología de inducción y la pantalla LED, garantiza una temperatura constante y precisa.
- La potencia de inducción es de 10 kW, y la parrilla de inducción alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento de 80 - 300 °C. Un temporizador de 0 - 120 minutos también facilita el proceso de cocción.
- La plancha es cromada de alta densidad, lo que ayuda a prevenir la corrosión y el óxido en la superficie de la plancha. La superficie cromada es más fácil de limpiar, además de contribuir a la durabilidad general de la plancha, ya que proporciona una capa adicional de protección contra el desgaste y el daño. El aspecto estético de la plancha, queda mejorado con un brillo y una apariencia más atractiva.
- Las dimensiones de la plancha son de 720 x 610 mm. Además, cuenta con un control de potencia de 10 posiciones, control digital de la temperatura con sensor digital para una rápida respuesta a los cambios de temperatura y un preciso control de la misma, así como una triple protección de seguridad contra el sobrecalentamiento y un termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobrecalentamiento de los componentes eléctricos.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N- 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Las encimeras están diseñadas en acero cromado



La inducción calienta de manera más eficaz que la electricidad o el gas.



El funcionamiento de la plancha es silencioso, higiénico y muy limpio.

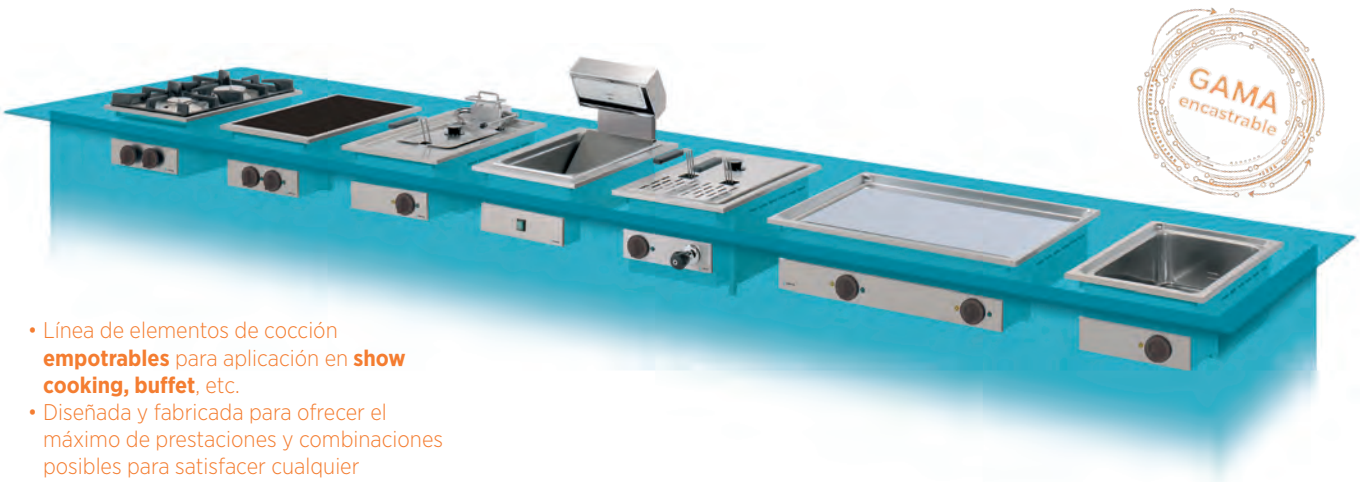


La inducción y la pantalla LED garantizan una temperatura constante y precisa



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Dimensiones plancha (mm)	Tipo	Potencia (kW)	Tensión (V)
INDUGRILL 700-80-P	19105827	800 x 700 x 980	Mueble con puertas	720 x 610	Plancha lisa	10	380/3/N - 50-60 Hz

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



ECG-70



ECG-35



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).

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



ECV-35



Cocina vitrocerámica

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

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

Gama 650 encastrable - Elementos modulares de cocción



EFE-70

Freidora eléctrica

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (l)	Nº de cubas	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo calentamiento
EFE-35	19097867	400 x 610 x 475	8	1	7,500	400V	Eléctrico
EFE-70	19097868	700 x 600 x 330	16	2	15	400V	Eléctrico



EPCE-70

Planchas fry-tops eléctricas

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

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



EBME-35

Baño María eléctrico GN/1

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

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

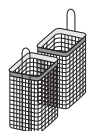


ECPE-35

Cocedor de pasta eléctrico GN2/3

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

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



CCP-1/3

Accesorios

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

Gama inducción encastrable



Línea profesional de cocción empotrable – potencia, precisión y diseño para cocinas de alto rendimiento

Una gama diseñada para integrarse con elegancia en encimeras, módulos de buffet y estaciones abiertas, combinando control absoluto, durabilidad extrema y rendimiento profesional.

Todos los equipos cuentan con caja de control externa, montable en el cuerpo o de forma independiente, además de indicador luminoso de funcionamiento y materiales preparados para uso intensivo.

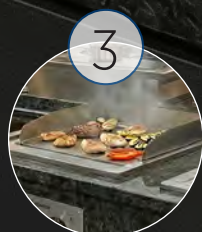
Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas industriales.



Potencia estable y profesional



Control térmico ultra preciso



Construcción robusta inoxidable



Integración elegante empotrable

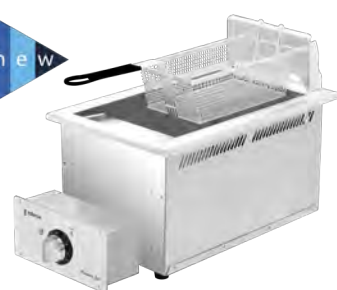


ECI-40-D

Cocina de Inducción Doble tipo Drop-in

- Alimentación: 380-420 V 3N-.
- Potencia total: 3500 W x 2.
- Niveles de potencia: 1-11 (500-3500 W).
- Temperatura de trabajo: 60 °C - 240 °C.
- Superficie de vidrio cristal negro (Black Crystal Glass), resistente y fácil de limpiar.
- Caja de control separada, montable en el cuerpo o de forma independiente.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Control mediante perillas de alta precisión rendimiento superior en la fritura diaria.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Niveles de potencia	Temperatura de trabajo (°C)	Tensión (V)
ECI-40-D	19114868	400 x 625 x 353	3,5 x 2	11	60 - 240	380-420 V 3N-



EFI-40

Freidora de Inducción tipo Drop-in

- Alimentación: 380-420 V 3N-.
- Potencia: 5000 W.
- Rango de temperatura: 60 °C - 190 °C.
- Control mediante regulador, sencillo y preciso.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Cuerpo principal fabricado en materiales resistentes y aptos para uso intensivo.
- Caja de control externa (montaje integrado o separado).
- Instalación empotrable para una estética profesional en líneas de buffet o estaciones abiertas.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Nº cubas	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo calentamiento
EFI-40	19114855	400 x 625 x 557	8	1	5	400	Inducción



EFI-70

EFI-40

Plancha de Inducción Encastrable

- Alimentación: 380-420 V 3N-.
- Potencia: 5000 W.
- Superficie superior: 400 x 625 mm.
- Placa de plancha plana con recubrimiento cromado.
- Caja de control externa, montable en el cuerpo principal o en posición independiente.
- Instalación empotrable para integración directa en encimeras o módulos de buffet.
- Control mediante control giratorio, con manejo sencillo y preciso.
- Indicador luminoso de funcionamiento.

Modelo	Referencia	Acabado plancha	Zonas de cocción	Dimensiones (mm)	Dimensiones de encastre (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Descripción
EPCI-40	19114864	Plancha cromo-duro	1	400 x 625 x 358	350 x 577	5	380-420V 3N	Inducción
EPL-70	19114865	Plancha cromo-duro	1	800 x 625 x 358	700 x 577	5	380-420V 3N	Inducción



ECPI-40

Cocedor de Pasta por Inducción encastrable

- Alimentación: 380-420 V 3N-.
- Potencia: 5000 W.
- Capacidad del tanque: 15 L.
- Superficie superior: 400 x 625 mm.
- Incluye cestas para pasta.
- Niveles de potencia: 1-11 (500-5000 W).
- Rango de temperatura: 60 °C - 100 °C.
- Caja de control externa, montable en el cuerpo o en posición independiente.
- Control mediante control giratorio.
- Indicador luminoso de funcionamiento.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECPI-40	19114866	15	400 x 625 x 611	360 x 587	5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz



Hornos, Salamandras y freidoras

Salamandras

página 205

Hornos microondas

página 206

Chef-n-go!

página 209

Horno compact plus+

página 211

Hornos compactos

página 213

Hornos panadería

página 215

Hornos de brasa

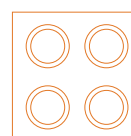
página 217

Freidoras profesionales de sobremesa

página 218

Tostadora eléctrica de cinta

página 211



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



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.
- 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.
- Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción.

Modelos SE-E-40, SE-E-60 y SE-80

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

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



SER-60

Salamandra eléctrica ultra rápida

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

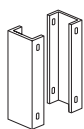


Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

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



SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

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

Hornos microondas

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

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

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

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

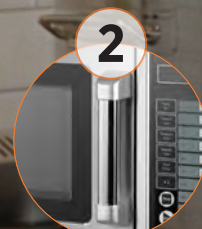
El sistema de cierre está testeado para asegurar ciclos de utilización diarios elevados. La durabilidad está garantizada.

Características generales

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



Cristal externo para poder visualizar el producto



Asa ergonómica, que realiza el diseño del microondas



Filtro de aire desmontable. (modelo 1834)



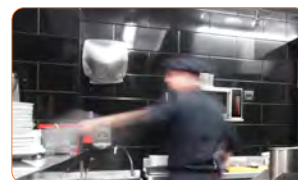
Cámara en acero inoxidable



EMM-65

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.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Indicado para
EMM-64	19004638	600 x 400 x 400	MICRO-1025
EMM-65	19115116	582 x 466 x 236	MICRO-1834-D


MICRO-2117-D

Microondas 2100 W 17 litros

- Microondas MICRO-2117-D
- Microondas profesional de 2100 W.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales. Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 11 niveles de potencia. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 y X3 dependiendo de la cantidad de alimento a cocinar.
- En la cocción por programas, cada programa puede tener 3 etapas de cocción.
- Opción "Defrost". USB para recetas.
- El microondas se puede remontar. Incorpora kit para superponer 2 microondas.
- Potencia absorbida de 2100 W con doble magnetrón. La luz interior LED que permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta. Tensión 220/1/N
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio. Techo interior extraíble para facilitar operaciones de limpieza.
- La capacidad de 17 litros permite utilizar platos de 305 mm. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

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


MICRO-1025


Base cerámica plana



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

Microondas 1000 W 25 litros

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

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


MICRO-1834-D


Gran capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles



Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.

Microondas 1800 W 34 litros

- El microondas profesional MICRO-1834-D dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 5 niveles de potencia y posibilidad de hasta 3 etapas de cocción por programa. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles donde incrementamos la cantidad de producto introducida en el microondas.
- Opción "Defrost". Opción funcionamiento manual. Pantalla LED y pitido de fin de ciclo
- Potencia absorbida de 2800w y potencia de salida del microondas de 1800w distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm.
- El modelo MICRO-1834-D-E es un microondas diseñado para incrementar la capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles y a la gran potencia de su doble magnetrón, con una capacidad de 34 litros. Incorpora un estante intermedio de cristal que permite calentar productos distintos o dos platos al mismo tiempo. Este estante es fácilmente extraíble para su limpieza o si deseas utilizar el microondas en un solo nivel. El panel de control y el resto de características técnicas son idénticos al modelo MICRO-1834-D. Además, gracias a este estante intermedio, te permite ahorrar tiempo durante el proceso de cocinado.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90°.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

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

HORNO ALTA VELOCIDAD

Chef-N-Go!

Chef-N-Go! de edenox es un horno ultra rápido que combina los beneficios del horno de convección y la rapidez del horno microondas en una 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.



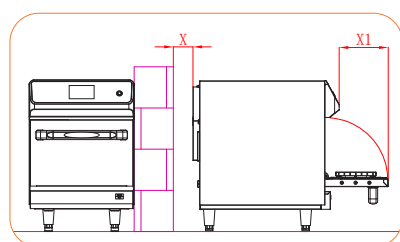
Horno combinado de alta velocidad - Horno de cocción rápida, convección y microondas



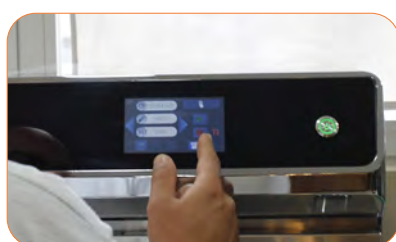
MICRO-1217-HS

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 25° C y 280° 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 sobrecalentamiento en el microondas. Sistema de control de sobrecalentamiento.



Croquis Chef N'Go

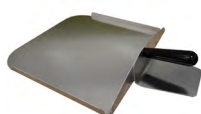


El control se realiza gracias al "Touch Control" muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús.



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 (°C)	Panel de control	Tensión (V)	Potencia total (W)
MICRO-1217HS	19076557	465 x 600 x 540	304 x 255 x 156	1200	3000	25-280	Touch Screen	220/1/50Hz	3300



PA-MICRO-1217-HS



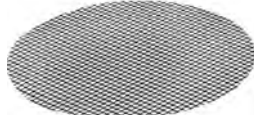
GR-MICRO-1217-HS

Accesorios para el Chef-N-Go!

- Pala para Micro-1217-HS: Útil para retirar los productos de la cámara de cocción. Ideal para sándwiches y pizzas.
- Cesta de malla de teflón: cestas antiadherentes en que permiten dorar y tostar perfectamente los alimentos.
- Base de cocción: Para cocer, dorar y tostar de forma siempre perfecta.
- Moldes y bandejas de pizza, ideales para utilizaciones intensivas con este producto.



CE-MICRO-1217-HS



BR-MICRO-1217-HS



MPR-MICRO-1217-HS



BC-MICRO-1217-HS

Modelo	Referencia	Tipo	Dimensiones (mm)
PA-MICRO-1217-HS	19080327	Pala para horno	410 x 300 x 70
CE-MICRO-1217-HS	19080328	Cesta malla teflón	280 x 210 x 25
BR-MICRO-1217-HS	19080329	Banda redonda malla teflón	210
MPR-MICRO-1217-HS	19080340	Molde pizza redondo	257
BC-MICRO-1217-HS	19080341	Base de cocción	343 x 311 x 25
GR-MICRO-1217-HS	19087604	Base Grill	343 x 311 x 25
BA-MICRO-1217-HS	19108192	base en acero inox especial usos intensivos	300 x 250 x 10
AL-MICRO-1217-HS	19108193	Bandeja de aluminio especial usos intensivos	300 x 250 x 10

+
**COMPACT
PLUS**



edenox



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



**COMPACT
PLUS**
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.

Horno combinado compacto de convección para la gastronomía - Compact Plus+

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, múltiples 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 (W)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HCC-611-D-T	19077848	6 GN 1/1	7200	385 x 560 x 385	530 x 795 x 665	400/3N - 50-60 Hz
HCC-1011-D-T	19077849	10 GN 1/1	11400	385 x 560 x 605	530 x 795 x 885	400/3N - 50-60 Hz

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. Soluciones únicas, innovadoras y adaptadas a los nuevos

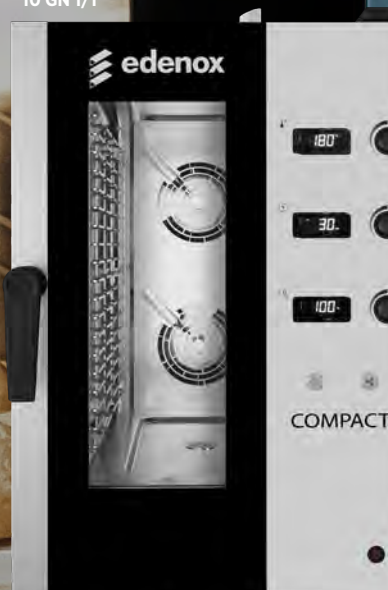
6 GN 1/1



530 mm

Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1



tiempos, que facilitan el trabajo diario, aportan comodidad y ahorro energético.

Horno combinado compacto de convección para la gastronomía - Compacto

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 regular 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 pérdidas 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 (W)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HCC-611-A-T	19077845	6 GN 1/1	7200	385 x 560 x 385	530 x 795 x 665	400/3N - 50-60 Hz
HCC-1011-A-T	19077847	10 GN 1/1	11400	385 x 560 x 605	530 x 795 x 885	400/3N - 50-60 Hz

Accesorios para hornos



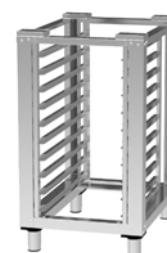
SH-0-11-2



SH-0-11-4



SH-7-11



SH-10-11

Soportes para hornos

Modelo	Referencia	Para	Niveles	Dimensiones (mm)
SH-0-11-2	19081016	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 200
SH-0-11-4	19081017	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 400
SH-7-11	19081018	HCC-611 / HCC-1011	7	700 x 495 x 650
SH-10-11	19081019	HCC-611 / HCC-1011	10	700 x 495 x 850

Accesorios para hornos

Modelo	Referencia	Para	Descripción	Dimensiones (mm)
KDV-HCC	19081040	HCC-611 / HCC-1011	Kit condensador vapores	530 x 475 x 235
KS-HCC	19081041	HCC-611 / HCC-1011	Kit superposición hornos	530 x 795 x 80
KPI-HCC	19081042	HCC-611 / HCC-1011	Kit primera instalación KPI-HCC	-
DETER-HC	19089373	HCC-611 / HCC-HCC-611-D-T / HCC-1011-D-T	Detergente	10
ABRILLAN-HC	19089374	HCC-611 / HCC-HCC-611-D-T / HCC-1011-D-T	Abrillantador	10

Horno panadería

La gama de panadería de edenox es la solución ideal para panaderías, pastelerías y tiendas de conveniencia, una solución estandarizada y totalmente garantizada, para aquellos locales que precisan de un horno fácil de utilizar, robusto y capaz de cumplir con todas las expectativas

Un horno profesional, efectivo y preparado para producciones continuas, sin características innecesarias.

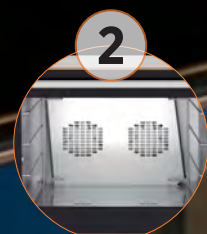
Ser efectivo y simple, estos son los hornos de panadería edenox.

Características generales

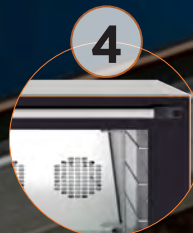
1. PANEL DE MANDOS
2. MOTOR CON INVERSOR DE GIRO
3. ALARMA DE FIN DE CICLO
4. CRISTAL CON BAJO NIVEL DE TRANSMISIÓN TÉRMICA



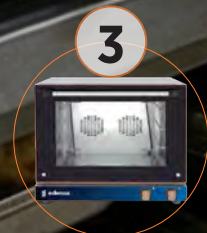
Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.



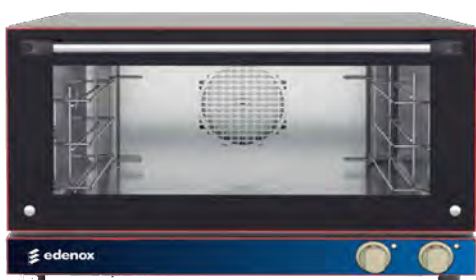
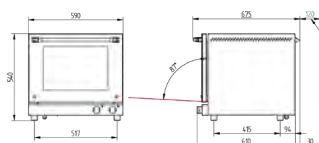
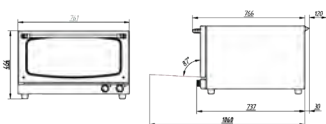
Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura.



Cristal de la puerta con muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía.

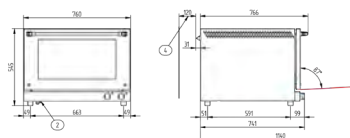


Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.


HP-443

HP-364


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 250°C
- 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-464 PLUS


Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (W)	Medidas interiores (mm)	Medidas totales (mm)	Tensión (V)
HP-443	19042844	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50/60 Hz
HP-364	19042846	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz
HP-464 PLUS	19042847	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz


SH-8-430

Soporte para hornos

- Los soportes para hornos edenox ofrecen estabilidad y seguridad excepcionales.
- Fabricados con acero inoxidable de alta calidad, tienen un diseño inteligente que facilita su instalación y alineación con el horno.
- Son resistentes y duraderos, garantizando una base firme para cualquier tipo de horno.
- Priorizan la seguridad con dispositivos antideslizantes. Son un complemento para los hornos edenox, convirtiéndolos en una elección versátil y confiable para cocinas comerciales e industriales.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos
SH-8-430	19044722	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443
SH-8-640	19044723	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS

Horno de brasas

La evolución de la cocina a la brasa es espectacular, siendo capaz de haber recuperado su papel y también evolucionar para ser empleada para elaborar platos más sofisticados.

El horno puede ser utilizado para cocinar de forma tradicional y aprovechar ese punto de textura y sabor propios de la cocina a brasas. Pero también con otro tipo de técnicas como el vacío, la regeneración a baja temperatura, etc.

Características generales

1. CORTAFUEGOS INTERNO
2. TERMÓMETRO
3. BASE DE HORNO MC-HB-70 A
4. CAPACIDAD



Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.



Termómetro integrado en la puerta para controlar la temperatura del interior del horno.



Base de horno robusta, cuenta con un cajón recoge cenizas y un estante intermedio para almacenar utensilios.



Capacidad aproximada de 100 comensales hora





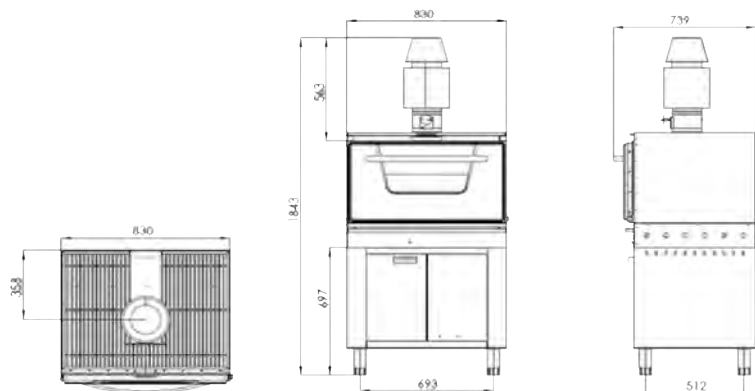
Horno de brasas

- 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 parrilla 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 parrillas para la cocción
 - Pinzas
 - Pala atizadora
- Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.
- El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

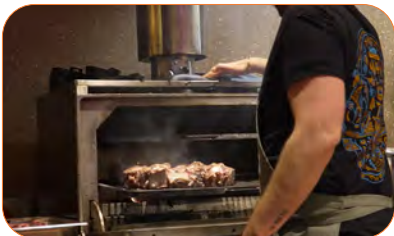
HB-70 A



HB-70 A+ MC-HB-70 A



Regulador de tiro para control de temperatura.



Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



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



Incorpora cajón recoge cenizas.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

Horno de brasas

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas parrillas	Comensales	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)
HB-70-A	19077357	830 x 739 x 583	GN 2/1	80	4,5	706 x 609 x 260
MC-HB-70 A	19077370	830 x 739 x 697			Mesa soporte	

Freidoras Profesionales



TF-5 E



TF-5-D E



TF-82 E



TF-82-D E



TF-10 S1



TF-10-D S1



TF-10 PIE



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 y 10 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite y contactor.
- Conector schuko incorporado de serie.
- En los modelos de 10 litros de 4, 5Kw simple y doble equipado únicamente con cable de alimentación. Incluyen un relé, que protege los componentes frente a sobrecargas por exceso de corriente.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo
TF-5 E	19097050	200 x 385 x 300	4	2,500	230V-50/60Hz	Simple
TF-5-D E	19097063	415 x 385 x 300	4 + 4	2,5 x 2	230V-50/60Hz	Doble
TF-82 E	19097064	260 x 415 x 385	8	3,250	230V-50/60Hz	Simple
TF-82-D E	19097075	520 x 415 x 385	8 + 8	3,25 x 2	230V-50/60Hz	Doble
TF-10 S1	19114212	280 x 455 x 375	10	4,5	230V-50/60Hz	Simple
TF-10-D S1	19114213	570 x 455 x 375	10 + 10	4,5 x 2	230V-50/60Hz	Doble
TF-10 PIE	19115047	345 x 550 x 915	10,5	6	380-415V-50/60Hz	De pie



TF-81-EA

Freidora de sobremesa con cesta de elevación automática

- Esta freidora cuenta con un panel de control programable para 10 menús de cocina. En cada menú, se puede ajustar la temperatura y el tiempo de fritura. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, la cesta se sumerge automáticamente para iniciar la fritura programada. Después de transcurrido el tiempo establecido, la cesta se eleva automáticamente.
- Viene con un tanque de aceite desmontable y fácil de limpiar. Las resistencias también se pueden levantar y limpiar sin complicaciones. Además, dispone de un interruptor de nivel de aceite y protección de alta temperatura para una operación segura y conveniente. Su tamaño compacto lo hace perfecto para gastrobares, tabernas, Wine Bars o cafeterías-restaurante.
- La elevación automática de las cestas garantiza una cocción uniforme y consistente de los alimentos. Además, proporciona ahorro de tiempo y comodidad, agilizando el proceso y mejorando la eficiencia en la cocina.
- Con esta función de elevación automática, el personal puede realizar otras tareas mientras las cestas se elevan automáticamente, lo que aumenta la capacidad de gestión.
- Además, la elevación automática de las cestas evita salpicaduras de aceite caliente y reduce el riesgo de accidentes al manipularlas.



Elavación automatica de las cestas garantiza una cocción uniforme y conceistente de los alimentos



Viene con un tanque de aceite desmontable y fácil de limpiar.



Las resistencias también se pueden levantar y limpiar sin complicaciones.



cuenta con un panel de control programable para 10 menús de cocina.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)
TF-81-EA	19104340	351 x 576 x 426	8	3,200

Freidora de inducción



TF-82-I

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continuada. Los alimentos se frien a la temperatura seleccionada obteniendo óptimos resultados.
- 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: 60-190°C. Temporizador: 0-120 min
- Capacidad: 8 litros
- El modelo TF-82-D-I, es una freidora de inducción doble con control independiente ofrece mayor capacidad de producción, eficiencia y flexibilidad en la preparación de alimentos ya que permite freír diferentes tipos de alimentos simultáneamente.



Fácil limpieza, la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior,



Control digital de la temperatura, permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura.



Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.

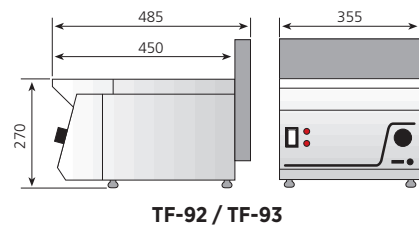
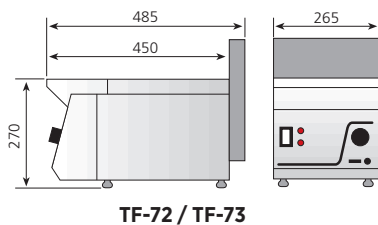
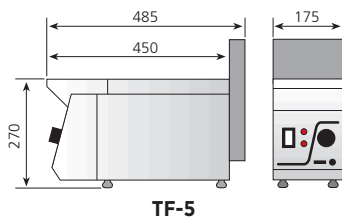
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo
TF-82-I	19092575	288 x 478 x 410	8	3,500	230-50/60 Hz	Simple
TF-82-D-I	19103372	576 x 478 x 410	8 + 8	7	230V-50/60Hz	Doble

Freidora profesional - Horno de convección



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.



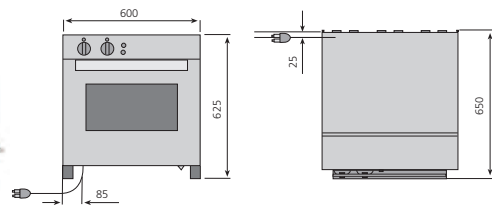
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Frecuencia (Hz)
TF-5	19004653	175 x 485 x 270	4	3	230V	50/60Hz
TF-72	19004721	265 x 485 x 270	6	4,500	380-415 V	50/60Hz
TF-73	19004711	265 x 485 x 270	6	4,500	230V	50/60Hz
TF-92	19004757	335 x 485 x 270	8	6	380-415 V	50/60Hz
TF-93	19010394	335 x 485 x 270	8	6	230V	50/60Hz



HC-60

Horno a convección

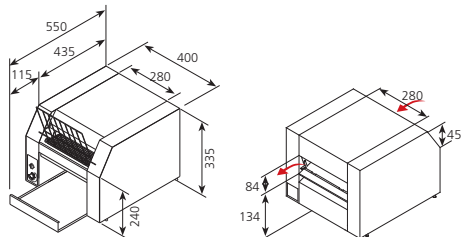
- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son extraíbles para su limpieza.
- El doble vidrio panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora sistema de ventilación para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática hasta 275° C.
- Temporizador contador de minutos desde 0 a 120 minutos.
- Dotación de 2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio.



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



TPC-40



Tostadora eléctrica de cinta 40

- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones.
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Hasta 400 tostadas por hora.
- Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
- Incorpora 3 opciones de tuestado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
- Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.
- Salida trasera.
- Bandeja recoge migas extraíble.



Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.



Bandeja recoge migas extraíble.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TPC-40	19001975	368 x 447 x 352	400	1,8	230/1 - 50/60 Hz



TOST 1



TOST 2

Tostadora eléctrica TOST

Las tostadoras profesionales TOST-1 y TOST-2 están diseñadas para ofrecer un tostado eficiente, homogéneo y de alta capacidad, adaptándose a las necesidades de bares, cafeterías, restaurantes, gastrobares, servicios de catering y hoteles.

Fabricadas en acero inoxidable brillante, combinan durabilidad, fácil limpieza y un funcionamiento fiable incluso en entornos de uso intensivo.

La TOST-2: Tostadora profesional de dos pisos. Tostado uniforme mediante la simple colocación del pan sobre las parrillas.

La TOST-1 es una tostadora compacta de un solo nivel, perfecta para cocinas con espacios reducidos o necesidades de tostado medio.

Fabricada en acero inoxidable brillante, robusta y fácil de mantener. Bandeja de migas extraíble para una limpieza rápida y eficiente.

Resistencias calefactoras de fibra de carbono, distribuidas en niveles para un tostado homogéneo. Control mediante termostato regulable que mantiene automáticamente la temperatura establecida (50-250 °C).

Modo de calentamiento continuo para gratinados rápidos.

Temporizador integrado para control del tiempo de tostado.

Bandeja recoge grasas y rejilla extraíbles para facilitar la limpieza.

Sistema de seguridad térmica, carcasa con aislamiento y componentes protegidos.

Parrillas extraíbles con guías de sujeción para una manipulación cómoda.

Temporizador de 15 minutos con señal de fin de ciclo.

Control independiente de funcionamiento de resistencias.

Interruptor de encendido con indicador luminoso.

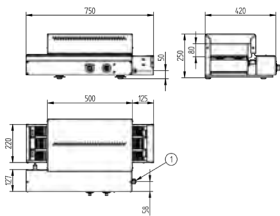


Resistencias eléctricas de cuarzo.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TOST-1	19114929	445 x 250 x 290	360 x 230 x 90	2,4	220/50-60Hz
TOST-2	19101689	496 x 257 x 379	360 x 240 x 315	3,25	220/50-60Hz



TPC-75



Tostadora eléctrica de cinta 75

- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones.
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Hasta 650 tostadas por hora.
- Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.
- Descargar horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar la limpieza.
- Selector de 3 velocidades.
- Control preciso de la velocidad, incluso en velocidades mínimas.
- Componentes de gran durabilidad.



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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TPC-75	19042836	750 x 420x 250	650	3,00	230/1 - 50-60 Hz



Preparación dinámica y conservación

215mm



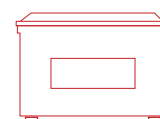
edenox
te ofrece un producto fácil, intuitivo
y competitivo. Con una fiabilidad y
tecnología garantizada.
Un producto que ha perfeccionado lo
esencial, diseñado para proporcionar
justo lo que necesita, ni más ni menos.

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.



Envasadoras al vacío

Envasadoras vaksic e	página 228
Envasadoras sline plus	página 230
Envasadoras vac de suelo	página 232
Cocción sous vide	página 232
Termoselladora	página 233



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.





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, para el primer mantenimiento.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50 Hz.



Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.



Panel de control digital.



Panel de control digital.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
VAKSIC-8 E	19076524	8 m ³ /h	Tiempo	1	260	305 x 380 x 75	349 x 475 x 400	370



VAKSIC-10 E

Serie 340 - VAKSIC-10 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm. 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, para el primer mantenimiento.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50 Hz.



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
VAKSIC-10 E	19068523	10 m ³ /h	Tiempo	1	300	345 x 380 x 120	400 x 480 x 442	370

Envasadoras Vaksic serie E - Envasadoras de sobremesa y de pie de tiempo



VAKSIC-20 2A E



Serie 410 - VAKSIC-20 2A E

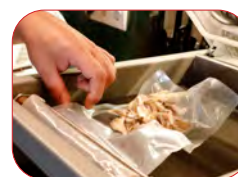
- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm. Cámara en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en acero inoxidable.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa,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



Ideal para aplicaciones profesionales.



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



Ideal para aplicaciones profesionales.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
VAKSIC-20 2A E	19068522	20 m ³ /h	Tiempo	2	400 + 400	440 x 445 x 180	510 x 579 x 537	750

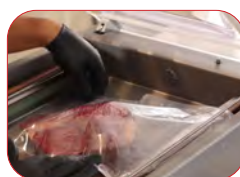


VAKSIC-20 L 2A E



Serie 500 - VAKSIC-20 L 2A E

- 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 Hz.



Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.



Panel de control digital.



Panel de control digital.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
VAKSIC-20 L 2A E	19076523	20 m ³ /h	Tiempo	2	500 + 500	500 x 525 x 180	580 x 680 x 547	750



VACE-35

Envasadora de aspiración externa

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Bomba auto-lubrificante.
- Panel de control electrónico con tres programas establecidos.
- Indicador digital del ciclo de trabajo. Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 9 segundos.
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm. Funciona con bolsas gofradas.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (l/min)	Longitud soldadura (mm)	Bolsa	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (W)
VACE-35	19013915	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz

SLINE PLUS

La línea SLINE PLUS es una envasadora de vacío por sensor evolucionada, con características tecnológicas y funcionales de alta calidad, pero es extremadamente fácil de usar.

La colaboración con importantes chefs durante la fase de diseño y desarrollo nos ha permitido mejorar las funciones de esta envasadora, teniendo en cuenta las necesidades específicas de estos usuarios profesionales.



SLINE-20 2A GAS S1



Serie 410 - SLINE-20 2A GAS

- Sensor Control System: el sistema mide en tiempo real la presión interna de la cámara y ajusta el ciclo con precisión, mostrando el nivel de vacío en porcentaje (%), garantizando resultados repetibles y profesionales. Sistema de prefiltrado de humedad: un separador de vapores y microgotas protege la bomba y el aceite, aumentando la durabilidad del equipo y permitiendo trabajar con caldos, salsas y elaboraciones líquidas con mayor seguridad.
- Doble barra de sellado de 410 mm en aluminio, con cinta de teflón antiadherente de alta resistencia. Cuba de acero inoxidable de 2 mm de grosor, higiénica y extremadamente resistente.
- Tapa acrílica transparente de 25 mm, de alta visibilidad, seguridad y resistencia mecánica.
- Bomba de vacío profesional de 20 m³/h, .
- 10 programas personalizables para adaptarse a diferentes productos y aplicaciones.
- Sistema VAC STOP, que permite detener el vacío manualmente y pasar directamente al sellado.
- Incluye placas elevadoras de polietileno para ajustar la altura del producto dentro de la cámara.
- Protección contra sobrecorriente (9 A) en la barra de sellado.
- Acceso frontal al sistema interno para un mantenimiento sencillo.
- Panel de control exclusivo Edenox Sensor Control, diseñado según los estándares europeos de ergonomía y operación. Vacío profesional 100 %: capaz de alcanzar el nivel de vacío óptimo para productos sólidos, con control por sensor.
- Función MAP – Atmósfera Protectora (gas inerte) con control programable
- Perfecta para restauración profesional, cocinas centrales, catering, hoteles y obradores, permitiendo el envasado de carnes, pescados, vegetales, productos delicados, líquidos, semilíquidos o preparaciones sensibles a la oxidación y humedad.



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
▶ SLINE-20 2A GAS S1	19115122	20 m ³ /h	Sensor	2	410 + 410	420 x 426 x 97	500 x 540 x 512	1200
▶ SLINE-20 2A L GAS S1	19115121	20 m ³ /h	Sensor	2	510 + 510	520 x 430 x 97	590 x 540 x 512	1600



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)
SLINE-8 PLUS	19078367	8 m3/h Busch	Sensor	1	310	325 x 240 x 160	390 x 500 x 345	450



SLINE-20 L PLUS



Serie 450 - SLINE-20 PLUS

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 420 mm.
- Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Puede contener contenedores de vacío en su interior.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba. Programa paso automático a "Sand By".
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
SLINE-10 L PLUS	19078419	10 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	700
SLINE-20 L PLUS	19078369	20 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900



SLINE-20 L 2 A PLUS



Serie 450 - SLINE-20 L 2A PLUS

- Modelos con barra de soldadura de 450 mm.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)
SLINE-20 L 2A PLUS	19078370	20 m3/h Busch	Sensor	2	450 + 450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	950

Envasadoras de suelo - Cocción Sous Vide



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm, 510 mm y 656 mm con una máxima simplicidad de uso y componentes funcionales de gran calidad. Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado, 10 programas para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Dispositivo de corte de los residuos de las bolsas de vacío. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas. Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Programa marinado. Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa de envasado de líquidos calientes, con set de temperatura. Programa de infusión.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Como accesorio se puede incluir la opción de gas, para envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
SLINE-450	19078431	20 m3/h Busch	2	450 + 450	466 x 405 x 226	546 x 676 x 1012	1100	230/1 - 50/60 Hz
SLINE-510	19078630	40 m3/h Busch	2	510 + 510	562 x 518 x 241	773 x 758 x 1028	1500	230-400/3 - 50/60 Hz
SLINE-650	19078631	63 m3/h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2400	230-400/3 - 50/60 Hz
SLINE-650 P	19084204	100 m3/h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	3500	230-400/3 - 50/60 Hz



Envasadora de pie con mandos digitales controladas por tiempo Serie 500 – Envasadora de pie VAC-20 DT E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm. Chasis robusto totalmente en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
VAC-20 DT E	19076522	20 m3/h	2	500 + 500	525 x 550 x 180	580 x 680 x 960	900	220V-240V/1/50-60Hz



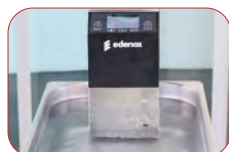
BMP-25 - Sous Vide Baño María estático

- El cocedor baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros con medidas GN 1/1.
- Construido en acero inoxidable AISI-304.
- Control electrónico de la temperatura. Timer digital de 0-99h y visor electrónico de la temperatura.
- Incorpora separadores adicionales para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 45 a 95°C.
- 6 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor asegura una temperatura constante en el baño maría.

BMP-25

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)
BMP-25	19068738	1200	45- 95 °C	24	626 x 360 x 300	GN 1/1

Carro para envasadoras al vacío - Termoselladora de barquetas



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 99°C
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)
SOUS-VIDE 30	19068737	1500	5 - 99 °C	30	153 x 64 x 330

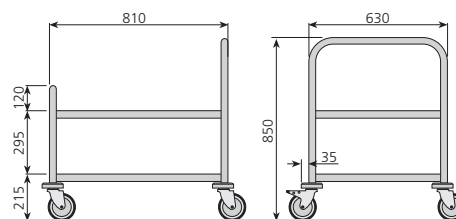


CEV

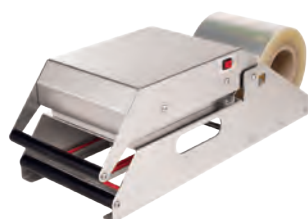


Carro para envasadoras al vacío

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



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



TSB-150

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.



①



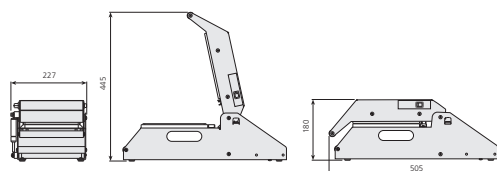
②



③



④



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Ancho film (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)
TSB-150	19000927	180 x 227 x 505	150	450	230/1/N - 50/60 Hz
BFT-300	19000926	180 x 300 x 150	Bobina film		



Corta fiambres y Picadora

Cortadoras de fiambre

página 236

Cortadora de fiambre manual

página 240

Exprimidor de citricos

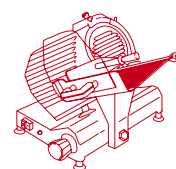
página 241

Picadoras de carne

página 242

Brazos trituradores

página 244



Cortadoras de fiambre Gama Estándar



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 amplia 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 resolutive 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.



CGSP-195 S1

- Características Principales
- Estructura robusta y estable con pies antideslizantes.
- Cuchilla de acero inoxidable con diferentes diámetros según modelo (195 mm, 220 mm, 250 mm o 300 mm).
- Espesor de corte regulable de 0 a 10 mm.
- Bandeja de gran capacidad con brazo de sujeción para mayor seguridad.
- Motor protegido contra sobrecalentamientos y sistema de seguridad eléctrico.
- Afilador incorporado para mantener la cuchilla siempre afilada.
- Fácil montaje, desmontaje y mantenimiento.
- Seguridades CE Profesional
- Protección física de la cuchilla y afilador en posición protegida.
- Si se desenrosca el tornillo del carro, la máquina se detiene automáticamente.
- El afilador solo puede usarse de manera segura; cualquier manipulación



CGSP-220 S1



CGSP-250 S1

- indebida interrumpe el funcionamiento.
- En caso de corte de corriente, el equipo requiere rearmado manual (no arranca solo).
- Si se manipula o desenrosca el tornillo de fijación de la cuchilla, la máquina se detiene.
- Durante la limpieza, al desmontar piezas la máquina bloquea la vela y la cuchilla, quedando alineadas para evitar cortes accidentales. Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y el mantenimiento.
- Incluyen protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior de seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un deslizamiento suave y facilitan el corte de fiambres, asados, etc., con gran facilidad.



CGSP-250-R S1



CGSP-300 S1



CGSP-300-A

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tipo
CGSP-195 S1	19112832	390 x 360 x 320	195	120	12	180	0,200	Standard
CGSP-220 S1	19112834	440 x 380 x 340	220	150	12	180	0,280	Standard
CGSP-250 S1	19112835	490 x 390 x 380	250	180	10	230	0,320	Standard
CGSP-250-R S1	19112836	490 x 390 x 380	250	180	10	230	0,320	Standard
CGSP-300 S1	19112837	600 x 430 x 460	300	200	10	240	0,420	Standard
CGSP-300-A	19112838	640 x 600 x 750	300	200	15	260	0,550	Automática



CGSP-250 S1 + DISC-250-T



Discos Teflonados para Cortadoras de Fiambre

Discos teflonados para cortadoras de fiambre, ideales para quesos y alimentos grasos. Su recubrimiento ofrece antiadherencia, menor fricción y mayor higiene, reduciendo esfuerzos y tiempos de limpieza. Permiten un corte uniforme y continuo incluso con fiambres. Disponibles en diámetros de 195, 220, 250 y 300 mm.

Modelo	Referencia	Modelos Asociados
DISC-195-T	19112909	CGSP-195 S1
DISC-220-T	19112911	CGSP-220 S1
DISC-250-T	19112912	CGSP-250 S1
DISC-300-T	19112913	CGSP-300 S1

CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300



Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del 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, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.**
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- 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, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre 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. Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, 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.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



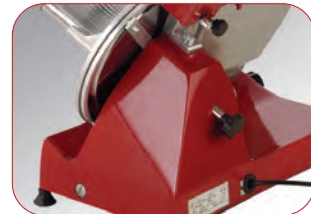
Protecciones para el usuario.



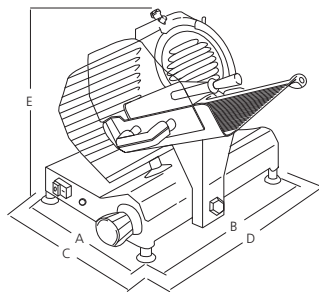
Afilador fijo



Anillo protector fijo.



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



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-220	280	415	405	580	340	14	Fijo
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Fijo
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGSP-220	19000574	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250	19000575	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250-R	19013933	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-275	19000576	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-300	19000577	300	260 x 220	0 - 16	220	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz



Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del 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, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.**
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- 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, sandwicherías y pizzerías, o como unidades

secundarias en establecimientos grandes.

- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre 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 mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, 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.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



Anillo protector fijo.



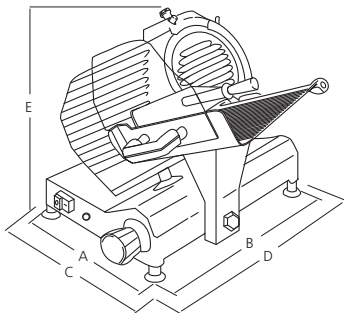
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGP-300	410	530	540	770	465	30	Fijo
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Fijo
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGP-300	19000571	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-330	19000572	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-350	19000573	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz



CGE-300



CGE-350



CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- Cortadoras de fiambres de gravedad con transmisión por medio de engranajes, fabricadas con aleación de aluminio anodizado y pulido, 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 excelentes servicios y una larga duración.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.
- 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.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre 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, en plástico transparente, y sobre la empuñadura, colocada a una debida distancia de la cuchilla, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.

- Nuevo modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- Con motor independiente para el desplazamiento del carro, con transmisión por correa dentada reforzada.
- Con 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.

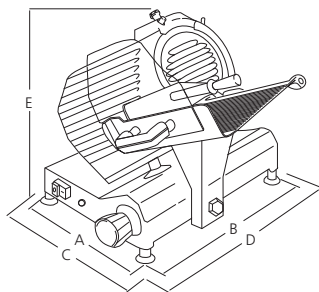


CGE-350-A

Cortadora automática



Panel de mandos digital.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGE-300	350	500	540	650	455	30	Fijo
CGE-350	460	600	580	720	470	48	Fijo
CGE-370	460	600	580	720	480	49	Fijo
CGE-350-A	460	600	630	810	560	70	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGE-300	19000568	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz
CGE-350	19000569	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-370	19000570	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-350-A	19000508	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz

Cortadora de fiambre manual



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,...
- Construidas 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 cortes 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 al color rojo vivo, se suministra por separado.



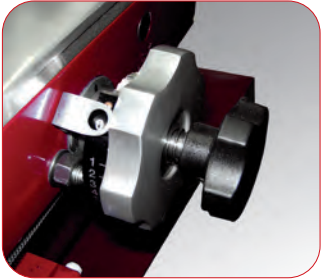
Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.



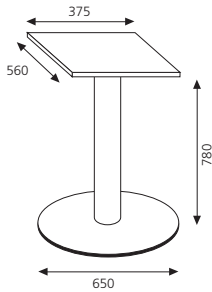
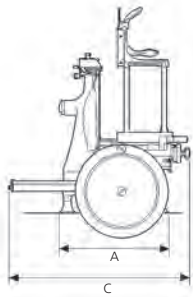
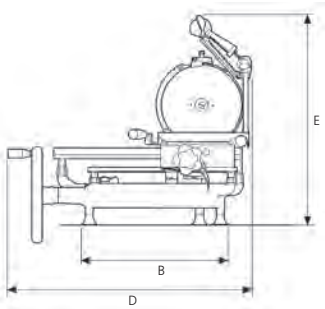
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



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



Regulador del espesor del corte de alta precisión.



Dimensiones

CVM-300

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)
CVM-300	19000566	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46
PS-CVM-300	19013937	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300					72



ECB-P20

Exprimidor de presión por palanca

- Exprimidor de cítricos eléctrico automático de presión por palanca.
- Diseño ergonómico con hueco y soporte para alojar el vaso.
- Cuerpo y palanca fabricados en aluminio pintado.
- Cubeta recoge zumos desmontable.
- Activación automática al presionar la palanca.
- Conforme a las directivas europeas CE



Equipado con motor universal para aplicaciones exigentes.



Exprimidor de cítricos eléctrico automático, con soporte para alojar el vaso.



Activación automática al presionar la palanca.



Cuerpo y palanca fabricados en aluminio pintado. Fácil Limpieza.

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Tensión (V)
ECB-P20	19111524	200	360 x 240 x 490	230V / 1N / 50Hz



ECA-20

Exprimidor de cítricos automático

- Un exprimidor de cítricos automático para bar es una máquina diseñada para producir zumos de forma rápida y eficiente.
- Cuerpo: Fabricado en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad y facilita su limpieza.
- Capacidad: Procesa hasta 20 frutas por minuto, con un alimentador que soporta aproximadamente 3-4 kg de fruta.
- Tamaño de fruta: Compatible con cítricos de 55 a 80 mm de diámetro, como naranjas, limones, limas y pequeños pomelos.
- Sistema de funcionamiento: Totalmente automático, con carga superior para frutas enteras y sin pelar.
- Extracción: Separa la piel y los ácidos, obteniendo un zumo de alta calidad.
- Dispone de un grifo de servicio directo que permite un vertido rápido y controlado.
- El motor se activa automáticamente al abrir el grifo y se detiene al cerrarlo, manteniendo la zona de trabajo limpia y sin desperdicios.
- Potencia: Equipado con un motor eléctrico de 200 W.
- Características adicionales:
- Cubierta transparente de policarbonato que protege los mecanismos.
- Doble depósito para recoger las cáscaras.
- Salida de zumo inferior con filtro integrado y bandeja antigoteo extraíble para una limpieza sencilla.
- Producción: Capaz de procesar hasta 20 naranjas por minuto.
- Este exprimidor es ideal para bares y restaurantes con una demanda media-alta de zumos, ofreciendo una solución práctica y eficaz para la preparación de bebidas frescas.



Compatible con cítricos de 55 a 80 mm de diámetro.



Fabricado en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad y facilita su limpieza.



Doble depósito para recoger las cáscaras.



Grifo de servicio directo que permite un vertido rápido y controlado

Modelo	Referencia	Producción (uni/minuto)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Tensión (V)
ECA-20	19111523	20	200	400 x 300 x 780	230V / 1N / 50Hz

Picadoras de carne PI

Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Con cuerpo de aluminio y acero inoxidable.
- Motor auto-ventilado de gran potencia, con reductor por engranaje en baño de aceite.
- 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, 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.



Bandeja de recogida en acero inox.

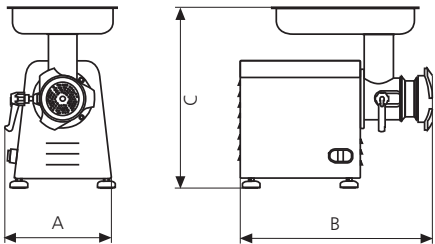


Detalle de la boca de la PI-22-U con sistema 1/2 Unger.



Modelo PI-32 con boca fácilmente desmontable para su limpieza.

Dimensiones



Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PI-8	280 x 290 x 360	60	250 x 200 x 50	—
PI-12	250 x 410 x 430	70	340 x 250 x 50	250 x 200 x 50
PI-22-M	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-T	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-M	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-T	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-32-M	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50
PI-32-T	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
PI-8	19001544	270 x 260 x 360	15	80	60	No
PI-12	19001537	215 x 430 x 440	150	200	70	No
PI-22-M	19001538	440 x 215 x 440	300	140	82	No
PI-22-T	19001539	250 x 460 x 430	300	140	82	No
PI-22-U-M	19001540	300 x 490 x 460	300	140	82	Sí
PI-22-U-T	19001541	490 x 300 x 460	300	140	82	Sí
PI-32-M	19001542	225 x 500 x 510	400	140	98	No
PI-32-T	19001543	225 x 500 x 510	400	140	98	No

Ver accesorios en la página siguiente.

Picadoras de carne PA

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Con cuerpo de aluminio y acero inoxidable.
- Motor auto-ventilado de gran potencia, con reductor por engranaje en baño de aceite.
- 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, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato.
- Todos los modelos incorporan tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.



PA-22



PA-12



Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.



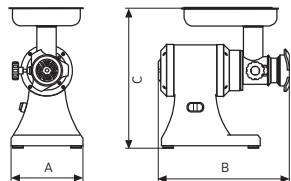
Detalle de la boca.



Interruptor marcha-paro con relé.



Completamente desmontable para una fácil limpieza.



Dimensiones

Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida Ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
PA-12	19001534	200	150-200	19	750 / 1,00	230/1N-50 Hz
PA-22-M	19001535	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PA-22-T	19001536	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz

Accesorios para picadoras

- edenox dispone de una extensa gama de accesorios y complementos para las familias de picadoras:



Para cada modelo de máquina hay discos con diferentes diámetros de perforación.
Ø de orificios:
- 2,0 / 3,0 / 3,5 mm
- 4,5 / 6,0 / 8,0 mm



Cuchillas para todos los modelos de picadoras.



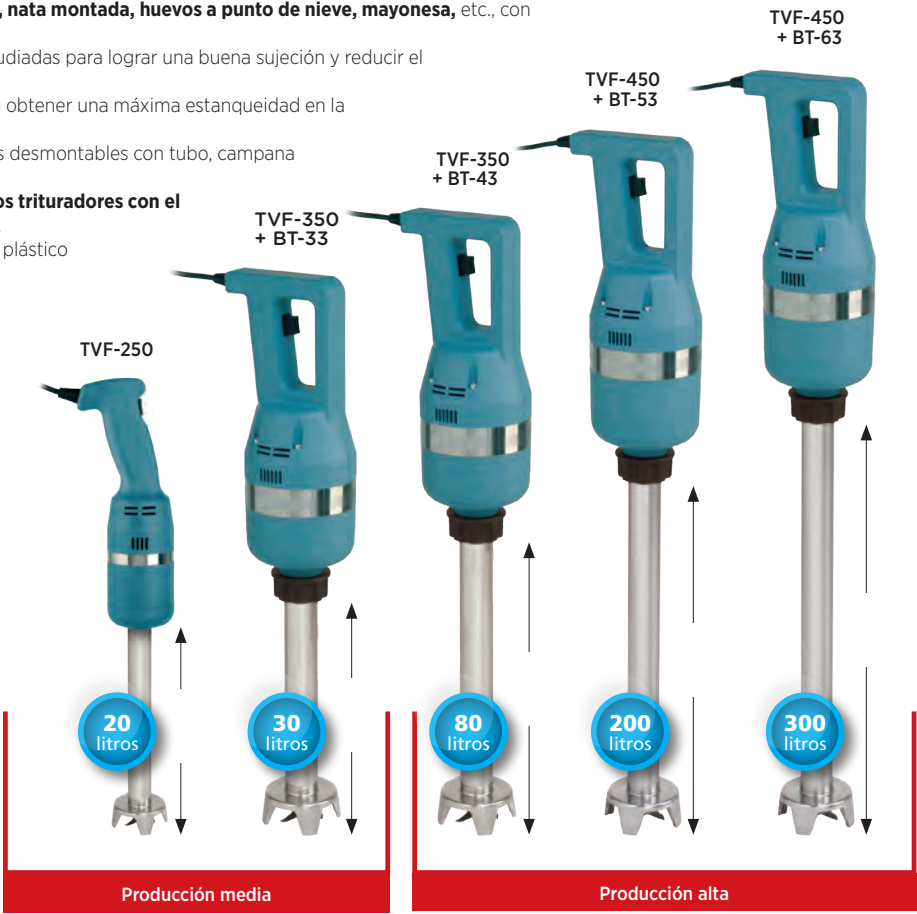
Grupos de corte en aluminio y acero inoxidable.
Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.



Conjunto de embudos de diferentes diámetros para embutir. Ø de salida:
- 15 mm
- 20 mm
- 25 mm

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				
	Incluido (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Modelo					
TVF-250	0 litro	-	-	-	-
TVF-350	-	30 litros	80 litros	150 litros	250 litros
TVF-450	-	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros



Brazo de acero inoxidable con cuchilla de 3 lamas. Excepto TVF-250.



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



Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.



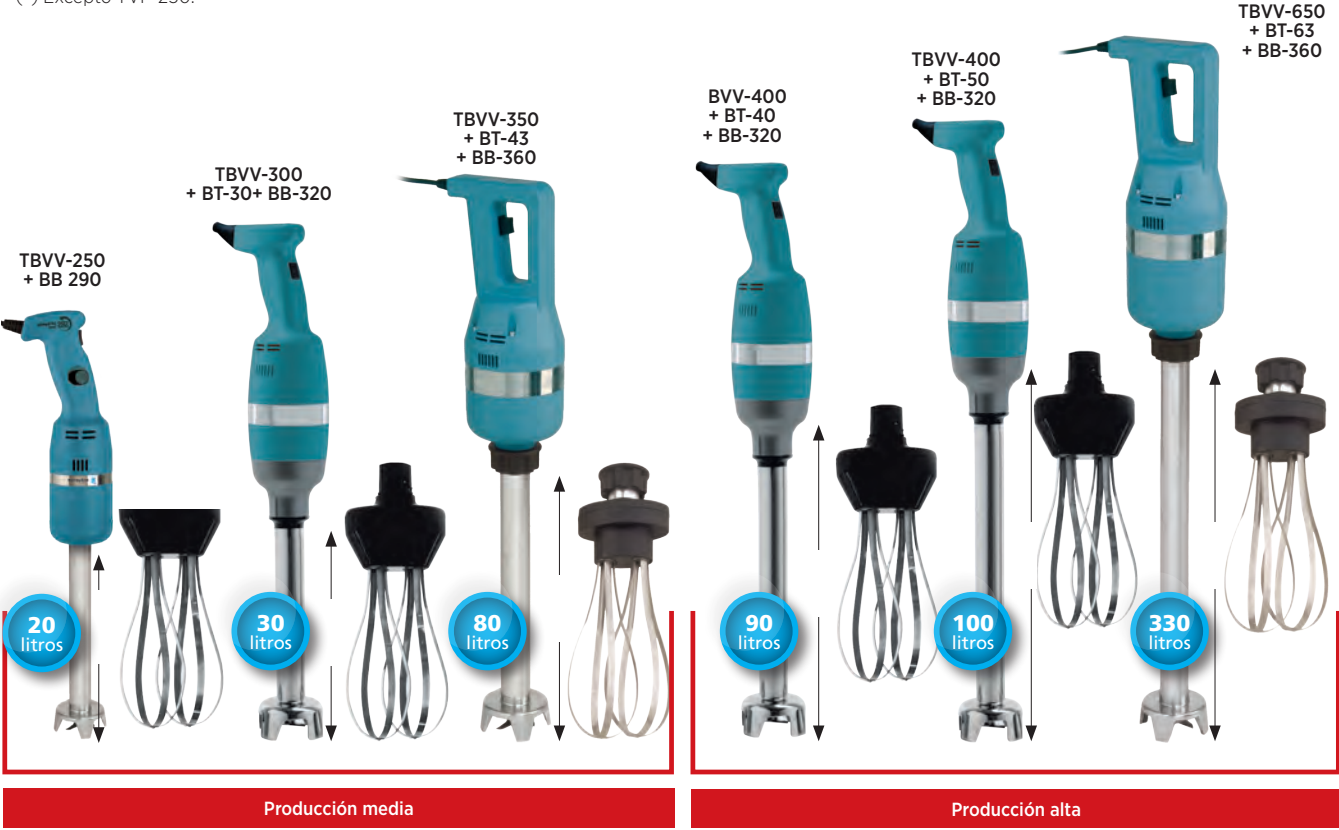
Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.



Empuñadura ergonómica.

Velocidad variable

- Todos los modelos (*) incorporan **sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones de potencia del motor en cualquier aplicación, independientemente del tipo de producto.
- **Doble encendido** de seguridad (*).
- **Función de uso continuo** (*) pulsando una tecla, sin necesidad de mantener presionado el pulsador de la empuñadura.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos (*).
- Los modelos de velocidad variable disponen también de la función **modo triturador** (velocidad fija rápida).
- (*) Excepto TVF-250.

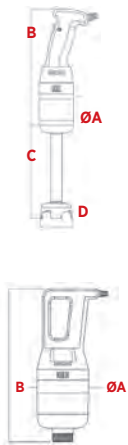


TRITURADORES-BATIDORES
VELOCIDAD VARIABLE

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO							
	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



Brazos trituradores - Batidores - Velocidad fija y variable Serie Heavy



Velocidad fija TVF-250/350/450

- Brazo triturador compacto de **250, 350 y 450 vatios de potencia y velocidad fija**.
- Modelo **ligero** y muy **maneable**, que permite trabajar en recipientes de hasta **20 litros**.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Funcionamiento sencillo.
- Diseño **ergonómico**.
- **el modelo TVF-250 se suministra completo con brazo triturador desmontable de 250 mm**.
- Los modelos TVF-350 y 450 son para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.

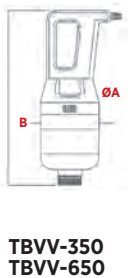


Elementos desmontables para facilitar su limpieza.



Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)
			ØA	B	C	D	
TVF-250	19001631	15000	75	250	270	75	250
TVF-350	19001632	15000	130	360	-	-	350
TVF-450	19001633	17000	130	360	-	-	450



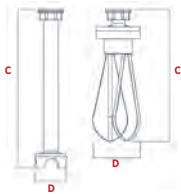
Velocidad variable TBVV-350/650

- Bloques motor de **350 y 650 vatios de potencia y velocidad variable**.
- Modelos **robustos y fiables, con doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63, y el brazo batidor BB-360.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.
- Diseño **ergonómico**.



Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			ØA	B	C	
TBVV-350	19001630	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	-	350
TBVV-650	19001628	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650



Brazos y batidor para TBVV-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**.

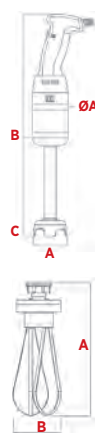
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-33	19001618	Brazo triturador de 300 mm	330	95
BT-43	19001619	Brazo triturador de 400 mm	430	95
BT-53	19001620	Brazo triturador de 500 mm	530	95
BT-63	19001621	Brazo triturador de 600 mm	630	95
BB-360	19001617	Brazo batidor	360	120

Brazos trituradores - Batidores - Accesorios - Serie Light



TBVV-250

TBVV-250 + BB-290



Velocidad variable TBVV-250/300/400

- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Brazo triturador compacto de 250, 300 y 400 vatios de potencia y velocidad variable.
- Modelos ligeros y muy manejables, con doble encendido de seguridad.
- Diseño **ergonómico**.
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- El modelo TBVV-250 se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- En todos los modelos el brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- Los modelos TBVV-350/450 son para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.



Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			ØA	B	C	
TBVV-250	19036676	2500/15000	75	285	270	250
BB-290	19036686	Brazo batidor	290	90	-	-
TBVV-300	19001627	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300
TBVV-400	19012062	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400

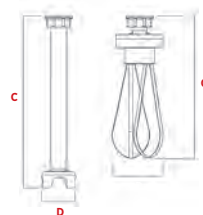


BT-30

BT-40

BT-50

BB-320



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**.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-30	19010274	Brazo triturador de 300 mm	340	85
BT-40	19000322	Brazo triturador de 400 mm	440	85
BT-50	19012309	Brazo triturador de 500 mm	540	85
BB-320	19000321	Brazo batidor	320	130
BT-33	19001618	Brazo triturador de 300 mm	330	95



BH-25



Brazo homogeneizador

- Este brazo homogeneizador es un accesorio especializado para el brazo motor de edenox, utilizado principalmente en cocinas profesionales, pastelerías y heladerías.
- Su función principal es la de homogeneizar mezclas, es decir, lograr que todos los ingredientes se integren de manera uniforme, sin grumos ni separaciones, y que la textura final sea lo más suave posible.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		Para modelos
			C	D	
BH-25	19108889	Brazo homogeneizador 250 mm	270	45	TVF-250 / TVV-250
BH-40	19108888	Brazo homogeneizador 400 mm	430	60	TBVV-300 / TBVV-400

A chef with a beard and hair tied back, wearing a white chef's coat with a small logo on the back and blue gloves, is working in a commercial kitchen. He is standing next to a large, stainless steel commercial refrigerator with its door open, and he is holding a metal tray. The kitchen has a grey marble-patterned wall and a stainless steel countertop with various kitchen items like potted plants and a wooden cutting board. The text "Frío comercial" is overlaid at the bottom of the image.

Frío comercial

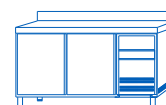


edenox ofrece un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.

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.



Mesas refrigeradas



Mesas refrigeradas Serie 600	página 254
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1	página 260
Mesas con puertas de doble temperatura Snack y Gastronorm	página 268
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas	página 270
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie 800	página 274
Accesorios mesas refrigeradas	página 275

Mesas refrigeradas

Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.



**Minimizan el impacto del consumo
con gas refrigerante hidrocarburo
totalmente ecológico**



**Los armarios con puertas de
cristal incorporan iluminación LED**



**Control de la temperatura
de forma rápida y sencilla**



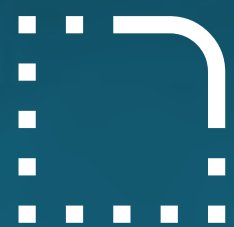
VÍDEOS SECCIÓN



**Cajones con fondos perforados
más limpios e higienicos**



**Detalles de acabado en encimera
y peto trasero ergonómicos
ideal para hostelería**



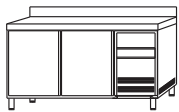
**Ángulos interiores curvos
con amplio radio,
facilitan la limpieza**



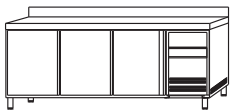
Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600



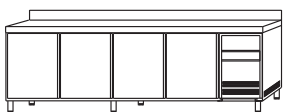
MPS-200



MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC



Mesas refrigeradas Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- cimera 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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 Snack puerta ciega de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC	19059752	2	Ciega	C	1018	250	0,249	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC	19059791	3	Ciega	C	1119	390	0,249	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC	19059820	4	Ciega	D	1919	530	0,332	2542 x 600 x 850

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

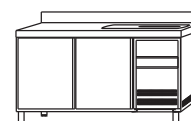
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC PC	19059755	2	Cristal	250	0,254	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC PC	19059807	3	Cristal	390	0,256	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC PC	19059823	4	Cristal	530	0,342	2542 x 600 x 850

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

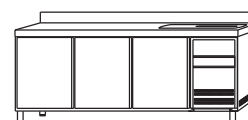
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC NEGRO PC	19111471	2	Cristal	250	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC NEGRO PC	19111472	3	Cristal	390	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-250 HC NEGRO PC	19111473	4	Cristal	530	0,35	2542 x 600 x 850



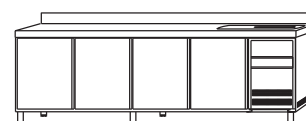
MPSF-200



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC



Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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.

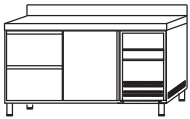
Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPSF-150 HC	19059754	2	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850
MPSF-200 HC	19059803	3	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850
MPSF-250 HC	19059830	4	D	1919	530	0,33	2542 x 600 x 850

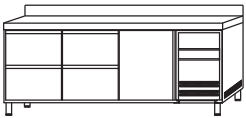
Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600



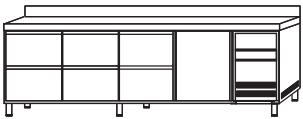
MPS-200-HHH



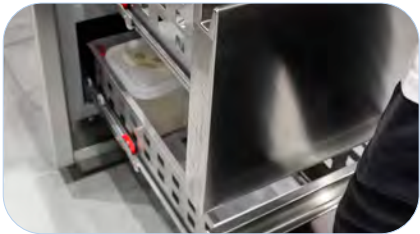
MPS-150 HC 2C-HD



MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD



Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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
- Contrapuestas 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 (D): dos cajones (H).
- 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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.

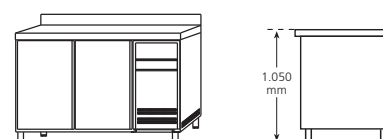
Mesas refrigeradas con cajones Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC HD	19059761	1	2	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850
MPS-150 HC HH	19059760	0	4	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC HDD	19059812	2	2	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850
MPS-200 HC HHD	19059811	1	4	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850
MPS-200 HC HHH	19059810	0	6	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC HDDD	19060773	3	2	D	1919	530	0,33	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHDD	19059828	2	4	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHHD	19059827	1	6	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHHH	19059829	0	8	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850

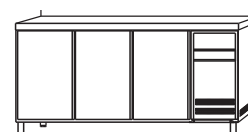
Mesas refrigeradas frente mostrador - Serie 600



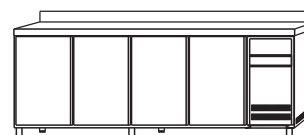
FMPS-200 HC



FMPS-150 HC



FMPS-200 HC



FMPS-250 HC



Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- 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. Contrapuestas 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.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- 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.

Mesas refrigerada frente mostrador con puerta ciega Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
FMPS-150 HC	19059751	2	Ciega	D	1194	335	0,25	1492 x 600 x 1045
FMPS-200 HC	19059769	3	Ciega	C	1119	520	0,25	2017 x 600 x 1045
FMPS-250 HC	19059813	4	Ciega	D	1920	701	0,33	2542 x 600 x 1045

Mesas refrigerada frente mostrador con puerta de cristal Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
FMPS-150 HC PC	19059696	2	Cristal	335	0,25	1492 x 600 x 1045
FMPS-200 HC PC	19059780	3	Cristal	520	0,26	2017 x 600 x 1045
FMPS-250 HC PC	19059815	4	Cristal	701	0,34	2542 x 600 x 1045

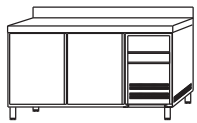
Mesas refrigerada frente mostrador color negro con puerta de cristal Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
FMPS-150 HC NEGRO PC	19111469	2	Cristal	335	0,25	1492 x 600 x 1045
FMPS-200 HC NEGRO PC	19111031	3	Cristal	520	0,25	2017 x 600 x 1045
FMPS-250 HC NEGRO PC	19111470	4	Cristal	701	0,34	2542 x 600 x 1045

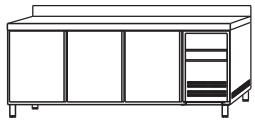
Mesas para mantenimiento de congelados - Serie 600



MNS-200 HC



MNS-150 HC



MNS-200 HC



Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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/m³.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 30 °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 o a distancia.

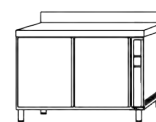
Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600 de -18° a -20° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MNS-150 HC	19059839	2	D	2121	250	0,32	1492 x 600 x 850
MNS-200 HC	19059840	3	E	2880	390	0,33	2017 x 600 x 850

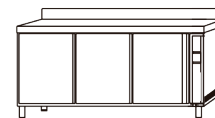
Mesas refrigeradas mantenimiento de congelados y frente mostrador con pre-instalación - Serie 600



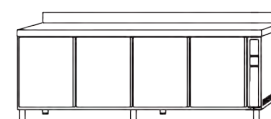
MPS-169-R HC



**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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- 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° y mantenimiento congelados de -18° a -20° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Volumen (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)
MPS-117-R HC	19059836	2	250	-2 +8°C	1192 x 600 x 850
MPS-169-R HC	19076122	3	390	-2 +8°C	1717 x 600 x 850
MPS-222-R HC	19076126	4	530	-2 +8°C	2242 x 600 x 850
MNS-117-R HC	19076373	2	250	-22 -18 °C	1192 x 600 x 850
MNS-169-R HC	19078563	3	390	-22 -18 °C	1717 x 600 x 850

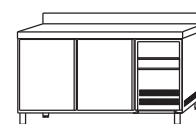
Mesa refrigerada frente mostrador de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Volumen (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)
FMPS-117-R HC	19076089	2	335	-2 +8°C	1192 x 600 x 1045
FMPS-169-R HC	19076094	3	520	-2 +8°C	1717 x 600 x 1045
FMPS-222-R HC	19076098	4	701	-2 +8°C	2242 x 600 x 1045

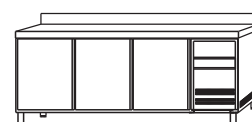
Mesas refrigeradas Gastronorm - Serie GN 1/1



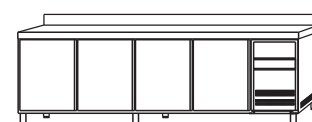
MPG-180



MPG-135 HC



MPG-180 HC



MPG-225 HC



Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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

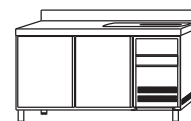
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC	19059852	2	Ciega	C	1018	290	0,25	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC	19059875	3	Ciega	C	1119	455	0,25	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC	19059909	4	Ciega	E	1920	615	0,33	2242 x 700 x 850

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

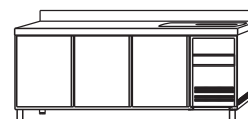
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC PC	19059858	2	Cristal	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC PC	19068453	3	Cristal	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC PC	19059916	4	Cristal	615	0,35	2242 x 700 x 850



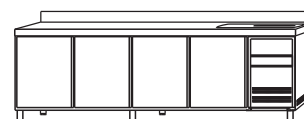
MPGF-180 HC



MPGF-135 HC



MPGF-180 HC



MPGF-225 HC



Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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.
- Contrapuestas 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/m³.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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.

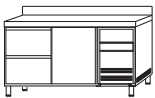
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGF-135 HC	19059859	2	Fregadero	C	1018	290	0,25	1342 x 700 x 850
MPGF-180 HC	19059892	3	Fregadero	C	1119	291	0,25	1792 x 700 x 850
MPGF-225 HC	19059910	4	Fregadero	E	1920	292	0,33	2242 x 700 x 850

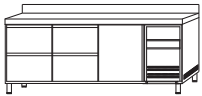
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones - Serie GN 1/1



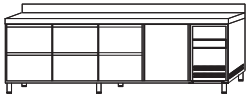
MPG-180-HD



MPG-135 HC-HD



MPG-180 HC-HHD



MPG-225 HC-HHD

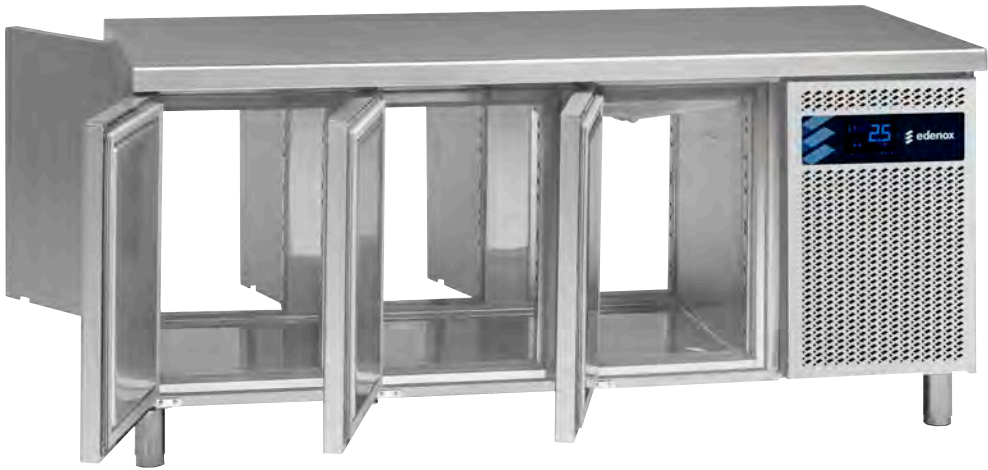


Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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 (D): dos cajones GN (H).
- 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 30 °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

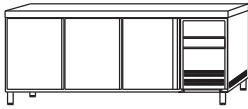
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC HD	19059865	1	2	C	1018	290	0,249	1342 x 700 x 850
MPG-135 HC HH	19059864	0	4	C	1018	290	0,249	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC HDD	19059907	2	2	C	1178	455	0,249	1792 x 700 x 850
MPG-180 HC HHD	19059906	1	4	C	1178	455	0,249	1792 x 700 x 850
MPG-180 HC HHH	19059908	0	6	D	1178	455	0,249	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC HDDD	19059921	3	2	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHDD	19059924	2	4	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHHD	19059922	1	6	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHHH	19059923	0	8	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850



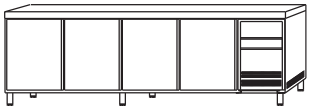
MPGC-180



MPGC-135



MPGC-180



MPGC-225



Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40Kg/m³.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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	Nº Puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGC-135 HC	19076279	4	290	0,25	1342 x 778 x 850
MPGC-180 HC	19076280	6	455	0,25	1792 x 778 x 850
MPGC-225 HC	19076231	8	615	0,33	2242 x 778 x 850

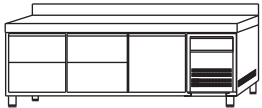
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm - Serie GN 1/1



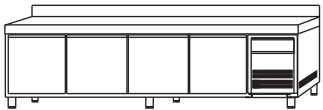
MPGB-180 HC



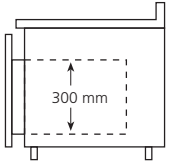
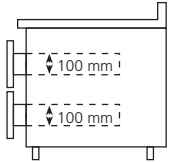
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC



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

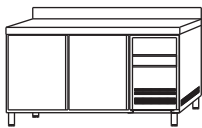
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +30 °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

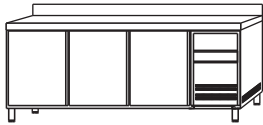
Modelo	Referencia	Nº cajones y cajoneras	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGB-135 HC	19059844	2	D	1194	105	0,25	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC	19059846	3	D	1194	170	0,25	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC	19059847	4	D	1635	230	0,33	2242 x 700 x 584
MPGB-135 HC 3C	19059845	3	D	1194	105	0,25	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC 5C	19060774	5	D	1194	135	0,25	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC 7C	19059848	7	E	1635	230	0,33	2242 x 700 x 584



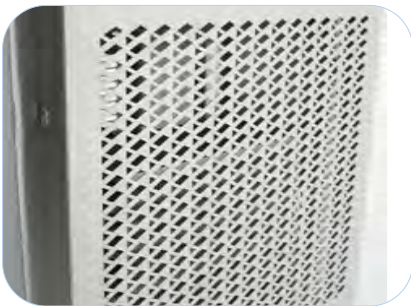
MNG-180



MNG-135 HC



MNG-180 HC



Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 30 °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.

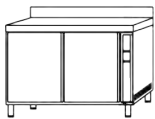
Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1 de -18° C a -20°C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MNG-135 HC	19059925	2	D	2121	290	0,32	1342 x 700 x 850
MNG-180 HC	19059931	3	E	2880	455	0,33	1792 x 700 x 850

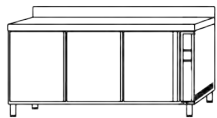
Mesas refrigeradas y mantenimiento de congelados Gastronorm pre-instaladas - Serie GN 1/1



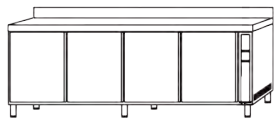
MPG-147-GN-R HC



MPG-102
MNG-102



MPG-147
MNG-147



MPG-192-GN-R HC



Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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.
- Contrapuestas 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del descongelado automático y la iluminación.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías.

Mesa refrigerada Gastronorm de -2° a +8° C y mantenimiento congelados de -18° a -20° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)
MPG-102-GN-R HC	19059866	2	290	-2 +8 °C	1042 x 700 x 850
MPG-147-GN-R HC	19068969	3	455	-2 +8 °C	1492 x 700 x 850
MPG-192-GN-R HC	19068990	4	615	-2 +8 °C	1942 x 700 x 850
MNG-102-GN-R HC	19069404	2	290	-22 -18 °C	1042 x 700 x 850
MNG-147-GN-R HC	19069405	3	455	-22 -18 °C	1492 x 700 x 850



MPG-120 H MIX



Mesas con Cajones GN 1/1 Flexdrawer

- Las mesas de cajones Flexidrawer GN 1/1 de Edenox están diseñadas para ofrecer la máxima versatilidad y eficiencia en entornos profesionales de cocina.
- Los cajones están preparados para alojar cubetas GN 1/1 de hasta 150 mm de profundidad, optimizando la capacidad de almacenamiento y la organización de los productos.
- El sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal optimiza el rendimiento térmico al permitir la aspiración y expulsión del aire por la parte frontal, lo que facilita su instalación en espacios reducidos o encajonados.
- Estructura, encimera y cajones interiores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelo MIX con doble temperatura, con rangos de +1 / +4°C en refrigeración y -22 / -18°C en congelación. En este modelo, el control electrónico digital, permite **convertir fácilmente el modo de refrigeración a congelación con solo pulsar una tecla**.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión y desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC (densidad 40 kg/m³) con agente expansor pentano, que garantiza una elevada eficiencia energética.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Encimera de 50 mm de espesor con peto sanitario de 100 mm de altura.
- Compatibilidad con cubetas GN 1/1 de 150 mm.
- Diseñadas para funcionar hasta 43°C de temperatura ambiente (clase climática 5).
- Dotadas de 4 ruedas, dos con freno y dos sin freno, además de dos reguladores frontales para mayor estabilidad y maniobrabilidad.
- Condensador con filtro frontal, que facilita las tareas de mantenimiento y limpieza.

Mesas refrigeradas de doble temperatura (+2°C / -18°C)

Modelo	Referencia	Nº de cajones	Capacidad (l)	Rango de temperatura (°C)	Clasif. Eficiencia Energética	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
▶ MPG-090 H	19114601	2	179	+2 +8	B	320	905 x 700 x 865
▶ MPG-120 H	19114602	2	265	+2 +8	B	320	1230 x 700 x 865
▶ MPG-120 H MIX	19114604	2	265	-22 -18 / +1 +4	-	500	1230 x 700 x 865

Mesas con puertas de doble temperatura Snack y Gastronorm



MPS-200 HC MIX



Mesas con puertas de doble temperatura Snack y Gastronorm

- Las mesas con puertas de doble temperatura Edenox están diseñadas para ofrecer máxima versatilidad y eficiencia térmica en entornos profesionales del sector HORECA.
- Gracias a su doble sistema de refrigeración independiente, combinan dos compartimentos de refrigeración y uno de congelación, permitiendo conservar productos a distintas temperaturas en un único equipo.
- Su sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal garantiza una óptima circulación del aire, mejorando el rendimiento térmico y facilitando la instalación en espacios reducidos o encajonados.
- Ambos modelos están fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10, con acabados interiores de bordes redondeados que facilitan la limpieza y el mantenimiento higiénico.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Refrigerante ecológico HC libre de CFC.
- Doble termostato electrónico y pantalla digital LED de temperatura para un control preciso y lectura sencilla.
- El compartimento de congelación es convertible en refrigeración con solo pulsar un botón. El sistema de refrigeración ventilada garantiza una mejor circulación del aire.**
- Desescarche automático y evaporación automática del agua de condensación.
- Junta magnética (burlete) fácilmente reemplazable sin necesidad de herramientas.
- Aislamiento de 60 mm de espesor, que asegura una excelente eficiencia térmica. Puertas con cierre automático para evitar pérdidas de temperatura.
- Elemento calefactor oculto en el marco de la puerta, que elimina la formación de condensación.
- Estructura interior y exterior completamente fabricada en acero inoxidable AISI 304, con bordes interiores redondeados para facilitar la limpieza.
- Dotación de 1 estante por puerta, ajustable en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión y desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC (densidad 40 kg/m³) con agente expansor pentano, que garantiza una elevada eficiencia energética.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Encimera de 50 mm de espesor con peto sanitario de 100 mm de altura.
- Compatibilidad con cubetas GN 1/1 de 150 mm.
- Diseñadas para funcionar hasta 43°C de temperatura ambiente (clase climática 5).
- Dotadas de 4 ruedas, dos con freno y dos sin freno, además de dos reguladores frontales para mayor estabilidad y maniobrabilidad.
- Condensador con filtro frontal, que facilita las tareas de mantenimiento y limpieza.

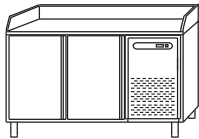
Mesas de doble temperatura (+2°C /-18°C)

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Rango de temperatura (°C)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
MPS-200 HC MIX	19115039	3	213 + 96	-2 +8 / -18 -22	575	1795 x 600 x 860
MPG-180 HC MIX	19115040	3	314 + 124	-2 +8 / -18 -22	575	1795 x 700 x 860

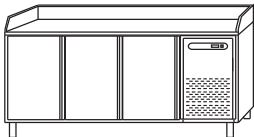
Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito - Serie GN 1/1



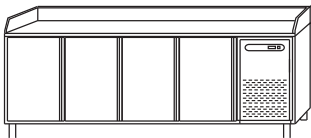
MPG-180 HC GR



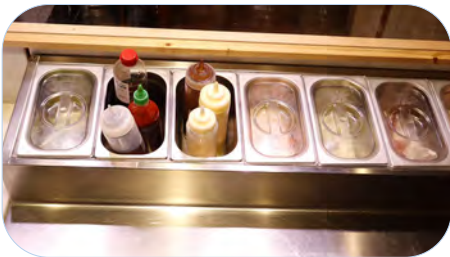
MPG-135 HC GR



MPG-180 HC GR



MPG-225 HC GR



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

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

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera y petos trasero y lateral en granito.
- 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °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	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC GR	19060227	2	C	1018	290	0,25	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC GR	19060778	3	C	1119	455	0,25	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC GR	19060229	4	E	1920	615	0,33	2242 x 700 x 850

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



MPG-140 NS



MPG-090 NS

Mesas refrigeradas para preparación Serie GN 1/1

- Fabricado especialmente en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, con un diseño muy robusto y un acabado perfecto.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto.
- Como opción disponible con cajones de acero inoxidable con placas inferiores perforadas y guías telescópicas deslizantes, con capacidad de retracción completa para optimizar la superficie de trabajo.
- Evaporador estático. Evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico, de longitud completa, perfectamente integrado que asegura una apertura práctica.
- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de manera fácil y rápida.
- Panel frontal con diseño de ventilación frontal que permite integrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por cada puerta.
- Temperatura de trabajo de 0 °C a +8 °C.
- Voltaje: 230 V 1+N – 50 Hz.



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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
MPG-090 NS	19111576	2	D	1403	155	245	894 x 700 x 850
MPG-140 NS	19111578	3	D	1608	232	267	1358 x 700 x 850



MPG-140 NS HDD



MPG-090 NS HH

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº Cajones	Clase eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
MPG-090 NS HH	19115165	0	4	D	1403	155	245	894 x 700 x 850
MPG-090 NS HD	19115166	1	2	D	1403	155	245	894 x 700 x 850
MPG-140 NS HDD	19115169	2	2	D	1608	232	267	1358 x 700 x 850
MPG-140 NS HHD	19115188	1	4	D	1608	232	267	1358 x 700 x 850
MPG-140 NS HHH	19115189	0	6	D	1608	232	267	1358 x 700 x 850

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



MPGE-090

GN 1/3	GN 1/6	GN 1/3
GN 1/3	GN 1/6	GN 1/3
GN 1/3	GN 1/6	GN 1/3



MPGE-140

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

Modelos MPGE

- Encimera abierta compatible con contenedores GN, equipada con una superficie de trabajo de polietileno de alta densidad, apta para el manejo seguro de alimentos.
- Tapa basculante con posición de apertura fija. Los contenedores GN no están incluidos de serie. Cuando se utilizan cubetas GN 1/6 en la posición central, la profundidad máxima permitida es de 100 mm.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable de alta calidad, especialmente diseñado para aplicaciones profesionales de uso intensivo. Su construcción robusta y el acabado preciso garantizan durabilidad y fiabilidad.
- Encimera de trabajo en acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto posterior.
- Disponible opcionalmente con cajones de acero inoxidable, provistos de placas inferiores perforadas y guías telescópicas de extracción total, que optimizan la superficie de trabajo.
- Sistema de refrigeración con evaporador estático y evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico de longitud completa, perfectamente integrado, que facilita una apertura cómoda.
- Control digital intuitivo, que permite un ajuste rápido y sencillo de los parámetros de temperatura.
- Panel frontal con sistema de ventilación que favorece la integración en espacios cerrados sin comprometer el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por puerta.
- Rango de temperatura de trabajo: 0 °C a +8 °C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.

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

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
MPGE-090	19111575	2	155	245	894 x 700 x 850
MPGE-140	19111577	3	232	267	1358 x 700 x 850

Modelos MPGP

Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, con área abierta para contenedores GN 1/6. Contenedores GN no incluidos como estándar.



MPGP-090

GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6
--------	--------	--------	--------	--------



MPGP-140

GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

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

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
MPGP-090	19111573	2	155	245	894 x 700 x 850
MPGP-140	19111579	3	232	267	1358 x 700 x 850

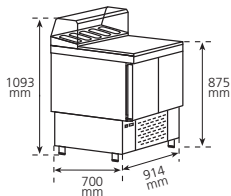
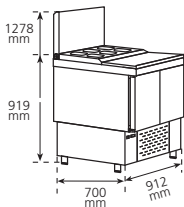
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas - Compactas



MPGE-100-HC



MPGP-100-G-HC



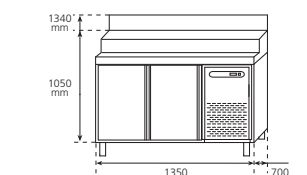
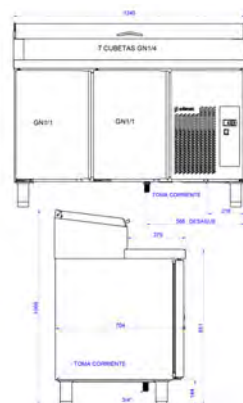
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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/m³.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °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.

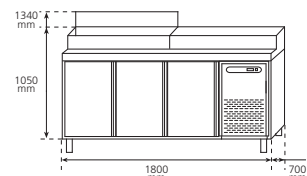
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Tipo de cubeta GN	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGE-100 HC	19060549	2	200	GN 1/6	0,25	906 x 700 x 920
MPGP-100-G HC	19060548	2	200	GN 1/6	0,25	910 x 700 x 895

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



MPGE2-135-I HC



MPGE2-180-I HC

MPGE2-180-I HC



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

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Los perfiles divisorios de las cubetas están incluidos en los modelos con cubetas GN 1/3 y no se incluyen en los modelos con cubetas GN 1/4.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

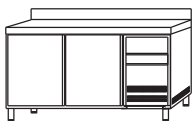
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo cubetas GN	Nº cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Profundidad trabajo útil (mm)	Profundidad (mm)	Dimensiones (mm)
MPGE2-135-I HC GN1/4	19079366	2	1/4 GN	7	290	0.369	375	700	1350 x 700 x 850
MPGE2-180-I HC GN1/4	19079367	3	1/4 GN	10	445	0.593	375	700	1800 x 700 x 850
MPGE2-135-I HC GN1/3	19074136	2	1/3 GN	7	290	0.369	315	700	1350 x 708 x 850
MPGE2-180-I HC GN1/3	19074138	3	1/3 GN	9	445	0.593	315	700	1800 x 708 x 850
MPPE2-150 I HC GN1/4	19104541	2	1/4 GN	8	405	0.369	474	800	1495 x 808 x 1055
MPPE2-200 I HC GN1/4	19104543	3	1/4 GN	11	605	0.796	474	800	2018 x 808 x 850
MPPE2-150 I HC GN1/3	19104540	2	1/3 GN	7	405	0.369	415	800	1495 x 808 x 1055
MPPE2-200 I HC GN1/3	19104542	3	1/3 GN	10	605	0.796	415	800	2018 x 808 x 850

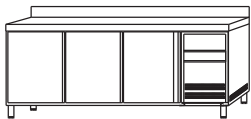
Mesas refrigeradas Gastronorm -Serie 800, euronorma 600 x 400



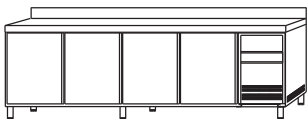
MPP-200 HC



MPP-150 HC



MPP-200 HC



MPP-250 HC



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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPP-150 HC	19071243	2	325	-2 +8 °C	0,22	1492 x 800 x 850
MPP-200 HC	19071242	3	584	-2 +8 °C	0,30	2017 x 800 x 850
MPP-250 HC	19076321	4	792	-2 +8 °C	0,30	2542 x 800 x 850



TIPO	Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
PARRILLAS	APMS525	19014763	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central
	APMS460	19014764	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla extremo
	EVP 1/1	19001002	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGE, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1
	EVE 64	19015958	600 x 400	Mesas Euronorma	MPP	Parrilla Euronorma 600x400
SUJECCIÓN PARRILLAS	ASMS3N	19014765	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles
	AGMG562	19010572	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGE, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías
	KGMP	19033557	649	Mesas 800 Euronorma	MPP	Par de guías
KIT RUEDAS	MR4R	19016846	100	Mesas Snack y Gastronorm		2 con freno + 2 sin freno
	MR6R	19011005	100	Mesas Snack y Gastronorm		3 con freno + 3 sin freno
KIT CAJONES	KCMS12	19016425	-	Mesas 600 Snack		Kit cajones mesas Snack (1/2 + 1/2)
	KCMG12	19016430	-	Mesas Gastronorm		Kit cajones mesas Gastro-norm (1/2 + 1/2)

Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones
Mesa snack	Sin encimera
MPS,FMPS,MNS	Sin peto
	Grupo Izquierda
	Kit 4 ruedas
	Cerradura
	Tolva
Mesa gastronorm	Respaldo Inox
MPG,MNG	Cambio de puerta por 2 cajones GNI/2 mesas snack 600
	Cambio de puerta por 3 cajones GNI/3 mesas snack 600
	Cambio de puerta por 2 cajones GNI/2 mesas gastro
	Cambio de puerta por 3 cajones GNI/3 mesas gastro
	Cambio dos cajones a tres cajones (snack o GN)

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

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Referencia	19059752	19059791	19059820	19059839	19059840
Sin encimera					
Sin peto					
Grupo Izquierda					
Kit 4 ruedas					
Cerradura					

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

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Referencia	19059852	19059875	19059909	19059925	19059931
Sin encimera					
Sin peto					
Grupo Izquierda					
Kit 4 ruedas					
Cerradura					



HIDRA  edenox

Enfriadores de botellas

Enfriadores de botellas - Serie EBE y Serie EB

página 278

Enfriadores de botellas BSZ-100

página 279

Expositor refrigerado mural

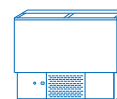
página 281

Expositores refrigerados murales (ETBs)

pagina 281

Fuentes de Agua

pagina 283



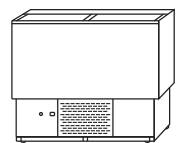
Enfriadores de botellas - Serie EBE y Serie EB



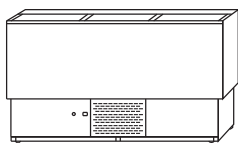
EBE-100-G

Enfriadores de botellas Serie EBE

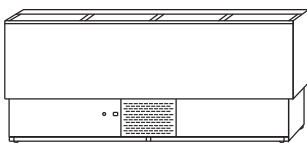
- Acabado exterior e interior según el modelo:
- Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
- Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado, inyectadas, con la parte superior en acero inoxidable con acabado satinado y la parte inferior con contrapuerta de material termoplástico que actúa como barrera térmica.
- 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 central para el grupo.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Interruptor luminoso de encendido/apagado.
- Rango de temperatura de trabajo: de -1 °C a +6 °C con una temperatura ambiente de hasta 32 °C.
- Tensión de funcionamiento: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



EBE-100



EBE-150



EBE-200

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

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Clasif. Eficiencia Energética	Potencia (kW)	Acabado	Dimensiones (mm)
EBE-100-G	19029895	2	172	C	0,109	Chapa pintada	1017 x 545 x 840
EBE-150-G	19029896	3	230	C	0,178	Chapa pintada	1525 x 550 x 850
EBE-200-G	19029897	4	314	C	0,256	Chapa pintada	2030 x 550 x 850
EBE-100-I	19029964	2	172	C	0,109	Inox	1017 x 545 x 840
EBE-150-I	19029965	3	230	C	0,178	Inox	1510 x 545 x 840
EBE-200-I	19029966	4	314	C	0,256	Inox	2030 x 545 x 840



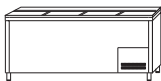
EB-150-I

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.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- 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.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor extraíble.



EB-100-I



EB-200-I



EB-250-I

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

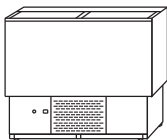
Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Clasif. Eficiencia Energética	Potencia (kW)	Acabado	Dimensiones (mm)
EB-100-I	19113932	0,109	223	C	0,109	Inox	1014 x 560 x 850
EB-150-I	19052172	0,207	420	C	0,207	Inox	1504 x 560 x 850
EB-200-I	19052174	0,207	580	C	0,207	Inox	1994 x 560 x 850
EB-250-I	19052175	0,207	720	C	0,207	Inox	2482 x 560 x 850

Enfriadores de botellas Subzero

- Este botellero ha sido especialmente diseñado para garantizar un rango de temperaturas en su interior que oscila entre -3°C y -1°C. Este amplio margen térmico permite mantener la cerveza a una temperatura extremadamente fría, así como otros tipos de bebidas a temperaturas bajo cero.
- Su acabado exterior está fabricado en acero galvanizado de color blanco, mientras que el interior también está revestido de acero galvanizado.
- Dispone de dos puertas correderas con tiradores integrados. Estas puertas están inyectadas y cuentan con una parte superior en acero inoxidable de acabado satinado, y en la parte inferior, cuentan con una contrapuerta de material termoplástico que actúa como barrera térmica. La parte superior está elaborada en acero inoxidable.
- En su interior, cuenta con separadores verticales de varillas plastificadas para una organización óptima.
- La unidad condensadora es hermética y cuenta con un condensador ventilado y extraíble para un mantenimiento sencillo con bandeja de evaporación automática.
- El aislamiento de poliuretano inyectado es respetuoso con el medio ambiente, libre de CFC, y tiene una densidad de 40 Kg/m3.
- Utiliza refrigerante ecológico R-600a para su funcionamiento. Dispone de un evaporador con ventilador para una distribución uniforme de la temperatura, con función de desescarche automático.
- En el interior de la cámara, se encuentra un desagüe para facilitar la limpieza.
- El rodapié está fabricado en acero esmaltado de color negro, con refuerzo en la parte central para el grupo.
- El control de temperatura se realiza mediante un termostato digital, y dispone de un interruptor luminoso para encendido y apagado.
- La temperatura de trabajo se encuentra en el rango de -3° a -1°C, incluso con una temperatura ambiente de hasta 32°C. La tensión de trabajo es de 230V 1+N - 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



BSZ-100



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

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Clasif. Eficiencia Energética	Acabado	Potencia eléctrica (kW)	Temperatura de trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
BSZ-100	19091405	2	195	E	Chapa pintada	0,240	-3,5°C +1°C	1043 x 606 x 910



APB400



APB445



ASB

Accesorios para botelleros

- Parrillas para botelleros
- Estantes de varillas plastificadas
- Fácilmente extraíbles
- Encastrables sobre 4 soportes.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Modelos asociados	Descripción
APB400	19014766	400 x 500	EB	Parrilla vertical
APB445	19004308	445 x 279	EBE	Parrilla vertical
ASB	19014767	-	EB	Soporte - 4 x parrilla

Expositores refrigerados horizontales



Potencia, fiabilidad y diseño en un solo equipo.

Interior sanitario, exterior negro en acero inoxidable, frío uniforme gracias a su evaporador ventilado y temperatura siempre bajo control con gestión electrónica.

Puertas de vidrio anticondensación, iluminación superior y estantes reforzados.

Eficiencia máxima con refrigerante R-290.
Elegancia que conserva.



Diseño robusto y elegante



Gran eficiencia energética



Temperatura estable y precisa



Puertas vidrio anti condensación

Expositor refrigerado mural - Puertas cistales



ETB-135 S1



ETB-90 S1



ETB-60 S1

Expositor refrigerado mural de puertas abatibles

- 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: +2 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-290

Expositor refrigerado mural de +2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº puertas	Volumen (l)	Clasif. Eficiencia Energética	Consumo eléctrico 24h (kW/h)	Consumo anual eléctrico (kW/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Dimensiones (mm)
ETB-60 S1	19110802	1	129	B	1,720	627	0,100	230V - 50Hz	600 x 535 x 870
ETB-90 S1	19110803	2	151	B	1,930	705	0,110	230V - 50Hz	900 x 535 x 870
ETB-135 S1	19110806	3	320	C	2,990	1092	0,140	230V - 50Hz	1350 x 535 x 870



ETB-135 CC S1



ETB-90 CC S1



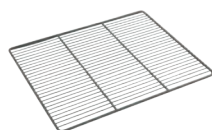
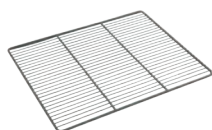
ETB-60 CC S1

Expositor refrigerado mural de puertas correderas

- 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.
- 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: +2 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-290

Expositor refrigerado mural de +2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº puertas	Volumen (l)	Clasif. Eficiencia Energética	Consumo eléctrico 24h (kW/h)	Consumo anual eléctrico (kW/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Dimensiones (mm)
ETB-60 CC S1	19114472	2	129	B	1,720	627	0,100	230V - 50Hz	600 x 535 x 870
ETB-90 CC S1	19114473	2	151	B	1,930	705	0,110	230V - 50Hz	900 x 535 x 870
ETB-135 CC S1	19114474	3	320	C	2,990	1092	0,140	230V - 50Hz	1350 x 535 x 870



Estantes adicionales

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
ETB-60 S1 SHELF	19113739	520 x 316	Estante adicional para ETB-60 S1
ETB-90 S1 SHELF	19113740	406 x 316	Estante adicional para modelos ETB-90 y ETB-135 S1
ETB-135 S1 SHELF	19113741	446 x 316	Estante adicional central para ETB-135 S1

FUENTES DE AGUA EDENOX



En Edenox, hemos creado las fuentes de agua pensando en las necesidades del sector HORECA, combinando innovación, sostenibilidad y elegancia en un único producto.

Conectadas directamente a la red de agua, estas fuentes garantizan un suministro continuo de agua purificada, disponible tanto a temperatura ambiente, fría y con gas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

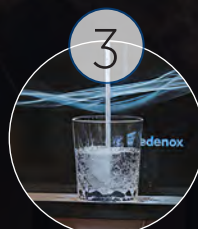
1. DISEÑO DURADERO Y ELEGANTE
2. BANDEJA CON DESAGÜE
3. AGUA CON GAS PERSONALIZABLE
4. DISPLAY INFORMATIVO



Diseño Duradero y Elegante



Bandeja con Desagüe



Agua con Gas Personalizable



Display Informativo

HIDRA edenox

Fuentes de Agua HIDRA - Edenox.

- Su versatilidad las convierte en una elección perfecta para restaurantes, hoteles y servicios de catering que buscan optimizar la experiencia de sus clientes.
- **Innovación a tu medida**
- Uno de los aspectos más destacados de estas fuentes es su exclusivo sistema de gasificación, que permite ajustar el tamaño de las burbujas.
- Este nivel de personalización asegura una experiencia única para cada cliente, desde un toque de efervescencia suave y sofisticado hasta burbujas más intensas y refrescantes.
- **Diseño y calidad que inspiran**
- Fabricadas bajo los más estrictos estándares de calidad, las fuentes Edenox presentan un diseño moderno y elegante, con líneas minimalistas y acabados de alta gama.
- Su estética se integra a la perfección en cualquier ambiente, aportando un toque de distinción y profesionalismo.



HIDRA 3S 65 BL



HIDRA 3S 65 NG

- Además, los materiales de construcción son reciclables y de alta durabilidad, reforzando su compromiso con la sostenibilidad.
- **Beneficios tangibles para tu negocio**
- El impacto positivo de estas fuentes va más allá de su diseño y funcionalidad.
- Ayudan a reducir el uso de plásticos de un solo uso y la huella de carbono, contribuyendo al cuidado del medio ambiente.
- **Adaptable a tu negocio**
- Nuestras fuentes de agua ofrecen dos opciones de dispensación adaptadas a tus necesidades: puedes optar por un flujo continuo manteniendo el botón pulsado o seleccionar previamente el tamaño deseado, ya sea vaso o botella.
- De este modo, garantizamos que dispenses la cantidad justa de agua en cada servicio, optimizando la experiencia y evitando desperdicios.

La solución ideal para el sector HORECA.

- **Agua con Gas Personalizable:** Ajusta el tamaño de las burbujas para ofrecer una experiencia refrescante única, adaptada a cada cliente.
- **Agua Fría y/o Natural:** Configura la temperatura según las preferencias del cliente, proporcionando siempre la opción ideal.
- **Diseño Duradero y Elegante:** Fabricadas en acero inoxidable con un acabado blanco mate RAL 9003, combinan resistencia con un toque de estilo sofisticado.
- **Dispensación Adaptativa:** Elige entre vaso o botella gracias a una configuración ajustable a posteriori.
- **Display Informativo:** Pantalla frontal para una experiencia visual moderna, con espacio retroiluminado para tu marca y colores LED configurables desde una app.
- **Enfriamiento Eficiente:** Equipadas con un serpentín de acero inoxidable y termostato inteligente para optimizar el consumo energético.
- **Adaptabilidad Estacional:** Función modo verano/invierno con un set point configurable para adaptarse a las diferentes épocas del año.
- **Bandeja con Desagüe Incorporada:** Incluida de serie, asegura un manejo higiénico y práctico del agua sobrante.



Diseño Duradero y Elegante:
Fabricadas en acero inoxidable con un acabado blanco mate.



Bandeja con Desagüe Incorporada:
Incluida de serie, asegura un manejo higiénico y práctico.



Agua Fría y/o Natural Configura la temperatura según las preferencias del cliente.



Dispensación Adaptativa: Elige entre vaso o botella gracias a una configuración ajustable a posteriori.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Agua natural	Agua fría	Agua carbonatada	Rango de temperatura (°C)	Sistema filtrado incorporado	Color	Dimensiones (mm)
HIDRA 3S 65 BL	19111426	65	Sí	Sí	Sí	+1 / +10	No	Blanco	565 x 375 x 480
HIDRA 3S 65 NG	19111427	65	Sí	Sí	Sí	+1 / +10	No	Negro	565 x 375 x 480



Congeladores horizontales

Islas de congelación

Congeladores horizontales puerta ciega

Congeladores horizontales puertas cristal

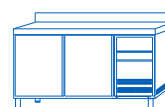
Accesorios

página 287

página 288

página 289

página 289



Congeladores horizontales - Islas de congelación

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.

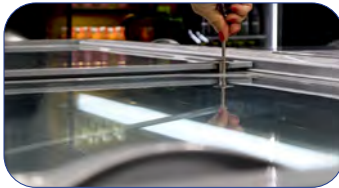
- El aislamiento interior es de 80 mm.
- Profundidad 890 mm. Tensión 220 V/1/50 Hz.
- Temperatura -18°C a -22°C.
- Ruedas reforzadas con freno.
- Potente luz interior en LED para realzar los productos.
- Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto. Marco calefactado
- 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 impecable.
- e-glass. edenox usa puertas especiales con muy baja emisión térmica.
- Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de los usuarios finales.
- Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto



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 independientes	Unidades en fila	Unidades en islas	Formación con cabeceras en los extremos

Islas de congelación fondo 875 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen interior (l)	Nº de cestas/separadores	Consumo energía diaria (kWh/24h)	Consumo energía anual (kWh/24h)	Tipo
IC-159 S1	19109641	1470 x 875 x 835	459	3	6,45	2354	Lineal
IC-209 S1	19109676	2115 x 875 x 835	717	5	8,05	2938	Lineal
IC-259 S1	19109677	2502 x 875 x 835	872	6	8,76	3197	Lineal
IC-199-C S1	19109678	1870 x 875 x 835	617	5	7,66	2796	Cabecera

Congeladores horizontales puerta ciega - Isla de congelación panorámica



IC-2010-2L

Isla de congelación panorámica con acceso por los 2 lados

- Descubre la innovadora Isla de Congelación IC-2010-2L de EDENOX, diseñada para optimizar el espacio en tiendas de conveniencia y pequeñas tiendas de barrio.
- Este congelador de alto rendimiento presenta un concepto único que maximiza la capacidad de almacenamiento sin comprometer el espacio disponible, con unas dimensiones de 2000 x 1000 mm.
- Con su exterior e interior de chapa de acero galvanizado recubierta con PVC, la Isla de Congelación garantiza durabilidad y cumple con las normativas alimentarias.
- Equipado con un grupo frigorífico de alto rendimiento y bajo consumo energético, el modelo IC-2010-2L utiliza gas refrigerante R290 para una eficiencia energética óptima.
- La versatilidad de este congelador se destaca con su doble iluminación LED, desescarche automático por gas caliente y fondo falso ajustable. Incluye porta-precios.
- La presencia de 4 puertas de vidrio deslizante de baja emisividad térmica con gran apertura en ambos lados proporciona una amplia área de exhibición y facilita la interacción rápida de los clientes con los productos.
- Este expositor profesional para productos congelados es ideal para tiendas de superdescuento, así como para puntos de venta medianos y grandes.
- La Isla de Congelación IC-2010-2L de EDENOX ofrece una solución eficiente para maximizar la visibilidad y la eficiencia en la presentación de tus productos congelados.
- IC-2010-2L



Gran capacidad de volumen interior útil.



Gran capacidad de volumen interior útil.



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



4 puertas de vidrio deslizante

Isla de congelación panorámica -18°C

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen interior (l)	Nº de cestas/separadores	Consumo energía diaria (kWh/24h)	Consumo energía anual (kWh/24h)	Tipo
IC-2010-2L	19106022	2000 x 1000 x 895	1000	5	7,9	2886	Central



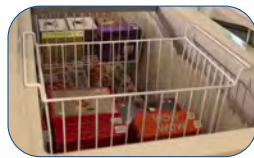
NLF-565

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética.
- Diseñados para uso profesional.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las pérdidas 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, menos en el modelo NLF-675
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual. Incluye desagüe interior para facilitar la limpieza del congelador.
- Temperatura de trabajo: -18°C a -23°C. Tensión: 220V/1/50Hz.



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)	Dotación cestas	Capacidad máxima de cestas
NLF-120	19109874	120	550 x 595 x 895	440 x 440 x 760	173	50	-	1
NLF-190	19084684	236	984 x 700 x 895	820 x 440 x 455/705	185	45	1	3
NLF-275	19084685	330	1284 x 700 x 895	1204 x 440 x 455/705	223	45	2	5
NLF-335	19084689	402	1504 x 700 x 895	1340 x 440 x 455/705	258	50	2	6
NLF-565	19087650	567	1804 x 695 x 945	1680 x 480 x 475 / 725	639	250	3	7
NLF-675	19105137	675	2055 x 715 x 833	1935 x 510 x 682	1160	260	3	8



NLFG-295



NLFG-500



NLFG-670

Congeladores horizontales puerta abatible y puerta de cristal.

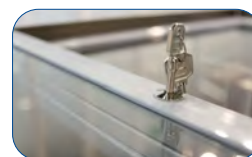
- Amplia gama de congeladores disponibles en puertas de cristal desde 110 hasta 375 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética. Se presentan 4 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las pérdidas 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.**
- 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 -22°C
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R290a en los modelos de puerta de cristal.
- **Disponibles cestas para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador.**
- **Los modelos con puerta de cristal son ideales para la visualización de alimentos congelados y helados.**



Se reduce las pérdidas térmicas con el exterior.



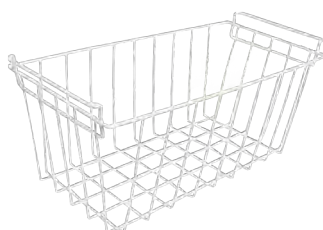
Ideales para la visualización de alimentos congelados.



Incluyen cerradura con llave.

Congeladores horizontales puerta de cristal

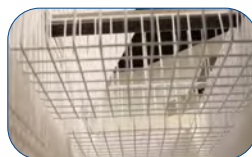
Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Tapa	Dimensiones (mm)	Dotación cestas	Capacidad máxima de cestas
NLFG-195	19084686	191	200	Tapa cristal	719 x 629 x 892	No incluidas	2
NLFG-295	19084691	296	250	Tapa cristal	1009 x 629 x 892	No incluidas	4
NLFG-385	19084687	385	400	Tapa cristal	1298 x 629 x 892	No incluidas	5
NLFG-500	19087686	491	500	Tapa Cristal	1548 x 629 x 892	No incluidas	6
NLFG-550	19095319	555	500	Tapa cristal	1750 x 629 x 892	No incluidas	7
NLFG-670	19095318	670	550	Tapa cristal	2055 x 629 x 892	No incluidas	8



CESTA NLFG

Accesorios congeladores horizontales.

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



Cesta para arcón NLFG.



Cesta para arcón NLFG.



Cesta para arcón NLF.

Accesorios congeladores

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Familia	Modelo	Tipo
NLF BASKET	19084855	205 x 475 x 235	Congelador horizontal NLF	NLF-120/190/275/335	Cesta varilla
NLF-565 BASKET	19098444	220 x 515 x 230	Congelador horizontal NLF	NLF-565	Cesta Varilla
NLF 675 BASKET	19105372	515x220x230	Congelador horizontal NLF	NLF-675	Cesta varilla
NLFG BASKET	19084854	220 x 531 x 279	Congelador horizontal NLFG	NLFG-195/295/385/500/550/670	Cesta varilla



Armarios refrigerados inox

Armarios refrigerados Serie 700

Armarios refrigeración y de congelación Gastronorm GN 1/1

Armarios refrigerados Gastronorm con guías embutidas

Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1

Armarios refrigerados Serie 600 y 400

Armario refrigerado para pescado

Accesorios

página 294

página 299

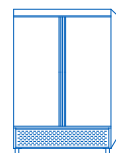
página 300

página 302

página 303

página 304

página 305



Armarios refrigerados

inox

Los armarios refrigerados de edenox ofrecen al profesional un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. La gama de armarios refrigerados está fabricada en acero inoxidable y está compuesta por modelos de temperatura positiva y negativa para el mantenimiento de congelados,



Mayor aislamiento, puertas embutidas y robustas que evitan la pérdida de frío



Evaporador de tiro forzado que realiza una perfecta y homogénea distribución del frío en el interior



Unidad condensadora con compresores herméticos que utilizan (gases refrigerantes R-290) directiva CE sobre medio ambiente



**Minimizan el impacto del consumo
con gas refrigerante hidrocarburo
totalmente ecológico**



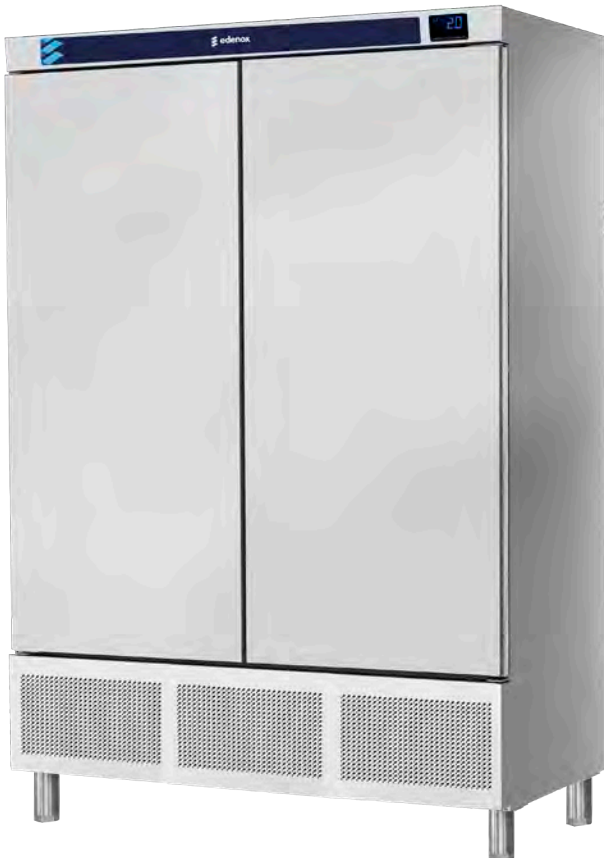
**Los armarios con puertas de
cristal incorporan iluminación LED**



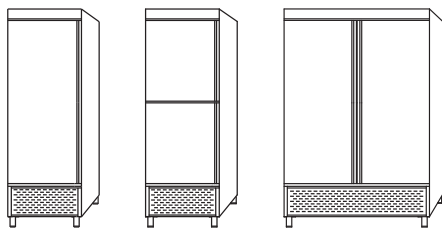
**Control de la temperatura para los
usuarios más exigentes, controla
la temperatura interior del mueble**



APS-701 HC



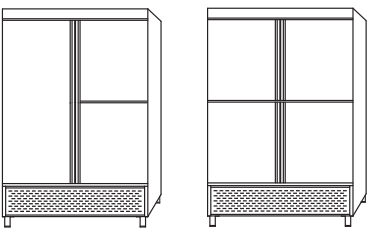
APS-1402 HC



APS-701 HC

APS-702 HC

APS-1402 HC



APS-1403 HC

APS-1404 HC

Armarios refrigerados serie 700

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Alarma visual y sonora de puerta abierta.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 30 °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 Serie 700 de -2° a +8 °C

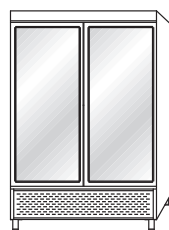
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-701 HC	19060188	1	D	922.720	600	0.251	693 x 726 x 2067
APS-702 HC	19060189	2	D	922.720	600	0.251	693 x 726 x 2067
APS-1402 HC	19060204	2	E	1.713	1200	0.337	1388 x 726 x 2067
APS-1403 HC	19060205	3	E	1.713	1200	0.337	1388 x 726 x 2067
APS-1404 HC	19060206	4	E	1.713	1200	0.337	1388 x 726 x 2067



APS-701 HC PC



APS-1402 HC PC


APS-701 HC PC
APS-701 HC PC NG


APS-1402 HC PC

Armarios refrigerados con puertas de cristal serie 700

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 30 °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.



APS-1402 HC PC NG

Armarios refrigerados Serie 700 puertas de cristal de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Puerta de Cristal	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-701 HC PC	19060202	1	Sí	600	0,25	693 x 726 x 2067
APS-1402 HC PC	19060207	2	Sí	1200	0,34	1388 x 726 x 2067

Armarios refrigerados Serie 700 color negro puertas de cristal de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Puerta de Cristal	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-701 HC NEGRO	19111519	1	Sí	600	0,25	693 x 726 x 2067
▶ APS-1402 HC NEGRO	19113078	2	Sí	1200	0,34	1388 x 726 x 2067

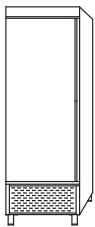
Armarios para mantenimiento de congelados - Serie 700



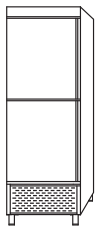
ANS-701 HC



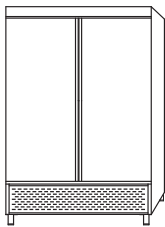
ANS-1402 HC



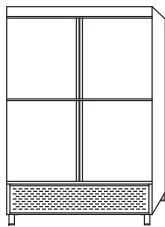
ANS-701 HC



ANS-702 HC



ANS-1402 HC



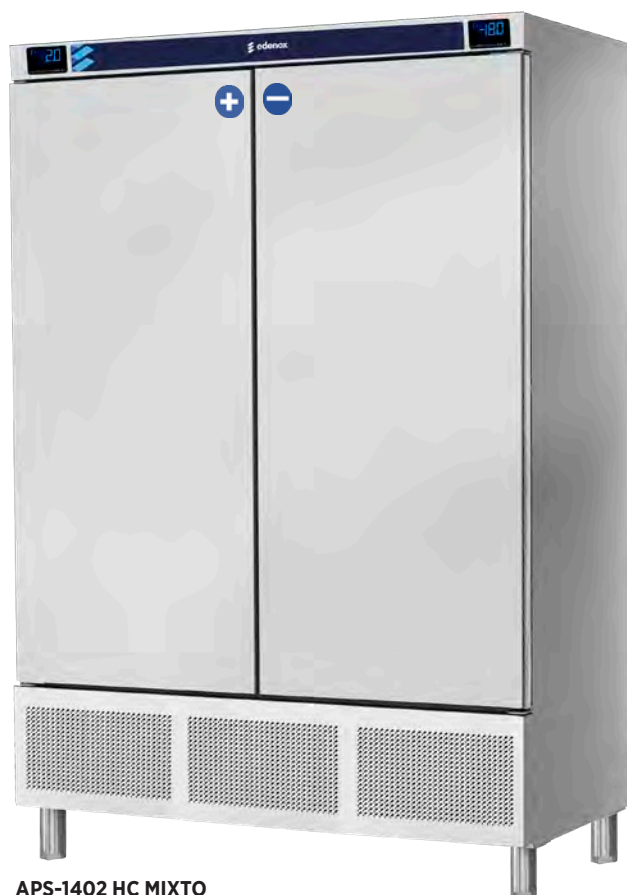
ANS-1404 HC

Armarios para mantenimiento de congelados serie 700

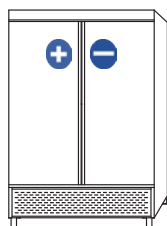
- Los armarios para mantenimiento de congelados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 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.
- Contrapuestas 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Alarma visual y sonora de puerta abierta.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 30 °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 de -18° a -20 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)
ANS-701 HC	19060209	1	E	2777,650	600	0,348	-22 / -18°C	693 x 726 x 2067
ANS-702 HC	19060212	2	E	2777,650	600	0,353	-22 / -18°C	693 x 726 x 2067
ANS-1402 HC	19060213	2	E	4855	1200	0,597	-22 / -18°C	1388 x 726 x 2067
ANS-1404 HC	19060216	4	E	4855	1200	0,608	-22 / -18°C	1388 x 726 x 2067



APS-1402 HC MIXTO



APS-1402 HC MIXTO

Armarios mixtos refrigerados y de mantenimiento de congelados – Serie 700

- Los armarios mixtos de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- 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.
- Contrapuestas 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- 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 30 °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	Nº Puertas	Rango de temperatura °C	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-1402 HC MIXTO	19087377	2	-2 +8 °C / -22 -18 °C	1200	0,25	1388 x 726 x 2067

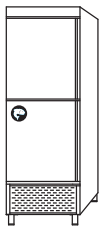
Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados - Serie 700



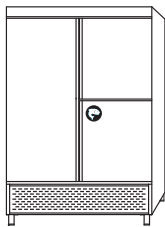
APPS-702 HC



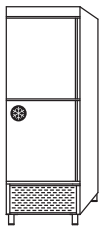
APCS-1403 HC



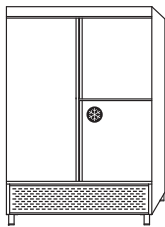
APPS-702 HC



APPS-1403 HC



APCS-702 HC



APCS-1403 HC

Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados serie 700

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- 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 30 °C de temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armario refrigerado con compartimento para pescado

Modelo	Referencia	Especial para	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APPS-702 HC	19060217	Pescados	2	D	679	600	0,654	693 x 726 x 2067
APPS-1403 HC	19060219	Pescados	3	D	1.105	1200	0,813	1388 x 726 x 2067

Armario refrigerado con compartimento para congelados

Modelo	Referencia	Especial para	Capacidad (litros)	Nº puertas	Rango de temperatura °C	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APCS-702 HC	19060218	Congelados	600	2	-2 +8 °C / -22 -18 °C	0,28	693 x 726 x 2067
APCS-1403 HC	19060220	Congelados	1200	3	-2 +8 °C / -22 -18 °C	0,46	1388 x 726 x 2067



APG-511 HC



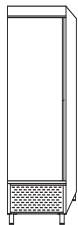
APG-511 HC PC



ANG-511 HC



APG-511 HC PC



APG-511
ANG-511

Armarios de refrigeración y congelación gastronorm serie GN 1/1

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- 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.
- Contrapuestas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R600a.
- 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático** y la iluminación.
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C en refrigeración con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo. Tiene capacidad para 18 estantes con una separación entre ellos de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Incorpora cerradura de serie.

Armarios de refrigeración y congelación

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Temperatura (°C)	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Puerta Cristal
APG-511 HC	19014772	490 x 700 x 2010	-2+8°C	D	726	500	0,21	No
APG-511 HC PC	19060889	490 x 700 x 2010	+2 +8 °C	B	982	500	0,21	Sí
ANG-511 HC	19014773	490 x 700 x 2010	-22-18 °C	E	2197	500	0,35	No

Armarios refrigerados Gastronorm con guías embutidas



APG-711 HC



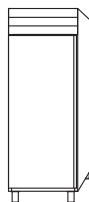
APG-1402 HC



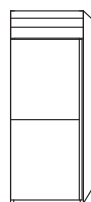
APG-711 HC PC NG



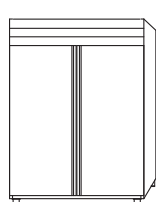
APG-1402 HC PC



APG-711 HC



APG-712 HC

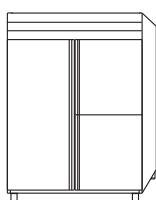


APG-1402 HC

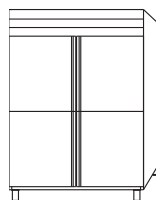
APG-711 HC PC

APG-1402 HC PC

APG-711 HC PC NG



APG-1403 HC



APG-1404 HC

Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- Gracias a la incorporación de guías embutidas, el interior ha sido completamente renovado y ahora cuenta con un **aislamiento de 60 mm de espesor**, lo que mejora tanto la **eficiencia energética** como la **higiene**, brindando una experiencia más cómoda y práctica.
- 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.
- **Guías embutidas con 24 niveles**, para la sujeción de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura. Contrapuestas 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo: de -2° a -8°C con 30 °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. Los armarios de puerta de cristal incorporan cerradura

Armarios refrigerados Gastronorm - Serie GN 2/1 de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APG-711 HC	19111449	1	C	500,780	700	0,251	653 x 842 x 2040
APG-712 HC	19111450	2	C	655,540	700	0,251	653 x 842 x 2040
APG-1402 HC	19111452	2	D	1370,210	1400	0,337	1318 x 842 x 2040
APG-1403 HC	19111453	3	D	1370,210	1400	0,337	1318 x 842 x 2040
APG-1404 HC	19111454	4	D	1370,210	1400	0,337	1318 x 842 x 2040

Armarios refrigerados Serie GN 2/1 puerta de cristal de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APG-711 HC	19111451	1	B	643,500	700	0,251	653 x 842 x 2040
APG-1402 HC	19111455	2	C	2167,010	1400	0,337	1318 x 842 x 2040

Armarios refrigerados Serie GN 2/1 color negro puerta de cristal de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APG-711 HC NEGRO	19111520	1	C	1481,900	700	0,251	653 x 842 x 2040

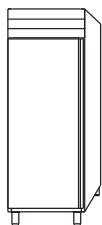
Armarios para mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C con guías embutidas- Serie GN2/1



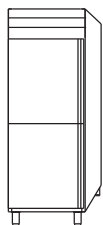
ANG-712 HC



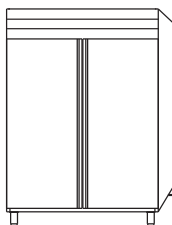
ANG-1402 HC



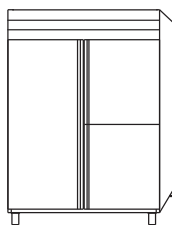
ANG-711 HC



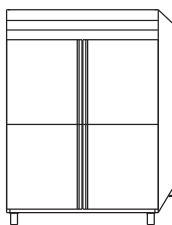
ANG-712 HC



ANG-1402 HC



ANG-1403 HC



ANG-1404 HC

Armarios para mantenimiento de congelados gastronorm serie GN 2/1

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- Gracias a la incorporación de guías embutidas, el interior ha sido completamente renovado y ahora cuenta con un aislamiento de 60 mm de espesor, lo que mejora tanto la eficiencia energética como la higiene, brindando una experiencia más cómoda y práctica.
- 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.
- **Guías embutidas con 24 niveles**, para la sujeción de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura. Contrapuestas 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20 °C con 30 °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. Los armarios de puerta de cristal incorporan cerradura.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
ANG-711 HC	19111457	1	D	2489,670	700	0,348	653 x 842 x 2040
ANG-712 HC	19111458	2	D	2489,670	700	0,353	653 x 842 x 2040
ANG-1402 HC	19111460	2	E	4487,680	1400	0,597	1318 x 842 x 2040
ANG-1403 HC	19111461	3	E	4487,680	1400	0,597	1318 x 842 x 2040
ANG-1404 HC	19111462	4	E	4487,680	1400	0,608	1318 x 842 x 2040

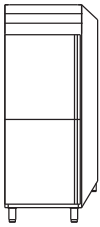


APCG-712 HC

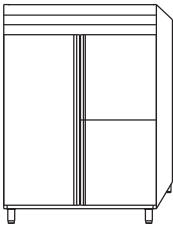


APCG-1403 HC

Armarios con compartimiento de congelados – Serie GN 2/1



APCG-712



APCG-1403

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- Gracias a la incorporación de guías embutidas (solo en modelo mixto), el interior ha sido completamente renovado y ahora cuenta con un aislamiento de 60 mm de espesor, lo que mejora tanto la eficiencia energética como la higiene, brindando una experiencia más cómoda y práctica.
- 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.
- 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.
- Guías embutidas para la sujeción de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura. Contrapuestas 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- 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	Nº puertas	Temperatura refrigeración	Temp. departamento congelación	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APCG-712 HC	19096509	2	-2 +8 °C	-22 -18 °C	300 + (300)	0,52	693 x 846 x 2008
APCG-1403 HC	19096534	3	-2 +8 °C	-22 -18 °C	900 + (300)	0,60	1388 x 826 x 2008



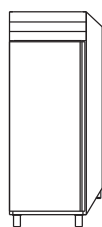
APG-711 HC PASTELERIA



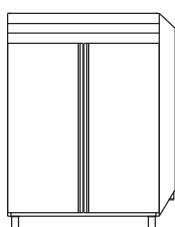
ANG-1402 HC PASTELERIA

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

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- 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.
- Contrapuestas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 para todos los modelos.
- 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Con 3 pares de guías en forma de L por cuerpo.
- Capacidad de 20 niveles con una separación de 60 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APG-711 HC
ANG-711 HC



APG-1402 HC
ANG-1402 HC



Armarios refrigerados de -2 a +8°C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APG-711 HC PASTELERIA	19061892	1	D	927	700	0.239	693 x 846 x 2008
APG-1402 HC PASTELERIA	19061895	2	E	1674	1400	0.379	1388 x 826 x 2008

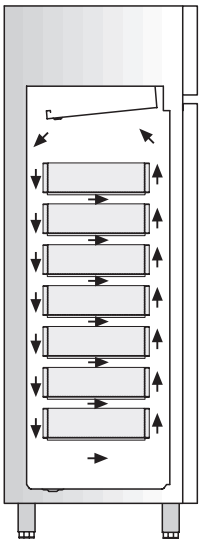
Armarios de mantenimiento de congelados de -18 a -20°C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
ANG-711 HC PASTELERIA	19068521	1	E	2777,650	700	0,348	693 x 846 x 2008
ANG-1402 HC PASTELERIA	19059969	2	E	4855	1400	0,597	1388 x 846 x 2008

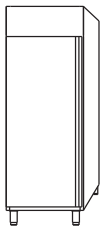
Armario refrigerado para pescado



APP-801 HC



Circulación del flujo de aire interior.



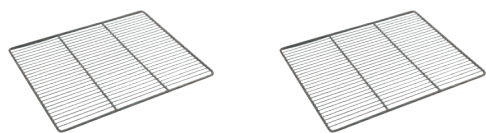
APP-801 HC

Armario refrigerado para pescado

- Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.
- 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.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Alarma visual y sonora de puerta abierta.
- 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 +30 °C de temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

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

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)
APP-801 HC	19059980	760 x 729 x 2006	1	600	0,27



Parrillas para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Descripción
APA001	19014774	560 x 542	Armarios Snack 700	APS, ANS, APPS, APCS	Estante Snack
EVP 2/1	19001003	650 x 530	Armarios Gastronorm GN 2/1	APG, ANG	Estante Gastronorma
EVE 64	19015958	600 x 400	Armarios Euronorma 600 x 400	APG, ANG PASTELERIA	Estante Euronorma



AGG662

Sujeción de las parrillas para armarios

- 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
AGG532	19100845	532	Armarios Gastronorm sin guías embutidas	APG-511, ANG-511	Guía en forma de U
AGG662	19014775	662	Armarios Gastronorm sin guías embutidas	APG, ANG	Guía en forma de U
AGP485	19014776	496	Armarios de pescado	APP-801	Guía en forma de L
AGCP519	19014777	519	Armarios con compartimento de pescado	APPS-1403	Juego de guías en forma de U
AGCC562	19014778	562	Armarios con compartimento de congelados	APCS-1403, APG-1402 y ACG-1402	Juego de guías en forma de U
AGPA-650	19103337	650 x 45 x 25	Armarios pastelería	Serie 600 x 400	Juego de guías en forma de L
K4R	19015964	100	Armarios Sanck y Gastronorm	APS, APCS, ANS, APG y ANG	Kit de 2 ruedas con freno y 2 sin freno



Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
- El número máximo de cestas por armario es:
- 600 = 12 superiores y 1 inferior.
- 400 = 6 superiores y 1 inferior.
- 200 = 2 superiores y 1 inferior.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados
ACP530	19014779	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento de pescados	APPS
ACPP600	19014780	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801

Armario Snack



- Parilla APA 001: 19014774
- Parilla intermedia: 12037946
- Cesta armario compartimento pescado APPS: 19014779
- Cesta armario compartimento congelado APCS: 12033784

Armario Gastronorm



- Parilla EVP 2/1 19001003
- Guía AGG662 19014775



Armarios de exposición

Armarios refrigerados

Armario refrigerado con puerta de cristal

Armarios mantenimiento congelados

Armarios refrigerados exposición

Murales de exposición con grupo incorporado

Murales de exposición ECOCRISTAL

página 308

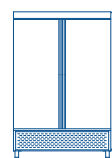
página 311

página 312

página 315

página 317

página 319

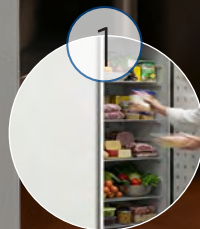


ARMARIOS REFRIGERADOS ABS



Diseñados para un uso intensivo, nuestros armarios refrigerados combinan resistencia, higiene y rendimiento óptimo.

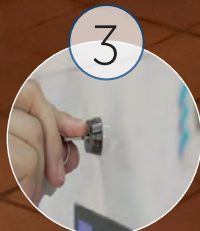
Disponibles en acabado epoxi blanco o acero inoxidable, ofrecen interior en ABS alimentario con uniones curvas para una limpieza rápida y eficaz. Incorporan puerta reversible con tirador integrado y cerradura con llave, control digital de temperatura y ventilación interior que garantiza frío homogéneo.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



Alta eficiencia energética



Seguridad con cerradura



Limpieza rápida interior



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	Clasificación energética	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Aplicación / Tipo parrilla	Dimensiones (mm)
APS-251	19048044	A	128	-1 +6 °C	0,091	Bajo barra	626 x 600 x 850
APS-261	19058816	C	248	+2 +8 °C	0,105	Alturas reducidas	600 x 585 x 1320
APS-451	19042955	D	432	-1 +6 °C	0,186	Parrilla 497 x 510 mm	626 x 740 x 1865
▶ APS-451 EFF	19114331	B	432	-1 +6 °C	0,063	Parrilla 497 x 510 mm - alta eficiencia	626 x 740 x 1865
APS-651	19042957	D	570	-1 +6 °C	0,186	GN 2/1	780 x 740 x 1865
▶ APS-651 EFF	19114329	B	570	-1 +6 °C	0,063	GN 2/1 - Alta eficiencia	780 x 740 x 1865
▶ APS-651 PASTELERIA	19114803	A	620	0 +8°C	0,12	600 x 400 mm	777 x 695 x 1895



APS-651-I

Armarios refrigerados en acero inoxidable

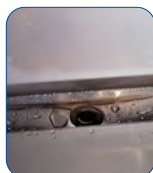
- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
 - Para 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	Clasificación energética	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-251-I	19048063	A	128	-1 +6 °C	0,091	626 x 600 x 850
APS-451-I	19042960	D	432	-1 +6 °C	0,186	626 x 740 x 1865
APS-651-I	19042961	D	570	-1 +6 °C	0,186	780 x 740 x 1865

Armarios refrigerados puerta cristal - Armarios refrigerados mantenimiento de congelados



APS-651-I-C

Armarios refrigerados con puerta de cristal

- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Refrigeración estática, el evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior. En el modelo 200 se suministran 2 estantes.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados)
- Puertas no reversibles.



APS-651-C

Armarios refrigerados de -1° a +6 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Temperatura de trabajo (°C)	Acabado	Dimensiones (mm)
APS-251-C	19048045	125	0,091	-1 +6 °C	Epoxi Blanco	626 x 600 x 850
APS-451-C	19042958	460	0,193	-1 +6 °C	Epoxi Blanco	626 x 740 x 1865
APS-651-C	19042959	600	0,193	-1 +6 °C	Epoxi Blanco	780 x 740 x 1865
APS-251-I-C	19060799	125	0,091	-1 +6 °C	Inox	626 x 600 x 850
APS-451-I-C	19060802	460	0,193	-1 +6 °C	Inox	626 x 740 x 1865
APS-651-I-C	19060803	600	0,193	-1 +6 °C	Inox	780 x 740 x 1865



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.

Armarios mantenimiento congelados -15° a -22 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Acabado	Potencia (kW)	Aplicación / Tipo parrilla	Dimensiones (mm)
ANS-251	19048062	125	Epoxi blanco	0,142	Bajo barra	626 x 600 x 850
ANS-251-I	19048064	125	Inox	0,142	Bajo barra	626 x 600 x 850
ANS-451	19042962	460	Epoxi blanco	0,143	Parrilla 497 x 510 mm	626 x 740 x 1865
ANS-451-I	19042964	460	Inox	0,143	Parrilla 497 x 510 mm	626 x 740 x 1865
ANS-651	19042963	600	Epoxi blanco	0,145	GN 2/1	780 x 740 x 1865
ANS-651-I	19042965	600	Inox	0,145	GN 2/1	780 x 740 x 1865
▶ ANS-651 PASTELERIA EFF	19114804	620	Epoxi blanco	0,27	600 x 400 mm	777 x 695 x 1895

Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal



ANS-601-C

Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal

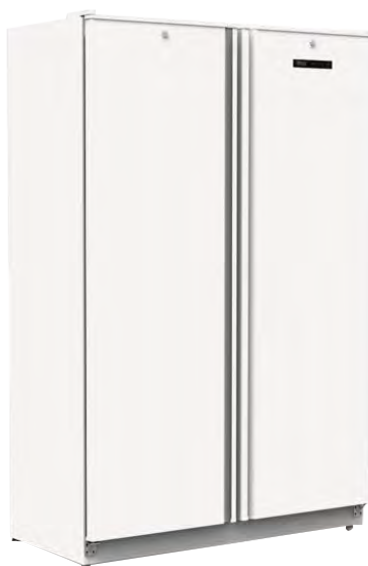
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario. Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Desagüe en el interior de la cámara.
- Dotados de cerradura con llave. Puertas no reversibles.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Puerta de triple cristal con resistencia anti-vaho incorporada.
- Incorporan 7 estantes fijos. Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Temperatura de trabajo: -25°C - 10°C (Temperatura exterior 32°C)
- 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.



ANS-201-C HC

Armarios mantenimiento congelados -10° a -25 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Temperatura de trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
ANS-201-C HC	19107836	78	0,270	-25°C a -10°C	600 x 585 x 855
ANS-401-C HC	19072954	258	0,380	-25°C a -10°C	600 x 585 x 1855
ANS-601-C HC	19072955	469	0,480	-25°C a -10°C	777 x 695 x 1895



APS-802

Armario refrigerado y mantenimiento de congelados de 2 puertas

- Este armario es perfecto para cocinas pequeñas y medianas que buscan una distribución interna cómoda de productos. Su diseño de dos puertas brinda una amplitud excepcional, facilitando la identificación visual directa de los productos, a pesar de contar con un único espacio interior.
- Los acabados están diseñados para cocinas profesionales, destacando la robustez de las puertas, la calidad de los acabados interiores, la eficiente distribución del frío y el cuidado detalle en los estantes interiores.
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS. Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura. Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290. 8 estantes.
- El modelo mixto consta de dos cuerpos independientes, cada uno con su propia separación interna para mantener temperaturas independientes. En el resto de armarios no existe separación interior de los 2 cuerpos.



APS-802 C



APS-802 no tiene separación interior de los 2 cuerpos

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Temperatura de trabajo (°C)	Acabado	Puerta Cristal	Dimensiones (mm)
APS-802 HC	19105829	744	0,66	-2 + 8°C	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868
APS-802-C HC	19105844	744	0,65	-2 + 8°C	Epoxi Blanco	Sí	1215 x 585 x 1868
ANS-802 HC	19105841	744	0,65	-18°C	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868
APS-802 HC MIXTO	19105843	722	0,65	-2 + 8 °C / -18°C	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868

Armarios mantenimiento congelados



APE-451-C S2



APE-451-C S2 BLACK

Armario refrigerado expositor de bebidas Serie 2



- La serie S-2 de armarios refrigerados ha sido desarrollada para ofrecer una exposición óptima de alimentos y bebidas, asegurando una conservación eficiente y estable a temperatura positiva.
- El nuevo modelo APE-451-C S2 mejora las prestaciones de la serie anterior incorporando un controlador electrónico de última generación, que permite una regulación de temperatura más precisa, una lectura más clara y un funcionamiento más eficiente.
- Este modelo integra iluminación LED doble, situada tanto en la parte superior como en el lateral interior del armario, lo que proporciona una visibilidad uniforme del producto y realza la exposición incluso en entornos de baja iluminación.
- El APE-451-C S2 trabaja con refrigerante ecológico R600a, garantizando un consumo reducido y un menor impacto ambiental. La temperatura interior se regula mediante un sistema de refrigeración optimizado de bajo consumo y un termostato electrónico integrado en el frontal.
- El modelo incorpora:
 - Controlador electrónico con display de temperatura visible.
 - Iluminación interior LED superior y lateral para mayor realce del producto.
 - Desescarche automático, garantizando un funcionamiento estable sin intervención del usuario.
 - Refrigerante ecológico R600a, eficiente y de bajo PCA.
 - Cuatro parrillas interiores regulables, aptas para exposición de bebidas y alimentos.
 - Puerta de cristal doble con excelente nivel de aislamiento.
 - Consumo eléctrico optimizado.
 - Control preciso de la temperatura gracias al sistema de medición y sondas internas.

Armario refrigerado expositor de bebidas Serie 2

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (°C)	Color	Dimensiones (mm)
APE-451-C S2	19115093	338	0,29	+1°C / +10°C	Blanco	575 x 600 x 1832
APE-451-C S2 BLACK	19115051	338	0,29	+1°C / +10°C	Negro	575 x 600 x 1832

Armario refrigerado expositor de bebidas de 1 y 2 puertas

- La serie S-1 de nuestros armarios refrigerados es ideal para la exposición de alimentos, bebidas y otros productos que requieren una conservación a temperatura positiva.



APE-451-C



APE-451-C S1 BLACK



NLK-300 S1



NLK-302 S1



ACE-451-C

Armarios refrigerados de 1° a +10 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (°C)	Cabezal iluminado	Color	Puertas	Dimensiones (mm)
NLK-300 S1	19096995	372	325	1°C / +10°C	Sí	Blanco	1	595 x 640 x 1980
NLK-302 S1	19096994	358	325	1°C / +10°C	Sí	Blanco	2	595 x 640 x 1980
APE-451-C S1	19096996	372	250	1°C / +10°C	No	Blanco	1	595 x 640 x 1840
APE-451-C S1 BLACK	19103185	372	250	1°C / +10°C	No	Negro	1	595 x 640 x 1840
ACE-451-C	19095639	300	600	-12 / -22° C	No	Blanco	1	595 x 600 x 1825

Armarios refrigerados para exposición de 2 puertas - Accesorios



APE-902-C

Armarios refrigerados para exposición de 2 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 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.
- Congelación estática mediante 5 estantes evaporadores para el ACE-902-C.



ACE-902-C

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

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
APE-902-C HC	19072159	1078	0,456	+2 +8 °C	1200 x 710 x 2050
ACE-902-C HC	19072793	1078	1,100	-24 -18 °C	1370 x 690 x 2072

Accesorios armarios refrigerados

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Modelos asociados	Características
PAE-251	19106512	493 x 392	APS-251	Estante intermedio para modelos APS-251
PAE-451	19106513	497 x 510	APS-451	Estante intermedio para modelos APS-451
PAE-451 I	19106514	497 x 380	APS-451	Estante inferior para modelos APS-451
PAE-651	19106515	651 x 510	APS-651	Estante intermedio para modelos APS-651
PAE-651 I	19106516	651 x 380	APS-651	Estante inferior para modelos APS-651
PAE451-S1	19099377	500/490 x 360	APE-451-C S1 / NLK-300 S1	Parilla
PAE451-NEGRO	19109206	500/490 x 360	Armario APE-451-C NEGRO	Parilla
PAE900	19013951	505 x 528	APE-902 / APE-902-C	Parrilla
SPAD	19013952	-	APE / ACE / VICO	Soporte parilla
EVE-401	19097576	445 x 450 x 40	VESUR-VESUC- 401	Estante sólido
EVE-902	19097577	510 x 450 x 50	VESUR-VESUC- 902	Estante sólido
EVE-1603	19097578	530 x 450 x 50	VESUR-VESUC- 1603/2204	Estante sólido
ECO-137	19110774	1300 x 400 x 100	ECOCRISTAL-1377 / 2677	Se necesita 1 unidad para ECOCRISTAL-1377 y 2 unidades para ECO-CRISTAL-2677
ECO-197	19110776	1900 x 400 x 100	ECOCRISTAL-1977	Se necesitan 2 unidades para ECOCRISTAL-1977



Cestas

- 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 superiores y 1 inferior.
 - 400 = 6 superiores y 1 inferior.
 - 200 = 2 superiores y 1 inferior.

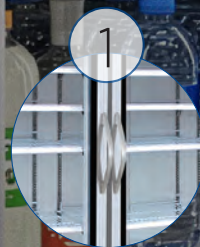
Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Modelo asociado	Característica
CSA200	19036742	427 x 450 x 145	ANS-201	Cesta superior
CIA200	19036743	460 x 187 x 192	ANS-201	Cesta inferior
CSA451	19103811	450 x 427 x 193	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Superior
CIA451	19103812	450 x 187 x 192	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Inferior
CSA600	19013955	515 x 310 x 175	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta superior
CIA600	19013956	620 x 300 x 185	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta inferior

Armarios refrigerados exposición Serie Clásica Profundidad 740 mm



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. GRAN COMODIDAD DE APERTURA
2. CREMALLERAS ANTI-VUELCO
3. CERRADURA CON LLAVE
4. MARCOS CALEFACTADOS



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



Sistema de cremalleras anti-vuelco.



Armarios dotados de cerradura con llave.



Marco en las puertas calefactado para evitar la acumulación de hielo.

edenox

Armarios refrigerados exposición - Serie Clásica Profundidad 740 mm



APE-1653-C HC

Armarios refrigerados para exposición Serie Clásica - Profundidad 740 mm - blanco

- Con nuestros armarios refrigerados de última tecnología, aseguramos condiciones óptimas para la conservación de bebidas y alimentos, manteniendo su frescura y sabor. Cada modelo cuenta con un sistema de seguridad mediante cerradura con llave para la protección de los productos. La iluminación interna realza la presentación visual, aumentando el atractivo estético del negocio.
- Cada armario incluye cuatro parrillas por puerta, diseñadas para una exhibición clara y ordenada de los productos. El sistema de refrigeración ventilada distribuye uniformemente el frío gracias al evaporador de tiro forzado, con desescarche automático para mantener un funcionamiento eficiente.
- Todos los armarios de esta gama, ya sean en refrigeración o congelación, poseen la misma estética exterior lo que permite combinar diferentes modelos, pero asegurando una apariencia uniforme.
- Estos armarios refrigerados, con una tensión de trabajo de 230 V / 50 Hz y puertas de doble cristal con tirador integrado, se adaptan fácilmente a diversas necesidades empresariales. Además, su movilidad está garantizada con ruedas incorporadas. Los armarios de Edenox ofrecen una solución atractiva y efectiva para la presentación y conservación de productos.
- El modelo **APE-952-C P** es un armario refrigerado frigoríficamente potenciado, diseñado para ofrecer una mayor eficiencia energética. Incorpora ventiladores electrónicos, luz led, compresor potenciado y un evaporador diseñado para aplicaciones de apertura continua de puerta. Es ideal para negocios donde se precise consumos energéticos reducidos o que presente mucho tráfico de clientes.

3



APE-1653-C HC

2



APE-952-C P HC

1



APE-651-C HC



ACE-952-C V sistema de ventilación ventilado.



APE-952-C Distribución uniforme del frío, sistema de refrigeración ventilado.



Gran capacidad de almacenamiento



Puertas deslizante

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C - Armarios de mantenimiento de congelados de -18° a -22 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (°C)	Puertas	Tipo	Evaporador	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APE-651-C HC	19103060	485	0°C +8°C	1	Abatible	Ventilado	0,249	695 x 725 x 2025
ACE-651-C HC	19103061	485	-22°C -15°C	1	Abatible	Ventilado	0,685	695 x 725 x 2025
APE-952-C HC	19100005	1051	0°C +8°C	2	Abatible	Ventilado	0,374	1375 x 725 x 2025
APE-952-C P HC	19100176	1051	0°C +6,6°C	2	Abatible	Ventilado Potenciado	0,374	1375 x 725 x 2025
APE-952-CC HC	19100007	1051	0°C +8°C	2	Deslizante	Ventilado	0,374	1375 x 740 x 2025
ACE-952-C HC	19100006	1051	-22°C -15°C	2	Abatible	Ventilado	0,550	1375 x 725 x 2025
APE-1653-C HC	19091038	1614	0°C +8°C	3	Abatible	Ventilado	0,785	2055 x 725 x 2025
ACE-1653-C HC	19091039	1614	-22°C -15°C	3	Abatible	Ventilado	1,266	2055 x 725 x 2025

Murales de refrigeración y de mantenimiento de congelados con grupo incorporado

Los murales verticales de edenox han sido diseñados para integrarse perfectamente entre ellos. Eso quiere decir que permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2, 3 o 4 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 supermercados 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 homogeneidad de la temperatura en todo el armario incluso en zonas de alto tráfico de personas.

1

Termómetro digital, control de la temperatura y descongelación automática.

2

Iluminación LED vertical en bastidores

3

Portaprecios de 40mm

4

Vidrios templados y de baja emisividad

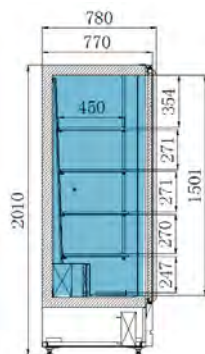
MURALES DE EXPOSICIÓN CON GRUPO INCORPORADO

Armario de exposición con grupo incorporado



VESUC-1603-C

- 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 frío 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.
- 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.
- Descongelación automática y bandeja de condensador de auto-evaporación.
- Exterior y puertas en color negro. Incorpora patas y ruedas. En los modelos de 1 puerta, las ruedas son de serie (2 con freno y 2 sin freno) 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.



Sistema de distribución del frío 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



VESUR-401-C



VESUR-902-C



VESUR-1603-C



VESUR-2204-C

Murales de exposición +2°C a +8°C y -15°C a -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones estantes (mm)	Puertas	Temperatura	Medidas totales (mm)
VESUR-401-C	19095636	450	240	445 x 450	1	+2 / +8 °C	600 x 760 x 2000
VESUC-401-C	19095650	450	700	445 x 450	1	-15 / -20 °C	600 x 760 x 2000
VESUR-902-C	19095637	1020	400	510 x 450	2	+2 / +8 °C	1200 x 760 x 2000
VESUC-902-C	19095651	1020	1050	510 x 450	2	-15 / -20 °C	1200 x 760 x 2000
VESUR-1603-C	19095638	1600	800	530 x 450	3	+2 / +8 °C	1800 x 760 x 2000
VESUC-1603-C	19095652	1600	1800	530 x 450	3	-15 / -20 °C	1800 x 760 x 2000
VESUR-2204-C	19108925	2165	800	530 x 450	4	+2 / +8 °C	2400 x 760 x 2000
VESUC-2204-C	19108926	2165	2000	530 x 450	4	-15 / -20 °C	2400 x 760 x 2000

Murales de exposición con grupo incorporado cerrado

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

Están diseñados con una filosofía de consumo energético ecológico que reduce sus costos de energía.

Gracias a su diseño ergonómico y su color blanco interior, estos murales aseguran que tus productos sean completamente visibles, brindando a los clientes la mejor experiencia de compra posible.

El sistema de distribución de frío es dinámico y está integrado en todo el armario, distribuyendo el frío por la parte inferior del armario, la parte trasera y superior, lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura y minimiza las pérdidas energéticas y la formación de vahos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. TERMOSTATO DIGITAL
2. ILUMINACIÓN LED
3. VIDRIOS TEMPLADOS Y BAJO EMISIVIDAD
4. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290

Termómetro digital, control de la temperatura y descongelación automática.

cada estante posee luz led para mostrar tus productos exhibidos de manera más llamativa

Vidrios templados y bajo emisivos

Refrigerante ecológico R 290

MURALES DE EXPOSICIÓN CON GRUPO INCORPORADO

Serie ECOCRISTAL - Profundidad 770 mm – Plug-in color negro



ECOCRISTAL-1377

- Además, estos murales cuentan con portaprecios de 40 mm en los estantes y en la zona de exposición.
- Las puertas, totalmente de cristal y sin apenas marco, garantizan la máxima visibilidad y garantizan baja emisividad.
- La puerta de vidrio se extiende hasta la parte superior para maximizar el área de visualización. Combinada con un frontal ciego de muy baja altura, sólo 350 mm, y una iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante, proporciona un volumen de presentación de alimentos excepcionalmente de grandes dimensiones y muy atractiva.
- Para mayor comodidad, estos murales cuentan con descongelación automática y una bandeja de condensador de evaporación automática.
- Las paredes laterales son transparentes, con vidrio de panel doble, lo permite que los alimentos se exhiban desde cualquier ángulo, captando la atención de los clientes mientras caminan por la tienda.
- Cada mural incluye cuatro líneas de estantes sólidos reforzados con una profundidad de 400 mm, fabricados en chapa pintada de color negro. Proporcionan facilidad de uso para la colocación de productos y para la exhibición gracias a sus estantes que se pueden ajustar horizontalmente y en un ángulo. Además, cada estante posee luz led para mostrar tus productos exhibidos de manera más llamativa con el uso de iluminación debajo del estante. Estos estantes están especialmente diseñados para la presentación de bebidas y alimentos, lo que los convierte en la elección ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.



ECOCRISTAL-2677

3



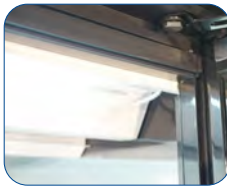
ECOCRISTAL-1977

2



ECOCRISTAL-1377

1



Sistema de distribución de frío integrada en todo el armario, lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura y minimiza las pérdidas energéticas y la formación de vahos.



Paredes laterales transparentes, con vidrio de panel doble, permiten que los alimentos se exhiban desde cualquier ángulo.



Iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante, proporciona una presentación de alimentos excepcionalmente atractiva.



Incluye cuatro líneas de estantes sólidos reforzados, combinados con una altura frontal baja y una iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante.

Murales refrigerados ECOCRISTAL de -2° a +8 °C con grupo incorporado

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Superficie exposición (m²)	Puertas	Temperatura (°C)	Medidas totales (mm)
ECOCRISTAL-1377	19106015	460	825	2	2	+3 / +8 °C	1318 x 770 x 1975
ECOCRISTAL-1977	19106016	780	1250	3,5	3	+3 / +8 °C	1943 x 770 x 1975
ECOCRISTAL-2677	19106017	1100	2400	4,7	4	+3 / +8 °C	2568 x 770 x 1975



Abatidores de temperatura

Panel e-feel

página 324

Abatidor congelador compacto

página 325

Abatidores - congeladores

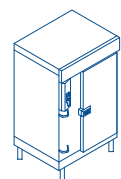
página 326

Abatidores - congeladores, modo descongelación

página 328

Células de abatimiento y congelación

página 329



Abatidores de temperatura - Panel e-feel

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 (120' 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).
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control pasa automáticamente a realizarse por tiempo.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control pasa automáticamente a realizarse por tiempo.
- 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.
- Al acabar el ciclo, el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 / +4°C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18°C.
- **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..



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

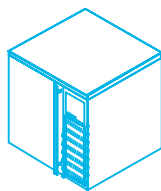
Permite acceder a posiciones como el ciclo de esterilización del pescado o el ciclo de pre-enfriamiento.

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

Acceso a la pantalla inicial.

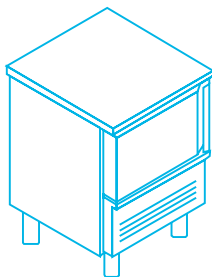
Abatidores temperatura

Abatidores compactos:



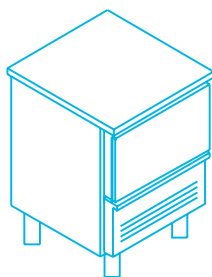
AM-03-11 CD | AM-03-11 E

Abatidores compactos:

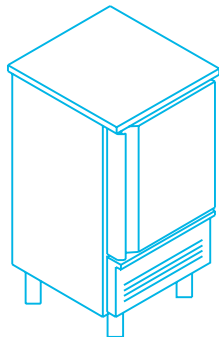


AMM-05 E | AM-051 CD

Abatidores compactos:



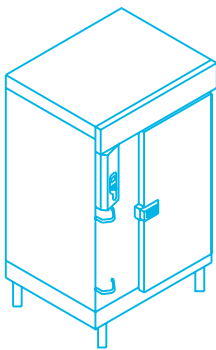
AM-081 CD



AM-101 CD

Células de abatimiento:

Congelación

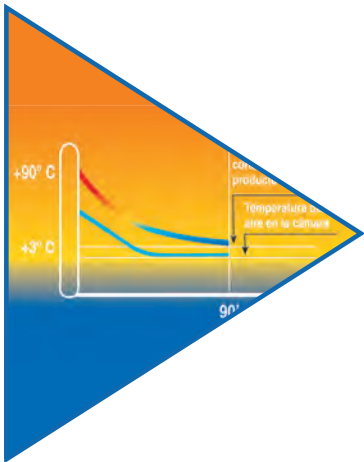


CAM-201 | CAM-202

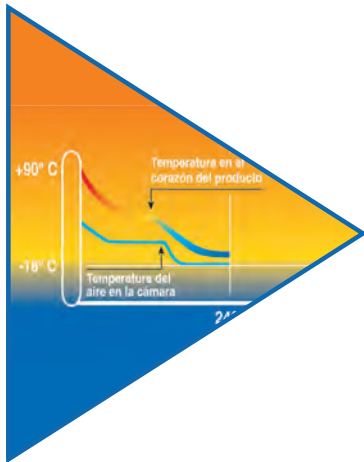
Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente, tienen la posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio) y un ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

A su vez, el ciclo congelación: +90° a -18° C. Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable y construcción mediante paneles. Aislamiento de poliuretano inyectado de 75mm en refrigeración y 100mm en congelación, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3. Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento. Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.

Abatimiento rápido



Congelación rápida



Abatidor - congelador compacto - Abatidor 3 GN 1/1



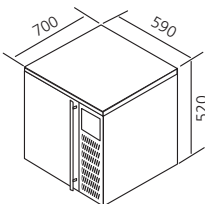
AM-03CD HC



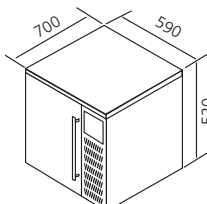
AM-03E HC



Panel e-feel.



AM-03CD HC



AM-03E HC

Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- 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.
- 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.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-03CD HC	19058894	3	12	6	0,565	e-feel	590 x 700 x 520
AM-03E HC	19058908	3	12	6	0,565	estándar	590 x 700 x 520

Armarios abatidores- congeladores

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- 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 R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies 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

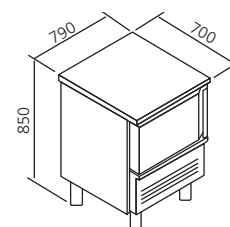
- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



Control de ciclos mediante termostato



Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.



Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AMM-05 E HC	19102932	5	25	15	0,550	estándar	790 x 700 x 850



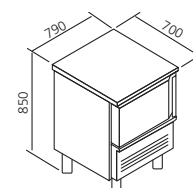
AM-051 CD

AMM-051 CD

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.

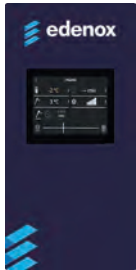


Detalle del interior.

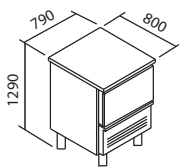


Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-051 CD HC	19102907	5	25	15	0,713	e-feel	790 x 700 x 850

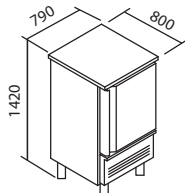
Armarios abatidores - congeladores - Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8, 10, bandejas)



Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- 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 R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual 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 regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-varillas 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.

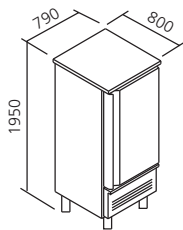
Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-081 CD HC	19105917	8	40	24	0,713	e-feel	790 x 800 x 1290
AM-101 CD HC V2	19111285	10	50	30	1,426	e-feel	790 x 800 x 1420



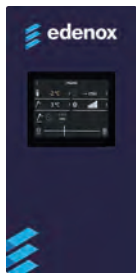
AM-161 CD



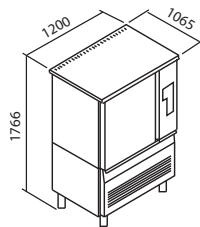
AM-102 CD



AM-161 CD



Panel e-feel.



AM-102 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos.
- 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 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 R-452 libre de CFC.
- Dispositivo manual 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 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.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-161 CD HC	19111149	16 GN 1/1 - EN	60	50	1,450	e-feel	790 x 800 x 1950
AM-102 CD	19058900	10 GN 2/1 - EN	100	65	2,947	e-feel	1200 x 1090 x 1766

Armarios abatidores - congeladores - Serie GN 1/1 con modo descongelación

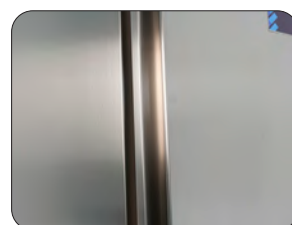
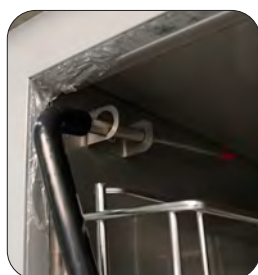


AM-101 CD HC DF V2



Abatidores - congeladores compactos

- Esta gama de abatidores, como novedad, incorpora un nuevo ciclo de descongelación, basado en 3 niveles en función de la carga, los cuales, permiten descongelar lentamente el alimento, dándole una mayor funcionalidad al abatidor, y ahorrando mucha más energía comparado con la descongelación en un horno convencional.
- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- 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 R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual 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 regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-varillas 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.
- Clase climática 5: 40°C ambiente y 40% HR.
- 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.



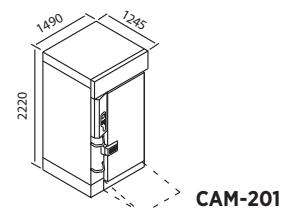
Modelo	Referencia	Modo descongelación	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)
AM-101 CD HC DF V2	19112002	Sí	10	30	50	2,100	e-feel	790 x 800 x 1420



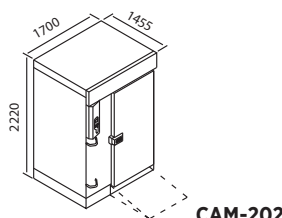
CAM-201



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).**
- Posibilidad de equipar un kit para cubrir la unidad condensadora (accesorio).**
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 75mm en refrigeración y 100mm en congelación, libre de CFC...
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Se pueden añadir hasta 99 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Gas-refrigerante ecológico R452 A.
- 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, tapa para el grupo remoto.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

Modelo	Referencia	Medidas	Capacidad	Bandejas GN 1/1	Bandejas GN 2/1	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)
CAM-201-SG	19017595	1625 x 1292 x 2264	20	Sí	No	70	48	0,368
CAM-201-GR	19017597	1100 x 805 x 650	Equipo frigorífico para CAM-201	-	-	-	-	4,250
CAM-201-P-SG	19068480	1530 x 1255 x 2220	20	Sí	No	105	70	0,850
CAM-201-P-GR	19068481	1045 x 765 x 637	Equipo frigorífico para CAM-201-P	-	-	-	-	4,980
CAM-202-SG	19017596	1824 x 1501 x 2264	20	No	Sí	150	100	0,850
CAM-202-GR	19017598	1450 x 850 x 785	Equipo frigorífico para CAM-202	-	-	-	-	6,500
CAM-202-P-SG	19046870	1700 x 1455 x 2220	20	No	Sí	210	135	1,050
CAM-202-P-GR	19046871	1450 x 850 x 785	Equipo frigorífico para CAM-202-P	-	-	-	-	8,450
RC-700	19015797	930 x 760 x 100	Rampa para CAM-201	-	-	-	-	-
RC-800	19015798	920 x 800 x 100	Rampa para CAM-202	-	-	-	-	-



Vitrinas frigoríficas

Cavas de maduración de carne
Expositores refrigerados de ingredientes
Vitrinas expositoras refrigeradas
Vitrinas expositoras de sobremesa
Vitrinas expositoras de cristal curvo
Armarios expositores

página 332
página 333
página 334
página 335
página 336
página 337



Cavas de maduración de carne - EXPOCARN



EXPOCARN-500

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- EL modelo 500 incorpora 3 estantes superiores y uno inferior en acero electropulido. Como opción, barras carniceras y peana para realzar el armario y la exposición de la carne.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.



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.



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 (°C)	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Dimensiones (mm)
EXPOCARN 150	19071802	149	287	+1 / +20 °C	Ventilada	Automático	1 + 1	620 x 600 x 925
EXPOCARN 500	19071805	493	355	+1 / +20 °C	Ventilada	Automático	2 + 1	700 x 750 x 1665

Modelo	Referencia	Tipo	Modelos
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	19078158	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500
PEANA EXPOCARN-150	19078190	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150
PEANA EXPOCARN-500	19078159	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas



EIV-180



EIT-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Estos expositores son ideales para mantener en condiciones óptimas los ingredientes frescos de ensaladas, pizzas o preparaciones similares, garantizando seguridad alimentaria y practicidad en el servicio. Su diseño permite acceso rápido a los productos, agilizando la operación en cocinas profesionales.
- En ocasiones se utilizan en conjunto con mesas refrigeradas, formando una estación completa de preparación y almacenamiento.
- Expositores refrigerados para ingredientes de ensaladas y pizzas:
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: con vitrina de cristal transparente, ideal cuando los ingredientes deben estar a la vista del cliente o del operario. Facilita la identificación rápida de los productos, mejora la presentación y mantiene la higiene sin necesidad de abrir el expositor.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable, recomendados para áreas de cocina o preparación interna. Brindan mayor protección, durabilidad e higiene, evitando la exposición directa de los alimentos a la luz o al ambiente.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de hasta 150 mm de profundidad (no incluidas).
- Interior con uniones curvas, que facilitan la limpieza e higiene.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con densidad de 40 kg/m³.
- Interruptor luminoso de encendido/apagado.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de temperatura con visor digital y sistema de desescarche automático.
- Rango de trabajo: de +4 °C a +8 °C.
- Tensión: 230 V / 1+N - 50 Hz.



Tapa de acero inoxidable 18/10.



Control electrónico de la temperatura con visor digital



Protección con vitrina de cristal



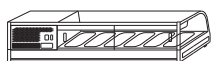
MPGP-180 HC + EIV-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

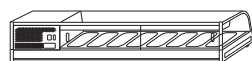
Modelo	Referencia	Nº Cubetas GN 1/4	Potencia (kW)	Tipo	Dimensiones (mm)
EIV-135 HC	19060595	5	0,102	Tapa Transparente	1340 x 350 x 450
EIV-180 HC	19060593	8	0,102	Tapa Transparente	1790 x 350 x 450
EIV-225 HC	19060610	10	0,102	Tapa Transparente	2240 x 350 x 450
EIT-135 HC	19060598	5	0,102	Tapa acero inoxidable	1340 x 336 x 222
EIT-180 HC	19060597	8	0,102	Tapa acero inoxidable	1790 x 336 x 222
EIT-225 HC	19060596	10	0,102	Tapa acero inoxidable	2240 x 336 x 222



EXA-6



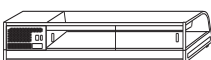
EXA-6



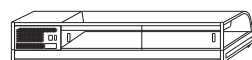
EXA-8



EXA-6 SUSHI



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI

Expositores refrigerados de alimentos y para Sushi

- Construcción interior de acero inoxidable.
- Puertas correderas de cristal. Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo. Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Provistos de desagüe.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas:
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi:
- Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
- Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.
- Temperatura de trabajo -1 a +2°C

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Nº cubetas GN 1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)
EXA-6 C HC	19060222	6	0,105	Tapas	1380 x 415 x 270
EXA-8 C HC	19060221	8	0,106	Tapas	1730 x 415 x 270
EXAS-6 C HC	19060224	6	0,105	Sushi	1380 x 415 x 270
EXAS-8 C HC	19060225	8	0,106	Sushi	1730 x 415 x 270

Vitrinas expositoras refrigeradas - Vitrinas verticales de sobremesa y Vitrinas de exposición



VIVES-9 HC S1

Vitrinas verticales de sobremesa

La VIVES S1 están diseñadas para dar protagonismo absoluto al producto. Su estructura completamente acristalada, incluso en el techo, permite una visión 360° del producto, desde cualquier ángulo, creando una exposición más atractiva y llamativa. La iluminación LED interior realza la presentación, y su interruptor independiente permite apagar la luz al cerrar el establecimiento, evitando consumos innecesarios. Con refrigeración eficiente mediante gas R600a, mantiene una temperatura estable con bajo consumo energético. Compacta, versátil y elegante, es la solución ideal para cafeterías, pastelerías, supermercados y puntos de venta rápidos que buscan destacar sus productos cuidando la eficiencia.

- Visibilidad total 360° gracias a su acristalamiento completo, incluido el techo.
- Iluminación LED interior con interruptor independiente para ahorrar energía cuando el negocio cierra.
- Temperatura de funcionamiento -1 °C a +10 °C, ideal para pastelería, bebidas y productos frescos.
- Refrigeración eficiente con gas ecológico R600a, de bajo consumo y alto rendimiento.
- 4 estantes regulables, que permiten adaptar la presentación del producto.
- Control automático por termostato eléctrico para mantener la temperatura estable sin ajustes complejos.
- Diseño vertical compacto, fácil de ubicar en mostradores y pequeños puntos de venta.



Las 4 caras de la vitrina son transparentes.



Máxima exposición



Estantes regulables en altura.

Vitrinas verticales de sobremesa + 3°C a +8°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Nº estantes	Temperatura trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
VIVES-5 HC S1	19114628	43	230	2	-1°C a +10°C	395 x 430 x 855
VIVES-7 HC S1	19114629	63	230	3	-1°C a +10°C	395 x 430 x 1005
VIVES-9 HC S1	19114627	80	230	4	-1°C a +10°C	395 x 430 x 1155



VICO-300

Vitrina refrigerada de exposición

Vitrina refrigerada panorámica de diseño vertical para una exposición completa del producto. Acristalada en sus 4 caras, garantiza máxima visibilidad y una excelente presentación. La iluminación LED y la refrigeración ventilada aseguran una conservación uniforme y atractiva. Su acabado en negro y estantes regulables la convierten en una solución versátil para cualquier punto de venta.

- Visión panorámica 360° con cristal en las 4 caras.
- Diseño vertical estilizado con acabado exterior negro.
- Refrigeración ventilada para frío uniforme.
- Iluminación LED vertical integrada.
- Estantes regulables en altura.
- Control digital de temperatura.
- Gas refrigerante ecológico R290.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Pies regulables para una instalación estable.



La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior.



Termostato y termómetro digital



4 estantes plastificados blancos regulables en altura.

Vitrina refrigerada de exposición +3°C a +10°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
VICO-300 HC S1	19114806	208	230	-1 °C a +10 °C	520 x 485 x 1842



VERS-120

Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Por sus reducidas dimensiones y su amplio campo de visión, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con alto tráfico de clientes, especialmente donde se busca fomentar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo: de 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro: 40 dBA.
- Gracias a la geometría interior, el frío se distribuye uniformemente por todos los estantes, garantizando una temperatura homogénea en el interior. La regulación y el control de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico, y las vitrinas están equipadas con un termómetro con display tipo LED.
- Se suministran con dos estantes regulables en altura. La reposición del producto se efectúa a través de las dos puertas correderas posteriores.
- Para mejorar la exposición del producto, todas las vitrinas están equipadas con iluminación. El cristal frontal es accesible desde la parte delantera, lo que permite una limpieza cómoda del interior.



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



La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrina expositora refrigerada sobremesa 0°C a +12°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad (litros)
VERS-100 HC	19072787	700 x 467 x 676	150	85
VERS-120 HC	19072789	700 x 575 x 676	160	115
VERS-160 HC	19072790	880 x 575 x 676	160	146



VECS-120

Vitrina expositora caliente sobremesa

- 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 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- 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



Incorpora bandeja de evaporación de agua.



Cristal frontal abatible para facilitar limpieza.



3 niveles de exposición e iluminación interior LED.

Vitrina expositora caliente sobremesa +30°C a +90°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad (litros)
VECS-100	19013908	700 x 462 x 663	800	85
VECS-120	19013909	700 x 604 x 675	800	115
VECS-160	19013910	880 x 604 x 675	1500	146

Vitrinas expositoras refrigeradas - Vitrinas expositoras de cristal recto y curvo



VEPS-72

Vitrina expositora sobremesa

- Capacidad: 72 litros.
- Temperatura: de 0 °C a 10 °C.
- Clase climática 4 (30°C 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 360° 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)
VEPS-100	19066908	450 x 450 x 983	190	72	0-10 °C

new



VERA-900 R S1

new



VERA-900 C S1

Vitrinas refrigeradas con cristal recto y curvo - fondo 700

- Tres estantes de exposición regulables, con iluminación LED integrada en cada estante, para resaltar los productos con máxima visibilidad.
- Apertura frontal para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas posteriores para un acceso óptimo.
- Refrigeración ventilada con control electrónico y display digital de temperatura.
- Cristales laterales y frontales templados, con doble acristalamiento, para un aislamiento superior y reducción de condensaciones.
- Encimera superior de cristal y base interior en acero inoxidable, para mayor durabilidad y fácil mantenimiento.
- Bancada robusta en acero lacado negro.
- Temperatura de trabajo: +2 °C a +8 °C | Clase climática 4 (30 °C / 55 % HR)
- Ideales para pastelerías, cafeterías, buffets y establecimientos que valoran una presentación cuidada, con las máximas garantías de conservación y rendimiento.



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



Apertura frontal para facilitar la limpieza



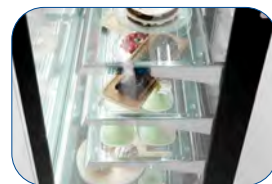
Gran capacidad de exposición del producto.



Gran capacidad de exposición del producto.



Control de temperatura electrónico.



Iluminación en el interior que incrementa los detalles

Vitrinas refrigeradas con cristal recto y curvo - fondo 800

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción
VERA-900 R S1	19112494	900 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal recto
VERA-1200 R S1	19112497	1200 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal recto
VERA-1500 R S1	19112498	1500 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal recto
VERA-900 C S1	19112500	900 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal curvo
VERA-1200 C S1	19112502	1200 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal curvo
VERA-1500 C S1	19112504	1500 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal curvo

Armarios expositores - Armarios expositores de pastelería serie VERSO y VECSO



VERSO-400

Nuestra vitrina de pastelería está diseñada para combinar estilo, funcionalidad y rendimiento. Ideal para la conservación y exhibición de pasteles en condiciones óptimas, disponible en refrigeración y congelación con un rango de temperaturas adaptado a tus necesidades. Su diseño de 4 caras acristaladas con iluminación LED realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad y atractivo para tus clientes.

Con un elegante acabado en color negro, esta vitrina se adapta a cualquier ambiente, aportando un toque moderno y sofisticado. Su calidad superior y su atractivo precio la convierten en una solución ideal para quienes buscan exponer sus productos de manera profesional sin comprometer la frescura ni el estilo.

Armario expositor de conservación:

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +2 °C a +8 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.
- De dotación se suministran 5 estantes de cristal regulables en altura por puerta. Las dimensiones de cada estante son de 530×417 mm,
- Iluminación mediante LED.
- Incluye 4 ruedas
- VERSO-400-R

Armario expositor de congelación:

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -18 °C a -22 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.
- De dotación se suministran 5 estantes de cristal regulables en altura por puerta. Las dimensiones de cada estante son de 530×417 mm,
- Iluminación mediante LED.
- Incluye 4 ruedas.



Iluminación mediante LED.



Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.



VERSO-800

Realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad



elegante acabado en color negro

Armario expositor de conservación y congelación de 1 y 2 puertas

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
VERSO-400-S1	19109911	319	320	+2 a +8°C	Ventilada	Automático	Negro	5	650 × 650 × 1950
VECSO-400-S1	19109912	319	1000	-18 a -22°C	Ventilada	Automático	Negro	5	650 × 650 × 1950
VERSO-800-S1	19109913	579	550	+2 a +8°C	Ventilada	Automático	Negro	5	1320 × 650 × 1950
VECSO-800-S1	19109914	579	2000	-18 a -22°C	Ventilada	Automático	Negro	5	1320 × 650 × 1950



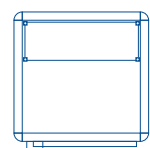
Máquinas de hielo

Máquinas de hielo granular

página 341

Máquinas de hielo de cubito macizo

página 341



EL HIELO PERFECTO ES LO ESENCIAL | ES EDENOX

El fabricante 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. CALIDAD EN TODOS SUS COMPONENTES
2. VENTILACIÓN FRONTAL
3. MAQUINAS TROPICALIZADAS
4. BAJO COSTE DE MANTENIMIENTO



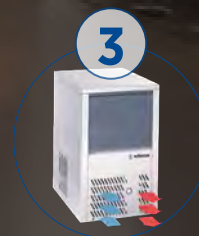
La calidad de todos sus componentes aseguran su correcto funcionamiento.



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 ambientales de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.



FHC-30-A HC

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 fabricante 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 autodiagnóstico. 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.
- 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 (Un.)	Almacenamiento (Kg) nº cubitos	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
Modelos bajo barra								
FHC-25-A HC	19111840	40	25 (625)	18	6 (150)	Aire	500	365 x 520 x 600
FHC-25-W HC	19111841	40	25 (625)	18	6 (150)	Agua	500	365 x 520 x 600
FHC-30-A HC	19111842	40	30 (750)	18	12(300)	Aire	600	390 x 550 x 690
FHC-30-W HC	19111843	40	30 (750)	18	12(300)	Agua	600	390 x 550 x 690
FHC-40-A HC	19111844	40	40 (925)	24	15 (375)	Aire	700	500 x 600 x 685
FHC-40-W HC	19111845	40	40 (925)	24	15 (375)	Agua	700	500 x 600 x 685
FHC-50-A HC	19111846	40	50 (1250)	24	25 (625)	Aire	800	500 x 600 x 795
FHC-50-W HC	19111847	40	50 (1250)	24	25 (625)	Agua	800	500 x 600 x 795
▶ FHC-60-A HC	19115088	40	60 (1667)	37	40 (1110)	Aire	570	736 x 620 x 800
▶ FHC-60-W HC	19115090	40	60 (1667)	37	40 (1110)	Agua	570	736 x 620 x 800
Modelos tras barra								
FHC-80-A HC	19111848	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Aire	900	736 x 620 x 900
FHC-80-W HC	19111849	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Agua	900	736 x 620 x 900
FHC-100-A HC	19111850	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Aire	1200	736 x 620 x 985
FHC-100-W HC	19111851	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Agua	1200	736 x 620 x 985
▶ FHC-165-A HC	19115086	40	165 (4580)	60	75 (2080)	Aire	1375	840 x 760 x 985
▶ FHC-165-W HC	19115087	40	165 (4580)	60	75 (2080)	Agua	1375	840 x 760 x 985



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 continua.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- 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	Tipo de hielo	Producción 24 h (Kg)	Capacidad almacenamiento (Kg)	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
FHG-80	19048247	Granular	80	15	Aire	700	500 x 670 x 696
FHG-80	19048248	Granular	80	15	Agua	700	500 x 670 x 696
FHG-120	19048249	Granular	120	25	Aire	700	500 x 670 x 796
FHG-120	19048250	Granular	120	25	Agua	700	500 x 670 x 796



índice general

Abatidores

- Abatidores-congeladores compactos (Serie GN 2/3 y GN 1/1)
- Abatidores-congeladores Serie GN 1/1
- Armarios abatidores (Serie GN 1/1 y Gran Capacidad)
- Armarios abatidores (Gran Capacidad)
- Con función de descongelación

- 324
- 325
- 326
- 327
- 328

Células de abatimiento y congelación (Gama CAM)

Accesorios

- Cestas para lavautensilios
- Grifería (Pedales, caños, electrónicos)
- Grifería industrial y accesorios de lavado
- Para armarios expositores (Cestas, estantes)

- 329
- 179
- 47
- 37
- 313

Para armarios refrigerados (Parrillas, Guías)

Para carros de servicio

Para cavas de carne (Peanas, barras, ganchos)

Para congeladores horizontales

Para horno Chef-N-Go!

Para hornos (Kits, detergentes, soportes)

Para lavautensilios

Para lavavajillas de arrastre

Para mesas de trabajo

Para mesas refrigeradas

Para picadoras de carne

Para vinacotecas ENOLUX

Armarios

Calentadores de platos

Con compartimento de congelados Serie GN 2/1

De pared con escurridor

De pared neutros

De pie y de limpieza

Esterilizadores de cuchillos

Expositores de bebidas (Serie 1 y 2)

Expositores de pastelería (VERSO y VECOSO)

Expositores de vinos (Vinacotecas)

Expositores refrigerados de 2 puertas

Expositores Serie Clásica (Blanco, Inox, Negro)

Mantenimiento congelados Serie ANS (Epoxi / Inox)

Mantenimiento congelados Serie ANS-C (Puerta cristal)

Mantenimiento de congelados Serie 700

Mantenimiento de congelados Serie GN 2/1

Mixtos (Refrigeración y Congelación) Serie 700

Pastelería (Euronorma 600x400)

Refrigeración y congelación Serie GN 1/1

Refrigerados 2 puertas (Serie APS-802)

Refrigerados con compartimento (Pescado/Congelados)

Refrigerados para pescado

Refrigerados Serie 700 (Gastronorm)

Refrigerados Serie 700 (Puertas de cristal)

Refrigerados Serie APS (Epoxi blanco / Inox)

Refrigerados Serie APS-C (Puerta cristal)

Refrigerados Serie GN 2/1

Bancadas

Para estanterías de aluminio

Baños María

Carros Baño María (Móviles)

Chafing Dish (Sobremesa)

Drop-In (Cubas empotradas)

Encastrables (Gama 650)

Estáticos (Cocción Sous-Vide)

Muebles Self-Service (Baño María seco y agua)

Muebles Self-Service (Isla central)

Sobremesa (Eléctricos/Gas)

Bastidores

Gama 600 (Para lavavajillas)

Gama 700 (Para lavavajillas)

Gama Gran Capacidad

Brazos

305 Serie Heavy (Grandes producciones) **246**

129 Serie Light (Pequeñas producciones) **247**

332 Trituradores de velocidad fija **244**

289 Trituradores-batidores de velocidad variable **245**

209 **Cajones**

213 Para armarios de pescado **305**

178 **Carros**

173 Calientes (Banquet) **139**

57 Calientes (Thermik) **137**

275 De servicio (Acero inoxidable) **128**

243 De servicio (Reforzados y accesorios) **129**

112 De transporte (Polietileno) **130**

Dispensadores de platos calientes (Nivel constante) **141**

67 Guías para bandejas (Pastelería/Autoservicio) **135**

302 Guías para recipientes GN **134**

66 Nivel constante (Bandejas y cestas) **134**

66 Para cestas de vajilla **133**

67 Para envasadoras al vacío (Carro transporte) **130**

60 Para envasadoras al vacío (Soporte mesa) **233**

312 **Para lavado** **129**

337 Para platos (Porta platos) **131**

112 Refrigerados **140**

313 Transporte de platos (Pozos ajustables) **132**

315 **Cavas**

310 De maduración de carne (EXPOCARN) **332**

311 **Cestas**

296 Para armarios expositores **313**

301 Para lavautensilios **179**

297 Para lavavajillas (50x50) **185**

303 Para lavavasos (35x35 / 40x40) **184**

299 **Chef-N-Go!**

311 Horno combinado de alta velocidad **209**

298 Cocedor pasta

304 Drop-In (Inducción) **201**

294 Encastrable (Eléctrico) **199**

295 Gama 600 (Inducción) **195**

309 **Cocina**

310 Drop-In (Inducción) **201**

300 Encastrable (Gas y Vitrocerámica) **198**

Inducción Gama 600 **195**

73 INDUCHEF (Gama 700) **196**

Congeladores

141 Horizontales tapa ciega **288**

103 Horizontales tapa cristal **289**

95 Islas de congelación **287**

199 **Contenedores**

232 Cuberteros GN **145**

120 Isotérmicos (Carga frontal y superior) **147**

121 Isotérmicos (Líquidos y Sólidos) **146**

62 Correbandejas

Para muebles Self-Service **124**

30 **Cortadoras**

31 De fiambre Gama Estándar **236**

32 De fiambre Manuales (Volano) **240**

De fiambre Profesionales (Correa) **237**

De fiambre Profesionales (Engranajes)	239	Murales ECOCRISTAL	319
Cristales		Murales refrigerados (Puertas abatibles/correderas)	281
Curvos para pantallas	101	Exprimidores	
Rectos para pantallas	102	Automáticos y de palanca	241
Cubas		Fregaderos	
Calientes Baño María (Drop-In)	95	Con orificio para desperdicios	35
Frías estáticas (Drop-In)	93	Escurridores especiales	35
Frías ventiladas (Drop-In)	94	Gama 600	30
Mantenimiento congelados (Drop-In)	94	Gama 700	31
Cubetas		Gama Gran Capacidad	32
Lisas Gastronorm (Inox)	144	Para lavavasos	157
Para armarios de pescado	305	Soldados con puertas	34
Perforadas y accesorios GN	145	Soldados para lavavajillas	33
Cubos		Vertederos	36
De acero inoxidable (Zona lavado)	183	Y bastidores para lavavajillas de cúpula	163
Para usos varios (Mesas)	56	Freidoras	
Para utilizaciones varias (Carros)	131	Con elevación automática	219
Decoración		De inducción (Gama 600)	195
Paneles frontales Self-Service	123	De inducción (Sobremesa)	219
Dispensadores		De sobremesa	218
De cestas de vajilla (Neutro)	102	Drop-In (Inducción)	201
De platos (Neutros y Calientes)	103	Encastrables (Eléctricas)	199
De vasos	124	INDUFRY (Gama 700)	197
Muebles dispensadores de cestas (Self-Service)	122	Profesionales de pie	220
Muebles dispensadores de platos (Self-Service)	122	Fuentes	
Enfriadores		De agua (HIDRA)	283
De botellas (Serie EBE y EB)	278	Grifería	
De botellas Subzero (-3°C)	279	Electrónicos y de pedal	47
Envasadoras		Grifos altura 400/600 mm	44
Al vacío Serie Sline (Suelo)	232	Grifos ducha	43
Al vacío Sline Plus (Sensor)	230	Grifos ducha (Zona lavado)	182
Al vacío Vaksic (Tiempo)	228	Industrial y accesorios	37
De aspiración externa	229	Monomandos (Zona lavado)	183
De pie (VAC-20 DT E)	232	Monomandos espacios reducidos	46
Estación		Monomandos y extensibles	45
Buffet trinchante	96	Hornos	
Estantes		Chef-N-Go! (Alta velocidad)	209
De aluminio y polipropileno	72	Compact	213
De varilla (Gastronorm)	145	Compact Plus+	211
Gama 600 (Inox)	30	De brasas	217
Gama 700 (Inox)	31	De convección	220
Gama Gran Capacidad (Inox)	32	Microondas	207
Para armarios expositores	313	Panadería	215
Para mesas centrales y murales	54	Inducción	
Estanterías		Cocinas Gama 600	195
De aluminio y polipropileno (Kits)	72	Drop-In (Cocinas, Wok, Planchas)	201
Fijas fondo 250 mm (Inox)	83	Encastre (Gama Snack)	193
Fijas fondo 400 mm (Inox)	83	Fry-tops INDUGRILL (Gama 700)	197
Fijas tubulares (Inox)	82	Induchef (Gama 700)	196
Sobremesa (Neutras y Calientes)	61	Sobremesa (Gama Snack)	191
Expositores		Wok y Alta Potencia (Gama Snack)	192
De alimentos y sushi (EXA, EXAS)	333	Lavabos	
De ingredientes (EIV, EIT)	333	Murales y encastrables	37
Enfriadores de vino	113	Lavamanos	
Murales con grupo (Series VESUR / VESUC)	317	De pie	39

Murales (Rodilla/Electrónicos)		
Lavautensilios		
Altura 650 mm		
Altura 800 mm		
Lavavajillas		
Apertura frontal		
De arrastre compactos		
De cúpula / capota		
Lavavasos		
Máquinas hielo		
Cubito macizo (Serie FHC)		
Hielo granular (Serie FHG)		
Mesas		
Altura 600 mm (Soporte maquinaria)		
Baño María		
Cafeteras		
Calientes (Gama 600 y 700)		
Centrales y murales Gama 500/550		
Con cajones / Tolva pan		
Con puertas correderas/abatibles		
De ángulo		
De trabajo Gama 700 y 800		
Lavavajillas capota		
Estantería cafetería		
Murales (Sin estante / Con cubeta)		
Preparación (Verduras, Carne, Pescado)		
Self-Service (Caja, Ángulo, Dispensadoras)		
Self-Service (Calientes, Neutras, Islas)		
Terraza		
Mesas Refrigeradas		
Cajones Flexdrawer (GN 1/1)		
Doble temperatura (Snack y GN)		
Preparación Ensaladas/Pizza (GN 1/1)		
Preparación Pizza (Granito)		
Preparación Sandwich/Pizza (Compactas)		
Serie 600 (Con cajones)		
Serie 600 (Con fregadero)		
Serie 600 (Congelación)		
Serie 600 (Frente mostrador)		
Serie 600 (Pre-instaladas)		
Serie 600 (Puertas)		
Serie 800 Euronorma (Pastelería)		
Serie GN 1/1 (Altura 600 mm)		
Serie GN 1/1 (Con cajones)		
Serie GN 1/1 (Con fregadero)		
Serie GN 1/1 (Congelación)		
Serie GN 1/1 (Pasantes)		
Serie GN 1/1 (Pre-instaladas)		
Serie GN 1/1 (Puertas)		
Muebles		
Baño María (Self-Service)		
Con placa fría / cuba refrigerada		
Isla central refrigerada		
Pantallas		
Con luz y calor (Buffet)		
38	Mantenedoras de calor (Gama Snack)	190
	Protección, iluminación y calor	99
178	Peanas	
179	Para lavavajillas (Suplementarias)	157
	Para lavavasos	35
162	Picadoras	
172	De carne (Modelo PA)	243
167	De carne (Modelo PI)	242
156	Placas	
	Calientes cristal/vitro (Drop-In)	96
340	Refrigeradas empotradas (Drop-In)	92
341	Refrigeradas sobremesa (Drop-In)	93
	Vitrocéricas sobremesa (Snack)	190
53	Planchas	
63	Eléctricas fry-top (Encastrables)	199
64	Inducción (Drop-In)	201
59	Inducción (Gama 600)	195
52	Salamandras	
56	Eléctricas / Techo móvil	205
55	Soportes	
57	Murales para microondas	82
53	Neutros para cristales (Buffet)	100
168	Para hornos	213
65	Sous-Vide	
58	Termostato inmersión portátil	233
36	Tapas	
123	Gastronorm	145
121	Para dispensadores de platos	103
60	Termoselladora	
	De barquetas	233
267	Tolvas	
268	De pan (Muebles mesa)	56
270	De pan y cuberteros (Self-Service)	124
269	Tostadoras	
272	Eléctricas (Cinta y Ranura)	221
256	Vinacotecas	
255	Murales (Configuración mural)	111
258	Murales y Centrales ENOLUX	110
257	Vitrinas	
259	Calientes / Baño María (Drop-In)	98
254	Cristal recto y curvo (VERA)	336
274	De exposición (VICO)	334
264	Refrigeradas cúbicas (Drop-In)	97
262	Refrigeradas Self-Service (3 niveles)	119
261	Sobremesa Calientes (VECS)	335
265	Sobremesa Refrigeradas (VERS)	335
263	Verticales de sobremesa (VIVES)	334
266	Verticales pastelería (VEPS)	336
260	Zócalos	
	Para muebles Self-Service	125
120		
118		
119		
99		

ASPECTOS GENERALES

Las presentes Condiciones Generales de Venta ("CGV") se aplicarán a todas las ventas y entregas de productos que se realicen entre edenox, S.A. ("edenox") y el Cliente.

En caso de discrepancia entre estas CGV y los pedidos realizados, primarán las presentes CGV. Si alguna estipulación de las presentes CGV resultara inválida o nula, esta nulidad no afectará al resto de estipulaciones contenidas en las presentes CGV.

El cliente acepta las presentes condiciones generales de venta por el sólo hecho de cursarnos su pedido.

PEDIDOS

Los pedidos deberán cursarse por escrito (e-mail).

Cualquier modificación de los términos de un pedido por el Cliente no será vinculante para edenox hasta que no exista acuerdo de ambas partes por escrito sobre las nuevas condiciones.

Salvo pacto en contrario, los plazos de entrega no tienen carácter esencial de forma que los retrasos en la entrega no darán derecho al Cliente a resolver el contrato o cancelar el pedido en curso.

Si por algún motivo se procediese a la cancelación total o parcial de un pedido, igualmente deberá hacerse por escrito. La cancelación total o parcial de un pedido no será válida si el/los producto/s han salido de los almacenes de edenox.

No podrá anularse un artículo con alguna particularidad en su fabricación; en este caso edenox lo notificará 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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE, ENTREGA Y DESCARGA

La mercancía viajará por el medio de transporte que Edenox estime más adecuado. En los envíos con destino a la península Ibérica, los portes se repercutirán en factura cuando el importe del pedido sea inferior a 600 €, y en los envíos con destino a Baleares y Canarias cuando el importe del pedido sea inferior a 800 €.

Los portes pagados se entienden exclusivamente para entregas en destinos estándar (y a pie de puerta), con accesos normales y sin restricciones operativas. Quedan expresamente excluidos de los portes pagados aquellos envíos cuyo destino final presente condiciones especiales de acceso o entrega, tales como —a título enunciativo y no limitativo— calles estrechas o peatonales, limitaciones de giro, altura o peso, accesos con escalones, ausencia de zona de descarga, imposibilidad de estacionamiento, necesidad de franjas horarias

determinadas, medios auxiliares o cualquier otra circunstancia que dificulte o encarezca la entrega de la mercancía, cuyos costes adicionales serán a cargo del cliente.

El Cliente está obligado a informar de forma expresa, en el momento de la realización del pedido, de cualquier circunstancia especial que pueda afectar al acceso, descarga o entrega de la mercancía.

Determinados artículos comercializados por Edenox, por sus dimensiones, peso o configuración, tienen la consideración de productos voluminosos. A título orientativo, se entenderá como producto voluminoso aquel cuya dimensión aproximada sea igual o superior a 2,40 × 1,80 × 2,20 m, ya sean envíos compuestos por un único artículo de gran volumen o por dos o más artículos cuyo volumen conjunto resulte equivalente o superior y no permita una manipulación o descarga estándar.

Debido a sus dimensiones, no se garantiza la entrega con camión plataforma de los productos voluminosos. Por este motivo, la entrega de productos voluminosos requiere obligatoriamente que el cliente y/o destinatario disponga en destino de los medios humanos y técnicos necesarios para su descarga.

En caso de que el Cliente no disponga de medios de descarga adecuados en el momento de la entrega, Edenox podrá -siempre que sea posible- gestionar medios de descarga alternativos, repercutiendo íntegramente al Cliente el coste adicional de dichos servicios. Alternativamente,

Edenox se reserva el derecho a suspender la descarga, reprogramar la entrega o devolver la mercancía a origen.

Todos los costes derivados de accesos no estándar, destinos especiales, falta de medios de descarga en destino, esperas, reprogramaciones, servicios auxiliares, almacenajes o devoluciones serán por cuenta exclusiva del Cliente.

Cualquier embalaje o sistema de envío especial solicitado por el Cliente será a su cargo.

Toda carga y descarga será responsabilidad del Cliente. Las mercancías

viajan siempre por cuenta y riesgo del Cliente, tanto en envíos a portes pagados como a portes 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 descontará de la factura que generase un pedido posterior.

RECLAMACIONES TRANSPORTE:

Daños aparentes:

Si la mercancía se recibe en mal estado -aunque sólo sea en el embalaje es obligatorio e imprescindible que el receptor anote una reserva clara y específica en el albarán del transportista: "bulto dañado"; "embalaje en mal estado"; material golpeado", o similares.

De lo contrario no será posible gestionar ninguna reclamación. Todo daño aparente (el que se ve visiblemente en el exterior) debe quedar reflejado en el albarán a la hora de firmar para que el seguro se haga responsable.

Daños ocultos:

La reclamación por daños ocultos de la mercancía originados en el transporte deberá notificarse en un plazo máximo de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

****En ambos casos (daños aparentes y ocultos), se exigirán fotografías tanto exteriores**

(embalaje) como interiores de los productos dañados.

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.

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.

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.

Notas.

This image shows a full page of white paper with horizontal blue dashed lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for writing. There are no margins, text, or other markings on the paper.

#edenox

ECOSISTEMA DIGITAL 2026



¿Ya has descubierto todas las novedades de nuestra web? Entra en MyEdenox para ver el stock de nuestros productos, realizar tus pedidos y hacer el seguimiento.



Síguenos en nuestra ingeniería online para estar al tanto de todas las novedades sobre **TU PROVEEDOR INTEGRAL DE HOSTELERÍA**. No te olvides de mencionarnos con @ y etiquetarnos con los siguientes #hashtags...

Nuestras redes sociales son:

LINKEDIN: @edenox

[<https://t.ly/sZZaa>]

INSTAGRAM: @edenox_es

YOUTUBE: @edenoxPlay

WEB: www.edenox.es

O todas juntas en nuestro:

<https://linktr.ee/edenox>

#FríoComercial #Cocción
#PreparaciónEstática
#DistribuciónAlimentos
#ExposiciónAlimentos
#LavadoVajilla
#PreparaciónDinámica
#Conservación



edenox.es



Delegaciones

CENTRO Y NORTE

Adriano García

M +34 671 07 06 46

E a.garcia@edenox.com

ANDALUCÍA - EXTREMADURA

MURCIA - ALBACETE

Pedro Campaña

M +34 607 51 62 52

E p.campana@edenox.com

ZONA ESTE

Rafael Molina

M +34 671 07 12 33

E r.molina@edenox.com

NOROESTE

Ramiro Lestón

M +34 671 07 13 84

E r.leston@edenox.com

CATALUÑA

José Manuel Romero

M +34 637 45 93 25

T +34 93 565 11 30

E j.m.romero@edenox.com

CANARIAS

Alejandro Fernández

M +34 670 50 13 19

E a.fernandez@edenox.com

PORTUGAL

Paulo Pires

M +351 937 285 304

T +351 670 43 02 21

E p.pires@edenox.com

OFICINA COMERCIAL CENTRAL

Ester López

M +34 664 570 269

E e.lopez@edenox.com

FÁBRICA

Ctra. Córdoba-Málaga Km. 80,800

14900 Lucena (Córdoba)

T +34 95 750 71 00

OFICINAS

Plaza Antonio Baqué nº 4 Planta - 1ª

08120 La Llagosta (Barcelona)

T +34 93 565 11 30

E edenox@edenox.com