



edenox

**catálogo y
lista de precios
2024**



edenox

tu proveedor integral de hostelería



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



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



edenox

GAGGIA

BAQUE *Aquí, café se dice Baque*

edenox

27

edenox

GALLO



edenox

la esencia y sus espacios

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

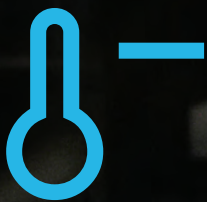
El resultado es el estilo edenox, una filosofía de trabajo diaria que aplicamos en nuestros diseños, nuestros productos y en nuestra oferta. Nuestra visión siempre ha sido la misma, ofrecer una amplia gama de soluciones estandarizadas e incluyendo en ellas, mejoras en diseños y materiales. Preservando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

edenox

equilibrados por naturaleza



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



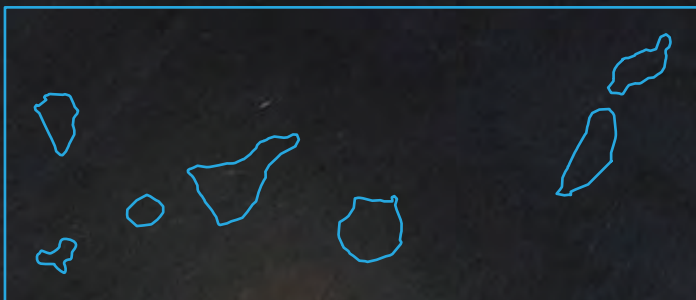
**edenox se esfuerza para reducir
el impacto ambiental a lo largo
de toda la cadena de valor (...)**



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

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





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

**ANDALUCÍA - EXTREMADURA
MURCIA - ALBACETE:**
Pedro Campaña Barranco
M +34 607 51 62 52
F +34 958 32 50 76
p.campana@edenox.com

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

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

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



OFICINAS:

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

OFICINA COMERCIAL CENTRAL:

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

POSTVENTA:

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

FÁBRICA:

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



Brunch

- YOGURT & GRANOLA & FRUIT
- TAULA ESMORZAR/BREAKFAST
- AVOCADO TOAST & EGG POCHÉ YOGURT WITH 6
- OUS AL GUST/ EGGS TO CHOC
- BLINIS BENEDICTS... 11,00
- CROISSANT BENEDICTS... 11,00
- CANTINA BURGUR... 7,90
- SÚPER NACHOS... 7,90
- TOAST SPECIAL...
- AVOCADO T...
- AVOCADO AND TO...
- FR...

Preparación estática



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



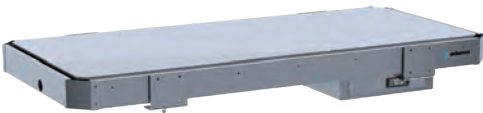
Grifería industrial



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



Drop-in



Placa caliente para pegado bajo encimera

Placa caliente para instalarse debajo de la encimera de granito, Silestone o similar, de espesor estándar de 20 mm. Cuenta con una placa en aluminio para una mejor difusión del calor sobre la encimera gracias a su alta conductividad térmica. Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa. Preparada para poder situarse debajo de la encimera mediante un bastidor no suministrado.



Self-service



El Self-Service de edenox ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad. La gama incluye elementos neutros, calientes y refrigerados que pueden ensamblarse según las necesidades de la restauración, y de las dimensiones y la forma del espacio disponible. Cada mueble forma parte de una serie de elementos modulares, pudiéndose crear las medidas y las formas deseadas. De esta manera es posible realizar un Self-Service lineal o bien un sistema de islas de libre circulación.

Todos los elementos están fabricados con materiales de alta calidad y tecnología avanzada. Los frontales de los elementos pueden ser en acero inoxidable o con paneles de acabado melamínico de alta resistencia.



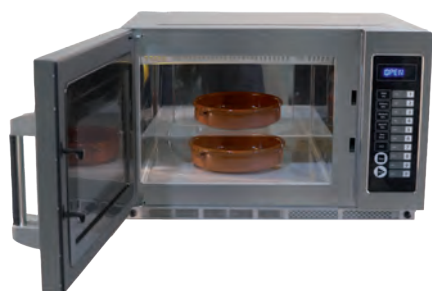
LAVADO DE VAJILLA



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



Microondas



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



Freidoras



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



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



Tostadoras



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

Inducción



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



Cocción 700 de inducción



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



Mesas refrigeradas



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

Congeladores horizontales



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



Congeladores horizontales



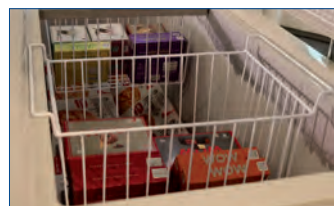
Congelador horizontal puerta abatible de 2055 mm

Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética.

Diseñados para uso profesional.

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

Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).



Armario 2 puertas



Armario refrigerado y mantenimiento de congelados de 2 puertas

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



Armario expositor



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



Armarios refrigerados para exposición



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



Murales de exposición



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





Índice general

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



sure Plus

edenox

edenox

edenox



Preparación estática

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

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



Fregaderos industriales



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

Fregaderos Industriales

FIRMEZA Y ROBUSTEZ



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

TRES OPCIONES A ELEGIR

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

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

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



**BASTIDORES Y ESTANTES
MONTABLES**



**FREGADEROS SOLDADOS
A BASTIDOR**



**FREGADEROS SOLDADOS A
BASTIDOR CON PUERTAS**



Fregaderos gama 600

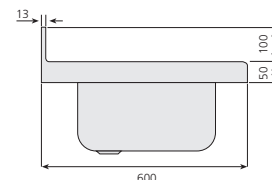
- Encimeras de profundidad 600 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.
- Las encimeras están embutidas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



FI-126/11-D



FI-186/21-D



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor (mm)	Medidas cubetas	P.V.P. Euros €
FI-66/10	19004681	600 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250	353,00
FI-76/10	19004734	700 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300	402,00
FI-106/11-D	19004726	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	404,00
FI-106/11-I	19004727	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	404,00
FI-126/11-D	19004781	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	410,00
FI-126/11-I	19004782	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	410,00
FI-136/11-D	19004744	1300 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	447,00
FI-136/11-I	19004745	1300 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	447,00
FI-106/20	19004783	1000 x 600	Sin escurridor	400 x 400 x 250	598,00
FI-126/20	19004829	1200 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250	550,00
FI-136/20	19004886	1300 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300	652,00
FI-146/21-D	19004830	1400 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	623,00
FI-146/21-I	19004831	1400 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	623,00
FI-166/21-D	19004908	1600 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	680,00
FI-166/21-I	19004909	1600 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	680,00
FI-186/21-D	19004964	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	714,00
FI-186/21-I	19004965	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	714,00
FI-206/22	19004910	2000 x 600	1 de cada lado	500 x 400 x 250	722,00
FI-256/22	19004919	2500 x 600	1 de cada lado	500 x 500 x 300	1.094,00



Bastidores y bastidores para lavavajillas 600 mm (sin estante)

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



Estantes 600 mm

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

Para fregaderos de (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600	BF-66	19004722	194,00	EB-66	19004554	92,00
700 x 600	BF-76	19004747	210,00	EB-76	19004573	98,00
1000 x 600	BF-106	19004772	230,00	EB-106	19004623	141,00
1200 x 600	BF-126	19004779	240,00	EB-126	19004645	157,00
1300 x 600	BF-136	19004767	245,00	EB-136	19004680	169,00
1400 x 600	BF-146	19004780	286,00	EB-146	19004685	184,00
1600 x 600	BF-166	19004804	288,00	EB-166	19004702	202,00
1800 x 600	BF-186	19004809	316,00	EB-186	19004743	233,00
2000 x 600	BF-206	19004828	344,00	EB-206	19004776	247,00
2500 x 600	BF-256	19004963	402,00	EB-256	19004826	300,00
1200 x 600	BF-126-L	19004398	261,00	Incluye estante	Modelo para lavavajillas	
1800 x 600	BF-186-L	19004403	509,00	Incluye estante	Modelo para lavavajillas	

* Modelos para lavavajillas

Fregaderos gama 700

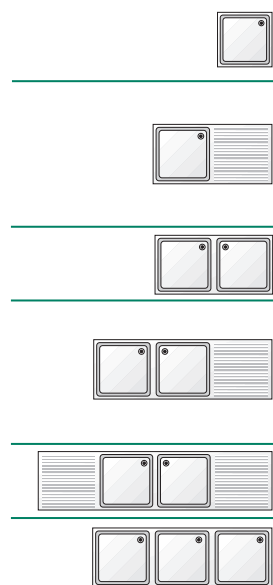
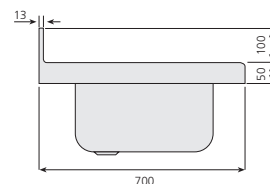
- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.



FI-127/11-D



FI-187/21-D



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor (mm)	Medidas cubetas	P.V.P. Euros €
FI-77/10	19004729	700 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	379,00
FI-87/10	19004784	800 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300	485,00
FI-127/11-D	19004814	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	412,00
FI-127/11-I	19004815	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	412,00
FI-147/11-D	19004883	1400 x 700	Derecha	600 x 500 x 300	523,00
FI-147/11-I	19004884	1400 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300	523,00
FI-127/20	19004872	1200 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	719,00
FI-147/20	19004918	1400 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300	881,00
FI-187/21-D	19005012	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	806,00
FI-187/21-I	19005002	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	806,00
FI-217/21-D	19005022	2100 x 700	Derecha	600 x 500 x 300	1.017,00
FI-217/21-I	19005021	2100 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300	1.017,00
FI-257/22	19005060	2500 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300	899,00
FI-267/22	19005128	2600 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300	1.051,00
FI-187/30	19005065	1800 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	1.046,00



Bastidores y bastidores para lavavajillas 700 mm (sin estante)

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



Estantes 700 mm

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

Para fregaderos de (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
700 x 700	BF-77	19004723	217,00	EB-77	19004611	111,00
800 x 700	BF-87	19004730	242,00	EB-87	19004624	127,00
1000 x 700	BF-107	19004773	257,00	EB-107	19004644	149,00
1200 x 700	BF-127	19004812	270,00	EB-127	19004686	178,00
1400 x 700	BF-147	19004838	294,00	EB-147	19004704	201,00
1600 x 700	BF-167	19004871	298,00	EB-167	19004771	234,00
1800 x 700	BF-187	19004887	337,00	EB-187	19004777	253,00
2100 x 700	BF-217	19005001	362,00	EB-217	19004827	282,00
2500 x 700	BF-257	19005050	406,00	EB-257	19004881	336,00
2600 x 700	BF-267	19005102	438,00	EB-267	19004907	342,00
1200 x 700	BF-127-L	19005011	264,00	Incluye estante	Modelo para lavavajillas	
1800 x 700	BF-187-L	19004404	523,00	Incluye estante	Modelo para lavavajillas	

* Modelos para lavavajillas

Fregaderos industriales gama gran capacidad

Fregaderos Gama gran capacidad

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



FI-107/10



FI-167/11-D

	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Cubetas y Escurredores	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
	FI-107/10	19004774	1000 x 700	1 Cubeta	800 x 500 x 375	734,00
	FI-147/10	19004834	1400 x 700	1 Cubeta	1160 x 500 x 375	898,00
	FI-167/11-D	19004951	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc.D	800 x 500 x 375	936,00
	FI-167/11-I	19004952	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc. I	800 x 500 x 375	936,00
	FI-187/11-D	19004967	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc. D	1160 x 500 x 375	991,00
	FI-187/11-I	19004976	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc.I	1160 x 500 x 375	991,00
	FI-187/20	19005108	1800 x 700	2 Cubetas	800 x 500 x 375	1.390,00
	FI-187/30	19005065	1800 x 700	3 Cubetas	500 x 500 x 300	1.046,00



Bastidores 700 mm (sin estante)

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



Estantes 700 mm

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

Para fregaderos de (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
700 x 700	BF-77	19004723	217,00	EB-77	19004611	111,00
800 x 700	BF-87	19004730	242,00	EB-87	19004624	127,00
1000 x 700	BF-107	19004773	257,00	EB-107	19004644	149,00
1200 x 700	BF-127	19004812	270,00	EB-127	19004686	178,00
1400 x 700	BF-147	19004838	294,00	EB-147	19004704	201,00
1600 x 700	BF-167	19004871	298,00	EB-167	19004771	234,00
1800 x 700	BF-187	19004887	337,00	EB-187	19004777	253,00
2100 x 700	BF-217	19005001	362,00	EB-217	19004827	282,00
2500 x 700	BF-257	19005050	406,00	EB-257	19004881	336,00
2600 x 700	BF-267	19005102	438,00	EB-267	19004907	342,00

2

Fregaderos soldados para lavavajillas

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

GAMA 500:

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

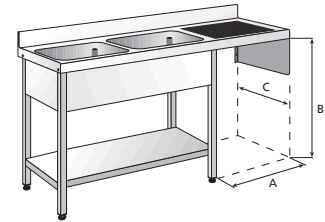
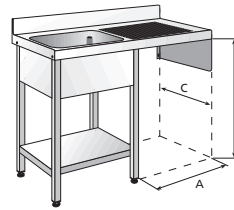
Gama 550, 600 y 700:

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



FSBE-126-LD + AFG-540

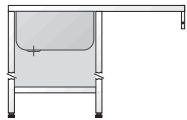
GRAN ROBUSTEZ.
Se suministran montados.



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

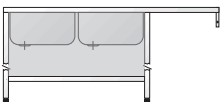
2 Cubetas + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C
1350 x 500	475	790-855	500
-	-	-	-
1800 x 600	600	790-855	600
1800 x 700	600	790-855	700

Fregaderos con bastidor con 1 cubeta + 1 escurridor



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación	P.V.P. Euros €
FSBE-105-LD	19012746	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	474,00
FSBE-105-LI	19012747	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	474,00
FSBE-1255-LD	19012749	1200 x 550	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	666,00
FSBE-1255-LI	19012751	1200 x 550	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	666,00
FSBE-126-LD	19012752	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Lavavajillas	710,00
FSBE-126-LI	19012753	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Lavavajillas	710,00
FSBE-127-LD	19012754	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	732,00
FSBE-127-LI	19012755	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	732,00

Fregaderos con bastidor con 2 cubetas + 1 escurrido



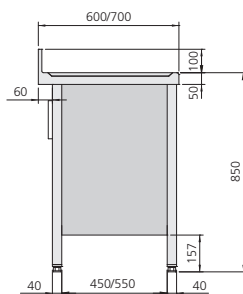
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación	P.V.P. Euros €
FSBE-135-LD	19014320	1350 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	642,00
FSBE-135-LI	19014321	1350 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	642,00
FSBE-186-LD	19014336	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	1.153,00
FSBE-186-LI	19014337	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	1.153,00
FSBE-187-LD	19014344	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	1.251,00
FSBE-187-LI	19014345	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	1.251,00



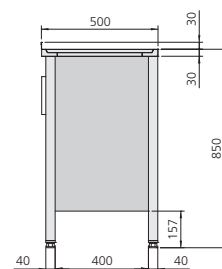
FCP-126/11-D

Fregaderos soldados con puertas

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

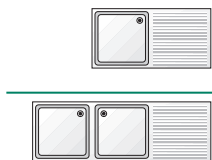


Gama 500



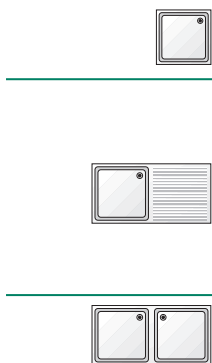
Gama 600 y 700

Gama 500



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	Nº puertas	P.V.P. Euros €
FCP-85/11-D	19012759	800 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Abatible	2	934,00
FCP-85/11-I	19012760	800 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Abatible	2	934,00
FCP-105/11-D	19012761	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2	972,00
FCP-105/11-I	19012762	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2	972,00
FCP-125/21-D	19012763	1200 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2	1.054,00
FCP-125/21-I	19012764	1200 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2	1.054,00

Gama 600 y 700



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	Nº puertas	P.V.P. Euros €
FCP-66/10	19012765	600 x 600	-	500 x 400 x 250	Abatible	1	928,00
FCP-77/10	19012766	700 x 700	-	500 x 500 x 300	Abatible	1	1.128,00
FCP-106/11-D	19012767	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	Corredera	2	1.078,00
FCP-106/11-I	19012768	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	Corredera	2	1.078,00
FCP-126/11-D	19012769	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Corredera	2	1.265,00
FCP-126/11-I	19012770	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Corredera	2	1.265,00
FCP-127/11-D	19012771	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2	1.369,00
FCP-127/11-I	19012772	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2	1.369,00
FCP-126/20	19012773	1200 x 600	-	500 x 400 x 250	Corredera	2	1.450,00



FSB-147-ESC

Fregadero escurridor

- Fregadero con cuba de gran capacidad y doble fondo.
- Ideal para escurrir verduras, hortalizas y ensaladas.
- También idóneo para descongelar alimentos congelados.
- Fondo superior perforado, fondo inferior con válvula de desagüe.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 con patas inoxidable 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	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	P.V.P. Euros €
FSB-147-ESC	19014346	Fregadero y bastidor montado	1400 x 700 x 850	1160 x 500 x 375	1.307,00



FSBCO-186-D + AFG-540

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

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

Fregaderos y bastidores soldados

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
FSBCO-186-D	19014338	1800 x 600 x 850	1.324,00
FSBCO-186-I	19014339	1800 x 600 x 850	1.324,00
FSBCO-187-D	19012293	1800 x 700 x 850	1.374,00
FSBCO-187-I	19012294	1800 x 700 x 850	1.374,00

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



Peana para lavavajillas

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

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PL-47-L	19014796	Para todos los modelos lavavajillas (400 x 400 mm y 350 x 350 mm)	119,00



FV-66

Fregadero vertedero

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



Fregadero vertedero

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	P.V.P. Euros €
FV-66	19005063	600 x 600 x 500	500 x 400 x 250	584,00



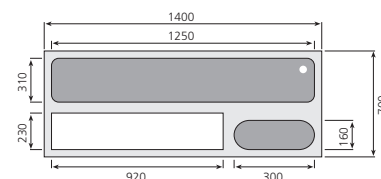
MPVM-147



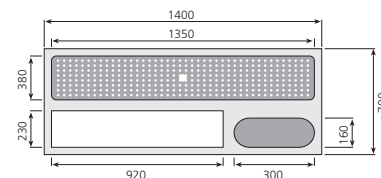
MPCM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

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



MPVM-147



MPCM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	P.V.P. Euros €
MPCM-147	19012060	Mesa soldada para la preparación de carne y pescado	1400 x 700 x 850	1350 x 380 x 20	1.667,00
MPVM-147	19014428	Mesa soldada para la preparación de verdura	1400 x 700 x 850	1250 x 310 x 170	1.706,00



Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

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

Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

Modelo	Referencia	Para cubetas de profundidad (mm)	P.V.P. Euros €
TRV-25	19003221	250	46,00
TRV-30	19003222	300	51,00



LB-P

LB-G

Lavabos

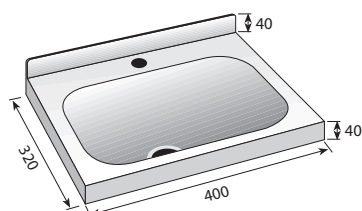
- Lavabos fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios para dar máxima robustez y facilitar su limpieza e higiene.
- Incorporan válvula de desagüe.
- Altura de peto 60 mm.
- Se incluye orificio para grifería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

Lavabos murales

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
LB-P	19004465	380 x 300 x 180	235 x 220 x 120	175,00
LB-G	19004694	420 x 325 x 200	380 x 285 x 140	210,00



LB-43



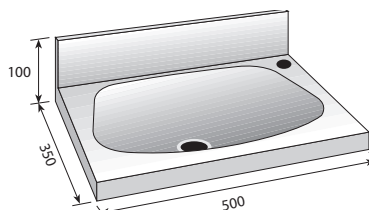
Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

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



LB-535



Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 500 x 350 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
LB-535	19004393	500 x 350 x 245	380 x 285 x 140	215,00

Grifería industrial y accesorios

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



CL-20



G1T2



G1P2S E



CEL-18

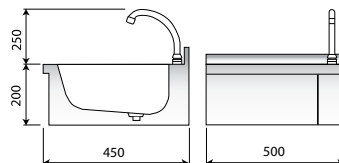
Lavamanos murales



LM-54

Lavamanos murales

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



Lavamanos murales

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LM-54	19004648	Lavamanos mural	500 x 450 x 200	395,00



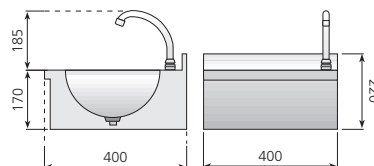
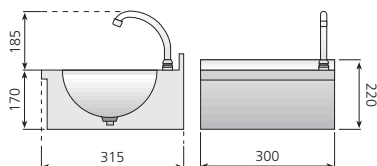
LM-33



LM-44



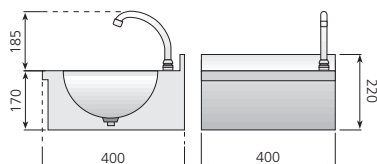
Cubas embutidas y pulidas.



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

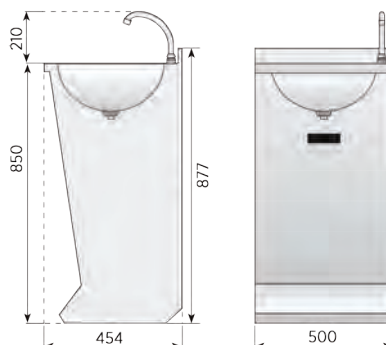
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LM-33	19010076	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	300 x 315 x 170	309,00
LM-44	19010077	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 170	344,00
LM-44-D	19013875	Lavamanos con Sistema Push y dosificador de jabón	400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



LP-54

Lavamanos de pie

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



Lavamanos de pie

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LP-54	19004746	Lavamanos de pie	500 x 450 x 850	430,00

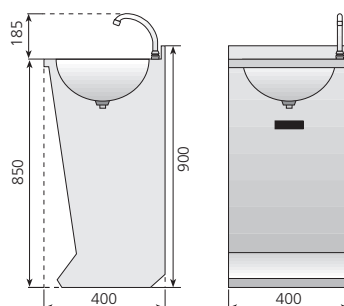


LP-44



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	P.V.P. Euros €
LP-44	19004802	400 x 400 x 850	Lavamanos de pie con Sistema Push y caño giratorio	540,00
LP-44-D	19011469	400 x 400 x 850	Lavamanos de pie con Sistema Push y dosificador de jabón	740,00



Grifería industrial

Grifos de ducha

página 39

Grifos extensibles

página 40

Grifos monomando

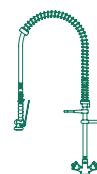
página 41

Grifos pedal

página 43

Accesorios


página 43





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


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





- 

Muelle 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.
- 

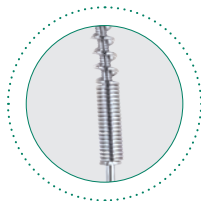
Cuerpos de latón y cromado de alta calidad y dureza. Calidad contrastada en todos los mecanismos internos de apertura y cierre.



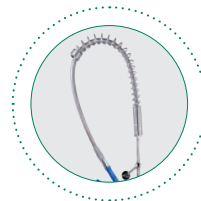
Según modelo incorporan válvula estándar o cartucho cerámico. Disponibles modelos monomando o con pomos.



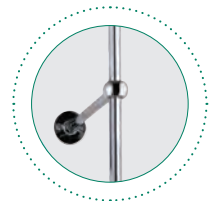
El diseño de las griferías está pensado para acceder fácilmente a las piezas, en caso de mantenimiento o sustitución.



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.
- Provisos 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	P.V.P. Euros €
GDS S1	19102868	Grifo ducha 1 agua directo	180,00
GD1 S1	19102869	Grifo ducha de 1 agua	230,00
GD1C S1	19102870	Grifo ducha de 1 agua con caño	295,00
GD2 S1	19102871	Grifo ducha de 2 aguas	240,00
GD2C S1	19102872	Grifo ducha de 2 aguas con caño	325,00
GDP2C S1	19102873	Grifo ducha 2 aguas de pared con caño	335,00



GDM2CB S1



GDM2 S1



GDM2C S1

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDM2 S1	19102874	Grifo ducha monomando 2 aguas	335,00
GDM2C S1	19102875	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño	405,00
GDM2CB S1	19104167	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando	355,00



GDM2C-60 S1

Grifos altura 600 mm

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

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

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDM2C-60 S1	19104214	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm	430,00



GX-100 S1

Grifos extensibles

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

Modelo	Referencia	Radio de trabajo	Longitud máxima manguera (mm)	P.V.P. Euros €
GX-100 S1	19102942	10.000	Grifo extensible de 10 metros con pistola	830,00
GX-150 S1	19102941	15.000	Grifo extensible de 15 metros con pistola	845,00



GM-PL-25 S1

Grifos monomando

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



GML-30 S1



GML-30 S1



GB-30 E



GM2D E

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-PL-25 S1	19104168	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm	180,00
GM-PL-30 S1	19104215	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm	190,00
GML-30 S1	19102940	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral	145,00
GB-30 S1	19102919	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm	85,00
GM2D E	19013873	Grifo monomando de 2 aguas de superficie	440,00



GM2DEX E



GDHM2



GB-CL-70 E



GMP-30 E



GB-CL-30 E



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

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



GM-CB-16 S1

Grifos monomando espacios reducidos

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



Bajo barra

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
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	180,00



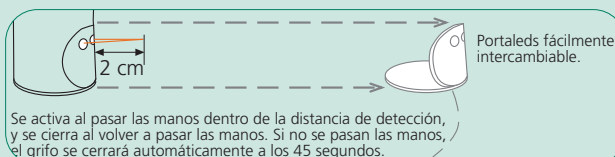
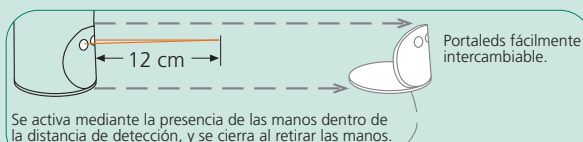
CEL-12



CEL-18

Grifos electrónicos

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



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



GIP2S E

GRIFOS DE
PEDAL
PARA INSTALACIÓN
EN SUELO

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 GIPSS E de pedal y 2 aguas.
- Modelo G2P2S E de doble pedal: 2 entradas de agua y 1 salida



G2P2S E

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GIP2S E	19002805	Grifo pedal de 2 aguas	170,00
G2P2S E	19033614	Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo	310,00

Accesorios



GR E



GR-GDH



FXI-100



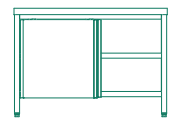
CL-20

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GR S1	19104166	Ducha lavavajillas/lavaverduras serie S1, máxima ergonomía con dispositivo de regulación del caudal, sistema de salida de agua continua y válvula de retención. Conexión 1/2" G	80,00
GR-GDH	19000885	Ducha para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G	76,00
CL-20	19000417	Caño para lavamanos. Conexión 1/2" G	37,00
FXI-100	19001117	Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. 1000 mm. Conexión 1/2" G	37,00



Mesas de trabajo

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



Espacios funcionales

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



MESAS DE TRABAJO CENTRALES

Para garantizar la calidad del producto las mesas son probadas antes de 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.



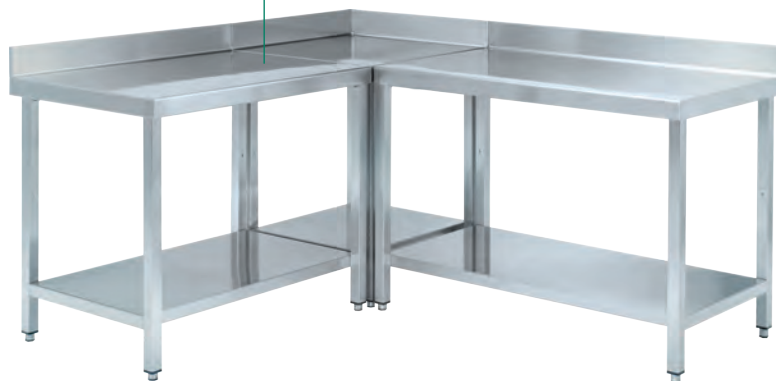
MESAS DE ALTURA 600

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

Gama 500 mm

Mesas centrales desmontadas

Gama 500 mm

Mesas murales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 500 x 850	MCD-65	19066493	381,00	MMD-65	19066513	396,00
800 x 500 x 850	MCD-85	19066494	416,00	MMD-85	19066514	425,00
1000 x 500 x 850	MCD-105	19066495	425,00	MMD-105	19066515	428,00
1200 x 500 x 850	MCD-125	19066496	436,00	MMD-125	19066516	450,00
1400 x 500 x 850	MCD-145	19066497	490,00	MMD-145	19066517	494,00
1600 x 500 x 850	MCD-165	19066498	498,00	MMD-165	19066518	512,00
1800 x 500 x 850	MCD-185	19066499	587,00	MMD-185	19066519	607,00
2000 x 500 x 850	MCD-205	19066510	591,00	MMD-205	19066530	626,00
2200 x 500 x 850	MCD-225	19066511	617,00	MMD-225	19066531	702,00
2400 x 500 x 850	MCD-245	19066512	718,00	MMD-245	19066532	782,00

Gama 600 mm

Mesas centrales desmontadas

Gama 600 mm

Mesas murales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600 x 850	MCD-66	19012801	423,00	MMD-66	19012830	440,00
700 x 600 x 850	MCD-76	19066534	442,00	MMD-76	19066672	456,00
800 x 600 x 850	MCD-86	19012802	462,00	MMD-86	19012831	471,00
900 x 600 x 850	MCD-96	19066535	465,00	MMD-96	19066673	475,00
1000 x 600 x 850	MCD-106	19005117	471,00	MMD-106	19005123	477,00
1100 x 600 x 850	MCD-116	19066538	478,00	MMD-116	19066674	488,00
1200 x 600 x 850	MCD-126	19005213	484,00	MMD-126	19005248	501,00
1300 x 600 x 850	MCD-136	19066541	515,00	MMD-136	19066675	525,00
1400 x 600 x 850	MCD-146	19005397	545,00	MMD-146	19005432	550,00
1500 x 600 x 850	MCD-156	19012803	547,00	MMD-156	19012832	557,00
1600 x 600 x 850	MCD-166	19005467	552,00	MMD-166	19005500	570,00
1700 x 600 x 850	MCD-176	19066543	603,00	MMD-176	19066676	624,00
1800 x 600 x 850	MCD-186	19005577	652,00	MMD-186	19005595	675,00
1900 x 600 x 850	MCD-196	19066546	656,00	MMD-196	19066677	686,00
2000 x 600 x 850	MCD-206	19005690	658,00	MMD-206	19005698	695,00
2100 x 600 x 850	MCD-216	19066547	671,00	MMD-216	19066678	738,00
2200 x 600 x 850	MCD-226	19066608	685,00	MMD-226	19066679	782,00
2300 x 600 x 850	MCD-236	19066609	715,00	MMD-236	19066680	824,00
2400 x 600 x 850	MCD-246	19006041	798,00	MMD-246	19006042	867,00

Gama 700 mm				Mesas murales desmontadas		
Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700 x 850	MCD-67	19012804	435,00	MMD-67	19012833	450,00
700 x 700 x 850	MCD-77	19066639	455,00	MMD-77	19066630	466,00
800 x 700 x 850	MCD-87	19012805	475,00	MMD-87	19012373	482,00
900 x 700 x 850	MCD-97	19066640	490,00	MMD-97	19066631	505,00
1000 x 700 x 850	MCD-107	19005208	505,00	MMD-107	19005216	523,00
1100 x 700 x 850	MCD-117	19066641	507,00	MMD-117	19066632	536,00
1200 x 700 x 850	MCD-127	19005333	510,00	MMD-127	19005401	546,00
1300 x 700 x 850	MCD-137	19066642	561,00	MMD-137	19066633	590,00
1400 x 700 x 850	MCD-147	19005478	611,00	MMD-147	19005502	633,00
1500 x 700 x 850	MCD-157	19012806	618,00	MMD-157	19012836	639,00
1600 x 700 x 850	MCD-167	19005537	625,00	MMD-167	19005573	645,00
1700 x 700 x 850	MCD-177	19066643	673,00	MMD-177	19066634	689,00
1800 x 700 x 850	MCD-187	19005699	722,00	MMD-187	19005743	732,00
1900 x 700 x 850	MCD-197	19066644	739,00	MMD-197	19066635	759,00
2000 x 700 x 850	MCD-207	19005947	755,00	MMD-207	19005948	785,00
2100 x 700 x 850	MCD-217	19066645	783,00	MMD-217	19066636	818,00
2200 x 700 x 850	MCD-227	19066646	810,00	MMD-227	19066637	850,00
2300 x 700 x 850	MCD-237	19066647	841,00	MMD-237	19066638	882,00
2400 x 700 x 850	MCD-247	19006241	874,00	MMD-247	19006251	914,00

Gama 800 mm				Mesas murales desmontadas		
Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 800 x 850	MCD-68	19076601	478,00	MMD-68	19076621	495,00
800 x 800 x 850	MCD-88	19076602	522,00	MMD-88	19076622	530,00
1000 x 800 x 850	MCD-108	19076603	555,00	MMD-108	19076623	576,00
1200 x 800 x 850	MCD-128	19076604	562,00	MMD-128	19076624	602,00
1400 x 800 x 850	MCD-148	19076605	672,00	MMD-148	19076627	697,00
1600 x 800 x 850	MCD-168	19076606	686,00	MMD-168	19076628	710,00
1800 x 800 x 850	MCD-188	19076607	794,00	MMD-188	19076629	806,00
2000 x 800 x 850	MCD-208	19076608	830,00	MMD-208	19076640	864,00
2200 x 800 x 850	MCD-228	19076609	891,00	MMD-228	19076641	934,00



MCB-106

Mesas de altura 600 mm

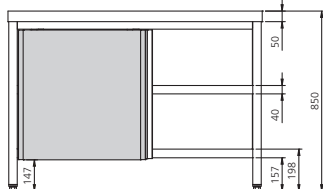
- Ideal como mesa soporte para aparatos de cocción y de preparación de comidas.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción esté entre 850 y 900 mm.
- Con los 5 largos de mesas (800, 1000, 1200, 1400 y 1600 mm) pueden hacerse todo tipo de combinaciones, consiguiendo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

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MCB-86	19004950	800 x 600 x 600	502,00
MCB-106	19005049	1000 x 600 x 600	538,00
MCB-126	19005122	1200 x 600 x 600	585,00
MCB-146	19005256	1400 x 600 x 600	622,00
MCB-166	19005431	1600 x 600 x 600	673,00

Mesas de trabajo con puertas



MCPP-16



Mesas de trabajo con puertas

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

Mesas centrales con puertas pasantes



Tirador incorporado en toda la altura de la puerta.



Estante regulable en 7 niveles cada 41 mm.



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



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

Mesas murales con puertas



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



Peto completamente soldado y pulido.



Puertas correderas con tope al final del recorrido.



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

Gama 600 mm Mesas murales con puertas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	P.V.P. Euros €
600 x 600 x 850	MMP-66-PB	19014405	Abatible	874,00
800 x 600 x 850	MMP-86	19014406	Abatible	978,00
1000 x 600 x 850	MMP-106	19011654	Corredera	1.139,00
1200 x 600 x 850	MMP-126	19011655	Corredera	1.195,00
1400 x 600 x 850	MMP-146	19011656	Corredera	1.319,00
1600 x 600 x 850	MMP-166	19011658	Corredera	1.471,00
1800 x 600 x 850	MMP-186	19011659	Corredera	1.558,00
2000 x 600 x 850	MMP-206	19011660	Corredera	1.590,00

Gama 700 mm Mesas murales con puertas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	P.V.P. Euros €
600 x 700 x 850	MMP-67-PB	19014414	Abatible	882,00
800 x 700 x 850	MMP-87	19014415	Abatible	995,00
1000 x 700 x 850	MMP-107	19012845	Corredera	1.231,00
1200 x 700 x 850	MMP-127	19012259	Corredera	1.304,00
1400 x 700 x 850	MMP-147	19012847	Corredera	1.462,00
1600 x 700 x 850	MMP-167	19012162	Corredera	1.534,00
1800 x 700 x 850	MMP-187	19011661	Corredera	1.635,00
2000 x 700 x 850	MMP-207	19012850	Corredera	1.682,00

Gama 600 mm Mesas centrales con puertas pasantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 850	MCPP-106	19012811	Corredera	1.394,00
1200 x 600 x 850	MCPP-126	19012412	Corredera	1.414,00
1400 x 600 x 850	MCPP-146	19012813	Corredera	1.578,00
1600 x 600 x 850	MCPP-166	19012814	Corredera	1.618,00
1800 x 600 x 850	MCPP-186	19012815	Corredera	1.850,00
2000 x 600 x 850	MCPP-206	19012816	Corredera	1.928,00

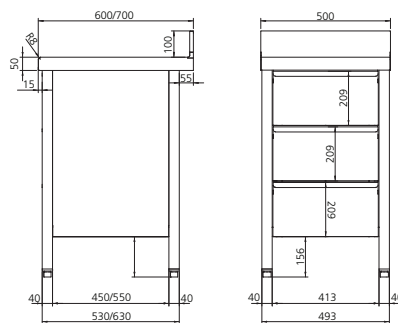
Gama 700 mm Mesas centrales con puertas pasantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	P.V.P. Euros €
1000 x 700 x 850	MCPP-107	19012817	Corredera	1.432,00
1200 x 700 x 850	MCPP-127	19012818	Corredera	1.471,00
1400 x 700 x 850	MCPP-147	19012819	Corredera	1.726,00
1600 x 700 x 850	MCPP-167	19012820	Corredera	1.783,00
1800 x 700 x 850	MCPP-187	19012532	Corredera	2.054,00
2000 x 700 x 850	MCPP-207	19012822	Corredera	2.115,00



Mesa mural con 3 cajones

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



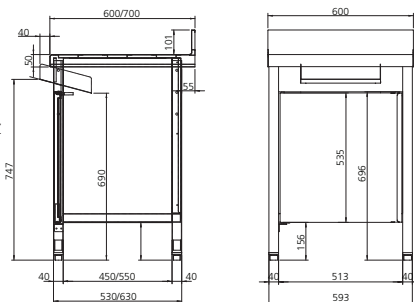
MM-56-3C

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MM-56-3C	19012629	500 x 600 x 850	970,00
MM-57-3C	19012857	500 x 700 x 850	1.010,00



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.

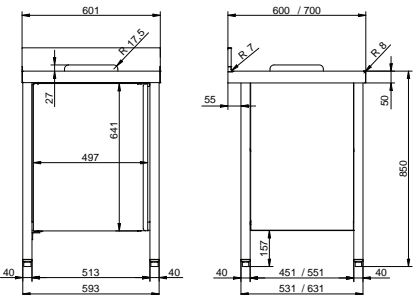


MMP-66-D

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)	P.V.P. Euros €
MMP-66-D	19012601	600 x 600 x 850	510 x 450 x 690	752,00
MMP-67-D	19012207	600 x 700 x 850	510 x 550 x 690	784,00

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.



MMP-66-O

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)	P.V.P. Euros €
MMP-66-O	19017573	600 x 600 x 850	513 x 450 x 690	817,00
MMP-67-O	19017574	600 x 700 x 850	513 x 550 x 690	842,00

Cubos para desperdicios y utilidades varias

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



CUVP-105

CUV-105



CUV-50

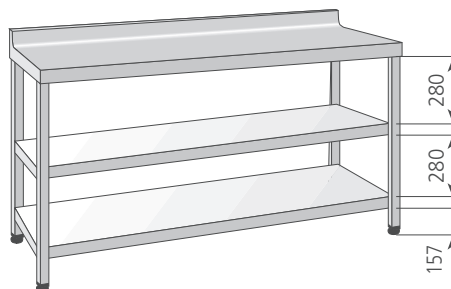
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo	P.V.P. Euros (€)
CUV-50	19004667	Ø 390 x 610	50	Tapa	349,00
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	Tapa	432,00
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	460,00



EB-185

Estantes para mesas centrales y murales

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



Estantes para mesas de 500 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 500 x 850	EB-65	19066648	79,00
800 x 500 x 850	EB-85	19066649	97,00
1000 x 500 x 850	EB-105	19066650	120,00
1200 x 500 x 850	EB-125	19066651	134,00
1400 x 500 x 850	EB-145	19066652	157,00
1600 x 500 x 850	EB-165	19066653	173,00
1800 x 500 x 850	EB-185	19066654	197,00
2000 x 500 x 850	EB-205	19066655	208,00
2200 x 500 x 850	EB-225	19066656	218,00
2400 x 500 x 850	EB-245	19066657	229,00

Estantes para mesas de 800 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 800	EB-68	19076644	106,00
800 x 800	EB-88	19076645	141,00
1000 x 800	EB-108	19076646	164,00
1200 x 800	EB-128	19076647	195,00
1400 x 800	EB-148	19076648	221,00
1600 x 800	EB-168	19076649	257,00
1800 x 800	EB-188	19076650	278,00
2000 x 800	EB-208	19076651	290,00
2200 x 800	EB-228	19076652	303,00
2400 x 800	EB-248	19076653	305,00

Estantes para mesas de 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600	EB-66	19004554	92,00
700 x 600	EB-76	19004573	98,00
800 x 600	EB-86	19014299	114,00
900 x 600	EB-96	19066658	127,00
1000 x 600	EB-106	19004623	141,00
1100 x 600	EB-116	19066659	149,00
1200 x 600	EB-126	19004645	157,00
1300 x 600	EB-136	19004680	169,00
1400 x 600	EB-146	19004685	184,00
1500 x 600	EB-156	19014300	194,00
1600 x 600	EB-166	19004702	202,00
1700 x 600	EB-176	19066660	218,00
1800 x 600	EB-186	19004743	233,00
1900 x 600	EB-196	19066661	241,00
2000 x 600	EB-206	19004776	247,00
2100 x 600	EB-216	19066662	254,00
2200 x 600	EB-226	19066663	260,00
2300 x 600	EB-236	19066664	262,00
2400 x 600	EB-246	19004778	269,00

Estantes para mesas de 700 mm

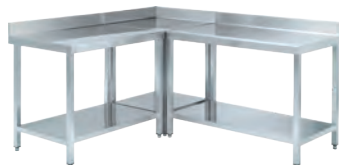
Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700	EB-67	19014301	97,00
700 x 700	EB-77	19004611	111,00
800 x 700	EB-87	19004624	127,00
900 x 700	EB-97	19066665	139,00
1000 x 700	EB-107	19004644	149,00
1100 x 700	EB-117	19066666	163,00
1200 x 700	EB-127	19004686	178,00
1300 x 700	EB-137	19066667	189,00
1400 x 700	EB-147	19004704	201,00
1500 x 700	EB-157	19014302	203,00
1600 x 700	EB-167	19004771	234,00
1700 x 700	EB-177	19066668	244,00
1800 x 700	EB-187	19004777	253,00
1900 x 700	EB-197	19066669	259,00
2000 x 700	EB-207	19004810	264,00
2100 x 700	EB-217	19004827	282,00
2200 x 700	EB-227	19066670	276,00
2300 x 700	EB-237	19066671	270,00
2400 x 700	EB-247	19004805	277,00



MMA-66

Mesas de ángulo

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



MM-106 + MMA-66 + MM-126

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
MMA-66	19004937	600 x 600 x 850	Sin puertas	530,00
MMA-77	19004966	700 x 700 x 850	Sin puertas	583,00

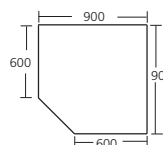
Mesas de ángulo y mesas de ángulo 90° con puertas



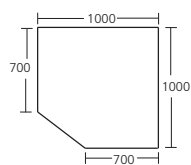
MMA-106

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

Puerta abatible con retorno automático



MMA-106



MMA-107



Mesa de ángulo MMA-106.

La mesa de ángulo permite crear una línea continua y homogénea de mesas de trabajo y fregaderos.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
MMA-106	19012864	600 x 600 850	Puerta abatible	1.526,00
MMA-107	19012865	700 x 700 x 850	Puerta abatible	1.566,00



CMM



CJ

Accesorios mesas trabajo

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

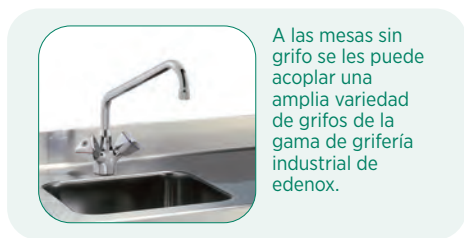
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
CM-6	19004641	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 600 mm	173,00
CM-7	19004643	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm	181,00
CJ-46	19004873	505 x 468 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 600 mm	641,00
CJ-47	19014431	505 x 568 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 700 mm	685,00



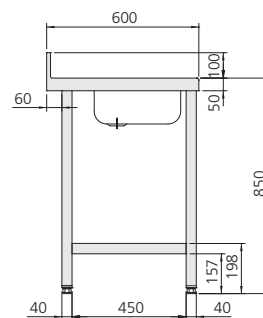
EB-185

Mesas murales con cubeta

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



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



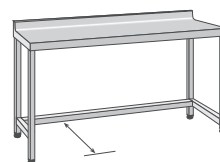
Modelo	Referencia	Posición cubeta	Opción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
MCU-126-D	19036547	Derecha	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850	697,00
MCU-126-I	19036548	Izquierda	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850	697,00
MCU-146-D	19005211	Derecha	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850	761,00
MCU-146-I	19005124	Izquierda	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850	761,00
MCU-146-D-GM	19005212	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850	944,00
MCU-146-I-GM	19005199	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850	944,00
MCU-166-D	19005399	Derecha	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850	833,00
MCU-166-I	19005400	Izquierda	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850	833,00
MCU-166-D-GM	19014427	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850	1.016,00
MCU-166-I-GM	19005434	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850	1.016,00



MMS-186

Mesas de trabajo murales sin estante inferior

- Mesas sin estante inferior para poder introducir otros elementos en la parte inferior (carros, cubos, recipientes varios, etc.).
- En la parte inferior, como refuerzo, incorporan 3 travesaños en los 2 laterales y en la parte trasera.
- Construidas en acero inoxidable, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un 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.).



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

Gama 600 mm

Gama 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P.Euros €	Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P.Euros €
800 x 600 x 850	MMS-86	19040875	476,00	800 x 700 x 850	MMS-87	19040876	530,00
1000 x 600 x 850	MMS-106	19012582	510,00	1000 x 700 x 850	MMS-107	19014421	570,00
1200 x 600 x 850	MMS-126	19014416	536,00	1200 x 700 x 850	MMS-127	19014422	590,00
1400 x 600 x 850	MMS-146	19014417	586,00	1400 x 700 x 850	MMS-147	19014423	641,00
1600 x 600 x 850	MMS-166	19014418	617,00	1600 x 700 x 850	MMS-167	19012559	680,00
1800 x 600 x 850	MMS-186	19012583	705,00	1800 x 700 x 850	MMS-187	19014424	768,00
2000 x 600 x 850	MMS-206	19014419	722,00	2000 x 700 x 850	MMS-207	19014425	890,00
2400 x 600 x 850	MMS-246	19014420	890,00	2400 x 700 x 850	MMS-247	19014426	949,00

Mesas calientes

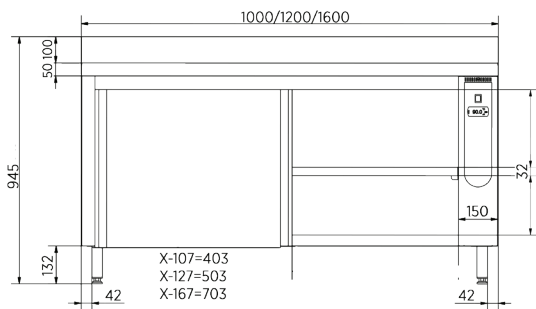
- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos, sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción en acero inoxidable con acabado satinado y doble pared aislada.
- Puertas inyectadas que le confieren robustez y un aislamiento eficiente que se traduce en ahorro energético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

Mesas calientes murales

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



MMP-167-CA



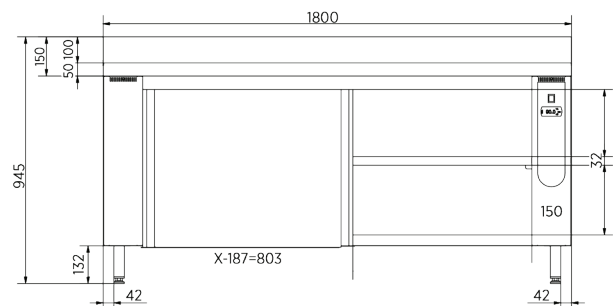
Dimensiones para modelos 107, 127 y 167

Mesas calientes pasantes

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



MMP-187-CA



Dimensiones para modelos 187

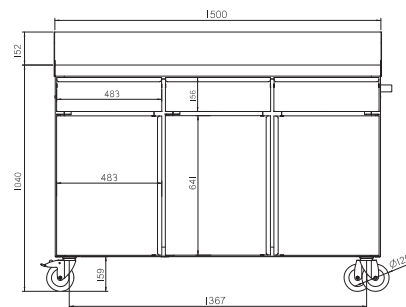
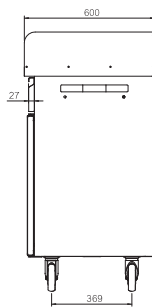
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MMP-107-CA	19044766	1000 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	2.078,00
MMP-127-CA	19006617	1200 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	2.202,00
MMP-167-CA	19044763	1600 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	2.675,00
MMP-187-CA	19007632	1800 x 700 x 850	Mural	3500	230/1/N	2.866,00
MCPP-107-CA	19044767	1000 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	2.142,00
MCPP-127-CA	19006074	1200 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	2.262,00
MCPP-167-CA	19044765	1600 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	2.686,00
MCPP-187-CA	19006465	1800 x 700 x 850	Pasante	3500	230/1/N	2.992,00



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

Mesas terraza

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



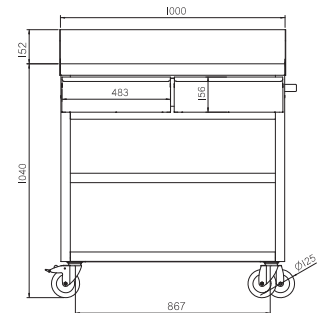
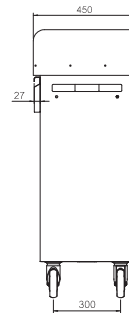
MT-1560 CP



MT-1045 C



MT-1045 CP



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



AMT

Accesorios



PBMT

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
AMT	19014442	Asa lateral adicional para la mesa terraza	28,00
RLMT-45	19014444	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1045 C	62,00
RLMT-60	19014445	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1560 CP	67,00
PBMT	19014443	Porta bandejas camarero para mesa Terraza	45,00

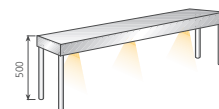


Estanterías sobremesa con luz y calor

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

Estantería ESMC-170.

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



ESMC-110

1 estante

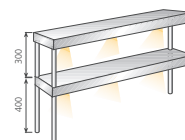
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-110	19003391	1100 x 325 x 500	900	839,00
ESMC-170	19003392	1700 x 325 x 500	1200	984,00



ESMC-112

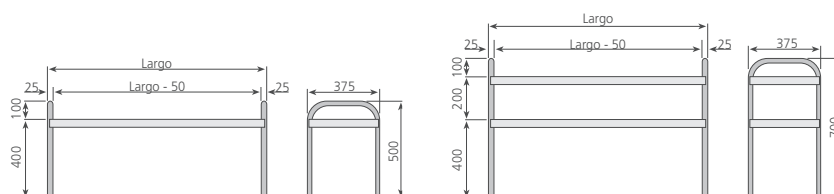
2 estantes

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-112	19004412	1100 x 325 x 700	1800	1.285,00
ESMC-172	19004415	1700 x 325 x 700	2400	1.441,00



Estanterías sobremesa neutras

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



ESM-131

1 estante

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-131	19003412	1300 x 375 x 500	378,00
ESM-151	19003413	1500 x 375 x 500	396,00
ESM-171	19003402	1700 x 375 x 500	418,00
ESM-191	19004775	1900 x 375 x 500	442,00



ESM-132

2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-132	19003400	1300 x 375 x 700	508,00
ESM-152	19003401	1500 x 375 x 700	544,00
ESM-172	19003403	1700 x 375 x 700	605,00
ESM-192	19003404	1900 x 375 x 700	635,00

Baños maría sobremesa



BMSM-211-S
Baño María sobremesa sin agua.

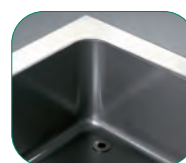


BMSM-211
Baño María sobremesa con agua.

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



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



Cuba embutida y esquinas Redondeadas



Alojan cubetas GN 1/1 o subdivisiones.

Baños maría sobremesa con agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm	P.V.P. Euros €
BMSM-111	19004916	430 x 600 x 330	700	230/1N/50 Hz	1	700,00
BMSM-211	19005015	755 x 600 x 330	1400	230/1N/50 Hz	2	967,00
BMSM-311	19005121	1065 x 600 x 330	2100	230/1N/50 Hz	3	1.241,00

Baños maría sobremesa sin agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm	P.V.P. Euros €
BMSM-111-S	19005048	430 x 600 x 330	1	700	230	637,00
BMSM-211-S	19005056	755 x 600 x 330	2	800	230	751,00
BMSM-311-S	19005103	1065 x 600 x 330	3	1200	230	876,00

Baño maría sobremesa compacto sistema de funcionamiento con agua



BMSM-1/1170-E

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSM-1/1170-E	19046783	325 x 530 x 240	1500	230/1N/50-60 Hz	526,00

Muebles baño maría con reserva



MBMR-411



Mueble baño María con reserva inferior caliente.

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

Muebles baño maría con reserva caliente

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Tipo Reserva	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MBMR-311	19006612	1200 x 700 x 850	3	caliente	3500	230/1/N - 50/60Hz	2.844,00
MBMR-411	19007672	1500 x 700 x 850	4	caliente	3500	230/1/N - 400-3N - 50/60Hz	3.060,00
MBM-311	19006528	1200 x 700 x 850	3	neutra	2100	230/1/N - 50/60Hz	2.395,00
MBM-411	19007571	1500 x 700 x 850	4	neutra	2100	230/1/N - 50/60Hz	2.550,00

Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

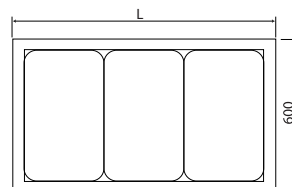


BMSR-311
(cubetas no incluidas)

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



Profundidad máxima de cubetas 200mm



Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	L (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSR-311	19003460	1075 x 600 x 850	956	3 GN 1/1	2100	230	1.754,00
BMSR-411	19007977	1400 x 600 x 850	1281	4 GN 1/1	2100	230	1.931,00

Mesas cafeteras

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

Estantes regulables en 7 niveles



1 Estante



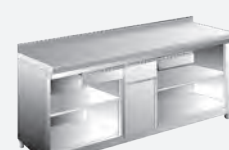
MAC-1060



MAC-1560



MAC-2060



MAC-2560

1 Estante

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



MAC-1560-O + KEMC-1560

2 estantes



MAC-1060-2E



MAC-1560-2E



MAC-2060-2E

Kit para 2 estantes

Modelo	Referencia	Ancho	Profundidad	Para	Elementos necesarios por mesa	P.V.P. Euros €
KEMC-1560	19014433	1000	600	KIT MAC-1060/1560	1 para MAC-1060/ 2 para MAC-1560	40,00
KEMC-2060	19014434	2025	600	KIT MAC-2060	2	55,00
KEMC-2560	19014435	2550	600	KIT MAC-2560	2	70,00



Profundidad 350 mm

Mesas estanterías cafetería frente mostrador

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

Profundidad 350 mm 1 o 2 estantes



Largo 1000 mm



Largo 1500 mm



Largo 2025 mm



Largo 2550 mm

350 mm

1 estante

2 estantes

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



Profundidad 600 mm

Profundidad 600 mm 1 o 2 estantes



Largo 1000 mm



Largo 1500 mm



Largo 2025 mm



Largo 2550 mm

600 mm

1 estante

2 estantes

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



AP-104

Armarios de pared

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



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



Construidos totalmente en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
AP-104	19005017	1000 x 400 x 600	703,00
AP-124	19005194	1200 x 400 x 600	782,00
AP-164	19005430	1600 x 400 x 600	948,00
AP-184	19005550	1800 x 400 x 600	1.229,00



APA-104

Armarios de pared abiertos

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



Optimizan el espacio en la cocina y facilitan el trabajo diario



Equipados con estante intermedio, regulable en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
APA-104	19012867	1000 x 400 x 600	573,00
APA-124	19012868	1200 x 400 x 600	629,00
APA-164	19012869	1600 x 400 x 600	752,00
APA-184	19012870	1800 x 400 x 600	814,00



AP-104-ESC

Armarios de pared con escurridor de platos

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



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



Puertas correderas mediante sistema de rodamientos.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
AP-104-ESC	19005016	1000 x 400 x 600	790,00



ANA-106

ANA-146

Armarios altos de pie

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas	P.V.P. Euros €
ANA-66	19012274	600 x 600 x 1750	Abatibles	1.319,00
ANA-106	19012553	1000 x 600 x 1750	Abatibles	1.654,00
ANA-126	19005618	1200 x 600 x 1750	Correderas	1.942,00
ANA-146	19005623	1400 x 600 x 1750	Correderas	2.149,00
ANA-166	19005624	1600 x 600 x 1750	Correderas	2.416,00



AL2P-106

ALIP-66

Armarios para artículos de limpieza

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas	P.V.P. Euros €
ALIP-66	19005620	600 x 600 x 1750	1	1.187,00
AL2P-106	19005621	1000 x 600 x 1750	2	1.514,00



ACP-50

ACP-100

Armarios calentadores de platos

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad platos	Diámetro máx platos (cm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ACP-50	19003406	410 x 410 x 900	50-60	33	480	230-50/60 Hz	1.226,00
ACP-100	19003407	800 x 410 x 900	100-120	34	960	230-50/60 Hz	1.616,00

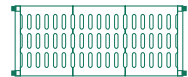


araven
CREMA
ALMONDRA
412

YEMA
HUEVOS
COCHADOS
A BASE TOPICADURA

edenox

812



Estanterías

- Estanterías de aluminio y polietileno
- Estanterías modulares de aluminio y polietileno
- Estanterías de acero inoxidable

página 68
página 71
página 78

Estanterías

de aluminio y polietileno



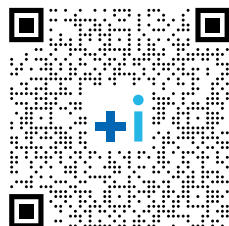
youtube.com/@edenoxPlay

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

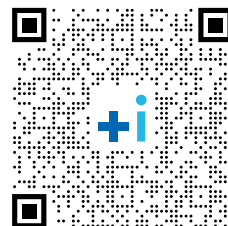


Sólidas y resistentes
Fácil montaje
Máxima higiene

Aluminio y polietileno

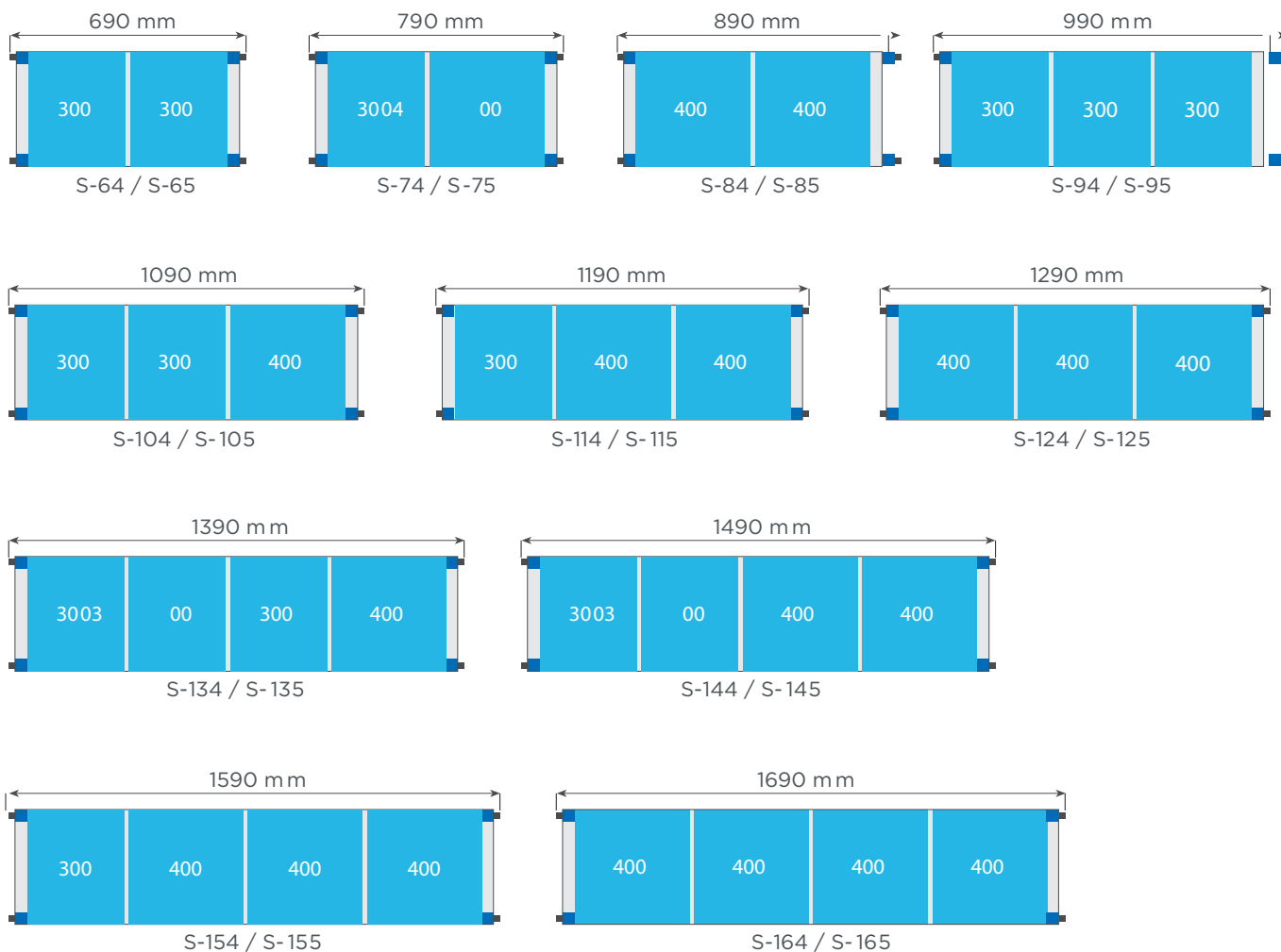


Acero inox.



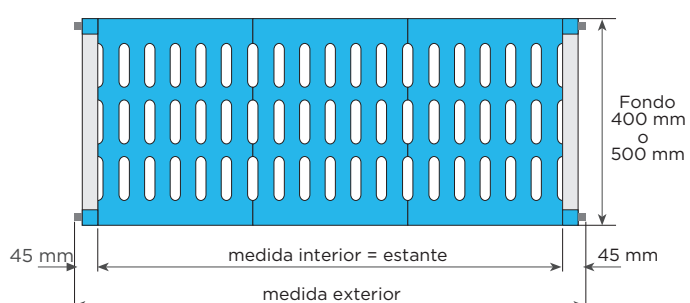
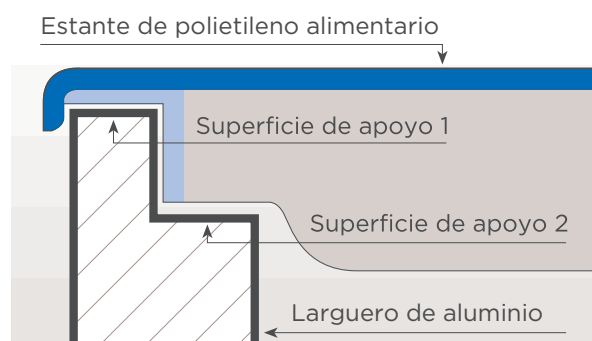
Independientes con un soporte en cada extremo del estante

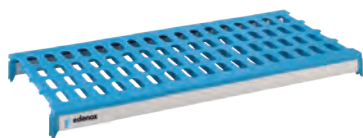
Fondo 400 / 500 mm:



Carro para usos varios (kit)

Posibilidad de incluir ruedas:





Estantes Ancho 400 mm

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

Ancho 500 mm

Incluyen las parrillas y los largueros

Soportes (Ancho 400 mm)

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

Incluyen los pasadores



Soportes (Ancho 500 mm)

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

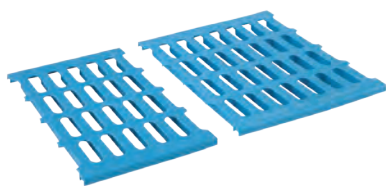
Incluyen los pasadores

Soportes móviles

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
SM-44	19004526	1750 x 400	4	244,00
SM-45	19004527	1750 x 400	5	250,00
SM-54	19004532	1750 x 500	4	251,00
SM-55	19004533	1750 x 500	5	258,00





Parrillas

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
PAR-43	19004453	400 x 300	10,00
PAR-44	19004457	400 x 400	12,00
PAR-53	19004454	500 x 300	12,00
PAR-54	19004458	500 x 400	15,00



Ganchos para ángulos

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
GA	19003353	2 ganchos por estante	10,00



Pasadores

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
PE	19004449	4 pasadores por estante	4,00



Bancadas

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

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



LAR-100

Largueros

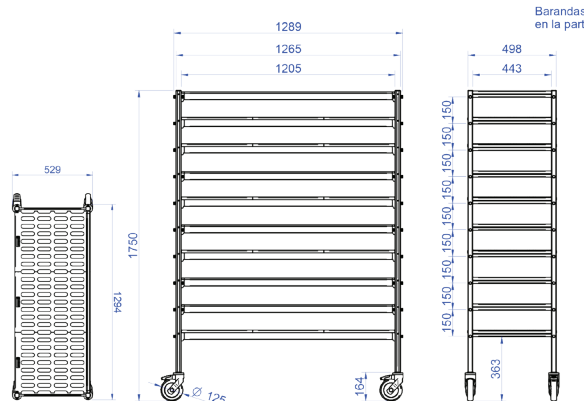
- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estantes.

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



Carro para usos varios (kit)

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



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº estantes	P.V.P. Euros €
KCM-55	19004885	1285 x 500 x 1750	5	1.077,00

Como calcular conjuntos de estanterías

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

1. ¿La estantería es lineal o de ángulo?

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

2. ¿Qué fondo tendrá la estantería?

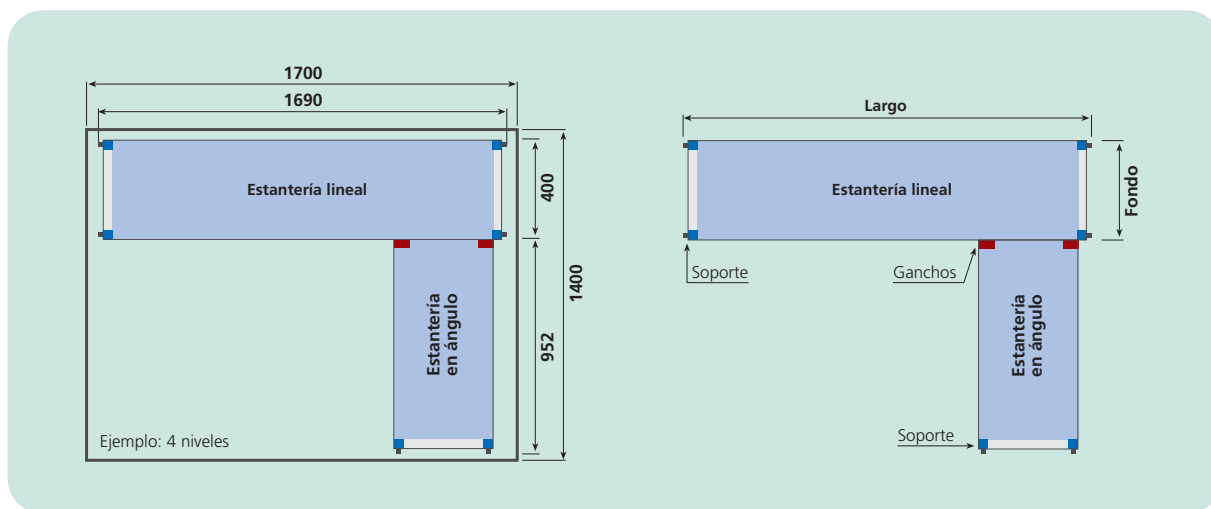
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

3. ¿Cuántos niveles se necesitan?

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

4. ¿Qué largo tendrá la estantería?

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



- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido (páginas 69-70) y sustituir los soportes "P" por soportes altos "PA" o bajos "PB", ajustando el precio del conjunto
- acorde con los precios de los soportes elegidos.
- Se puede añadir niveles adicionales a las estanterías, hasta un total

- máximo de 11 niveles en los soportes estándares, pidiendo por separado los estantes, los pasadores y los ganchos de ángulo necesarios. (Ver páginas 67-70).
- Los soportes estándares tipo "P" se pueden sustituir por soportes móviles "SM" (ver página 67), siempre cambiando los precios.

Estantería lineal 400 mm

Estantería en ángulo 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles		Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto		P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
1390	397,00	17	480,00	96	561,00	175	652	275,00	500	342,00	579	408,00	658
1490	418,00	18	508,00	97	596,00	176	752	290,00	501	362,00	580	433,00	659
1590	433,00	19	528,00	98	621,00	177	852	302,00	502	378,00	581	453,00	660
1690	448,00	20	548,00	99	646,00	178	952	317,00	503	398,00	582	478,00	661
1726	570,00	21	686,00	100	799,00	179	1052	326,00	504	410,00	583	493,00	662
1826	585,00	22	706,00	101	824,00	180	1152	341,00	505	430,00	584	518,00	663
1926	600,00	23	726,00	102	849,00	181	1252	362,00	506	458,00	585	553,00	664

Estanterías modulares de aluminio y polietileno

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	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto		P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
690	301,00	10	352,00	89	401,00	168	690	321,00	247	376,00	326	427,00	405
790	316,00	11	372,00	90	426,00	169	790	339,00	248	400,00	327	457,00	406
890	328,00	12	388,00	91	446,00	170	890	354,00	249	420,00	328	482,00	407
990	343,00	13	408,00	92	471,00	171	990	372,00	250	444,00	329	512,00	408
1090	352,00	14	420,00	93	486,00	172	1090	381,00	251	456,00	330	527,00	409
1190	367,00	15	440,00	94	511,00	173	1190	396,00	252	476,00	331	552,00	410
1290	388,00	16	468,00	95	546,00	174	1290	411,00	253	496,00	332	577,00	411
1390	397,00	17	480,00	96	561,00	175	1390	429,00	254	520,00	333	607,00	412
1490	418,00	18	508,00	97	596,00	176	1490	450,00	255	548,00	334	642,00	413
1590	433,00	19	528,00	98	621,00	177	1590	465,00	256	568,00	335	667,00	414
1690	448,00	20	548,00	99	646,00	178	1690	486,00	257	596,00	336	702,00	415
1726	570,00	21	686,00	100	799,00	179	1726	618,00	258	746,00	337	868,00	416
1826	585,00	22	706,00	101	824,00	180	1826	636,00	259	770,00	338	898,00	417
1926	600,00	23	726,00	102	849,00	181	1926	654,00	260	794,00	339	928,00	418
2026	609,00	24	738,00	103	864,00	182	2026	663,00	261	806,00	340	943,00	419
2126	618,00	25	750,00	104	879,00	183	2126	672,00	262	818,00	341	958,00	420
2226	633,00	26	770,00	105	904,00	184	2226	687,00	263	838,00	342	983,00	421
2326	648,00	27	790,00	106	929,00	185	2326	702,00	264	858,00	343	1.008,00	422
2426	669,00	28	818,00	107	964,00	186	2426	717,00	265	878,00	344	1.033,00	423
2526	690,00	29	846,00	108	999,00	187	2526	732,00	266	898,00	345	1.058,00	424
2626	699,00	30	858,00	109	1.014,00	188	2626	750,00	267	922,00	346	1.088,00	425
2726	708,00	31	870,00	110	1.029,00	189	2726	768,00	268	946,00	347	1.118,00	426
2826	729,00	32	898,00	111	1.064,00	190	2826	789,00	269	974,00	348	1.153,00	427
2926	750,00	33	926,00	112	1.099,00	191	2926	810,00	270	1.002,00	349	1.188,00	428
3026	765,00	34	946,00	113	1.124,00	192	3026	825,00	271	1.022,00	350	1.213,00	429
3126	780,00	35	966,00	114	1.149,00	193	3126	840,00	272	1.042,00	351	1.238,00	430
3226	795,00	36	986,00	115	1.174,00	194	3226	861,00	273	1.070,00	352	1.273,00	431
3326	810,00	37	1.006,00	116	1.199,00	195	3326	882,00	274	1.098,00	353	1.308,00	432
3362	914,00	38	1.120,00	117	1.322,00	196	3362	993,00	275	1.220,00	354	1.439,00	433
3462	929,00	39	1.140,00	118	1.347,00	197	3462	1.008,00	276	1.240,00	355	1.464,00	434
3562	950,00	40	1.168,00	119	1.382,00	198	3562	1.023,00	277	1.260,00	356	1.489,00	435
3662	971,00	41	1.196,00	120	1.417,00	199	3662	1.038,00	278	1.280,00	357	1.514,00	436
3762	992,00	42	1.224,00	121	1.452,00	200	3762	1.053,00	279	1.300,00	358	1.539,00	437
3862	1.001,00	43	1.236,00	122	1.467,00	201	3862	1.071,00	280	1.324,00	359	1.569,00	438
3962	1.010,00	44	1.248,00	123	1.482,00	202	3962	1.089,00	281	1.348,00	360	1.599,00	439
4062	1.019,00	45	1.260,00	124	1.497,00	203	4062	1.107,00	282	1.372,00	361	1.629,00	440
4162	1.040,00	46	1.288,00	125	1.532,00	204	4162	1.128,00	283	1.400,00	362	1.664,00	441
4262	1.061,00	47	1.316,00	126	1.567,00	205	4262	1.149,00	284	1.428,00	363	1.699,00	442
4362	1.082,00	48	1.344,00	127	1.602,00	206	4362	1.170,00	285	1.456,00	364	1.734,00	443
4462	1.097,00	49	1.364,00	128	1.627,00	207	4462	1.185,00	286	1.476,00	365	1.759,00	444
4562	1.112,00	50	1.384,00	129	1.652,00	208	4562	1.200,00	287	1.496,00	366	1.784,00	445
4662	1.127,00	51	1.404,00	130	1.677,00	209	4662	1.215,00	288	1.516,00	367	1.809,00	446
4762	1.142,00	52	1.424,00	131	1.702,00	210	4762	1.236,00	289	1.544,00	368	1.844,00	447
4862	1.157,00	53	1.444,00	132	1.727,00	211	4862	1.257,00	290	1.572,00	369	1.879,00	448
4962	1.172,00	54	1.464,00	133	1.752,00	212	4962	1.278,00	291	1.600,00	370	1.914,00	449
4998	1.294,00	55	1.602,00	134	1.905,00	213	4998	1.374,00	292	1.702,00	371	2.020,00	450
5098	1.303,00	56	1.614,00	135	1.920,00	214	5098	1.392,00	293	1.726,00	372	2.050,00	451
5198	1.312,00	57	1.626,00	136	1.935,00	215	5198	1.410,00	294	1.750,00	373	2.080,00	452
5298	1.321,00	58	1.638,00	137	1.950,00	216	5298	1.428,00	295	1.774,00	374	2.110,00	453
5398	1.330,00	59	1.650,00	138	1.965,00	217	5398	1.446,00	296	1.798,00	375	2.140,00	454
5498	1.351,00	60	1.678,00	139	2.000,00	218	5498	1.467,00	297	1.826,00	376	2.175,00	455
5598	1.372,00	61	1.706,00	140	2.035,00	219	5598	1.488,00	298	1.854,00	377	2.210,00	456
5698	1.393,00	62	1.734,00	141	2.070,00	220	5698	1.509,00	299	1.882,00	378	2.245,00	457
5798	1.414,00	63	1.762,00	142	2.105,00	221	5798	1.530,00	300	1.910,00	379	2.280,00	458

Estantería en ángulo

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

Estantería en ángulo de ancho 400 mm

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	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto		P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
652	275,00	500	342,00	579	408,00	658	652	291,00	737	362,00	816	431,00	895
752	290,00	501	362,00	580	433,00	659	752	309,00	738	386,00	817	461,00	896
852	302,00	502	378,00	581	453,00	660	852	324,00	739	406,00	818	486,00	897
952	317,00	503	398,00	582	478,00	661	952	342,00	740	430,00	819	516,00	898
1052	326,00	504	410,00	583	493,00	662	1052	351,00	741	442,00	820	531,00	899
1152	341,00	505	430,00	584	518,00	663	1152	366,00	742	462,00	821	556,00	900
1252	362,00	506	458,00	585	553,00	664	1252	381,00	743	482,00	822	581,00	901
1352	371,00	507	470,00	586	568,00	665	1352	399,00	744	506,00	823	611,00	902
1452	392,00	508	498,00	587	603,00	666	1452	420,00	745	534,00	824	646,00	903
1552	407,00	509	518,00	588	628,00	667	1552	435,00	746	554,00	825	671,00	904
1652	422,00	510	538,00	589	653,00	668	1652	456,00	747	582,00	826	706,00	905
1688	544,00	511	676,00	590	806,00	669	1688	588,00	748	732,00	827	872,00	906
1788	559,00	512	696,00	591	831,00	670	1788	606,00	749	756,00	828	902,00	907
1888	574,00	513	716,00	592	856,00	671	1888	624,00	750	780,00	829	932,00	908
1988	583,00	514	728,00	593	871,00	672	1988	633,00	751	792,00	830	947,00	909
2088	592,00	515	740,00	594	886,00	673	2088	642,00	752	804,00	831	962,00	910
2188	607,00	516	760,00	595	911,00	674	2188	657,00	753	824,00	832	987,00	911
2288	622,00	517	780,00	596	936,00	675	2288	672,00	754	844,00	833	1.012,00	912
2388	643,00	518	808,00	597	971,00	676	2388	687,00	755	864,00	834	1.037,00	913
2488	664,00	519	836,00	598	1.006,00	677	2488	702,00	756	884,00	835	1.062,00	914
2588	255,96	520	848,00	599	1.021,00	678	2588	720,00	757	908,00	836	1.092,00	915
2688	682,00	521	860,00	600	1.036,00	679	2688	738,00	758	932,00	837	1.122,00	916
2788	703,00	522	888,00	601	1.071,00	680	2788	759,00	759	960,00	838	1.157,00	917
2888	724,00	523	916,00	602	1.106,00	681	2888	780,00	760	988,00	839	1.192,00	918
2988	739,00	524	936,00	603	1.131,00	682	2988	795,00	761	1.008,00	840	1.217,00	919
3088	754,00	525	956,00	604	1.156,00	683	3088	810,00	762	1.028,00	841	1.242,00	920
3188	769,00	526	976,00	605	1.181,00	684	3188	831,00	763	1.056,00	842	1.277,00	921
3288	784,00	527	996,00	606	1.206,00	685	3288	852,00	764	1.084,00	843	1.312,00	922
3324	888,00	528	1.110,00	607	1.329,00	686	3324	963,00	765	1.206,00	844	1.443,00	923
3424	903,00	529	1.130,00	608	1.354,00	687	3424	978,00	766	1.226,00	845	1.468,00	924
3524	924,00	530	1.158,00	609	1.389,00	688	3524	993,00	767	1.246,00	846	1.493,00	925
3624	945,00	531	1.186,00	610	1.424,00	689	3624	1.008,00	768	1.266,00	847	1.518,00	926
3724	966,00	532	1.214,00	611	1.459,00	690	3724	1.023,00	769	1.286,00	848	1.543,00	927
3824	975,00	533	1.226,00	612	1.474,00	691	3824	1.041,00	770	1.310,00	849	1.573,00	928
3924	984,00	534	1.238,00	613	1.489,00	692	3924	1.059,00	771	1.334,00	850	1.603,00	929
4024	993,00	535	1.250,00	614	1.504,00	693	4024	1.077,00	772	1.358,00	851	1.633,00	930
4124	1.014,00	536	1.278,00	615	1.539,00	694	4124	1.098,00	773	1.386,00	852	1.668,00	931
4224	1.035,00	537	1.306,00	616	1.574,00	695	4224	1.119,00	774	1.414,00	853	1.703,00	932
4324	1.056,00	538	1.334,00	617	1.609,00	696	4324	1.140,00	775	1.442,00	854	1.738,00	933
4424	1.071,00	539	1.354,00	618	1.634,00	697	4424	1.155,00	776	1.462,00	855	1.763,00	934
4524	1.086,00	540	1.374,00	619	1.659,00	698	4524	1.170,00	777	1.482,00	856	1.788,00	935
4624	1.101,00	541	1.394,00	620	1.684,00	699	4624	1.185,00	778	1.502,00	857	1.813,00	936
4724	1.116,00	542	1.414,00	621	1.709,00	700	4724	1.206,00	779	1.530,00	858	1.848,00	937
4824	1.131,00	543	1.434,00	622	1.734,00	701	4824	1.227,00	780	1.558,00	859	1.883,00	938
4924	1.146,00	544	1.454,00	623	1.759,00	702	4924	1.248,00	781	1.586,00	860	1.918,00	939
4960	1.268,00	545	1.592,00	624	1.912,00	703	4960	1.344,00	782	1.688,00	861	2.024,00	940
5060	1.277,00	546	1.604,00	625	1.927,00	704	5060	1.362,00	783	1.712,00	862	2.054,00	941
5160	1.286,00	547	1.616,00	626	1.942,00	705	5160	1.380,00	784	1.736,00	863	2.084,00	942
5260	1.295,00	548	1.628,00	627	1.957,00	706	5260	1.398,00	785	1.760,00	864	2.114,00	943
5360	1.304,00	549	1.640,00	628	1.972,00	707	5360	1.416,00	786	1.784,00	865	2.144,00	944
5460	1.325,00	550	1.668,00	629	2.007,00	708	5460	1.437,00	787	1.812,00	866	2.179,00	945
5560	1.346,00	551	1.696,00	630	2.042,00	709	5560	1.458,00	788	1.840,00	867	2.214,00	946
5660	1.367,00	552	1.724,00	631	2.077,00	710	5660	1.479,00	789	1.868,00	868	2.249,00	947
5760	1.388,00	553	1.752,00	632	2.112,00	711	5760	1.500,00	790	1.896,00	869	2.284,00	948

Estanterías modulares de aluminio y polietileno

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

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

Estantería lineal de ancho 400 mm

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

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

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

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

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

Estanterías modulares de aluminio y polietileno

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

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

Estantería en ángulo de ancho 400 mm

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

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

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

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

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



EMM-64

Soporte mural para microondas y otros aparatos

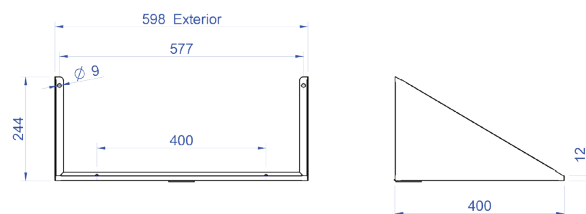
- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.



Para adaptar el espacio a tus necesidades.



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



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



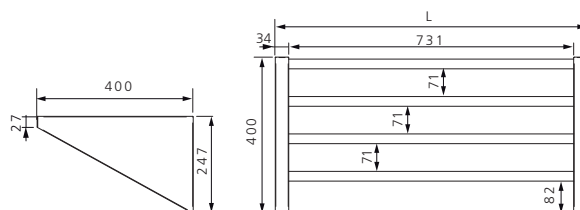
EMT

Estanterías fijas tubulares

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



Construidas totalmente en acero inoxidable



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



EML

Estanterías fijas fondo 250 mm

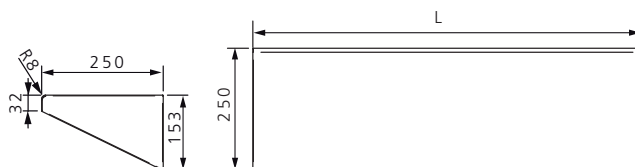
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- Estanterías con cantos redondeados.



EML fondo de 250 mm



EML fondo de 250 mm



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



EML

Estanterías fijas fondo 400 mm

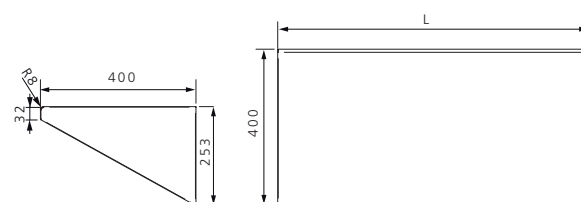
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- Estanterías con cantos redondeados.



EML fondo de 400 mm



EML fondo de 400 mm



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



edenox

Seguridad e Higiene

Armarios esterilizadores

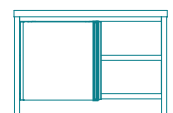
Página 82

Dispensadores de gel

Página 83

Cubos de desperdicios

Página 83





EC-14

Armarios esterilizador funcionamiento con lámpara UV

- Totalmente fabricados en acero inoxidable. Robusto, fabricado para aplicaciones profesionales.
- La radiación UV ejerce una acción fotoquímica descontaminante.
- Cesto de hilo de acero inoxidable para el almacenamiento de los cuchillos, extraíble para facilitar la limpieza en el modelo EC-14. Temporización mecánica hasta 90 minutos en el modelo EC-14.
- Fácil montaje a la pared.
- Incorporan microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- Cuba embutida con cantos sanitarios para facilitar la limpieza del interior del armario en el modelo EC-14.



Capacidad de almacenamiento de 14 cuchillos



ECO-1000

Armarios esterilizadores funcionamiento con ozono

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



Sistema de esterilización mediante ozono

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



D-65

Contenedor para desechos

- Indispensable en restaurantes fast food, buffets, self-service y terrazas.
- Robusto y resistente.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil de limpiar y mantener limpio.
- Para uso con cubos estándares, de medidas máximas 490 mm de diámetro y 600 mm de altura (cubo no incluido).
- Encimera con peto para la colocación de bandejas.
- Disponible en acabado acero inoxidable.



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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado	P.V.P. Euros €
D-65	19000556	650 x 550 x 1200	Acero inoxidable	1.350,00



DGA-I

DGVA-I

Dispensadores de gel automático

- Dosificador automático de gel líquido de pared que funciona con sensor de detección. Este modelo permite una dispensación del gel sin contacto con el dosificador.
- Dispone de bandeja de recolección de gel sobrantes.
- Modelo compacto, de fácil instalación y durabilidad asegurada. La capacidad del bote dispensador es de 1,1 l fácilmente rellenable. Funciona mediante 4 pilas.
- Se activa con la presencia de las manos y dispensa gel cada 3 segundos.
- Para la instalación se fija en pared mediante 4 taladros.
- DGVA-I es la versión para ir sobre suelo mediante una base de acero inoxidable.

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



DGP-I

Dispensadores de gel de pie

- Dispensadores de gel hidroalcohólico profesionales, diseñados para comercios, restaurantes, cocinas, y en general lugares de público acceso o donde se requiera una desinfección de superficies o manos.
- Se ofrecen dos acabados, en acero inoxidable o pintado en blanco.
- CSG, es una base en acero inoxidable para dosificador de gel. Regulable en altura lo que le permite adaptarse a diferentes tipos de dosificadores. Todos los componentes son robustos y ofrecen una calidad garantizada.
- DGP, es un dispensador accionado por pedal, de funcionamiento sencillo, muy práctico y que sea adapta a gran variedad de tipos de botes, ya que se pueden regular en altura. Incluye bandeja antigoteo y un bote de dispensador de gel de 1 litro.
- DVG y DGM es un dosificador de gel anti vandálico. El accionamiento del dispensador es mediante pedal, una solución simple, efectiva, cómoda. Además, las manos no entran en contacto con el dispensador de gel. Existen dos versiones, el modelo DVG para ser instalado en pie y el DGM para ser instalado contra pared. Incluyen un bote de dispensador de gel de 1 litro.

Modelo	Referencia	Descripción	Acabado	P.V.P. Euros €
CSG-I	19078876	Soporte para dispensador de gel	Acero inoxidable	185,00
CSG-B	19078878	Soporte para dispensador de gel	Pintado Blanco	170,00
DGP-I	19078856	Soporte para dispensador de gel accionado por pedal	Acero inoxidable	420,00
DGP-B	19078857	Soporte para dispensador de gel accionado por pedal	Pintado blanco	370,00
DVG-I	19078870	Dispensador de pie de gel antivandálico accionado por pedal	Acero inoxidable	435,00
DVG-B	19078871	Dispensador de pie de gel antivandálico accionado por pedal	Pintado blanco	390,00
DGM-I	19078858	Dispensador mural de gel antivandálico accionado por pedal	Acero inoxidable	375,00
DGM-B	19078859	Dispensador mural de gel antivandálico accionado por pedal	Pintado blanco	335,00



CUV-50

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias

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



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

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS



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

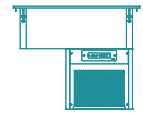


En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados a la distribución y exposición de alimentos, como buffets drop-in, armarios expositores de vinos, self-services, carros, recipientes gastronómicos y contenedores isotérmicos, ordenados alfabéticamente.



Drop-in

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



SATISFACER LOS SENTIDOS

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

MÁS QUE INGREDIENTES

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

EXPERIENCIAS ÚNICAS

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

UNA GAMA COMPLETA

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

UNA GAMA FLEXIBLE

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



Zona show cooking con soportes y cristales de protección.



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



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



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



DROP-IN edenox | En armonía con sus proyectos

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

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

UNA SOLUCIÓN PARA CADA ESPACIO



Hoteles



Gasolinera



Educación



Supermercados



Cafetería



Restaurante



Áreas de
servicio



Restauración
corporativa

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

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

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

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

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

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

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

DETALLES DE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

1

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

2

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

3

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

4

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

DISEÑO DE ALTAS PRESTACIONES



Fáciles de limpiar

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

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



Panel de control digital

Todos los 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.

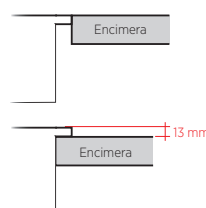
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



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:



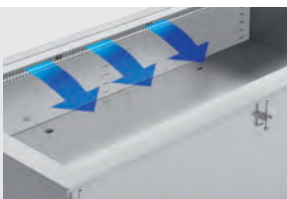
Termómetro adicional

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 sitúa.



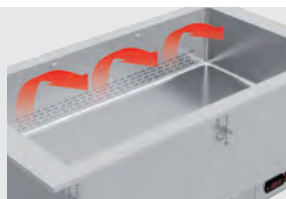
ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

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



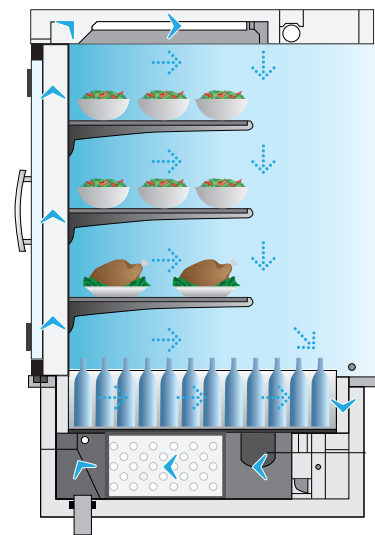
CUBAS REFRIGERADAS

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



CUBAS CALIENTES

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



VITRINAS REFRIGERADAS

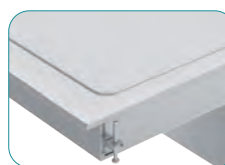
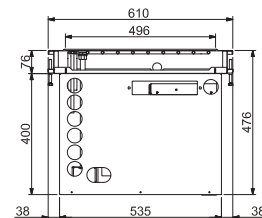
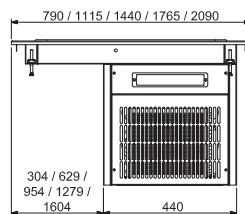
Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas,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

Placas y cubas refrigeradas

- Placas y cubas refrigeradas con unidad frigorífica incorporada, para el servicio y presentación de platos fríos, ensaladas, postres, etc.
- Fabricadas con estructura de acero inoxidable en acabado satinado.
- Incorporan panel de control único con termostato digital y encendido del elemento técnico y de la pantalla.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante R452 a.
- El enfriamiento se realiza mediante serpentín de cobre expansionado en la base de la placa, excepto la cuba con sistema ventilado.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.
- Todos los elementos fríos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público.
- Cuentan con una válvula de desagüe de 1/2".
- La temperatura de trabajo de las placas refrigeradas es de -10 °C / 5 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.



PRGI



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

Placas refrigeradas 1 nivel

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PRGI-211 HC	19092208	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	305	1.874,25
PRGI-311 HC	19092210	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	320	1.919,40
PRGI-411 HC	19092212	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	335	2.044,35
PRGI-511 HC	19092214	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	480	2.275,35
PRGI-611 HC	19092216	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	490	2.668,05

Placas refrigeradas 1 nivel sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PR-211 HC	19092209	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	-	1.284,00
PR-311 HC	19092211	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	-	1.394,40
PR-411 HC	19092213	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	-	1.409,10
PR-511 HC	19092215	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	-	1.844,85
PR-611 HC	19092217	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	-	2.081,10



PBEGI-311 HC

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

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

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

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



PR2GI-311 HC

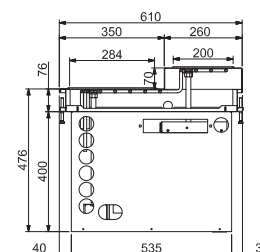
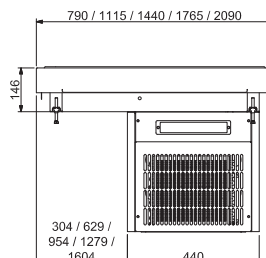
Mejora la visión y la presentación de los platos.



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



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



Placas refrigeradas 2 niveles

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PR2GI-211 HC	19097990	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305	2.203,00
PR2GI-311 HC	19092200	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	320	2.401,35
PR2GI-411 HC	19092202	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	335	2.528,40
PR2GI-511 HC	19092204	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	480	2.825,55
PR2GI-611 HC	19092206	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	490	3.311,70

Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

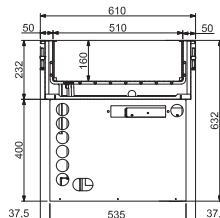
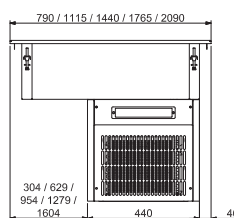
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PR2-211 HC	19092199	790	610	146	765	585	2 GN 1/1	-	1.717,00
PR2-311 HC	19092201	1115	610	146	1090	585	3 GN 1/1	-	1.788,00
PR2-411 HC	19092203	1440	610	146	1415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

Cubas refrigeradas con frío estático

- Cubas de 160 mm de profundidad con sistema de refrigeración estático.
- Diseño con aristas interiores para facilitar la máxima higiene.
- La temperatura de trabajo en la cuba es de 4 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.



CRGI-311 HC



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRGI-211 HC	19092198	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305	2.201,10
CRGI-311 HC	19092181	1115	610	632	1090	585	3 GN 1/1	325	2.318,80
CRGI-411 HC	19092183	1440	610	632	1415	585	4 GN 1/1	480	2.460,70
CRGI-511 HC	19092185	1765	610	632	1740	585	5 GN 1/1	510	2.847,90
CRGI-611 HC	19092187	2090	610	632	2065	585	6 GN 1/1	540	3.476,00



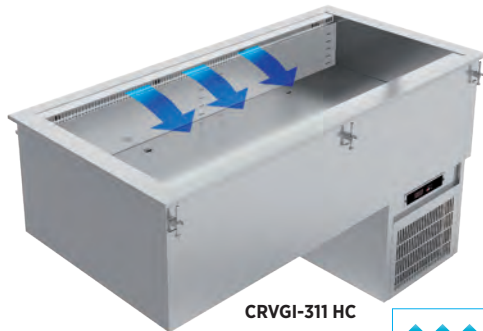
CR-311

Cubas refrigeradas con frío estático sin grupo frigorífico

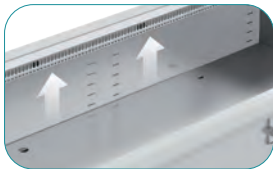
- Cubas de 160 mm de profundidad con sistema de refrigeración estático.
- Diseño con aristas interiores para facilitar la máxima higiene.
- La temperatura de trabajo en la cuba es de 2 °C / 8 °C.

Cubas refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CR-311 HC	19092182	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	-	1.843,19
CR-411 HC	19092184	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	-	2.072,09
CR-511 HC	19092186	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	-	2.402,36
CR-611 HC	19092188	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	-	2.690,12



CRVGI-311 HC

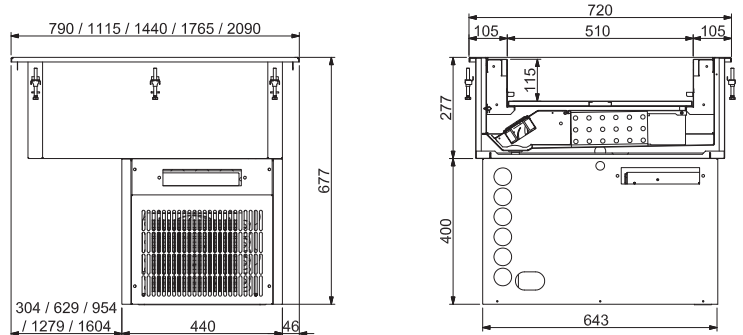


Base de exposición regulable en altura para presentar cubetas de distintas profundidades.



Cubas refrigeradas con frío ventilado

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



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRVGI-311 HC	19092190	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	395	3.265,90
CRVGI-411 HC	19092192	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	535	3.703,70
CRVGI-511 HC	19092194	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	710	3.786,20
CRVGI-611 HC	19092196	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	760	4.721,20

Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRV-311 HC	19092191	1115	720	348	1090	690	3 GN 1/1	-	2.293,50
CRV-411 HC	19092193	1440	720	348	1415	690	4 GN 1/1	-	2.599,30
CRV-511 HC	19092195	1765	720	348	1740	690	5 GN 1/1	-	2.795,10
CRV-611 HC	19092197	2090	720	348	2065	690	6 GN 1/1	-	3.696,00



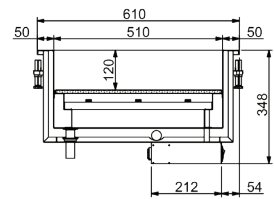
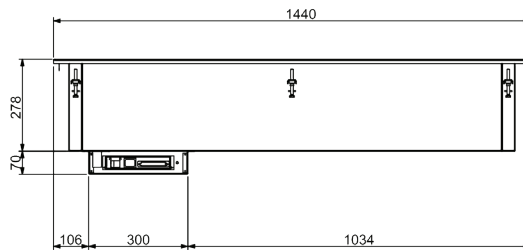
CNH-411

Cuba de hielo

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



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



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



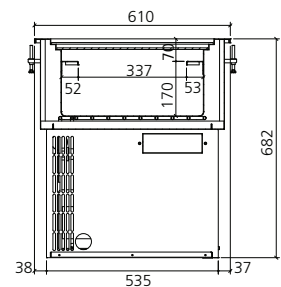
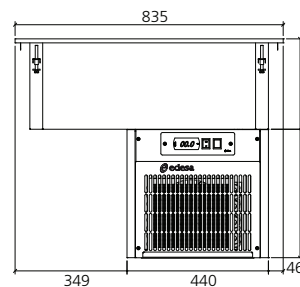
CMCGI

Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada para la exposición de productos congelados, especialmente helados envasados o a granel.
- Temperatura de trabajo -15 °C / -18 °C.
- Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad cubetas	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CMCGI HC	19092180	835	610	682	810	585	4 CH 1/3	245	2.575,67

Cubas baño maría

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

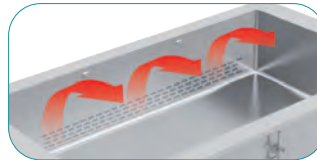
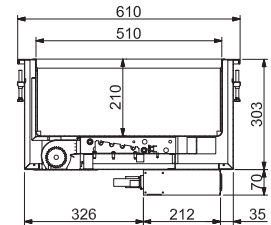
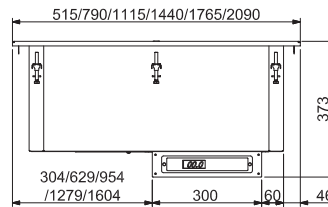


CBMS-411



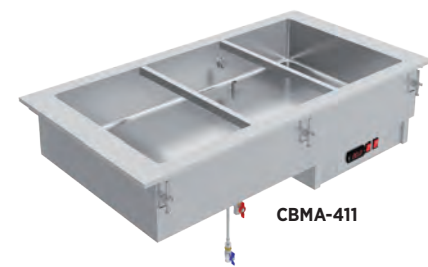
Cubas baño maría con calor seco ventilado

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



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

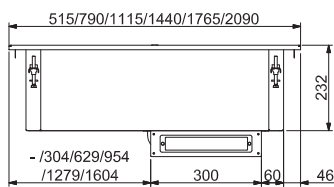
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMS-311	19017045	1115	610	373	1090	585	3 GN 1/1	1550	1.860,10
CBMS-411	19011515	1440	610	373	1415	585	4 GN 1/1	2050	2.207,70
CBMS-511	19017046	1765	610	373	1740	585	5 GN 1/1	3080	2.420,00
CBMS-611	19052169	2090	610	373	2065	585	6 GN 1/1	3012	2.822,00



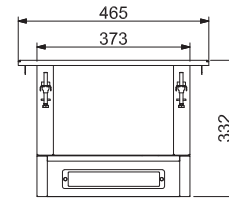
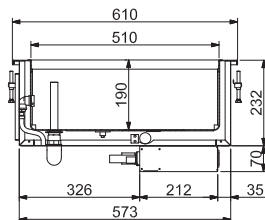
CBMA-411

Cubas baño maría con agua

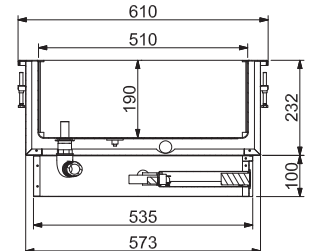
- Cubas baño María funcionamiento con agua de 190 mm de profundidad.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 90 °C.
- Para el llenado de la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



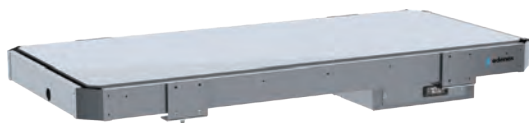
CBMA-211 / 311 / 411 / 511



CBMA-111



Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMA-111	19011007	465	610	302	440	585	1 GN 1/1	1025	1.527,90
CBMA-211	19010924	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1525	1.768,80
CBMA-311	19010746	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2025	2.104,00
CBMA-411	19012491	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2525	2.560,80
CBMA-511	19010747	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3045	3.010,70
CBMA-611	19052170	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3570	3.075,00

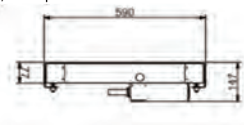
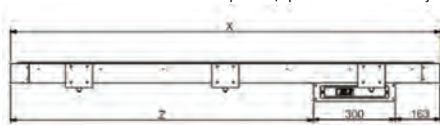


PBEC-211

Placa caliente para pegado bajo encimera

New

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



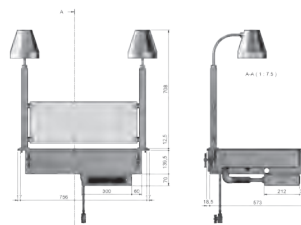
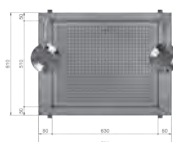
Modelo	Referencia	Medidas exteriores mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
PBEC-211	19092269	611 x 590 x 147	2 x GN1/1	0.905	1.150,00
PBEC-311	19092270	936 x 590 x 147	3 x GN1/1	1.355	1.290,00
PBEC-411	19092271	1261 x 590 x 147	4 x GN1/1	1.805	1.450,00
PBEC-511	19092272	1586 x 590 x 147	5 x GN1/1	2.255	1.650,00
PBEC-611	19092273	1911 x 590 x 147	6 x GN1/1	2.710	1.800,00



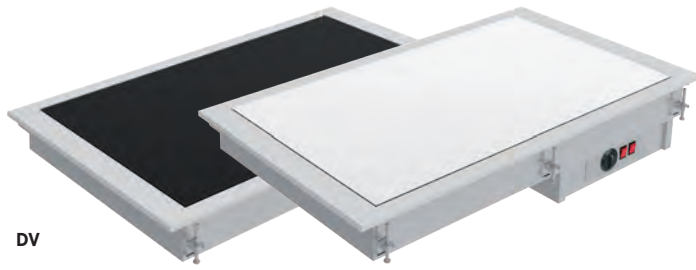
TRCBMA-211

Estación buffet trinchante

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



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



DV

DV-W

Placas calientes vitrocerámicas

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

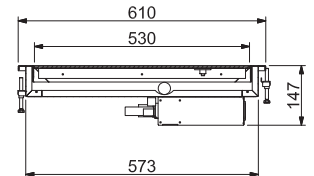
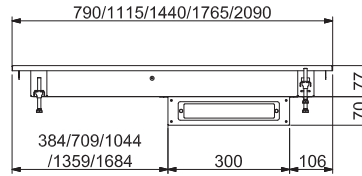


Conjunto formado por: DV-411+PC-411+CC-411.

Pueden instalarse pantallas de luz y calor en la estructura de la placa vitrocerámica para proteger, iluminar y calentar los productos expuestos.



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

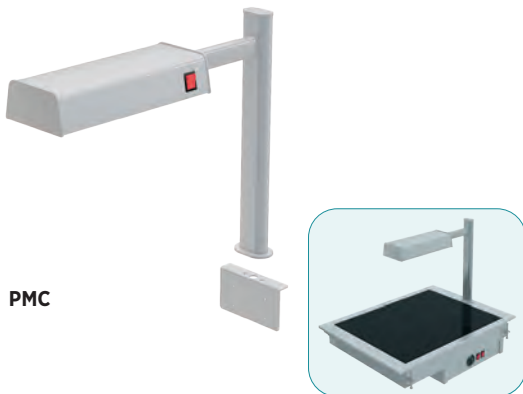


Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV-211-S	19011463	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Negro	905	1.765,00
DV-311-S	19011466	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1355	2.069,00
DV-411-S	19011055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

Pantalla mantenedora de calor para usos varios

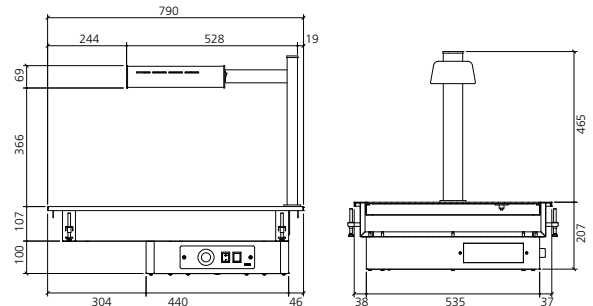
- Pantalla mantenedora de calor fabricada en acero inoxidable.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 32 mm.
- Incorporan patinas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Drop- In edenox o sobre cualquier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

- La pantalla incorpora interruptor ON/OFF para dar más posibilidades en la exposición de productos.
- La pantalla se suministra desmontada de la placa.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.



PMC

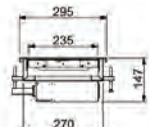
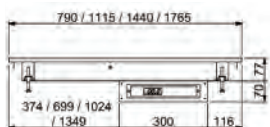
DV-211-S + PMC



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



DV3-311-S



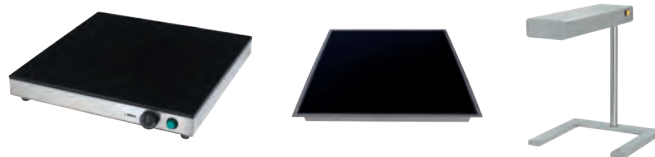
Placas calientes vitrocerámicas showcooking

- Especialmente diseñada para exponer y distribuir alimentos calientes, presentados en platos, tras su preparación en un mueble show-cooking.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa que permiten alcanzar una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular en toda la superficie.
- Cristal vitrocerámico negro.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Panel de control con 1 metro de cable para poder ser instalado en el lateral o incluso sobre otros elementos, como puede ser el mueble sobre el que está encastrado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa vitrocerámica.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Temperatura de trabajo en la placa vitrocerámica: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.

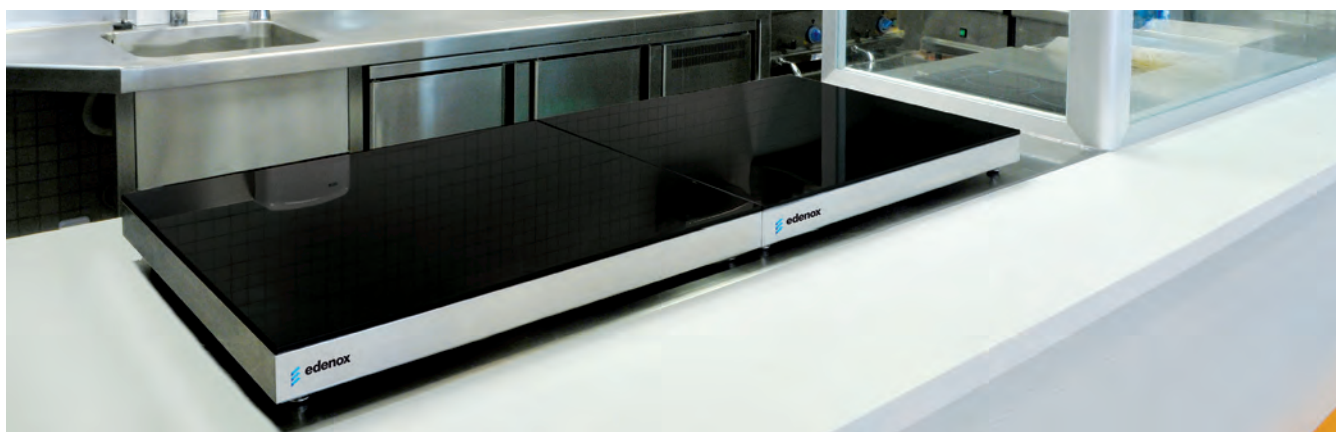
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV3-211-S	19080844	790	295	147	765	282	2 GN 1/1	Negro	260	1.428,00
DV3-311-S	19080846	1115	295	147	1090	282	3 GN 1/1	Negro	360	1.667,00
DV3-411-S	19080847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

Placas calientes de sobremesa

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



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



Inducción de encastre

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



VITRINAS DROP-IN

Diseño elegante con altas prestaciones

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



LA GAMA MÁS AMPLIA DE VITRINAS

edenox le ofrece una de las gamas más completas de vitrinas encastrables:

Vitrinas refrigeradas, neutras y calefactadas le permitirán resolver sus proyectos con un excelente resultado.



**VITRINA CÚBICA
REFRIGERADA**
3GN - 4 GN



**VITRINA CURVA
REFRIGERADA**
3GN - 4 GN



**VITRINA CURVA
CALIENTE**
3GN - 4 GN



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



VITRINAS REFRIGERADAS CON BASE REGULABLE

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

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



SISTEMA DE FRÍO DINÁMICO Y EFICIENTE

Sistema de doble cristal en la parte posterior por el que circula constantemente, una cortina de aire frío proveniente de los ventiladores de la cuba.

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



CRISTALES DE SEGURIDAD

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

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



PANEL DESMONTABLE

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

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



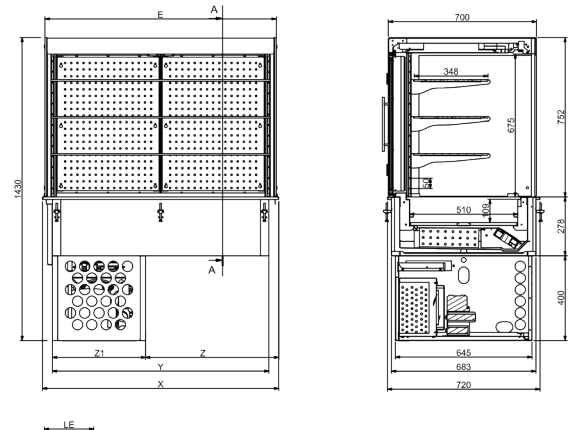
VCRA-CV-CT-411

Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

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



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



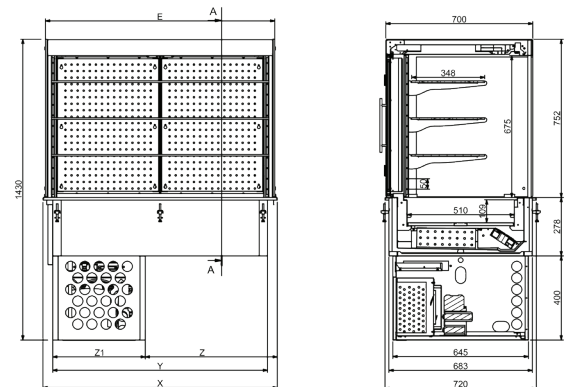
Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VCRA-CV-CT-311 HC	19092219	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina	7.004,00
VCRA-CV-CT-411 HC	19092220	1440	720	1547	1430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



VCRM-CV-CT-411

Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

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



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



VRA-CV

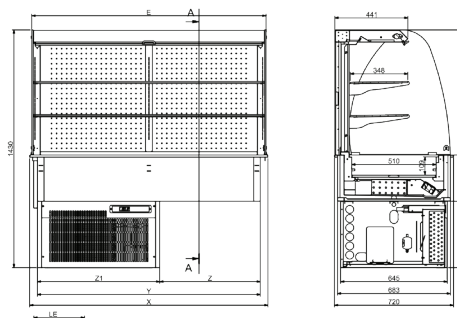


Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
 - En la cuba: 0 °C / 4 °C
 - En zona de vitrina abierta: 5 °C / 10 °C

• Se presentan tres posibilidades de Vitrinas:

1. Vitrina abierta lado cliente, modelos VRA-CV
2. Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRA-CV-CT
3. Vitrina cerrada lado cliente, modelos VRC-CV-CR



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VRA-CV-311 HC	19092224	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente	7.242,40
VRA-CV-411 HC	19092226	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente	7.888,10
VRA-CV-CT-311 HC	19092229	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina	7.580,10
VRA-CV-CT-411 HC	19092231	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina	8.297,30
VRC-CV-CR-311 HC	19092227	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	850	Cerrada lado cliente	7.207,20
VRC-CV-CR-411 HC	19092228	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Cerrada lado cliente	8.043,20



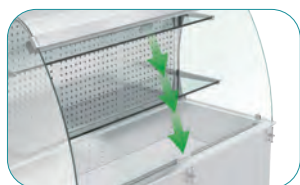
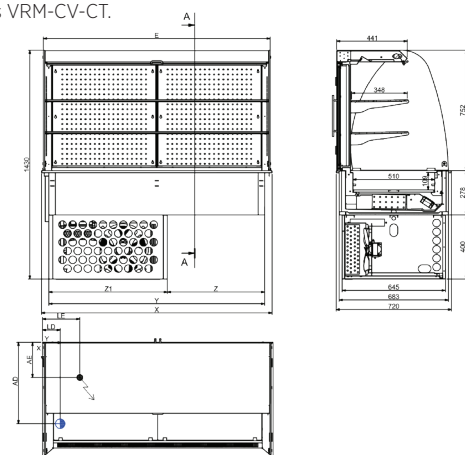
VRM-CV

Vitrinas refrigeradas murales ventiladas

- Parte posterior cerrada con cámara para el paso de aire frío.
- La carga y el servicio de los productos se realiza por la parte frontal.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
 - En la cuba 0 °C / 4 °C.
 - En zona vitrina 5 °C / 10 °C

• Existen dos posibilidades de vitrinas:

- Vitrina abierta lado cliente, modelos VRM-CV.
- Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRM-CV-CT.



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

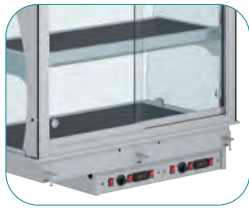
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VRM-CV-311 HC	19092232	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente	6.435,00
VRM-CV-411 HC	19092233	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente	7.375,50
VRM-CV-CT-311 HC	19092234	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina	8.083,90
VRM-CV-CT-411 HC	19092235	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina	7.775,90



Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

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

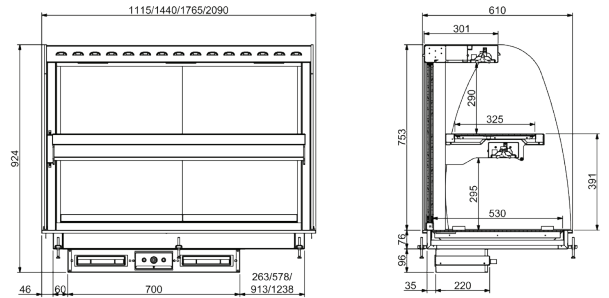
VCA-PV-EC-311



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastramiento (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCA-PV-EC-311	19018957	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105	7.040,00
VCA-PV-EC-411	19018958	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780	7.544,00



Vitrina curva caliente mural

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

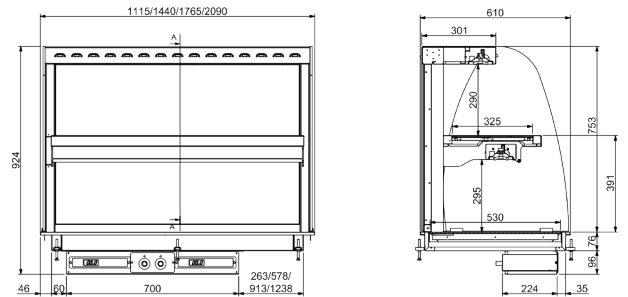
VCM-PV-EC-311



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



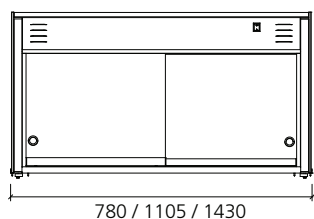
Vista del elemento cerámico infrarrojo



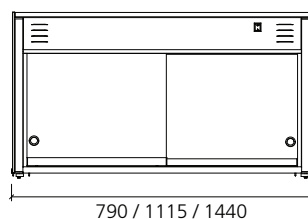
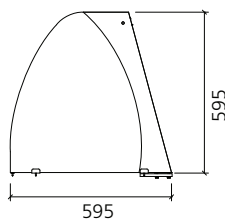
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastramiento (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCM-PV-EC-311	19030424	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105	6.789,00
VCM-PV-EC-411	19030428	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780	7.292,00



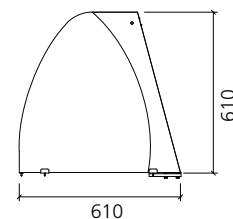
- La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos Drop-In edenox como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.
- Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.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



Modelos sin base VIC, VIAC, VIL y VIAL



Modelo con base VFIL



VIC

Vitrinas con iluminación y calefacción sin base

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

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



VIL

Vitrinas cerradas con iluminación sin base

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción	P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto				
VIL-211	19017074	780	595	595	2 GN 1/1	25	Cerrada con iluminación y sin base	2.309,00
VIL-311	19010754	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Cerrada con iluminación y sin base	2.608,00
VIL-411	19017075	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Cerrada con iluminación y sin base	2.862,00



1

**PANTALLAS CURVAS
SOPORTES REDONDOS
CRISTALES CURVOS**

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

PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES

Tipos de pantallas y cristales



Tres formas de cristales para las pantallas, curva, recta frontal y recta central. La forma del cristal es un elemento de la decoración del local. No sólo cumple una función de protección, sino de personalidad. Y no hay un local igual. Por ello los tipos, formas y dimensiones de los cristales, juntamente con las formas de los soportes y el tipo de iluminación multiplican las opciones del diseño.

Tipos de Iluminación



- **La iluminación en LED** aporta gran durabilidad, ahorro energético y menor transmisión de calor. Su resistencia a las condiciones de temperaturas en refrigeración o en temperaturas de mantenimiento de calor las hace ideales para su uso en presentación o exposición de alimentos.
- **Dos tipos de pantallas** de calor en función del tipo de alimento a conservar, del tiempo de funcionamiento de la pantalla y de la potencia necesaria. Pantallas de mantenimiento con halógenos o con tecnología de calor por infrarrojo cerámicos de alta eficiencia.

Pantallas con termostato



Para que los usuarios puedan visualizar la temperatura de los alimentos en las zonas de servicio, las pantallas pueden incorporar un termómetro digital. Sensación de seguridad y confianza en el servicio de comidas.

Tipos de Soportes

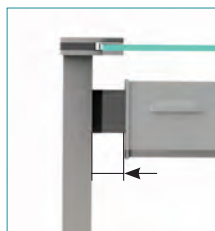


Dos estéticas diferentes de soportes. **Formas redondeadas o formas rectas.** Emplean el mismo sistema de fijación a los cristales y al soporte. Durabilidad asegurada por el exclusivo sistema de fijación. Los soportes se montan en la encimera mediante platinas roscadas y en los cristales mediante mordazas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



2

PANTALLAS RECTAS
SOPORTES RECTOS
CRISTALES RECTANGULARES



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





Pantallas con iluminación

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



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



Pantallas con luz y calor

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



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



Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

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



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



Soportes neutros para cristales de protección

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P Euros €
		largo	ancho	alto	
SPCC	19012493	75	85	480	276,00

Cristales curvos para pantallas y soportes

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



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



PL-R-411

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

Pantallas con iluminación

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



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



PC-R-411

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

Pantallas con luz y calor

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



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



PC-R-411 C

Detalle cristal
cerámico

Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

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



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



SPCC-R

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

Soportes

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



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



CC-R-411-1C

Cristal frontal

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



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

Cristal central

- Visera 2 laterales.



CC-R-411-2C

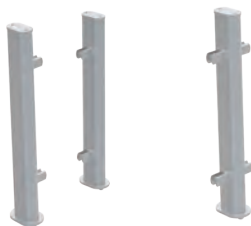


CC-R-411-2C + PC-R-411

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

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.



SPCF-L.

Conjunto de 2 soportes laterales.

SPCF-C.

Soporte central.

Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

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

Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

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

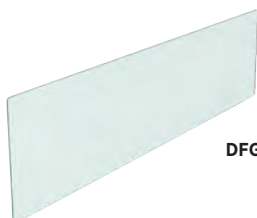


Soportes laterales SPCF-L + Cristal recto protector DFG.

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

Cristales rectos-protectores verticales

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

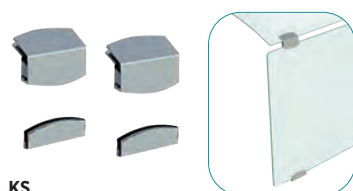


DFG



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

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



KS

Kit de soportes para la colocación de cristales protectores

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P Euros €
KS	19011516	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores tipo CC	75,90

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS PARA BUFFET. DROP-IN

DISPENSADOR
NEUTRO DE
CESTAS DE
VAJILLA

DISPENSADOR
NEUTRO DE
CESTAS DE
VAJILLA

CUBETAS
GASTRONORM



PCIC

Kit termómetro digital para colocación en las pantallas

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

Modelo	Referencias	Dim. exteriores largo (mm)	Dim. exteriores ancho (mm)	Dim. exteriores alto (mm)	Descripción	P.V.P Euros €
PCIC	19068759	132	84	70	Interruptor	59,00
PCTD/C	19095602	132	84	70	Termómetro	82,00
PCTI/C	19095603	132	84	70	Interruptor + termómetro	100,00



DCN-55

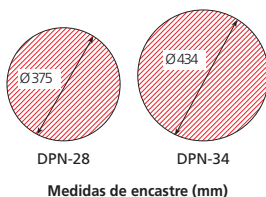
Dispensador neutro de cestas de vajilla

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

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



DPN-28



Medidas de encastre (mm)

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	P.V.P Euros €
DPN-28	19000880	391 x 730	de 180 a 280 mm	507,00
DPN-34	19000883	451 x 730	de 240 a 340 mm	623,00



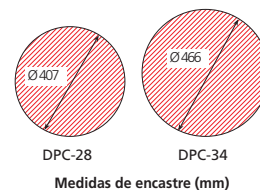
DPC-28



DPC-28 + TDP-28

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.



Medidas de encastre (mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P Euros €
DPC-28	19000879	420 x 730	de 180 a 280 mm	1.091,00
DPC-34	19000873	480 x 730	de 240 a 340 mm	1.146,00



TDP-28

TDP-34

Tapas para dispensadores de platos

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P Euros €
TDP-28	19001964	100 x 100 x 100	82,00
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60	85,00



CHD

Chafing dish Baños María de sobremesa

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



CHD-E



ECHD-E-EL

Encastrable, pensado para aplicaciones en buffet



Elemento eléctrico ELC



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

Modelo	Referencia	Descripción	Tensión (V)	Funcionamiento	Medidas totales (mm)	Medidas de encastre (mm)	P.V.P Euros €
CHD	19000305	Con tapa extraíble	-	Alcohol	430 x 690 x 300		399,00
CHD-E	19000303	Con tapa escamoteable	-	Alcohol	430 x 700 x 480		764,00
CHD-E-EL	19000304	Con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 600 W	430 x 700 x 480		1.024,00
CHD-EL	19045191	Drop-in, con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	410 x 640 x 420	400 x 575 x 170	657,00
ELC	19000897	Elemento eléctrico para CHD y CHD-E	230/1/50-60 Hz	600 W	300 x 200 x 30		262,00



CONSULTE NUESTRA SECCIÓN DE SNACK ENCASTRABLE

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

Consulte nuestra sección de snack encastrable



Cocina a gas



Cocina vitrocerámica



Freidora eléctrica



Cocedor de pasta



Vinacotecas

Vinacotecas centrales enolux

página 120

Vinacotecas murales enolux

página 121

Armarios de vinos

página 122



EXPOSICIÓN DEL VINO

DISEÑO DE VANGUARDIA PARA LA DEGUSTACIÓN VISUAL DEL VINO.

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

El fuerte incremento en el consumo y la curiosidad de los clientes por descubrir nuevos sabores, ha generado la necesidad de presentar el vino más allá de las listas o cartas, **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.





**UN SISTEMA MODULAR PARA
DECORAR Y EXPONER.**

DISEÑO 360°

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



DISEÑO MODULAR

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

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



AISLAMIENTO

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

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

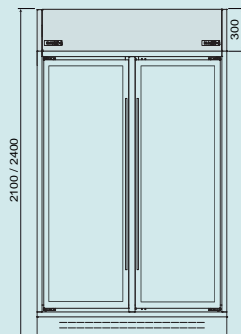


DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

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

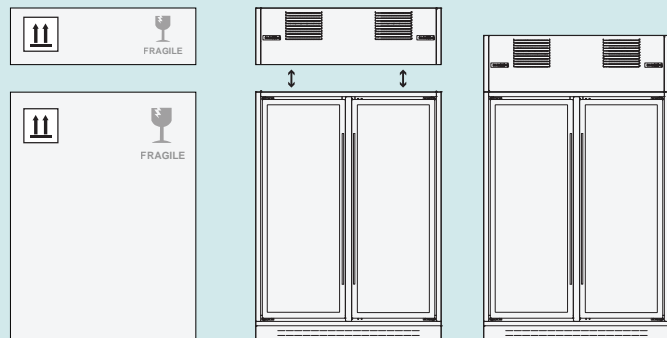


VERSIÓN REMOTA



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

DISEÑO INTELIGENTE



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



DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



EVAPORADORES CON SISTEMA VENTILADO

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



TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE

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

ILUMINACIÓN

LED

ILUMINACIÓN LED EN TODAS LAS ESQUINAS.

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



MÁXIMA SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN

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



WI-2C-BLA-26



WI-2C-GRE-23

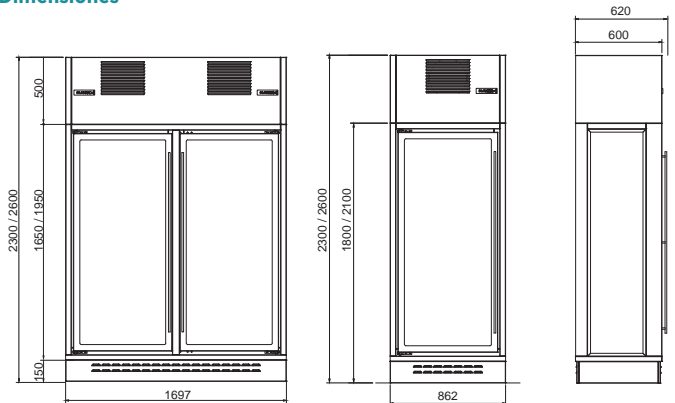


WI-1C-BLA-23

VINACOTECA CENTRAL DE UNA O DOS PUERTAS

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

Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	Nº puertas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
WI-1C-GRE-23 TR HC	19092438	862 x 632 x 2300	Gris	1	1490	10.696,00
WI-2C-GRE-23 TR HC	19092439	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2980	18.309,00
WI-1C-BLA-23 TR HC	19092440	862 x 632 x 2300	Negro	1	1490	10.696,00
WI-2C-BLA-23 TR HC	19092441	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2980	18.309,00
WI-1C-GRE-26 TR HC	19092442	862 x 632 x 2600	Gris	1	1605	11.137,00
WI-2C-GRE-26 TR HC	19092443	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2980	19.392,00
WI-1C-BLA-26 TR HC	19092444	862 x 632 x 2600	Negro	1	1605	11.137,00
WI-2C-BLA-26 TR HC	19092445	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3190	19.442,00

MURALES



WI-2W-GRE-26



WI-2W-BLA-23

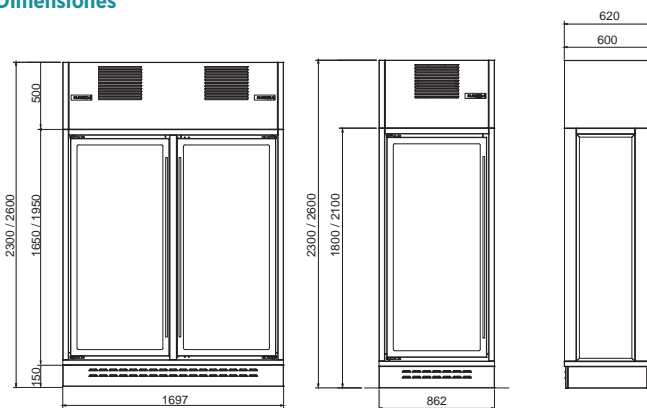


WI-1W-GRE-23

VINACOTECA MURAL DE UNA O DOS PUERTAS

- La pared posterior está fabricada en acero, ideal para colocarse en paredes.
- 2 alturas disponibles: 2600 mm y 2300 mm: La capacidad de botellas en las vinotecas es variable en función del diseño escogido. Ver "Accesorios Vinotecas".
- Las vinotecas se entregan sin estantes. En "accesorios vinotecas" 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 vinotecas se entregan sin estantes. En "accesorios vinotecas" se debe escoger la configuración de estantes más adecuado para cada proyecto.
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.
- Los modelos de dos puertas cuentan con termostatos independientes en cada cuerpo para crear ambientes independientes.

Dimensiones



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

ACCESORIOS VINACOTECAS ENOLUX

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



Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo (2300/2600 mm)	P.V.P. Euros €
DM-20-23	19067995	7	9	63	1.649,00
DM-20-26	19067996	7	11	77	1.812,00
Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo (2300/2600 mm)	P.V.P. Euros €
DS-90	19067997	42	3 / 4 estantes	168 / 210 (usando la base de la vinacoteca)	290,00
DS-0-90	19067998	8	9 / 11 estantes	72 / 108	358,00
DS-0-180	19067999	8	9 / 11 estantes	72 / 108 (usando la base de la vinacoteca)	215,00
DS-20	19068000	9	9 / 11 estantes	81 / 99	215,00
DM-90	19068001	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg	233,00
GA-10	19068007	10 kg (embutido)			28,00

ARMARIOS EXPOSITORES DE VINOS

Los armarios conservadores de vino edenox actúan como bodegas climatizadas que además de mantener una temperatura adecuada de servicio, son elementos decorativos con un diseño elegante y moderno que favorece

el reclamo de clientes para un artículo indispensable en cualquier carta de restaurantes y restauración casual.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

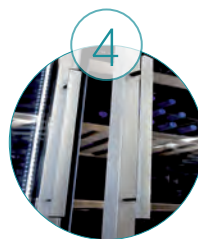
1. CERRADURA
2. ESTANTES DE MADERA COMO OPCIONAL
3. CRISTAL AHUMADO CON FILTRO UV
4. ELEGANTE PANEL DE CONTROL



Cerradura en la parte superior



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



Tirador robusto en acero inoxidable.



Cristal ahumado con filtro UV.



APV-1202-C



APV-601-C

ARMARIO EXPOSITOR DE VINO

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

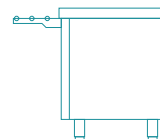


Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Temperatura trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APV-501-C	19042793	1	119	0,225	+5 +16 °C	570 x 505 x 950	1.127,00
APV-601-C	19042794	1	399	0,257	+5 +16 °C	655 x 620 x 1850	1.628,00
APV-1202-C	19042795	2	798	0,292	+5 +16 °C	655 x 1240 x 1850	3.204,00



Self-service

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



| ELEMENTOS MODULARES ADAPTADOS A CADA ESPACIO Y NECESIDAD



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

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

MUEBLES NEUTROS					
	Mueble dispensador de platos 2 pozos	Mueble dispensador de platos 1 pozo	Carros calientes dispensadores de platos	Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla	Mueble ángulo 45° externo



Self-Service

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

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

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

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

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

DETALLES DE LA GAMA

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



DETALLES DE LA GAMA



Encimeras fabricadas en acero inoxidable



Elementos diseñados y fabricados para el trabajo diario



Elementos disponibles con reserva o sin reserva



SSCRR-16

Muebles con cuba refrigerada superior

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (kW)	Reserva inferior	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSCR-12	19078741	1200 x 700 x 850	3	0,285	No	230V-50/60Hz	2.785,00
SSCR-16	19078742	1600 x 700 x 850	4	0,285	No	230V-50/60Hz	3.077,00
SSCRR-12	19078743	1250 x 760 x 930	3	0,635	Sí	220V-50Hz	4.059,00
SSCRR-16	19078744	1650 x 760 x 930	4	0,635	Sí	220V-50Hz	4.319,00



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 y aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³ para asegurar una conservación óptima.
- Gracias a su diseño, nuestros equipos pueden alcanzar una temperatura en la parte superior de la placa de -4 °C a +4 °C y de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, en ambientes de hasta 32 °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 y, como opción, se puede solicitar el correbandejas, que se suministrará desmontado del mueble. En la parte superior, también puede instalar pantallas de luz y todo tipo de cristales para una presentación más atractiva de sus productos.
- Con nuestro equipo, usted puede estar seguro de que sus alimentos y bebidas se mantendrán frescos y la temperatura ideal durante todo el día.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (kW)	Reserva inferior	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSPF-12	19078746	1200 x 700 x 850	3	0,285	No	230V-50/60Hz	2.737,00
SSPF-16	19078747	1600 x 700 x 850	4	0,285	No	230V-50/60Hz	2.916,00
SSPFR-12	19078749	1200 x 725 x 850	3	0,635	Sí	220V-50Hz	3.960,00
SSPFR-16	19078750	1600 x 725 x 850	4	0,635	Sí	220V-50Hz	4.211,00



SSVF-16

Vitrinas refrigeradas

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Potencia (kW)	Temperatura de trabajo (°C)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSVF-16	19092507	1590 x 650 x 1000	Para instalar sobre SSCRR-16 o SSPFR-16	0,505	+4 +12 °C	230V-50Hz	3.854,00
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	4.184,00



SICR-16

Mueble isla central con cuba refrigerada o placa fría superior

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



SICR-16 + SSIL-16

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (kW)	Tipo	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSICR-16	19105815	1600 x 700 x 850	0,285	Cuba refrigerada	230/1/50 Hz	4.120,00



SSBMRS-12



Muebles baño María seco (con y sin reserva)

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Reserva inferior	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSBMS-12	19092501	1200 x 700 x 850	3	No	1,5	230V-50/60Hz	2.664,00
SSBMS-16	19092502	1600 x 700 x 850	4	No	1,6	230V-50/60Hz	3.002,00
SSBMRS-12	19092503	1200 x 700 x 850	3	Sí	2,6	230V-50Hz	3.176,00
SSBMRS-16	19092505	1600 x 700 x 850	4	Sí	3	230V-50Hz	3.660,00



SSBM-12



Muebles baño María con agua (con y sin reserva)

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Reserva inferior	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSBM-12	19092479	1200 x 700 x 850	3	No	2,1	220V-50/60Hz	2.732,00
SSBM-16	19078740	1600 x 700 x 850	4	No	2,1	230/400V-50/60Hz	3.078,00
SSBMR-12	19092500	1200 x 700 x 850	3	Sí	3,5	230V-50/60Hz	3.254,00
SSBMR-16	19078426	1600 x 700 x 850	4	Sí	3,5	230/400V-50/60Hz	3.751,00



SIBM-411



Calefacción de la cuba con resistencias de sílice.



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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSIBM-16	19105816	1600 x 700 x 850	4	2,1	230-400/3/50-60Hz	3.454,00



SSMC-12



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

Mesas calientes

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSMC-12	19078706	1200 x 700 x 850	3,100	230V-50/60Hz	2.345,00
SSMC-16	19078707	1600 x 700 x 850	3,100	230V-50/60Hz	2.624,00



Mesas neutras

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
SSMN-8	19092525	800 x 700 x 850	Sin puertas	1.061,00
SSMN-12	19078708	1200 x 700 x 850	Sin puertas	1.350,00
SSMN-16	19078709	1600 x 700 x 850	Sin puertas	1.533,00
SSMN-8-P	19092526	800 x 700 x 850	Con puertas	1.117,00
SSMN-12-P	19092508	1200 x 700 x 850	Con puertas	1.422,00
SSMN-16-P	19092509	1600 x 700 x 850	Con puertas	1.614,00



SSDPN-4



SSDPCN-4



Panel de control posterior.



SSDPC-8



SSDPC-4

Muebles dispensadores de platos a nivel constante

- Muebles diseñados para almacenar y servir platos calientes o a temperatura ambiente.
- Modelos con sistema de calefacción para platos calientes y modelos sin calefacción para platos neutros. Existen muebles de 1 columna y de 2 columnas dispensadores de platos. Sistema de regulación para varias medidas de platos. La regulación del Ø deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía de apilamiento de los platos.
- 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. En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.
- El correbandejas, de 400 mm ó 800 mm, debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble. Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos. Capacidad de 40/45 platos por columna.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Mueble caliente	Potencia (kW)	Columnas	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SSDPN-4	19092517	400 x 700 x 850	No	-	1		1.841,00
SSDPN-8	19092518	800 x 700 x 850	No	-	2		2.379,00
SSDPC-4	19092519	400 x 700 x 850	Sí	0,48	1	220V-50/60 Hz	2.383,00
SSDPC-8	19092520	800 x 700 x 850	Sí	0,96	2	220V-50/60 Hz	3.255,00
TDP-28	19001964	100 x 100 x 100	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm				82,00



SSMNU-12



Elemento para carro dispensador de platos

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

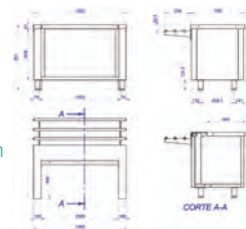


SMNU-12 + CPC 2-28



CPC 2-28 + 2 TPD-28

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SSMNU-12	19092516	1200 x 700 x 850	1.460,00



Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.

Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla

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



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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SSDCN-8	19104142	800 x 700 x 875	2.591,00

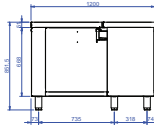


SSC-D

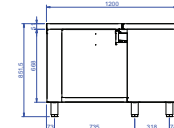
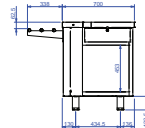


Muebles para caja

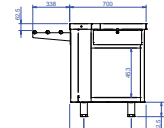
- Diseñados para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- Dotados de un cajón con llave.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores. Totalmente fabricados en acero inoxidable.
- El correbandejas (de 1200 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado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



SSC-D



SSC-I



Modelo	Referencia	Descripción	Descripción	P.V.P. Euros €
SSC-D	19092510	1200 x 700 x 850	Caja derecha	1.288,00
SSC-I	19092511	1200 x 700 x 850	Caja izquierda	1.288,00

Decoración en panel frontal

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



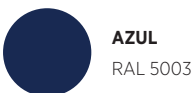
Panel gris



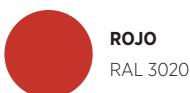
Panel azul

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

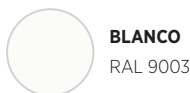
Colores Lisos



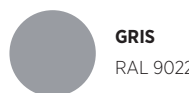
AZUL
RAL 5003



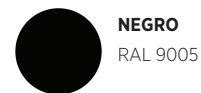
ROJO
RAL 3020



BLANCO
RAL 9003



GRIS
RAL 9022



NEGRO
RAL 9005



SSAE-90

Muebles de ángulo

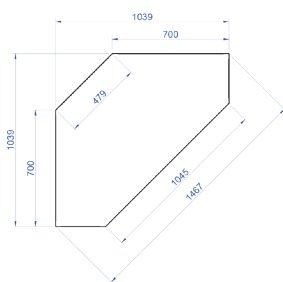
- Existen modelos para formar ángulos internos y externos de 90° y de 45°.
- Están adaptados para el acoplamiento de dos elementos dispuestos en ángulo, manteniendo la continuidad del correbandejas.
- Los ángulos internos no necesitan correbandejas (ver dibujos).
- El correbandejas para los muebles de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



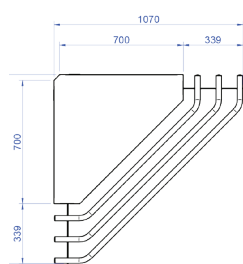
Mueble ángulo 90° externo



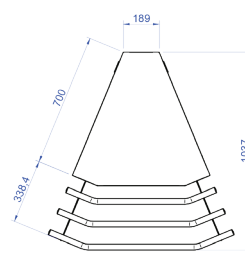
Los muebles de ángulo interno incorporan estante intermedio.



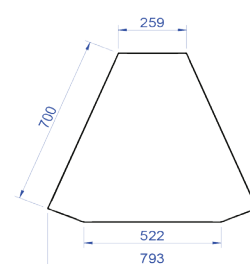
SSAI-90



SSAE-90



SSAE-45



SSAI-45

Modelo	Referencia	Descripción	Descripción	P.V.P. Euros €
SSAE-45	19092514	Ángulo externo 45°	725 x 702 x 850	1.057,00
SSAI-45	19092515	Ángulo interno 45°	793 x 702 x 850	1.071,00
SSAE-90	19092512	Ángulo externo 90°	731 x 731 x 850	1.495,00
SSAI-90	19092513	Ángulo interno 90°	1039 x 1039 x 850	1.455,00



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	P.V.P. Euros €
SSSLP-6	19092533	630 x 350 x 350	Estante colgante para colocar platos	221,00



SSTPC

Tolva de pan y cubertero

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



SSDVTPC con estantería para bandejas y manteles o servilletas.



SSDV-6

Dispensador de vasos

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



SSDV-3 Dispensador de vasos de sobremesa

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SSDVS-3	19092524	Dispensador de vasos 4 estantes sobremesa	741 x 690 x 847	864,00
SSDV-6	19092522	Dispensador de vasos 6 estantes	800 x 700 x 1385	1.394,00
SSTPCS	19092523	Tolva de pan y cubertero sobremesa	702 x 680 x 725	750,00
SSTPC	19092521	Tolva de pan y cubertero	800 x 700 x 1345	1.394,00
SSDVTPC	19095766	Tolva de pan, cubertero y dispensador de vasos	1600 x 700 x 1385	1.950,00



SSCB-16

Correbandejas

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



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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
SSCB-4	19092527	400 x 347 x 140	Lineal de 400 mm	196,00
SSCB-8	19092528	800 x 347 x 140	Lineal de 800 mm	224,00
SSCB-12	19092529	1200 x 347 x 140	Lineal de 1200 mm	244,00
SSCB-16	19092530	1600 x 347 x 140	Lineal de 1600 mm	300,00
SSCBAE-90	19092531	1503 x 340 x 140	Angular exterior de 90°	451,00
SSCBAE-45	19092532	975 x 340 x 140	Angular exterior de 45°	405,00

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

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

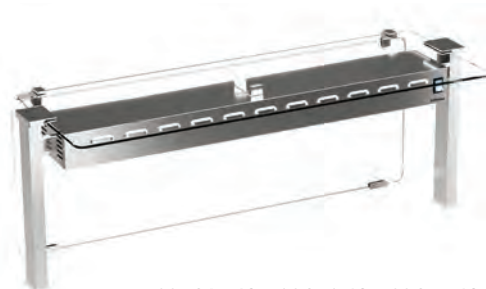


SSCRS-16 + SSCRF-16 + SS-SCS

Soportes y cristales para pantallas neutras

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

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SS-SCS	19102680	Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores .	360 x 300 x 98	276,00
SSCRF-12	19098439	Cristal recto-protectores verticales	1083 x 371 x 132	304,00
SSCRF-16	19098450	Cristal recto-protectores verticales	1083 x 371 x 132	335,00
SSCRS-12	19098437	Cristal recto	1083 x 371 x 132	259,00
SSCRS-16	19098438	Cristal recto	1083 x 371 x 132	373,00



SSECAL-16 + SSCRS-16 + SSCRF-16

Pantallas con luz o con luz y calor

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores(mm)	Potencia (kW)	Tipo	P.V.P. Euros €
SSEL-12	19092548	1180 x 165 x 420	0,017	Luz	466,00
SSEL-16	19092549	1580 x 165 x 420	0,018	Luz	506,00
SSECAL-12	19092546	1180 x 165 x 420	0,800	Luz y calor	474,00
SSECAL-16	19092547	1580 x 165 x 420	1,350	Luz y calor	590,00



Ruedas

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
S4R	19004383	380 x 152 x 127	4 ruedas, 2 con freno	178,00



FPCF-11

Fondos perforados para cubas frías

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



Conjunto de 4 fondos GN 1/1.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
FPCF-11	19000040	500 x 310 x 10	66,00



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.

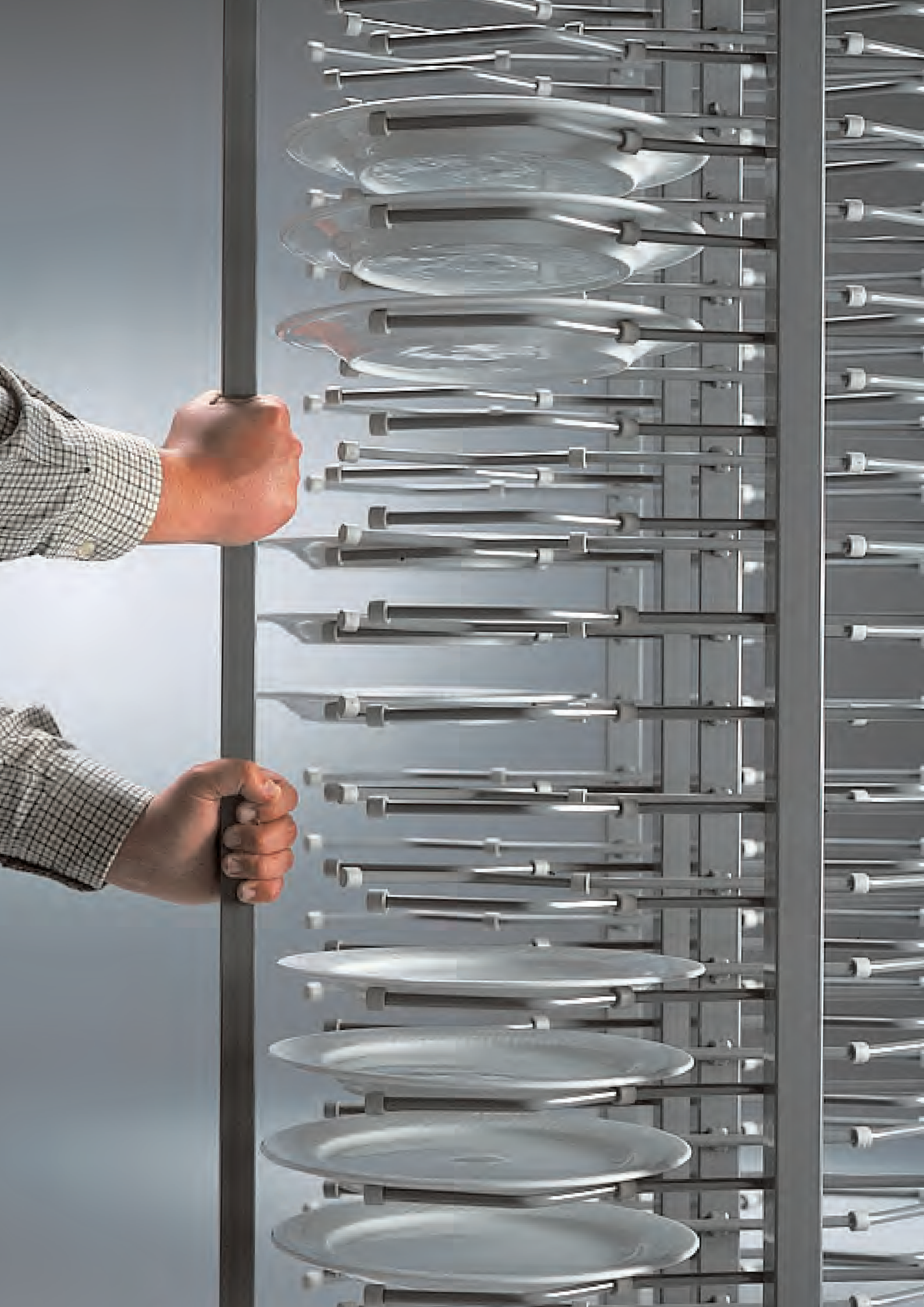


SSZL-7



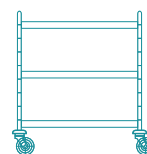
SSZAE-45

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Para elementos de:	P.V.P. Euros €
SSZ-4	19092534	399 x 93 x 128	Largo 400 mm	86,00
SSZ-8	19092535	799 x 93 x 128	Largo 800 mm	114,00
SSZ-12	19092536	1199 x 93 x 128	Largo 1200 mm	127,00
SSZ-16	19092537	1599 x 93 x 128	Largo 1600 mm	158,00
SSZL-7	19092538	604 x 116 x 128	Lateral 700 mm	125,00
SSZAE-90	19092539	935 x 128 x 128	Ángulo exterior 90°	158,00
SSZAI-90	19092540	615 x 130 x 128	Ángulo interior 90°	140,00
SSZAE-45	19092541	620 x 110 x 128	Ángulo exterior 45°	131,00
SSZAE-45	19092543	330 x 250 x 128	Ángulo interior 45°	113,00



Carros

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



Carros de servicio acero inoxidable

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



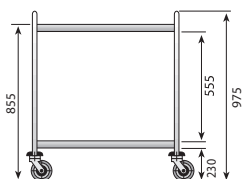
CER-1062



CE-953

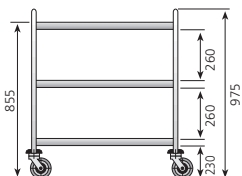


CER-1064



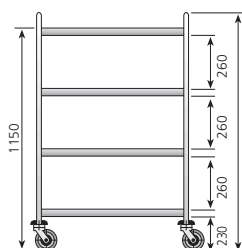
Carros de servicio con 2 estantes

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



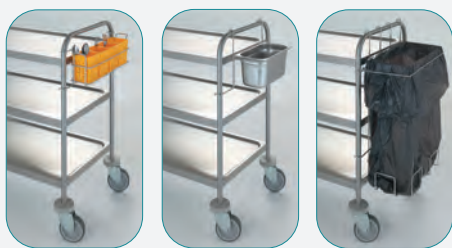
Carros de servicio con 3 estantes

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



Carros de servicio con 4 estantes

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



ACE-4C

ACE-1/3GN

ACE-BB

Accesorios para carros de servicio estándares (modelos CE)

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

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



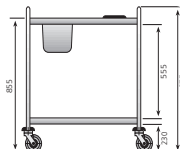
CSR-1060

Carro de servicio y recogida

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



Detalle de la ubicación de la bolsa para residuos



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



CR-1060



Fácil traslado

Carro para lavado

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

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



Carros de transporte y servicio

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

GAMA CSR OFRECE 3 DIFERENTES OPCIONES



CSR-743 PC-CT
Cerrado 2 lados

CSR-743 PC
Cerrado 1 lado

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

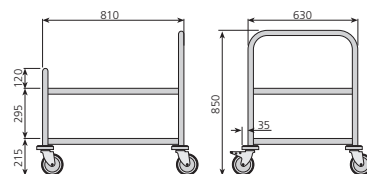
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-743 PC-CT	19013883	Carro de servicio y recogido con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050	613,00
CSR-743 PC	19013884	Carro de servicio y recogido abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050	544,00
CSR-743 P	19013885	Carro de servicio y recogida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

Carro para envasadoras al vacío



CEV

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



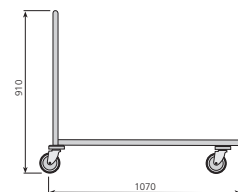
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	19004832	810 x 630 x 850	597,00



CR-1060

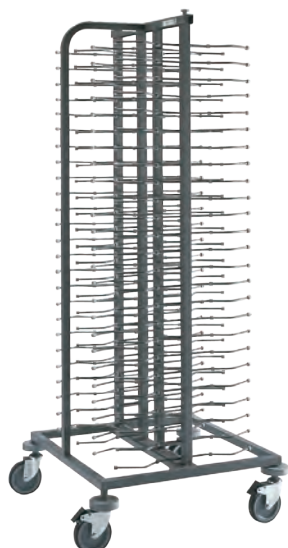
Carro reforzado para grandes cargas

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



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas estantes (mm)	P.V.P. Euros €
CR-1060	19004939	663 x 1070 x 910	600 x 1000	841,00

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 higiénica

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



Fácil traslado

- Funda opcional en el modelo FPH

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



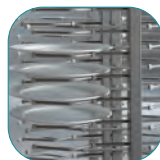
SPP-14

Porta platos mural

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



Separación entre niveles: 60 mm.



Separación entre niveles: 60 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
SPP-14	19004621	300 x 250 x 880	Mural	14	373,00

Cubos para utilizaciones varias



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

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



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

Carros 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.

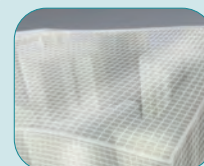


CPPAM-1832
Color Negro



CPPA-1832
Color Negro

Diferentes configuraciones de pozos



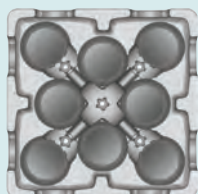
Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.



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

CARROS CON POZOS AJUSTABLES

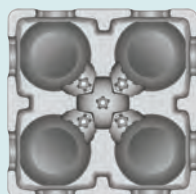
CPPA-1832



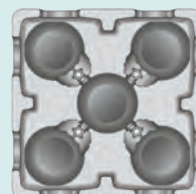
8 Columnas
Ø 15 - 19 cm
40-48 platos/columna



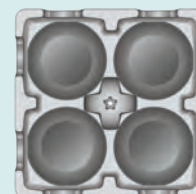
8 Columnas
Ø 16,5 cm
40-48 platos/columna



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

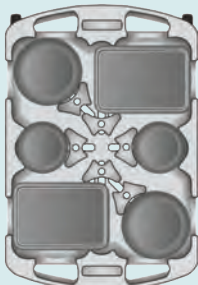


5 Columnas
Ø 23 cm
40-48 platos/columna

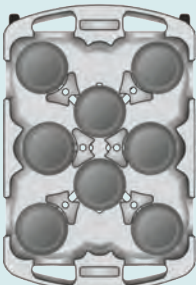


4 Columnas
Ø 30,5 cm
40-48 platos/columna

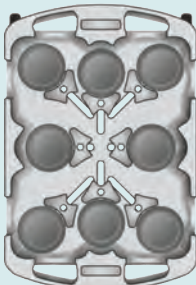
CPPAM-1832



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



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



8 Columnas
Ø 20 cm
40-48 platos/columna



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



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

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



CCV-7

Carro con guías para cestas de vajilla

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



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



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº de guías bandejas	P.V.P. Euros €
CCV-7	19004971	640 x 635 x 1700	7	803,00
FCCV-7	19003378	Funda de protección para CCV-7		161,00



CC-55

Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla

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



BC-55

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



CNB-C

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.
- El modelo CNB-C incorpora un cubertero en su parte superior.
- Capacidades aproximadas:
- Bandejas: CNB, CNB-C
- Hasta 120 bandejas estándares 530 x 370, 480 x 370, 450 x 370 mm.
- Hasta 120 bandejas Gastronorm 1/1 530 x 325 mm.
- Hasta 200 bandejas fast-food 350 x 270 mm.
- Cestas vajilla: CNC
- Hasta 6 cestas de 500 x 500 mm, de una altura de 110 mm.
- CNB
- Carro de nivel constante para bandejas.
- CNB-C
- Carro para bandejas y cubiertos. Incorpora el cubertero.
- CNC-55
- Carro de nivel constante para cestas de vajilla



CNB



CNB-55

Modelo	Referencia	Utilización	Medidas Totales (mm)	Medidas objetos (mm)	P.V.P. Euros €
CNB	19005438	Bandejas	626 x 640 x 915	530 x 370 (máximo)	1.745,00
CNB-C	19021131	Bandejas + cubertero	626 x 640 x 1335	530 x 370 (máximo)	1.850,00
CNC-55	19005131	Cestas vajilla	626 x 790 x 915	500 x 500	1.912,00

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



Carros altos

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

Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGA-11	19004961	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720	805,00
CGA-21	19005058	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	850,00
CGA-64	19004962	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	804,00
FCGA-11	19004376	Funda de protección para CGA-11			177,00
FCGA-21	19003379	Funda de protección para CGA-21			190,00
FCGA-64	19004382	Funda de protección para CGA-64			198,00



CGB-21

CGB-11

Carros bajos

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

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

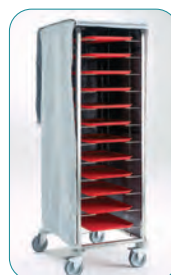


CBC-12

CBC-24

Carros para bandejas de autoservicio

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



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



Carro con guías para bandejas isotérmicas euronorm

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº Guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CBIE-20	19004990	915 x 634 x 1705	20	1.243,00

La familia de carros calientes "Thermik" de edenox

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

Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.

Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.

Guías embutidas monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.

Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.

Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.

Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.

La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operaciones de trabajo.

La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.

Sin pérdidas de calor
Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.

Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.

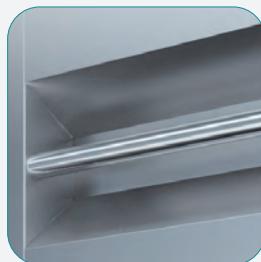
Ruedas pivotantes,
2 de ellas con freno



Características del carro thermik



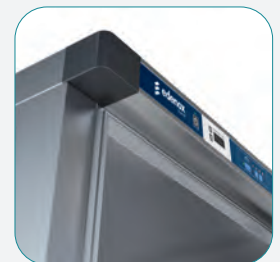
Guías embutidas monoblock con separación de 70 mm entreguías. Garantizan una limpieza profunda en el interior.



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



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



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

- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido
- Teclado electrónico de membrana y display digital

- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto
- Temperatura de trabajo 30°C a 90°C
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm, no incluidas como dotación.

Panel de mandos electrónico

1. Interruptor de encendido / apagado

2. Regulación de la temperatura. La lectura se puede hacer en grados Centígrados o Fahrenheit

3. Display digital que muestra la temperatura en el interior del carro.

4. Interruptor de encendido/apagado del sistema de **humedad**

5. Regulación de la humedad - 4 niveles

Sistema de humedad controlado



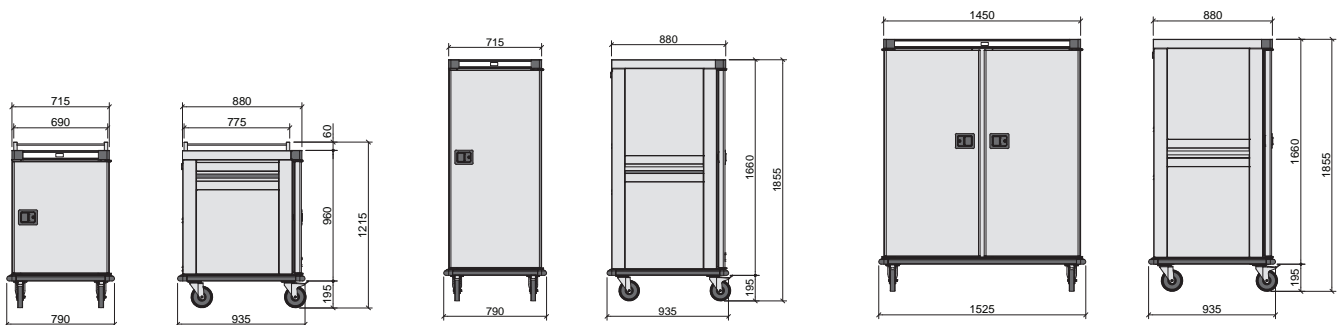
HTB-10



HTB-20



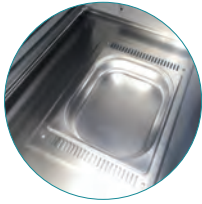
HTB-40



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

Carros calientes

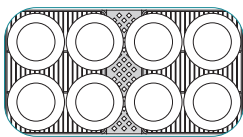
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.**
- Con capacidad para 10, 20 ó 40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



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



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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

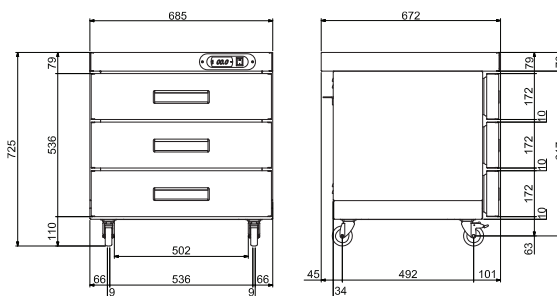
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver 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)	P.V.P. Euros €
CCB-6	19035624	685 x 670 x 712	1	230/1/50-60 Hz	6 - GN 1/1	1400	2.980,00
CCB-6-3C	19035625	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3 - GN 1/1-65	1400	3.251,00



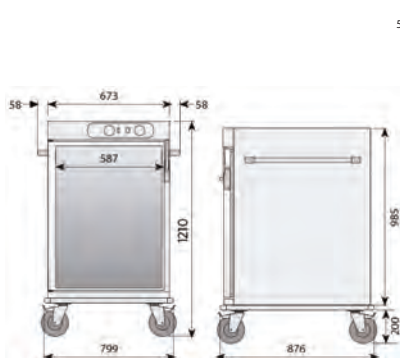
CCB-10



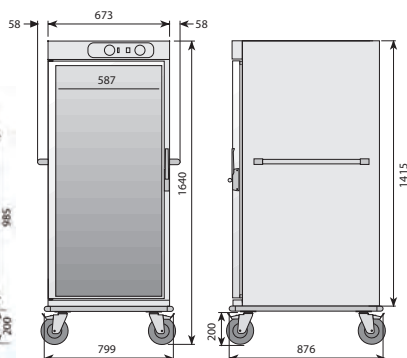
CCB-20



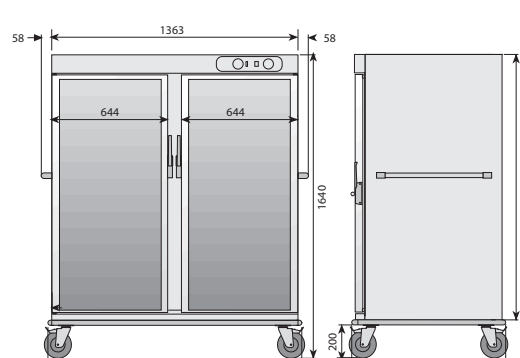
CCB-40



CCB-10



CCB-20

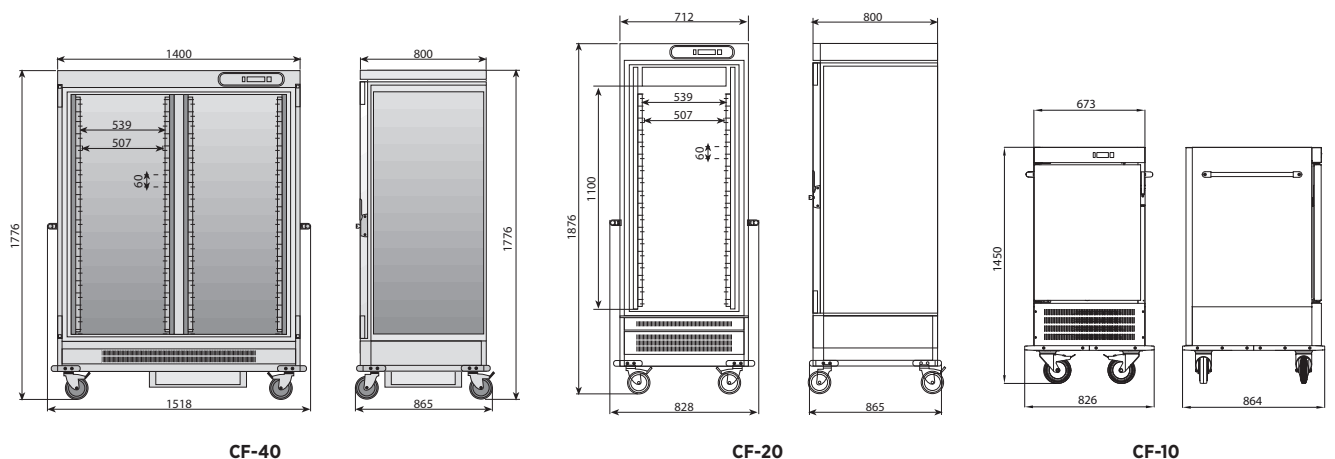


CCB-40

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

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	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación pares de guías GN 2/1	Dotación pares estantes varilla GN 2/1 plastificadas	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CF-10 HC	19075906	799 x 876 x 1190	7	3	3	350	3.388,00
CF-20 HC	19075111	828 x 865 x 1876	17	5	5	350	4.285,00
CF-40 HC	19075902	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550	5.889,00

Carros baño maría

- Existen modelos de una sola cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1 y modelos de 2 ó 3 cubas de tamaño GN 1/1 independientes.
- En los modelos con cubas independientes el panel de mandos incorpora un interruptor, un piloto y un termostato por cuba, para controlar la temperatura de cada cuba por separado.
- En la parte inferior incorpora un estante liso de acero inoxidable.
- Grifo de desagüe del agua incorporado en el extremo inferior de la cuba.
- Los carros baño María permiten el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Mejora en la transferencia de calor y estabilidad de la temperatura gracias al calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicón colocadas en la parte inferior de la cuba, reduciendo el consumo eléctrico y mejorando el rendimiento.

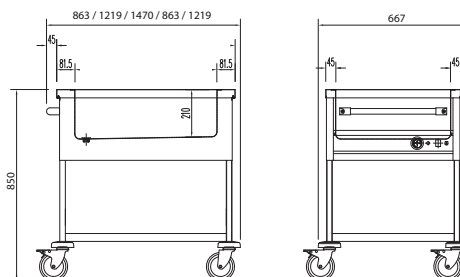
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Se suministra con cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para el cable.
- Dotados de 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.



CBM-311

CBM-211

CBM3-311
(con cubas independientes)



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

Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares**.
- Carros 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.

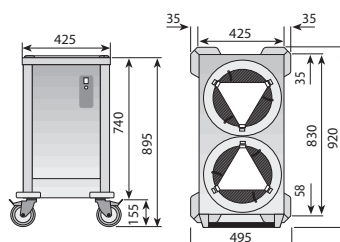
- Carros de 2 y 4 columnas. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna**.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Provistos de cuatro ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante en las 4 esquinas.
- Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.



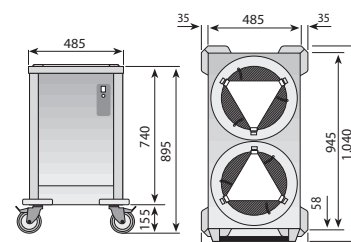
CPC2-28



CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



CPC2-34

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



Gastronorm

Recipientes gastronorm de acero inoxidable

Tapas y estantes de varilla

Contenedores isotérmicos

página 158

página 159

página 161



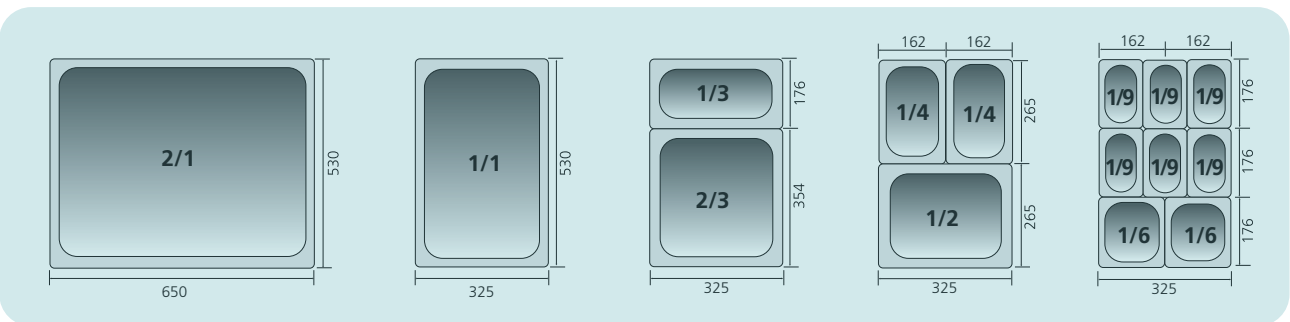
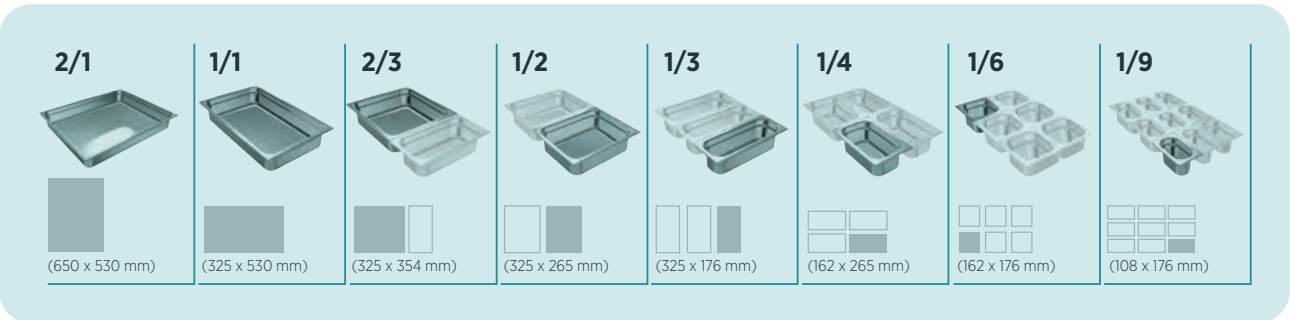
Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

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



Amplia gama de recipientes GN.

Diferentes tipos de tapas para los recipientes





Cubetas lisas Gastronorm

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	20	6	GN 2/1-20	19000697	45,00
	40	10,5	GN 2/1-40	19000699	56,00
	65	18,5	GN 2/1-65	19000700	64,00
	100	28	GN 2/1-100	19000695	80,00
	150	42	GN 2/1-150	19000696	112,00
	200	56,5	GN 2/1-200	19000698	133,00
1/1	20	3	GN 1/1-20	19000665	24,00
	40	5,5	GN 1/1-40	19000666	26,00
	65	9,5	GN 1/1-65	19000667	29,00
	100	14	GN 1/1-100	19000668	34,00
	150	21	GN 1/1-150	19000669	52,00
2/3	20	1,7	GN 2/3-20	19000703	26,00
	40	3,2	GN 2/3-40	19000705	26,00
	65	5,5	GN 2/3-65	19000706	28,00
	100	8,7	GN 2/3-100	19000701	35,00
	150	13	GN 2/3-150	19000702	49,00
1/2	200	18	GN 2/3-200	19000704	64,00
	20	1,2	GN 1/2-20	19000672	18,00
	40	2,2	GN 1/2-40	19000673	18,00
	65	3,7	GN 1/2-65	19000674	21,00
	100	6,5	GN 1/2-100	19000675	25,00
1/3	150	9,5	GN 1/2-150	19000676	35,00
	200	12,5	GN 1/2-200	19000677	47,00
	20	0,8	GN 1/3-20	19000678	16,00
	40	1,5	GN 1/3-40	19000679	17,00
	65	2,5	GN 1/3-65	19000680	18,00
1/4	100	3,7	GN 1/3-100	19000681	22,00
	150	5,7	GN 1/3-150	19000682	35,00
	200	7,7	GN 1/3-200	19000683	39,00
	20	0,6	GN 1/4-20	19000686	16,00
	40	1	GN 1/4-40	19048708	15,00
1/6	65	1,6	GN 1/4-65	19000688	17,00
	100	2,8	GN 1/4-100	19000684	22,00
	150	4,2	GN 1/4-150	19000685	30,00
	200	5,8	GN 1/4-200	19000687	42,00
	65	1	GN 1/6-65	19000692	16,00
1/9	100	1,8	GN 1/6-100	19000689	17,00
	150	2,4	GN 1/6-150	19000690	24,00
	200	2,6	GN 1/6-200	19000691	40,00
1/9	65	0,5	GN 1/9-65	19000694	18,00
	100	0,9	GN 1/9-100	19000693	19,00



Cubetas perforadas

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

TAPAS



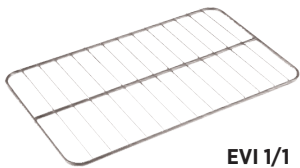
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	19001931	28,00
2/3	GNT 2/3	19001937	24,00
1/2	GNT 1/2	19001932	17,00
1/3	GNT 1/3	19001933	15,00
1/4	GNT 1/4	19001934	13,00
1/6	GNT 1/6	19001935	11,00
1/9	GNT 1/9	19001936	10,00



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

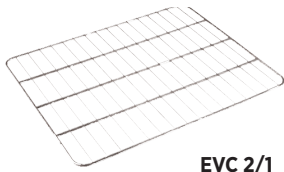
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	19001926	84,00
2/3	GNTH 2/3	19001930	68,00
1/2	GNTH 1/2	19001927	57,00
1/3	GNTH 1/3	19001928	55,00
1/4	GNTH 1/4	19001929	55,00



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

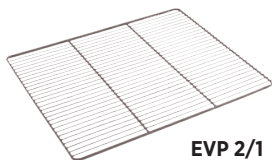
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	19001000	50,00
1/1	EVI 1/1	19000999	28,00
60 x 40 cm	EVI 64	19001001	35,00



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

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



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
650 x 530	EVP 2/1	19001003	35,00
1/1	EVP 1/1	19001002	15,00

Cubetas con recubrimiento antiadherente

- Cubetas Gastronorm con **recubrimiento antiadherente** Quantum 7304.
- Quantum es un recubrimiento antiadherente y resistente de alta calidad para utilización específica en artículos de preparación de comidas.

- Recomendado para utilización en la cocción de productos en hornos a convección, hornos mixtos, etc.
- Temperatura máxima de utilización: -195 °C a + 315 °C.



GNQ 1/1-65

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	20	GNQ 1/1-20	19000709	86,00
	40	GNQ 1/1-40	19000708	83,00
	65	GNQ 1/1-65	19000710	113,00



Fondos perforados

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



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

Perfiles divisorios

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



Cubetas de helados

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
265 x 160 x 150	4	GH 4	19000718	42,00
360 x 165 x 120	5	GH 5	19000719	37,50
360 x 165 x 150	7	GH 7	19000720	46,50
360 x 165 x 180	9	GH 9	19000721	52,50
210 x 200 x 200	7	GHC 4	19000722	43,00
360 x 165	Tapa	GHT	19000723	11,00



Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	19000555	50,00

Contenedores isotérmicos

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



Contenedor C-30

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

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-30	19000562	8	420 x 620 x 405	630,00



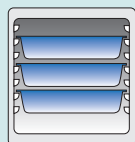
C-40

Contenedor C-40

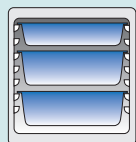
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-40	19000563	10	475 x 670 x 445	701,00

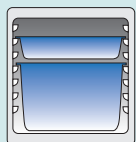
Algunas combinaciones del modelo C-40



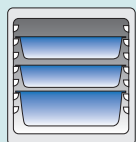
3 x GN 1/1-65



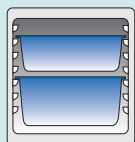
1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100



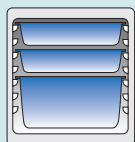
1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-200



2 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100



1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150



2 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-150



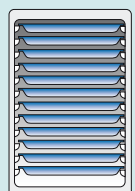
C-60

Contenedor C-60

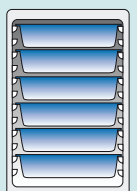
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: 12 pares de guías GN 1/1 o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.
- Capacidad entre 56 y 63 litros

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-60	19000564	13	440 x 680 x 630	802,00

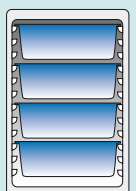
Algunas combinaciones del modelo C-60



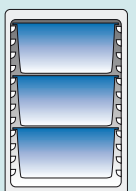
12 x GN 1/1-20



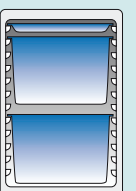
6 x GN 1/1-65



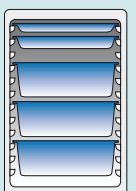
4 x GN 1/1-100



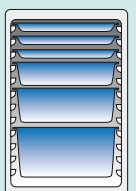
3 x GN 1/1-150



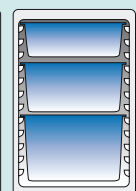
1 x GN 1/1-20
2 x GN 1/1-200



1 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-40
3 x GN 1/1-100



3 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150



1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200





LAVADO

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



DE VAJILLA

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

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

LAVADO DE VAJILLA

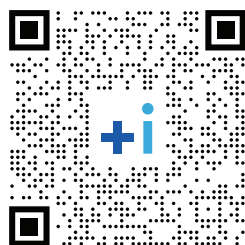


youtube.com/@edenoxPlay

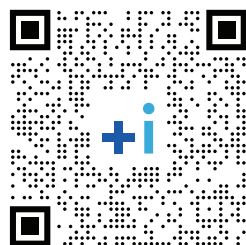
¡Bienvenido a un mundo de innovación y excelencia en limpieza! Descubra cómo nuestra gama de lavado de vajilla **edenox** diseñada para brindar eficiencia inigualable, limpieza impecable, ahorro de energía y agua, durabilidad y sobre todo, beneficios claros para su negocio. Aumente la productividad,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



Cestas 35*35 cm



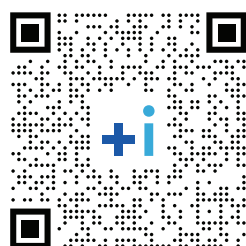
Cestas 40*40 cm



Peana
suplementaria



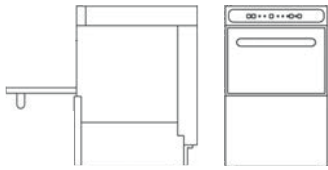
Accesorios



Lavado industrial

Lavavasos:

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

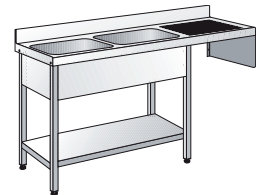


AV-1200 - AV-2100 - AV-2100-B

Fregaderos para lavavasos



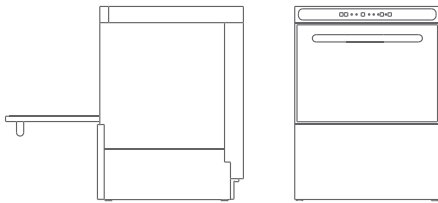
FSBE-105-LD



FSBE-135-LD

Lavavajillas de apertura frontal:

Cestas de 500 x 500 mm



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

Fregaderos y bastidores para lavavajillas



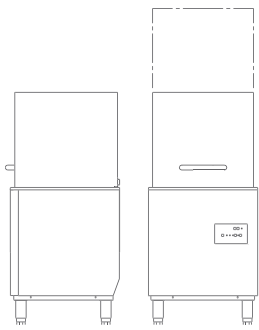
FSBE-126-LD



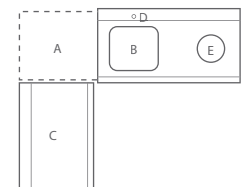
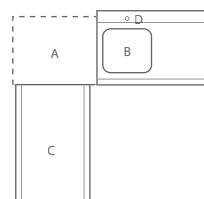
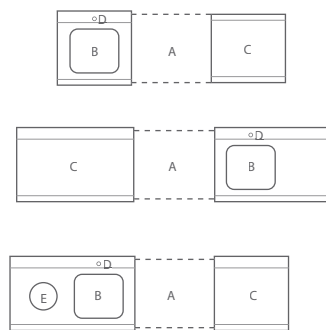
FSBE-186-LD

Lavavajillas de capota:

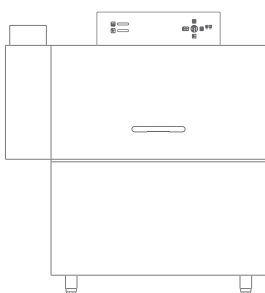
Posibilidades de instalación:



DCG-800 - DCG-1200



Lavavajillas de arrastre:



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

Lavautensillos:

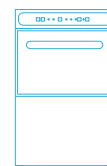


LU-55-80



Lavavasos y lavavajillas

página 170



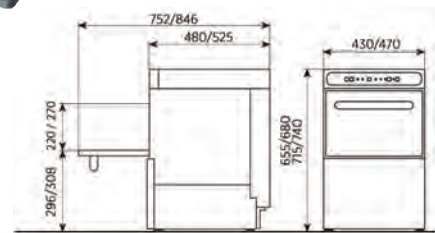
Lavavasos y Lavavajillas



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

Analogic Series

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



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



Intuitivo y muy fácil de usar.



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



Brazos de lavado y aclarado en acero inox



Incorpora ciclo independiente para el aclarado en frío.



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



Incorporan dosificador automático de abrillantador



Estructura construida totalmente en acero inoxidable.



Incluye termostato de seguridad y válvula anti-retorno.

AV-1200

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



AV-1200

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AV-1200	19042753	900	2,7	220	No	430 x 480 x 655	1.605,00

AV-2100

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



AV-2100

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AV-2100	19042754	1500	3,1	270	Si	470 x 525 x 715	1.780,00

AV-2100-B

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

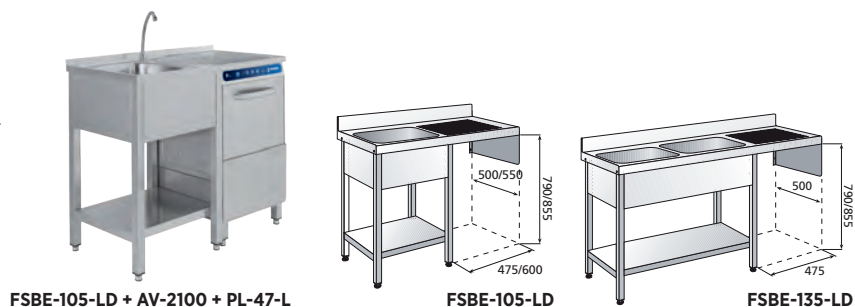


AV-2100-B

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

Fregaderos para lavavasos

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



Medidas fregaderos (mm)	Nº de cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 500	1	Derecha	FSBE-105-LD	19012746	474,00
	1	Izquierda	FSBE-105-LI	19012747	474,00
1200 x 550	1	Derecha	FSBE-1255-LD	19012749	666,00
	1	Izquierda	FSBE-1255-LI	19012751	666,00
1350 x 500	2	Derecha	FSBE-135-LD	19014320	642,00
	2	Izquierda	FSBE-135-LI	19014321	642,00

Peanas suplementarias

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

PL-43:

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

PL-47-L:

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



Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
PL-43	19003461	AV-1200	720 mm	430 x 405 x 400	279,00
PL-47-L	19014796	AV-1200 y AV-2100	440 mm	470 x 520 x 131	119,00
PL-47	19003462	AV-2100 y AV-2100-B	720 mm	470 x 450 x 400	296,00

Accesorios



Modelo	Referencia	Tipo	Para instalar en los modelos	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CLV-35	19013867	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110	25,00
CLV-40	19013868	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140	27,00
SP-35	19017111	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos	38,00
CUE-13	19004313	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130	3,00
SP-40	19017112	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos	40,00



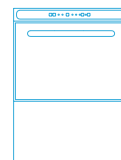
Analogic
Series



edenox

Lavavajillas de apertura frontal

página 176



Lavavajillas de apertura frontal



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

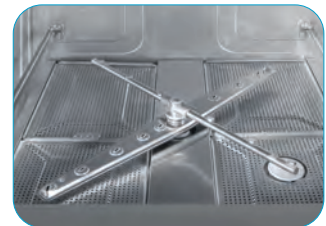
Analogic Series



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



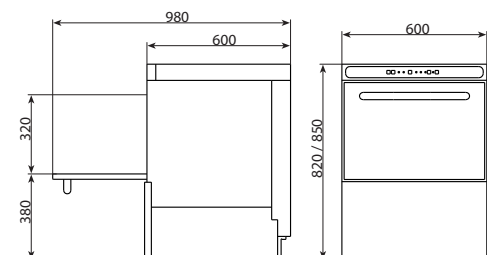
Nuevas bisagras que aseguran una completa apertura de la puerta y una carga rápida de la máquina



Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable



Nueva asa, perfectamente integrada en la puerta



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

AFG-540

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



AFG-540

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AFG-540	19059710	540	320	3,45	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820	2.572,00

AFG-540-B

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



AFG-540-B

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AFG-540-B	19059713	540	320	3,55	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820	2.792,00

AFG-720

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



AFG-720

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AFG-720	19059714	720	320	6,65	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820	3.126,00

AFG-720-B

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



AFG-720-B

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AFG-720-B	19059718	720	320	6,75	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820	3.404,00

Peana suplementaria

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



PL-60

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

Fregaderos y bastidores para lavavajillas

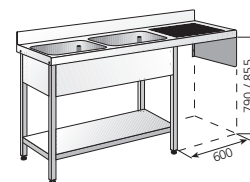
- Los fregaderos están diseñados para colocar un lavavajillas de apertura frontal de 600 x 600 mm.
- Junto con el fregadero completo se suministra una escuadra de acero inoxidable que se fija en la pared para apoyar el fregadero en el extremo del escurridor.
- Todos los fregaderos se suministran montados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



FSBE-126-LI + AFG-540



FSBE-126-LD



FSBE-186-LD

Medidas fregaderos (mm)	Nº cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1200 x 600	1	Derecha	FSBE-126-LD	19012752	710,00
	1	Izquierda	FSBE-126-LI	19012753	710,00
1200 x 700	1	Derecha	FSBE-127-LD	19012754	732,00
	1	Izquierda	FSBE-127-LI	19012755	732,00
1800 x 600	2	Derecha	FSBE-186-LD	19014336	1.153,00
	2	Izquierda	FSBE-186-LI	19014337	1.153,00
1800 x 700	2	Derecha	FSBE-187-LD	19014344	1.251,00
	2	Izquierda	FSBE-187-LI	19014345	1.251,00



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CT-10-R

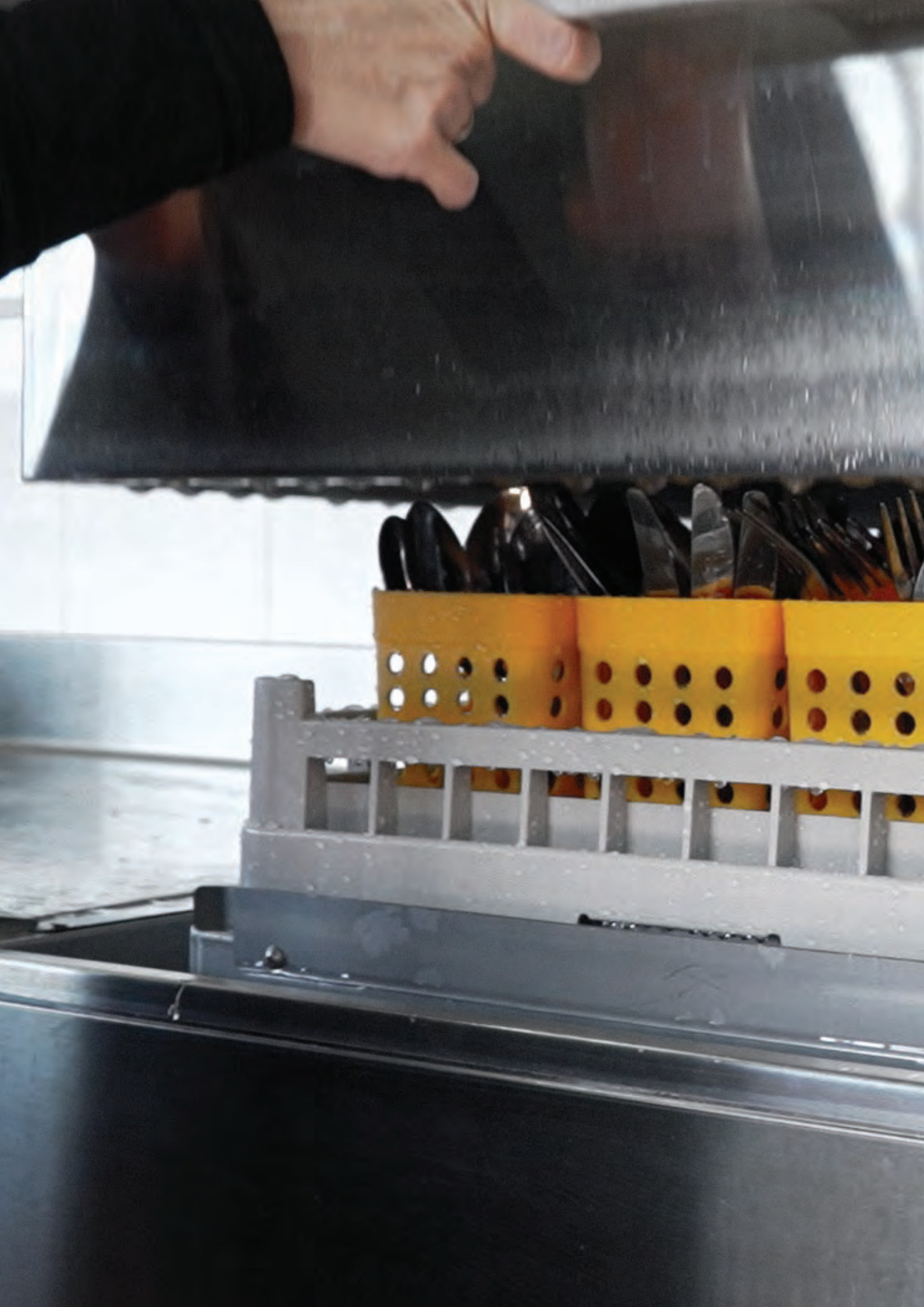


(1) CTE-11 + (16) CUE-13



CUE-13

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CPE-18	19004498	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110	36,00
CTE-11	19004496	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	36,00
CBE-7	19004497	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	49,00
CT-10 R	19036306	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110	48,00
CUE-13	19004313	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130	3,00



Lavavajillas de capota

página 180



Analogic Series



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



Intuitivo, fácil de usar.



Bajo consumo de agua: 3 litros.



Brazos de lavado y aclarado dobles giratorios en acero inoxidable.



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



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



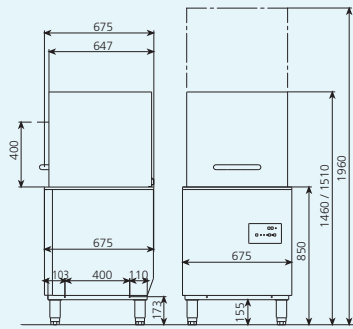
Incorporan dosificador automático de abrillantador.



Estructura construida totalmente en acero inoxidable.



Incluye termostato de seguridad y válvula anti retorno.



Dimensiones

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

DCG-800

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



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Bomba desagüe	P.V.P. Euros €
DCG-800 S1	19105200	675 x 675 x 1440	800	420	11,100	380-415 V	No	4.752,00
DCG-800-B S1	19105202	675 x 675 x 1440	800	420	11,100	380-415 V	Sí	5.019,00

DCG-1200

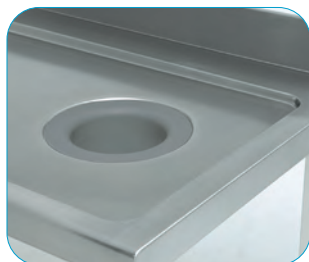
- 4 ciclos de lavado:
- Corto: 55° / Normal: 75° / Intenso: 120°.
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.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



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Bomba desagüe	P.V.P. Euros €
DCG-1200 S1	19105201	675 x 675 x 1440	1200	420	17,700	380-415 V	No	5.480,00
DCG-1200-B S1	19105203	675 x 675 x 1440	1200	420	17,700	380-415 V	Sí	5.747,00

Mesas para lavavajillas de capota

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



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



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



MLS-76



MLS-126



MLP-77-D



MLP-77-I



MLP-127-I



MPC-77-I



MPC-127-D

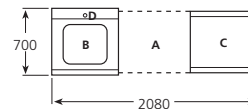


MPCO-127-I

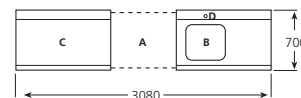


MPCO-157-D

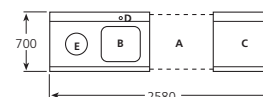
Modelo	Referencia	Tipo	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MLS-76	19105510	sin peto	Derecha/izquierda	700 x 600 x 850	605,00
MLS-126	19105485	sin peto	Derecha/izquierda	1200 x 600 x 850	740,00
MLP-77-D	19105412	con peto	Derecha	700 x 700 x 850	643,00
MLP-77-I	19105411	con peto	Izquierda	700 x 700 x 850	643,00
MLP-127-D	19105414	con peto	Derecha	1200 x 700 x 850	886,00
MLP-127-I	19105413	con peto	Izquierda	1200 x 700 x 850	886,00
MPC-77-D	19105416	Fregadero	Derecha	700 x 700 x 850	1.268,00
MPC-77-I	19105415	Fregadero	Izquierda	700 x 700 x 850	1.268,00
MPC-127-D	19105418	Fregadero	Derecha	1200 x 700 x 850	1.475,00
MPC-127-I	19105417	Fregadero	Izquierda	1200 x 700 x 850	1.475,00
MPCO-127-D	19105420	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1200 x 700 x 850	1.700,00
MPCO-127-I	19105419	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1200 x 700 x 850	1.700,00
MPCO-157-D	19105422	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1500 x 700 x 850	1.855,00
MPCO-157-I	19105421	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1500 x 700 x 850	1.855,00
KCE	19105424	Kit adaptación mesas entrada / salida en modelos ACG			160,00



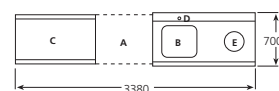
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200	4.752,00
Mesa entrada (B)	MPC-127-I	19105417	1.475,00
Mesa salida (C)	MLP-127-D	19105414	886,00
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871	240,00



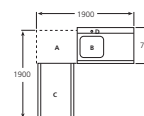
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200	4.752,00
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	19105418	1.475,00
Mesa salida (C)	MLP-127-I	19105413	886,00
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871	240,00



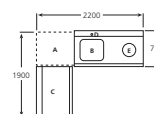
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200	4.752,00
Mesa entrada (B)	MPCO-127-I	19105419	1.700,00
Mesa salida (C)	MLP-77-D	19105412	643,00
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871	240,00
Cubo inox (E)	CUV-105	19004982	432,00



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200	4.752,00
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	19105422	1.855,00
Mesa salida (C)	MLS-126	19105485	678,00
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871	240,00
Cubo inox (E)	CUV-105	19004982	432,00



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200	4.752,00
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	19105418	1.475,00
Mesa salida (C)	MLS-126	19105485	740,00
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871	240,00

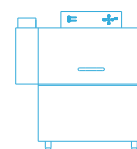


Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	DCG-800 S1	19105200	4.752,00
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	19105422	1.855,00
Mesa salida (C)	MLP-127-I	19105413	886,00
Grifo-ducha (D)	GD2 S1	19102871	240,00
Cubo inox (E)	CUV-105	19004982	432,00



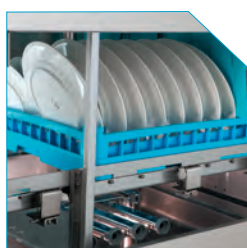
Lavavajillas de arrastre

página 186



Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Gama de lavavajillas, con túnel y sin túnel de secado, que permiten lavar todo tipo de vajilla con cestas universales de 500 x 500 mm, hasta una producción de 160 cestas/hora. Modelos tanto de entrada por la derecha como por la izquierda.
- La estructura es compacta y robusta y está construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 así como todos sus principales componentes interiores.
- La nueva evolución de esta gama de lavavajillas de arrastre se ha realizado con el objetivo de ofrecer una máquina robusta y fiable, con mayor capacidad de producción y con unos inmejorables datos de eficiencia energética (en términos de consumo de agua y electricidad). Mayor producción y menor consumo a un precio competitivo. La mejor relación calidad-precio.
- Puerta de doble pared compensada, fácilmente elevable, permitiendo el acceso fácil al interior e incorporando micros electromagnéticos actuados al cierre de las puertas.
- Panel de mandos y cuadro de control situado en la parte superior de la máquina, que da acceso a todos los mecanismos retirando una simple tapa, facilitando enormemente su mantenimiento y reparación sin necesidad de mover la máquina.
- Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua, deteniendo el funcionamiento si no existen cestas en el interior. Y también desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado de 10 minutos.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 °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 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 microinterruptor 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.

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

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

Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

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



LA-120-I



LA-120-I + AS-260



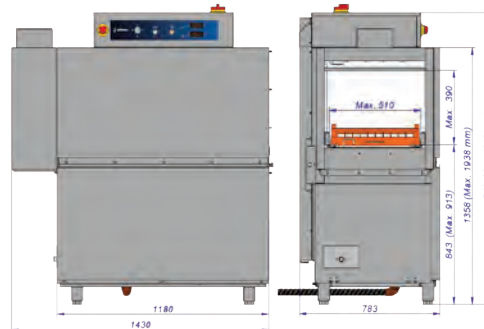
Modelo con entrada de cestas por la derecha (-D)



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



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.



Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora			Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
		1º por.	2º prog.	3º prog.				
LA-120	19056137	80	100	120	Derecha	28,55	1180 x 790 x 1550	14.181,00
LA-120	19056136	80	100	120	Izquierda	28,55	1180 x 790 x 1550	14.181,00

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre

Modelo	Referencia	Descripción	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AS-260	19048568	Suplemento anti-salpicaduras	-	260 x 650 x 756	598,00
CDT-600	19046516	Túnel de secado	9,55	600 x 790 x 1930	3.864,00
CRS-600	19048639	Recuperador de energía	0,75	600 x 790 x 1930	4.524,00



Lavautensilios

página 190

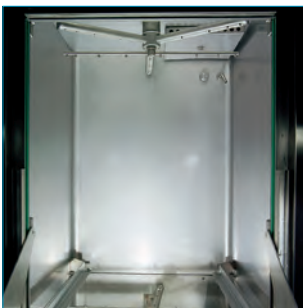


Lavautensilios



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

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



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

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



Lavautensilios LU-55-65

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



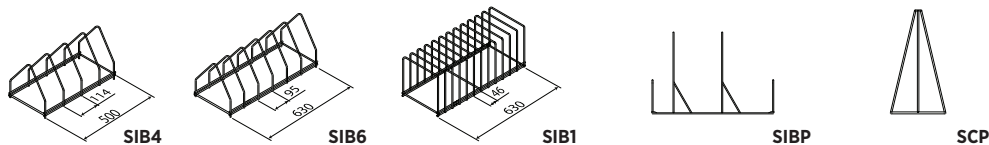
Lavautensilios LU-65-65

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



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

Accesorios para lavautensilios



Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SIB4	19013991	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240	426,00
SIB6	19013992	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	362,00
SIB12	19013993	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	394,00
SIBP2	19013994	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	389,00
SCP	19013995	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	75,00

Lavautensilios LU-55-80

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



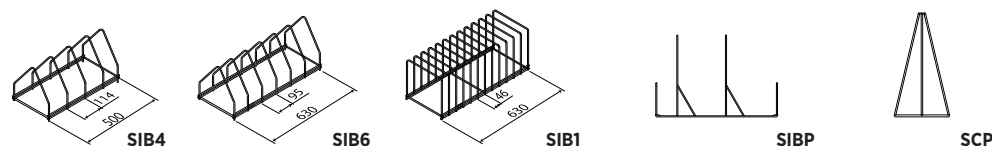
Lavautensilios LU-125-80

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



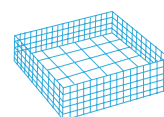
Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. 0 Euros €
LU-55-80	19013984	20/10/6	800	7,5	400 V-3N-50 Hz	740 x 875 x 2385	11.642,00
LU-125-80	19013985	20/10/6	800	14	400 V-3N-50 Hz	1435 x 990 x 2385	23.185,00

Accesorios para lavautensilios



Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SIB4	19013991	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240	426,00
SIB6	19013992	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	362,00
SIB12	19013993	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	394,00
SIBP2	19013994	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	389,00
SCP	19013995	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	75,00





Grifos ducha

- Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes.
- Provisos 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	P.V.P. Euros €
GDS S1	19102868	Grifo ducha 1 agua directo	180,00
GD1 S1	19102869	Grifo ducha de 1 agua	230,00
GD1C S1	19102870	Grifo ducha de 1 agua con caño	295,00
GD2 S1	19102871	Grifo ducha de 2 aguas	240,00
GD2C S1	19102872	Grifo ducha de 2 aguas con caño	325,00
GDP2C S1	19102873	Grifo ducha 2 aguas de pared con caño	335,00



GDM2CB S1



GDM2 S1



GDM2C S1

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDM2 S1	19102874	Grifo ducha monomando 2 aguas	335,00
GDM2C S1	19102875	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño	405,00
GDM2CB S1	19104167	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando	355,00

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	P.V.P. Euros
GM-PL-25 S1	19104168	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm	180,00
GM-PL-30 S1	19104215	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm	190,00
GML-30 S1	19102940	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral	145,00
GM2D E	19013873	Grifo monomando de 2 aguas de superficie	440,00
GMP-30 E	19033611	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga	260,00
GB-30 S1	19102919	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm	85,00
GM2DEX E	19033604	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	281,00
GDHM2	19010667	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.	430,00



Descalcificadores de agua

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

Modelo	Referencia	Litros	Sal (Kg)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
DES-8	19012496	8	1	Ø 190 x 400	133,00
DES-12	19013987	12	1,5	Ø 190 x 500	156,00



CUVP-105

CUV-105

CUV-50

Cubos de acero inoxidable

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

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

Cestas para lavavasos y lavavajillas



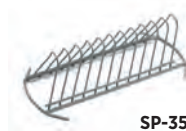
CLV-35



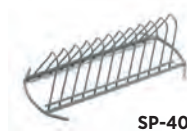
CLV-40

Cestas para lavavajillas

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



SP-35



SP-40

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

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



CPE-18



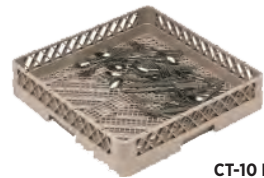
CTE-11



CBE-7



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



CT-10 R



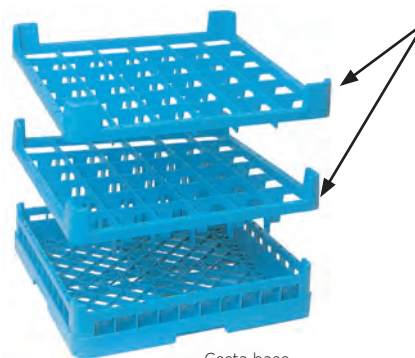
CUE-13

Cestas lavavajillas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CPE-18	19004498	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110	36,00
CTE-11	19004496	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	36,00
CBE-7	19004497	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	49,00
CT-10 R	19036306	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110	48,00
CUE-13	19004313	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130	3,00

Modelos para vasos y copas

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

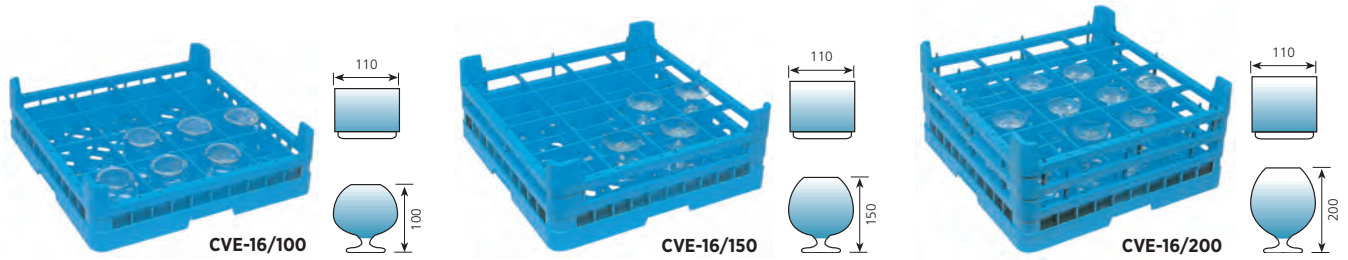


Cesta base

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

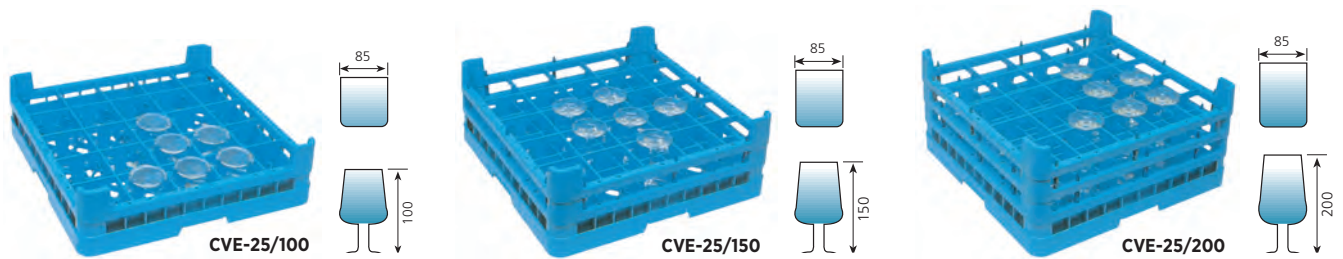


Carros para el transporte de cestas lavavajillas ver en la página 151.



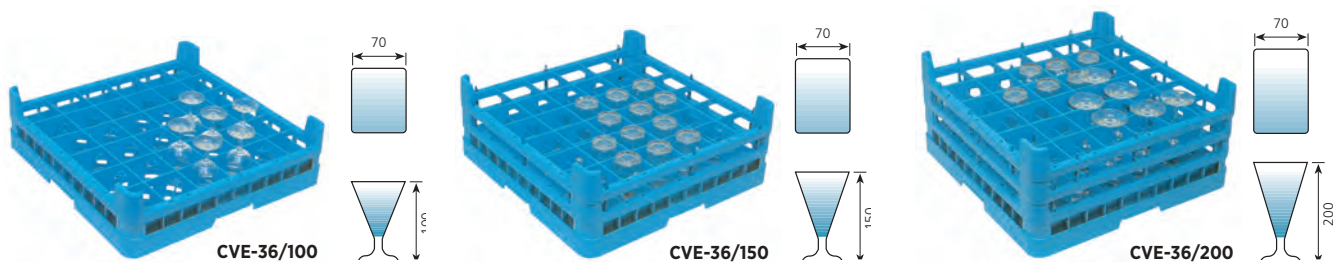
Cestas para 16 vasos o copas (500 x 500 mm)

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



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

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CVE-25/100	19004499	25 Vasos o Copas	85	100	Azul	500 x 500 x 140	55,00
CVE-25/150	19004333	25 Vasos o Copas	85	150	Azul	500 x 500 x 190	62,00
CVE-25/200	19004338	25 Vasos o Copas	85	200	Azul	500 x 500 x 240	72,00



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

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CVE-36/100	19004326	36 Vasos o Copas	70	100	Azul	500 x 500 x 140	56,00
CVE-36/150	19004332	36 Vasos o Copas	70	150	Azul	500 x 500 x 190	67,00
CVE-36/200	19004340	36 Vasos o Copas	70	200	Azul	500 x 500 x 240	75,00

Suplementos para aumentar la altura de las cestas de vasos

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





Cocción

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

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



Snack 650

Snack 650

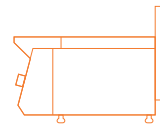
página 206

Snack 650 encastrable

página 212

Snack 550

página 215



- Gama de productos modulares de **650 mm de profundidad** que satisface todas las exigencias de cocción. Combinándose debidamente, permite utilizar el espacio de una manera más racional.
- La anchura de los módulos puede ser de 400 y 600 mm.
- Construida totalmente de **acero inoxidable en acabado satinado**. Partes de contacto con diseño redondeado sin aristas vivas.
- Todos los productos poseen chimeneas posteriores; en los modelos a gas sirven para la descarga de los gases de la combustión y en los modelos eléctricos para la ventilación de los elementos funcionales.
- Todos los artículos van provistos de pies regulables para su nivelación.
- Cada modelo ha sido estudiado y diseñado conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene, teniendo la homologación CE.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- La altura recomendable de la superficie de apoyo, para conseguir un puesto de trabajo ergonómico, es de 600 mm del suelo. La altura de los elementos modulares estándar es de 290 mm.



Mesas - soporte para elementos snack estándar

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



Freidoras eléctricas

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



Cocedor de pasta eléctrico

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



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES



Planchas fry-tops eléctricas y a gas

Fabricadas en acero especial de gran espesor con una alta capacidad de transmisión térmica. Incorporan bandeja recogedora de grasa extraíble.



Cocinas vitrocerámicas

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



Cocinas a gas

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



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



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



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



SCG-60 E

Cocinas a gas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho provistos de robustas parrillas esmaltadas, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 o 4 quemadores de alta potencia, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.



SCG-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCG-40 E	19081192	400 x 650 x 400	2	9,5	1.093,00
SCG-60 E	19081193	600 x 650 x 400	4	19	1.611,00



SCGH-60 E

Cocinas a gas con horno

- Dos modelos de 600 mm de ancho con horno en acero inoxidable.
- Cocina de 4 fuegos de alta potencia de 4,1 kW cada fuego. Provista de robustas parrillas esmaltadas, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.

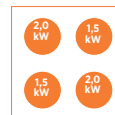
Características de los hornos:

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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia quemadores cocina (kW)	Potencia horno (kW)	Horno	P.V.P. Euros €
SCGHG-60 E	19081194	600 x 700 x 1000	4	19	5,2	Gas	2.821,00
SCGHE-60 E	19081195	600 x 700 x 1000	4	19	3+3	Eléctrico	2.908,00



SCV-40 E



SCV-60 E

Cocinas vitrocerámicas

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

Modelo de 400 mm con 2 zonas de cocción:

- 1 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
- 1 x 2 kW - Ø 210 mm.
- Dimensiones de la encimera 320 x 540 mm.

Modelo de 600 mm con 4 zonas de cocción:

- 2 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
- 2 x 2 kW Ø 210 mm.
- Dimensiones de la encimera 520 x 540 mm.

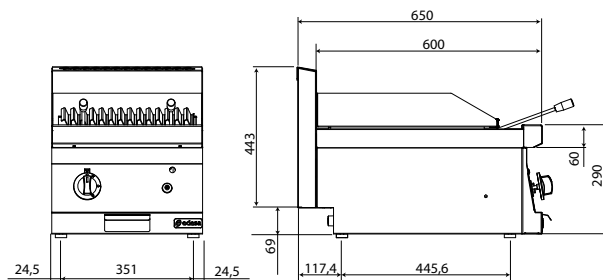
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Placas	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCV-40 E	19004821	400 x 650 x 440	2	3,5	220/1N - 50/60 Hz	1.847,00
SCV-60 E	19004945	600 x 650 x 440	4	7	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	2.636,00



SGG-40 E

Barbacoas a gas

- Modelo de 400 mm de ancho, provistos de quemadores de alta eficiencia, válvula de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje
- se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Tubulares en acero inoxidable a gas que calientan piedras volcánicas.
- Recipiente recoge grasa extraíble
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (kcal)	P.V.P. Euros €
SGG-40 E	19036628	Grill a gas	400 x 650 x 440	6980 (6000)	1.695,00



SPLE-40 E



SPLE-60 E

Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.
- Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 °C.
- Dispone de termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.

Planchas a gas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (kcal)	P.V.P. Euros €
SPLG-40 E	19005382	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	1.408,00
SPCG-40 E	19005381	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)	1.947,00
SPLG-60 E	19005777	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)	1.956,00
SPCG-60 E	19005775	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)	2.797,00

Planchas eléctricas

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



SFG-40 E



SFG-60 E

Freidoras a gas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Calentamiento mediante quemadores de acero de combustión optimizada con llama piloto y termopar, controlados por una válvula electromagnética con termopar de seguridad y encendido automático.
- Amplia zona fría que evita que los residuos de la fritura entren en circulación con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Incorpora una rejilla filtro y grifo de descarga del aceite con palanca de

seguridad en la parte frontal. Se suministra tubo acodado acoplable para facilitar el vaciado de la cuba y su limpieza.

- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.
- Dotación SFG-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFG-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (kcal)	P.V.P. Euros €
SFG-40 E	19005090	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)	1.883,00
SFG-60 E	19005096	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)	3.334,00



SFE-40 E



SFE-60 E

Freidoras eléctricas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar la limpieza.

- En el frontal incorporan grifo de descarga con palanca de seguridad para el vaciado del aceite.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.
- Dotación SFE-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFE-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm

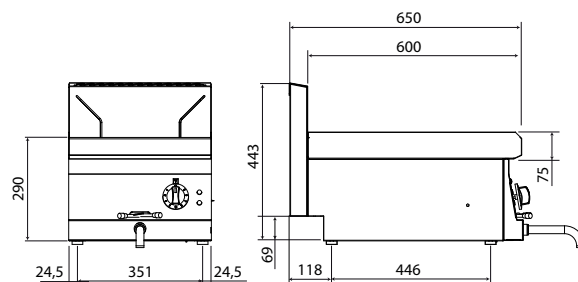
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (kcal)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SFE-40 E	19005561	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz	1.426,00
SFE-60 E	19005572	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400/3N - 50/60 Hz	2.551,00



SBME-40 E

Baño María eléctrico GN 1/1

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



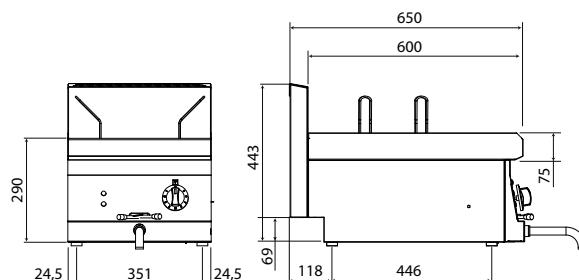
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SBME-40 E	19004864	400 x 650 x 440	15	1,0	1.057,00



SCPE-40 E

Cocedor de pasta eléctrico

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



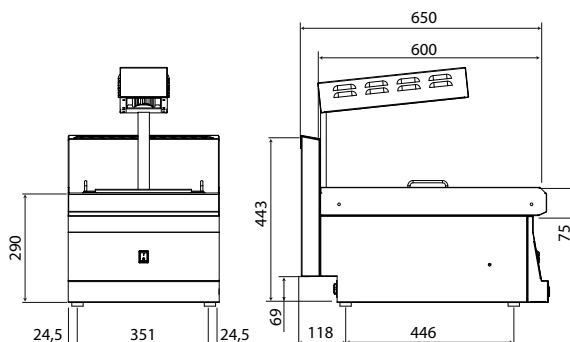
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCPE-40 E	19004865	400 x 650 x 440	15	6	1.961,00



SCFE-40 E

Conservador de fritos

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



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCFE-40 E	19004852	400 x 650 x 440	GN 1/1	1	1.284,00



SN-60 E

Elementos neutros

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

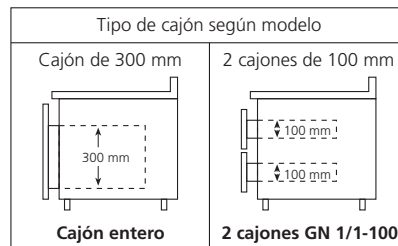
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SN-40 E	19004761	400 x 650 x 440	523,00
SN-60 E	19004817	600 x 650 x 440	731,00



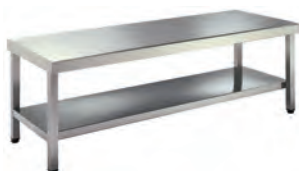
MPGB-225

Mesas refrigeradas de altura 600 mm

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



Modelo	Referencia	Nº cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135 HC	19059844	2	D	3,270	105	0,249	1342 x 700 x 584	2.625,00
MPGB-180 HC	19059846	3	D	3,270	170	0,249	1792 x 700 x 584	3.162,00
MPGB-225 HC	19059847	4	D	4,480	230	0,332	2242 x 700 x 584	3.920,00
MPGB-135 HC 3C	19059845	3	D	3,270	105	0,249	1342 x 700 x 584	3.051,00
MPGB-180 HC 5C	19060774	5	D	3,270	135	0,249	1792 x 700 x 584	3.864,00
MPGB-225 HC 7C	19059848	7	E	4,480	230	0,332	2242 x 700 x 584	4.616,00



MCB-166

Mesas de altura 600 mm

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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MCB-86	19004950	800 x 600 x 600	502,00
MCB-106	19005049	1000 x 600 x 600	538,00
MCB-126	19005122	1200 x 600 x 600	585,00
MCB-146	19005256	1400 x 600 x 600	622,00
MCB-166	19005431	1600 x 600 x 600	673,00



MB6-05

Muebles bajos y accesorios

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



MB6-10

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



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

Instalación y montaje

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

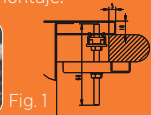
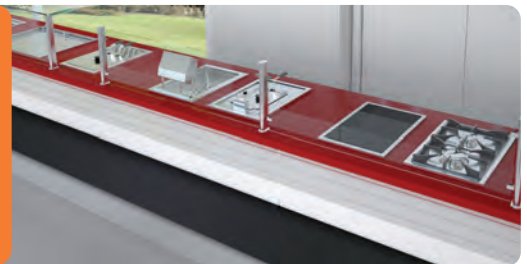


Fig. 1
Sobre la superficie



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



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



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



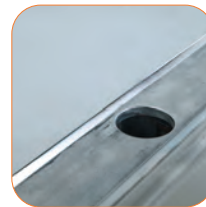
Cocina vitrocerámica de 2 zonas. Encimera de cristal de **6 mm** sellada a prueba de líquidos. Con **regulador de energía y pilotos de calor residual**. Resistencias de potencia única y doble.



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



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



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



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

Cocina a gas



ECG-70



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



ECG-35



Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia por quemador (kW)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
ECG-35	19097860	2	350 x 600 x 266	340 x 590	1 x 3,3 + 1 x 5,2	8,5	1.465,00
ECG-70	19097861	4	700 x 600 x 266	690 x 590	2 x 3,3 + 2 x 5,2	17	2.195,00



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)	P.V.P. Euros €
ECV-35	19097862	2	350 x 600 x 266	340 x 590	4,3	230-400/3-3N-50/60 HZ	1.885,00



EFE-70

Freidora eléctrica

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



EFE-35



Capacidad de cuba 8 litros.

Resistencias elevables. Cubas embutidas y amplia zona fría.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EFE-35	19097867	8	350 x 600 x 266	340 x 590	7,5	230-400/3-3N-50/60 HZ	1.595,00
EFE-70	19097868	8 + 8	700 x 600 x 266	690 x 590	15	230-400/3-3N-50/60 HZ	2.195,00



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.



EPLE-70

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
EPLE-35	19097863	Plancha lisa	1	350 x 600 x 266	340 x 590	3,9	1.395,00
EPLE-70	19097865	Plancha lisa	2	700 x 600 x 266	690 x 590	7,8	1.914,00
EPCE-35	19097864	Plancha cromo-duro	1	350 x 600 x 266	340 x 590	3,9	1.838,00
EPCE-70	19097866	Plancha cromo-duro	2	700 x 600 x 266	690 x 590	7,8	2.783,00



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)	P.V.P. Euros €
EBME-35	19097869	350 x 600 x 260	340 x 590	305 x 510 x 165	1,3	230 / 1 N - 50/60 Hz	995,00

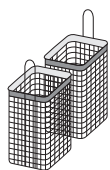


ECPE-35

Cocedor de pasta eléctrico GN2/3

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

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECPE-35	19097870	23	350 x 600 x 330	340 x 590	4,8	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	2.450,00



CCP-1/3

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
4CCP-1/6	19097901	4 cestas para cocedor de pasta con 1 asa (1/6)	140 x 140 x 200	475,00
CCP-1/3	19097900	2 cestas para cocedor de pasta con 2 asas (1/3)	290 x 160 x 200	362,00

4,1 kW

6,5 kW



TCG-85

Cocinas a gas

- Modelos de 850 mm de ancho y 550 de fondo provistos de robustas parrillas de fundición, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 quemadores de alta potencia un quemador de 4,1 kW y otro quemador de 6.5 kW, y encimera diseñada para ofrecer las máximas prestaciones en potencia, seguridad y ergonomía en el trabajo.
- Quemadores diseñados para obtener un alto rendimiento para el uso diario en aplicaciones profesionales, es decir una gran potencia, con un rendimiento muy elevado. La distribución de la llama sobre el fondo del recipiente es uniforme garantizando una óptima transmisión de calor.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Patas regulables en altura.
- Bandejas recoge grasas incorporadas y extraíbles.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia kW (kcal/h)	P.V.P. Euros €
TCG-85	19047223	850 x 585 x 270	2	10,90 (9.383)	1.527,00

4,1 kW

4,1 kW

6,5 kW



TCGH-127

Cocinas a gas con horno

- Modelos de 1270 mm de ancho y 550 de fondo provistos de robustas parrillas de fundición, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 3 quemadores de alta potencia dos quemadores de 4,1 kW y un quemador de 6.5 kW, y encimera diseñada para ofrecer las máximas prestaciones en potencia, seguridad y ergonomía en el trabajo.
- Quemadores diseñados para obtener un alto rendimiento para el uso diario en aplicaciones profesionales, es decir una gran potencia, con un rendimiento muy elevado. La distribución de la llama sobre el fondo del recipiente es uniforme garantizando una óptima transmisión de calor.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Patas regulables en altura.
- Bandejas recoge grasas incorporadas y extraíbles.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido. El horno con 7 posiciones de trabajo y posición de encendido.
- Horno a gas GN-1/1 en acero inoxidable, de 3 niveles y separación entre niveles de 60 mm, con quemador tubular con piloto de encendido y termopar de 5,46 kW. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 °C). Grill eléctrico de 4Kw.

Quemadores profesionales diseñados para obtener un alto rendimiento



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia cocina kW (kcal/h)	Potencia horno kW (kcal/h)	Horno	P.V.P. Euros €
TCGH-127	19047224	1270 x 585 x 850	3	15,32 (13175)	5,46 (4696)	Gas	3.266,00

Planchas fry-tops a gas

- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Modelo de 600 de ancho y 550 mm de fondo con superficie de cocción normal lisa.
- La plancha está fabricada en acero especial, de elevada transmisión térmica, que garantiza una temperatura uniforme y temperaturas de cocción elevadas.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provista de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable bajo placa, de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- 2 zonas de cocción.
- Se suministra montado con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Dispone de termostato de seguridad.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido.
- Patas regulables en altura.



TPLG-60

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas totales (mm)	Potencia kW (kcal/h)	Nº quemadores	P.V.P. Euros €
TPLG-60	19047225	Plancha acero lisa	600 x 550 x 250	9,0 (7740)	2	1.544,00



Hornos, Salamandras y freidoras

Salamandras

Hornos microondas

Chef-n-go!

Horno compact plus+

Hornos compactos

Hornos panadería

Hornos de brasa

página 219

página 221

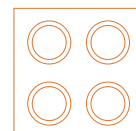
página 223

página 225

página 227

página 229

página 231





Salamandras

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

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

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

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

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

Características generales

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



Posibilidad de ajustar la altura para cada necesidad.



Permite controlar la temperatura y la zona de cocción.



Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.



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



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



SE-E-40

Salamandras eléctricas con techo móvil

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

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

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

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SE-E-40	19033498	400 x 537 x 521	1	400 x 350	2	230/1/N-50/60 Hz	1.975,00
SE-E-60 M	19033499	600 x 537 x 521	2	600 x 350	4	230/1/N-50/60 Hz	2.250,00
SE-E-60 T	19033500	600 x 537 x 521	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz	2.250,00
SE-80	19001731	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz	3.590,00



SER-60

Salamandra eléctrica ultra rápida

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

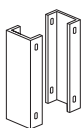


Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SER-60	19001734	600 x 480 x 525	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	3.590,00

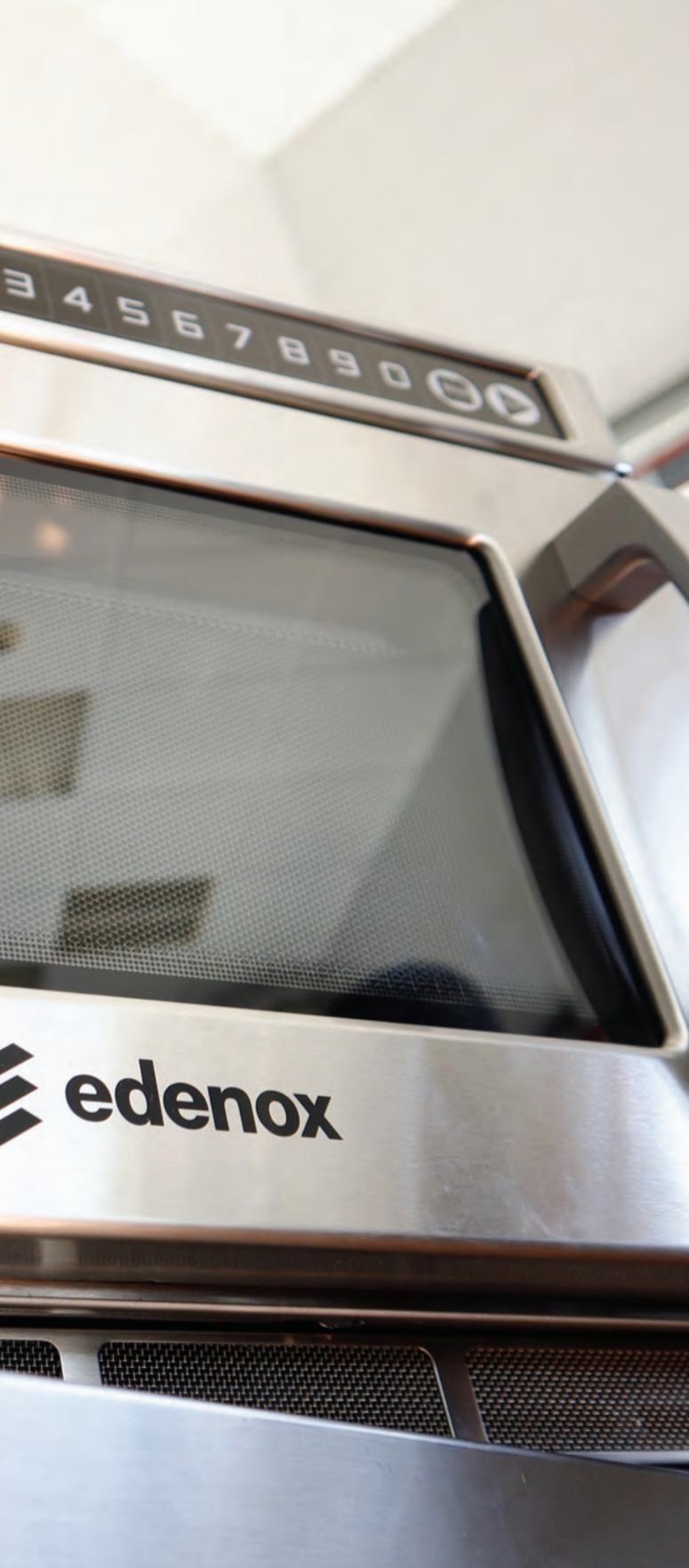


SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

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



Hornos microondas

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

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

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

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

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

Características generales

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



Cristal externo para poder visualizar el producto



Asa ergonómica, que realza el diseño del microondas



Filtro de aire desmontable. (modelo 1834)



Cámara en acero inoxidable



EMM-64

Soporte mural para microondas y otros aparatos

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



Para adaptar el espacio a tus necesidades.

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



MICRO-2117-D

Microondas 2100 W 17 litros

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

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)	P.V.P. Euros €
MICRO-2117-D	19091608	17	2100	Doble magnetrón	420 x 563 x 340	330 x 310 x 175	1.641,00 €



MICRO-1025

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 apertura 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.



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

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)	P.V.P. Euros €
MICRO-1025	19066897	25	1000	1 magnetrón	515 x 431 x 311	327 x 346 x 200	495,00 €



MICRO-1834-D

Microondas 1800 W 34 litros

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



Gran capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles
Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Tipo	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)	P.V.P. Euros €
MICRO-1834-D	19066904	34	1800	Doble magnetrón	Sin estante	574 x 526 x 367	360 x 409 x 225	1.395,00 €
MICRO-1834-D-E	19103911	34	1800	Doble magnetrón	Con estante intermedio	574 x 526 x 367	360 x 409 x 225	1.430,00 €

HORNO ALTA VELOCIDAD



Chef-N-Go!

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

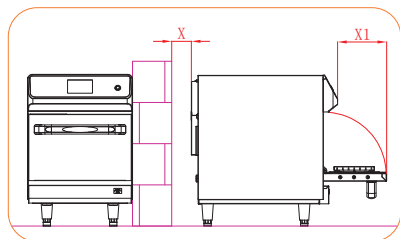




MICRO-1217-HS

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

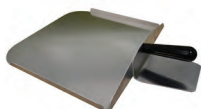


El control se realiza gracias al "Touch Control" muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús.



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



PA-MICRO-1217-HS



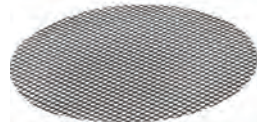
GR-MICRO-1217-HS

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)	P.V.P. Euros €
PA-MICRO-1217-HS	19080327	Pala para horno	410 x 300 x 70	44,00
CE-MICRO-1217-HS	19080328	Cesta malla teflón	280 x 210 x 25	31,00
BR-MICRO-1217-HS	19080329	Banda redonda malla teflón	210	7,00
MPR-MICRO-1217-HS	19080340	Molde pizza redondo	257	25,00
BC-MICRO-1217-HS	19080341	Base de cocción	343 x 311 x 25	31,00
GR-MICRO-1217-HS	19087604	Base Grill	343 x 311 x 25	99,00

+ COMPACT PLUS



Hornos compactos

El horno Compact le ofrece todas las ventajas del horno compacto, con las máximas prestaciones y flexibilidad.

El objetivo es poder instalar en cualquier local un horno mixto profesional con un consumo energético reducido, pero con unas prestaciones culinarias máximas.

6 GN 1/1



530 mm



Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1



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

Panel de control Compact Plus+

Las prestaciones del sistema SofTouch son innumerables y nos permite controlar el horno de manera manual es decir sencilla y rápidamente, o emplear todo el recetario creado por nosotros, editable y personalizable.

Ciclos de cocción manuales o automatizados, hasta con 6 fases de cocción diferenciadas, memorización de programas gracias a un sistema de control Soft Touch intuitivo y completo.

Una versatilidad sin límites, grandes prestaciones en espacios reducidos.

La tecnología al servicio del Chef, 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 (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HCC-611-D-T	19077848	6 GN 1/1	7200	385 x 560 x 385	530 x 795 x 665	400/3N - 50-60 Hz	7.090,00
HCC-1011-D-T	19077849	10 GN 1/1	11400	385 x 560 x 605	530 x 795 x 885	400/3N - 50-60 Hz	8.035,00

COMPACT

Hornos compactos

La gama Compact de edenox es la solución perfecta para aquellos locales que disponen de un mínimo espacio y exigen máximas prestaciones.

Espacio reducido, eso es lo que significa Compact, reducir la superficie ocupada por el horno en vertical y aprovechar al máximo todos los espacios.

Flexibilidad, para tener éxito en la cocina, para disponer de un horno de convección de última generación en un espacio reducido. Tecnología y fácil manejo con el control manual, para centrarse en lo que realmente importa, nuestros clientes. Soluciones únicas, innovadoras y adaptadas a los nuevos

6 GN 1/1



530 mm



Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1



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

Compact

- Totalmente compatible con recipientes y accesorios 1/1 GN. Dos modelos disponibles 6 GN-1/1 y 10 GN- 1/1
- Un tamaño de horno reducido, de 53 cm de ancho que ofrece máximo rendimiento y extraordinaria eficiencia energética.
- El panel de control digital es muy intuitivo y permite realizar la mayoría de operaciones diarias rápida y cómodamente. Nos permite 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 (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HCC-611-A-T	19077845	6 GN 1/1	7200	385 x 560 x 385	530 x 795 x 665	400/3N - 50-60 Hz	4.680,00
HCC-1011-A-T	19077847	10 GN 1/1	11400	385 x 560 x 605	530 x 795 x 885	400/3N - 50-60 Hz	5.470,00

Accesorios para hornos



SH-0-11-2



SH-0-11-4



SH-7-11



SH-10-11

Soportes para hornos

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

Accesorios para hornos

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



Horno panadería

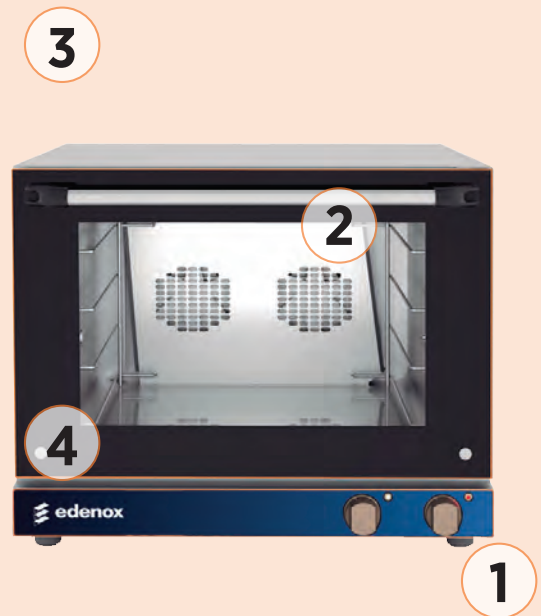
La gama de panadería de edenox es la solución ideal para panaderías, pastelerías y tiendas de conveniencia, una solución estandarizada y totalmente garantizada, para aquellos locales que precisan de un horno fácil de utilizar, robusto y capaz de cumplir con todas las expectativas.

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

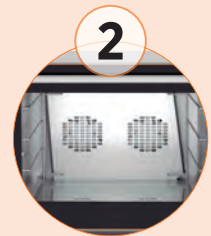
Ser efectivo y simple, estos son los hornos de panadería edenox.

Características generales

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



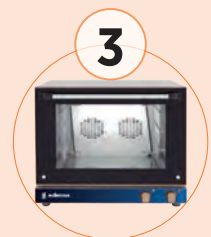
Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.



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



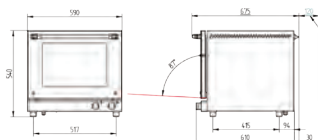
Cristal de la puerta con muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía.



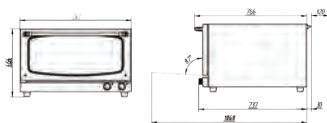
Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.



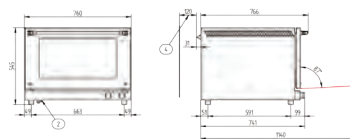
HP-443



HP-364



HP-464 PLUS



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

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (W)	Medidas interiores (mm)	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HP-443	19042844	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50/60 Hz	996,00
HP-364	19042846	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz	1.670,00
HP-464 PLUS	19042847	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz	2.170,00



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	P.V.P. Euros €
SH-8-430	19044722	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443	494,00
SH-8-640	19044723	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS	579,00



Horno de brasas

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

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

Características generales

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



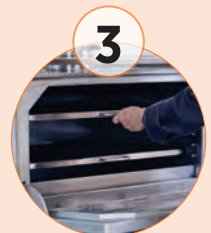
Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.



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



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



Capacidad aproximada de 100 comensales hora



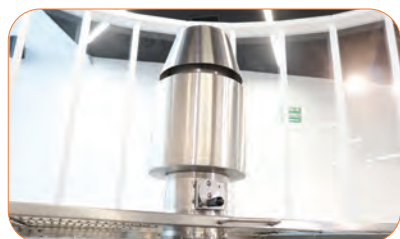
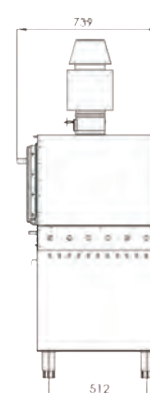
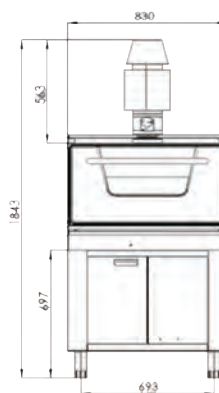
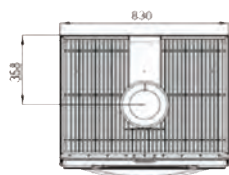
HB-70 A

Horno de brasas

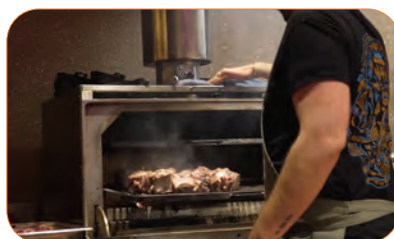
- Se presentan un modelo fabricado en acero inoxidable de alta calidad en la parte superior, laterales y parte posterior.
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior.
- Puerta en acero fundido robusta.
- Cajón recoge ceniza extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza.
- La parte superior del horno incluye rejilla protectora.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C.
- Las dimensiones de la parilla son 650 x 525 mm, GN 2/1, con 5 niveles.
- Los hornos se suministran con:
 - Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.
 - Regulador de tiro para control de temperatura.
 - Sombrero
- Los hornos incluyen también como accesorio:
 - Dos parillas para la cocción
 - Pinzas
 - Pala atizadora
- Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.
- El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



HB-70 A+ MC-HB-70 A



Regulador de tiro para control de temperatura.



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



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



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



Incorpora cajón recoge cenizas.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

Horno de brasas

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas parillas	Comensales	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	P.V.P. Euros €
HB-70-A	19077357	830 x 739 x 583	GN 2/1	80	4,5	706 x 609 x 260	6.650,00
MC-HB-70 A	19077370	830 x 739 x 697			Mesa soporte		937,00



Freidoras Profesionales



Incluyendo termostato de seguridad.



Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico.



Incorporan gancho para la colocación de la cesta para el escurrido del aceite.



Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros.



TF-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 automática 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)	P.V.P.Euros €
TF-81-EA	19104340	351 x 576 x 426	8	3,200	890,00



TF-5 E



TF-5-D E



TF-8 E



TF-8-D E



Termostato de seguridad



Gancho colocación cesta



Grifo vaciado del aceite.

Freidoras de sobremesa

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento.
- Termostato de seguridad con rearme manual. LED indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación). Filtro recoge residuos extraíble en el interior del tanque para evitar mezcla de sabores y recalentamiento de residuos. El tanque es embutido para facilitar su limpieza. En los modelos de 4 litros este tanque es extraíble.
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- Los modelos de 8 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo	P.V.P. Euros €
TF-5 E	19097050	200 x 385 x 300	4	2,500	230V-50/60Hz	Simple	155,00
TF-5-D E	19097063	415 x 385 x 300	4 + 4	2,5 x 2	230V-50/60Hz	Doble	285,00
TF-82 E	19097064	260 x 415 x 385	8	3,250	230V-50/60Hz	Simple	235,00
TF-82-D E	19097075	520 x 415 x 385	8 + 8	7,500	230V-50/60Hz	Doble	460,00

Freidora de inducción

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continuada. Los alimentos se fríen a la temperatura seleccionada obteniendo óptimos resultados.
- Zona de fría para residuos. Los residuos son precipitados en la zona fría previniendo un recalentamiento y un desprendimiento de sustancias nocivas, evitando que se mezclen sabores.
- El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite lo que garantiza la máxima protección eléctrica.
- Además de un sistema seguro, es fácil de limpiar ya que la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diseño avanzado del chasis que previene de quemaduras por contacto con la freidora.
- Control digital de la temperatura, con sensor digital, que permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápida 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

TF-82-I



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.



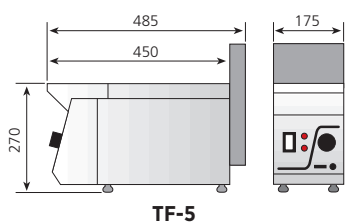
Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo	P.V.P. Euros €
TF-82-I	19092575	288 x 478 x 410	8	3,500	230-50/60 Hz	Simple	515,00
TF-82-D-I	19103372	576 x 478 x 410	8 + 8	7	230V-50/60Hz	Doble	999,00

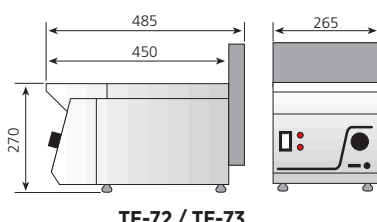


Freidoras profesionales de sobremesa

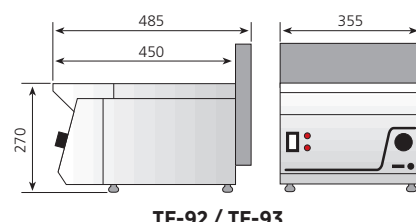
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables para productos congelados.
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-92 / TF-93

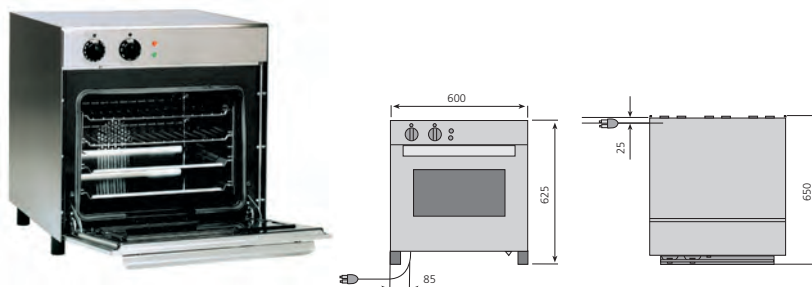
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Frecuencia (Hz)	P.V.P. Euros €
TF-5	19004653	175 x 485 x 270	4	3	230V	50/60Hz	622,00
TF-72	19004721	265 x 485 x 270	6	4,500	380-415 V	50/60Hz	876,00
TF-73	19004711	265 x 485 x 270	6	4,500	230V	50/60Hz	876,00
TF-92	19004757	335 x 485 x 270	8	6	380-415 V	50/60Hz	1.011,00
TF-93	19010394	335 x 485 x 270	8	6	230V	50/60Hz	1.011,00



HC-60

Horno a convección

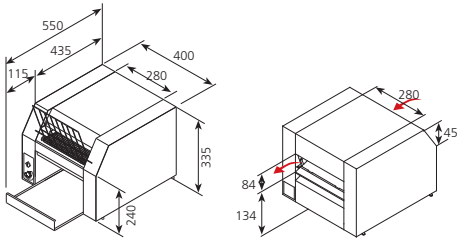
- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son extraíbles para su limpieza.
- El doble vidrio panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora sistema de ventilación para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática hasta 275 °C.
- Temporizador contador desde 0 a 120 minutos.
- Dotación de 2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm).



Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	19002915	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 °C	2,5	220/1N - 50/60 Hz	1.700,00



TPC-40



Tostadora eléctrica de cinta 40

- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Hasta 420 tostadas por hora.
- Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
- Incorpora 3 opciones de tostado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
- Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.
- Salida trasera.
- Bandeja recoge migas extraíble.



Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.



Bandeja recoge migas extraíble.

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

Tostadora eléctrica TOST 2



TOST 2

- Tostadora de pan profesional, para obtener un tueste del pan con la simple ubicación de las rebanadas de pan sobre las parrillas. Por su diseño permite una alta capacidad y un rápido tostado. Ideal para bares, gastrobares, restaurantes, y cualquier local de restauración que quiera servir desayunos, tostadas para acompañamientos de embutidos, delicatessen, etc. Incluye temporizador 15 minutos.
- Fabricada en acero inoxidable brillante.
- Bandeja recoge-migas extraíble, fácilmente limpiable lo que evita malos olores a pan quemado y mantiene la tostadora limpia de migas.
- Parrillas extraíbles con guías de sujeción para facilitar la extracción de la parrilla. Las dimensiones de la parrilla son de 350 x 240 mm.
- Resistencias eléctricas de cuarzo, distribuidas en 3 niveles para un tostado completo. Están protegidas por las propias parrillas. Distancia entre parrillas es de 120mm
- Control del funcionamiento de las resistencias en 1 nivel o 2 niveles. Incluye temporizador 15 minutos. Interruptor con indicador luminoso de marcha paro.



Bandeja recoge-migas extraíble.



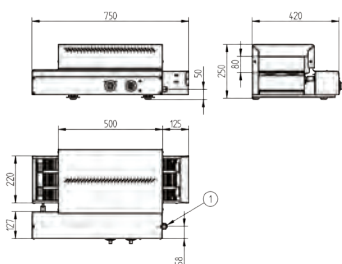
Resistencias eléctricas de cuarzo.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cámara (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P.Euros €
TOST-2	19101689	496 x 257 x 379	360 x 240 x 315	3,25	220/50-60Hz	310,00

Tostadora eléctrica de cinta 75



TPC-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)	P.V.P. Euros €
TPC-75	19042836	750 x 420x 250	650	3,00	230/1 - 50-60 Hz	1.581,00



DETECTOR



PNK

CALENTAR
HEAT



MANTENER
HOLD



CALENTAR
HEAT/ON

OFF

MANTENER
HOLD

edenox

Vitrocera mica y Inducc i3n

Placas vitroceramica

Inducc i3n de sobremesa

Inducc i3n de encastre

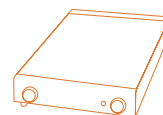
Cocina modular de inducc i3n

página 238

página 239

página 241

página 242

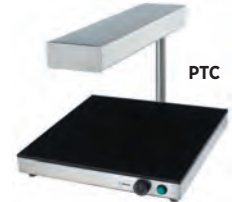




PV-3560



PV-3235

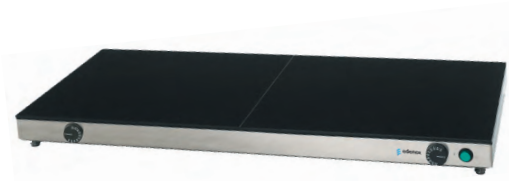


PTC

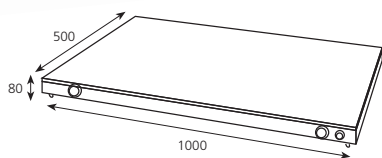
Vitrocerámica

- 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.
- La pantalla mantenedora de calor, junto con las placas calientes forman el conjunto ideal para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte inferior y superior (p.e. paella, pizzas, etc).
- Fabricada en acero inoxidable. Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.

Modelo	Referencia	Tipo	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias(mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
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	995,00
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	1.631,00
PTC	19004397	Pantalla	-	-	358 x 500 x 500	-	300	230/1/N - 50/60 Hz	300	722,00



PC-10050

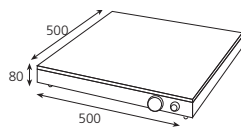


Placas calientes de sobremesa

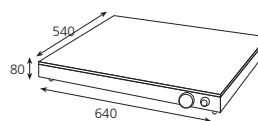
- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos 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

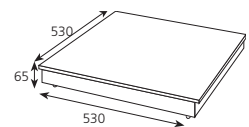


PC-6454



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)	P.V.P. Euros €
PC-5050	19001550	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	635,00
PC-6454	19001554	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	782,00
PC-10050	19001548	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	927,00
PC-5050-E	19001552	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400	907,00

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)	P.V.P. Euros €
ISM-25	19001563	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	328 x 422 x 100	2500	1.025,00
ISM-35	19001564	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 177	3500	1.970,00



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 cociones 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)	P.V.P. Euros €
ISM-35 E	19060903	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500	441,00
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	310,00
ISM-50 E	19092574	120 - 260	328 x 328 x 6	60 - 240	10	402 x 525 x 182	5000	668,00



IW-35 E

Inducción de sobremesa WOK

- Placa de inducción en versión sobremesa de 3500 W de potencia.
- Cuerpo de la inducción construido en acero inoxidable.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital, en color rojo.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240°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 Hz.



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



IW-35 E + SWOK-36

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



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 sobretiempos que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar. Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.). Aviso sonoro.
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50/60 Hz.



Wok incluido

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IWE-35	19103242	wok	Ø 311 x 6	50 - 2	19	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	2.795,00
IWE-50	19047984	wok	Ø 311 x 6	50-240	19	400 x 400 x 212	375 x 375	5000	5.862,00



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 sobretiempos que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50/60 Hz

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	19001561	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	1.025,00
IE-35	19001562	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	2.155,00
IE-35-D	19048693	120 - 260	450 x 700 x 6	50 - 240	9 x 2	450 x 700 x 208	425 x 675	7000	5.955,00
IE-50	19047983	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	400 x 400 x 190	375 x 375	5000	4.095,00



IE-35 E

Inducción de encastre

- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución.
- Placa de inducción en versión encastrable de 3500 W.
- Construidas en acero inoxidable.
- Pulsador electrónico de ON / OFF. Rango de temperaturas 60 - 240 °C.
- El control de mandos es totalmente digital.
- El cuerpo de la inducción es en acero inoxidable.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Mando rotatorio de control de la potencia.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz.



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

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

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.



INDUCHEF



Cocinas de inducción de alto rendimiento de 2 y 4 zonas

- Experimenta la eficiencia en su máxima expresión con nuestra innovadora solución de inducción. Diseñada para brindar un servicio exprés y al mismo tiempo reducir el consumo energético, nuestra tecnología te llevará al siguiente nivel de sostenibilidad.
- Características Principales:
- Eficiencia Energética: Nuestra tecnología de detección de recipientes activa la zona de inducción solo cuando es necesario, lo que significa grandes ahorros de energía.
- Control Preciso: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.
- Potencia Rápida: Con potentes zonas de inducción de 5 kW, garantizamos un calentamiento rápido, perfecto para el servicio exprés.
- Ambiente de Trabajo Confortable: Concentramos la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor. Esto facilita la limpieza y minimiza el efecto de adherencia.
- Alto Rendimiento: Al alcanzar rápidamente la temperatura adecuada, aumenta la eficiencia de las operaciones de cocción y la cantidad de comidas preparadas. Ideal para cocinas de alto volumen.
- Doble tecnología de control, mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.
- El control de mandos es totalmente digital. Timer de 0 a 180 minutos. El control se puede realizar mediante la temperatura y mediante el tiempo.
- El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240°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)	P.V.P. Euros €
INDUCHEF 700-40-P	19105820	400 x 700 x 900	Mueble con puertas	120-260	325 x 625	2	3500 + 5000	2.490,00
INDUCHEF 700-80-P	19105821	800 x 700 x 900	Mueble con puertas	120-260	725 x 625	4	2x3500 + 2x5000	4.400,00



INDUFRY



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



Excelentes acabados: cuba embutida para facilitar la limpieza.

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)	P.V.P. Euros €
INDUFRY 700-40-P	19105823	400 x 700 x 980	Mueble con puertas	30	1	10	380/3/N - 50-60 Hz	3.730,00
INDUFRY 700-80-P	19105826	800 x 700 x 980	Mueble con puertas	30+30	2	10+10	380/3/N - 50-60 Hz	7.065,00
CEFRY-1/2	19105953	137 x 580 x 250	Cesta 1/2	-	-	-	-	40,00



INDUGRILL



Las encimeras están diseñadas en acero para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en la cocina.



Gran espacio de almacenaje en la zona inferior.

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.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Dimensiones plancha (mm)	Tipo	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
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	4.710,00

Preparación dinámica y conservación

edenox

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

En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados a la preparación dinámica y conservación como envasadoras al vacío, termoselladoras, corta fiambres, picadoras y brazos trituradores.





WARNING

edenox

0.0

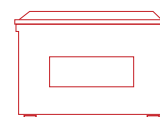
STOP VACUUM SEALING INCREASE DECREASE

SEALING TEMPERATURE

LOW MIDDLE HIGH

Envasadoras al vacío

Envasadoras vaksic e	página 250
Envasadoras sline plus	página 252
Envasadora touch line	página 253
Envasadoras vac de suelo	página 254
Cocción sous vide	página 254
Termoselladora	página 255



EL VACÍO QUE NECESITAS

ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

Para poder ofrecer la mejor solución de vacío, edenox ha diseñado diferentes gamas de envasadoras que se adaptarán a cualquier requisito con excelentes resultados.

Nuestra filosofía se basa en dar exactamente lo que el cliente necesita.

Es el resultado de simplificar un producto a las funciones principales, añadiéndole y mejorando las prestaciones, la calidad, la fiabilidad y la funcionalidad necesaria.

Es la creación de un producto competitivo e intuitivo.

El vacío que necesitas.

En Edenox hemos eliminado lo no esencial.

Basándonos en las necesidades del mercado, hemos invertido en el desarrollo de las prestaciones que el cliente utiliza diariamente, ampliando y mejorando tanto las aplicaciones como los componentes, eliminando el coste de aquello que no aporta valor a su trabajo diario.

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

SUNNIE PLUS

VAKSIC E

Simplicidad profesional y eficiencia económica

El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.

Serie 200 - VAKSIC-8 E



VAKSIC-8 E



- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 260 mm. Cámara en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 8 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en acero inoxidable.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.



Panel de control digital.



Panel de control digital.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
VAKSIC-8 E	19076524	8 m ³ /h	Tiempo	1	260	305 x 380 x 75	349 x 475 x 400	370	1.195,00

Serie 340 - VAKSIC-10 E



VAKSIC-10 E



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



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
VAKSIC-10 E	19068523	10 m ³ /h	Tiempo	1	300	345 x 380 x 120	400 x 480 x 442	370	1.595,00



VAKSIC-20 2A

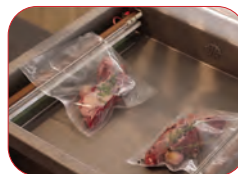


Serie 410 - VAKSIC-20 2A E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm. Cámara en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en acero inoxidable.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el controlar el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- La envasadora VAKSIC-20 2A E GAS posee un programa específico para el envasado con Gas Inerte.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Ideal para aplicaciones profesionales.



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



Ideal para aplicaciones profesionales.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
VAKSIC-20 2A E	19068522	20 m ³ /h	Tiempo	2	400 + 400	440 x 445 x 180	510 x 579 x 537	750	1.845,00

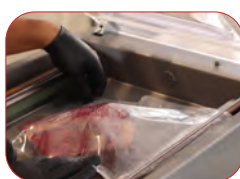


VAKSIC-20 L 2A E



Serie 500 - VAKSIC-20 L 2A E

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



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



Panel de control digital.



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)	P.V.P Euros €
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	2.490,00



VACE-35

Envasadora de aspiración externa

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

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (l/min)	Longitud soldadura (mm)	Bolsa	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (W)	P.V.P Euros €
VACE-35	19013915	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz	652,00

SLINE PLUS

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

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

- El panel de control permite configurar diez programas personalizados. Además, puede calibrar la máquina en orden para corregir cualquier cambio de presión atmosférica a diferentes altitudes.
- Todo el conjunto está fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Función VAC STOP parada del ciclo de vacío.
- Barra de soldadura en aluminio.
- Tapa transparente en material plástico de alta calidad y
- seguridad adecuado para contacto con alimentos.
- Sensor volumétrico electrónico.
- Placas de PE de alta densidad.
- 10 programas personalizados.
- Autocalibración.
- Seguridad para sobrecorriente en la barra de sellado.
- Comprobación del nivel de aceite y señal de asistencia técnica.



SLINE-8 PLUS



Serie 310 - SLINE-8 PLUS

- Envasadora al vacío controlada por sensor con barra de soldadura de 310 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital. Bomba Busch.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Función marinado. Programa de infusión. 10 programas. Indicador de servicio técnico.
- Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.
- Programa de envasado de líquidos calientes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.



Función marinado. Programa de infusión.



Cuba de gran profundidad para todo tipo de productos

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

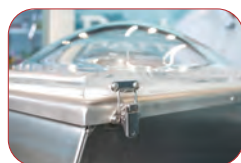


SLINE-20 L PLUS



Serie 450 - SLINE-20 PLUS

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



Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos



Cuba embutida con cantos redondeados.



Panel de control digital con display incluido.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
SLINE-10 L PLUS	19078419	10 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	700	4.425,00
SLINE-20 L PLUS	19078369	20 m3/h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900	4.610,00



SLINE-20 L 2 A PLUS

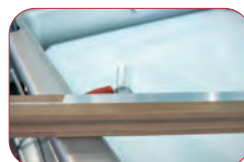


Serie 450 - SLINE-20 L 2A PLUS

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



Panel de control digital con display incluido.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.



Sistema de corte del sobrante de las bolsas de vacío.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m3/h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P Euros €
SLINE-20 L 2A PLUS	19078370	20 m3/h Busch	Sensor	2	450 + 450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	950	5.473,00

La envasadora de vacío serie Chef no es únicamente una envasadora de vacío, es una potente herramienta de cocina de alta tecnología que utiliza la aspiración de forma inteligente para las nuevas aplicaciones de cocinado.

Detecta de forma inteligente el contenido de agua y realiza un ajustado automático.

Líquidos sin derrames en la cámara interior.

Tiempo de envasado más rápido.

- 5" LCD Touch Control Display, resistente para aplicaciones profesionales.
- 8GB microSD de almacenamiento.
- Vacío completo y firme para alimentos resistentes.
- Vacío suave para alimentos delicados con extracción delicadamente suave.
- Opción de extracción de aire súper delicado para alimentos con forma.
- Stop y retraso en el vacío para el tratamiento de productos frágiles
- Envasado de vacío para líquidos.
- Chips, bajo nivel de vacío con recuperación y finalización del ciclo de muy rápido.
- Opción de vacío externo.



TOUCH 4



TOUCH LINE

- WiFi y conectividad Bluetooth.
- Puerto USB para impresora térmica para imprimir etiquetas.
- Todas las operaciones se realizan con un menú de iconos muy intuitivo.
- Sensores duales TruVac™ para un envasado preciso.
- H2O Smart™ para la detección y envasado de líquidos.
- Sistema Pop-Out para el reemplazo de la barra de sellado.
- Tapa de la envasadora con sistema de amortiguación suave.
- Menú de análisis del rendimiento de la bomba de vacío.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Programa de autolimpieza del aceite.
- Sistema de acceso a la envasadora sencillo para operaciones de mantenimiento.
- Copia de seguridad de recetas personalizadas mediante USB.
- Menú con diferentes lenguajes.
- Compresión de frutas y verduras para realzar los colores y la textura de los alimentos, generando transparencias.
- Infusión de forma rápida y segura.
- Encurtido de todo tipo de alimentos como frutas y hortalizas.
- Cocción al vacío para preservar toda la intensidad de los sabores y mejorar su textura.
- Rapidez en el marinado realizado en la misma bolsa o cubeta.
- Conservación de alimentos mediante la técnica tradicional de envasado.
- Envasado de líquidos y líquidos calientes.
- Aireación para crear alimentos con nuevas texturas.

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



VAC-20 DT E



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

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



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P Euros €
VAC-20 DT E	19076522	20 m ³ /h	2	500 + 500	525 x 550 x 180	580 x 680 x 960	900	220V-240V/1/50-60Hz	2.790,00



SLINE-450



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

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

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P Euros €
SLINE-450	19078431	20 m ³ /h Busch	2	450 + 450	466 x 405 x 226	546 x 676 x 1012	1100	230/1 - 50/60 Hz	7.127,00
SLINE-510	19078630	40 m ³ /h Busch	2	510 + 510	562 x 518 x 241	773 x 758 x 1028	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	10.900,00
SLINE-650	19078631	63 m ³ /h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2400	230-400/3 - 50/60 Hz	13.132,00
SLINE-650 P	19084204	100 m ³ /h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	3500	230-400/3 - 50/60 Hz	15.398,00



BMP-25



BMP-25 - Sous Vide Baño María estático

- El cecidor 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.



Modelo	Referencia	Potencia (W)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	P.V.P Euros €
BMP-25	19068738	1200	45- 95 °C	24	626 x 360 x 300	GN 1/1	740,00



SOUS-VIDE-30

Sous Vide 30 - Sous Vide portátil.

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

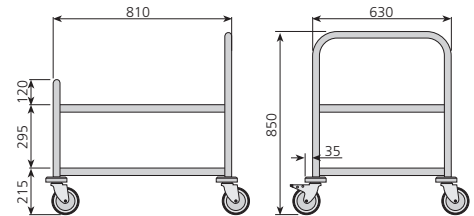


CEV



Carro para envasadoras al vacío

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



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



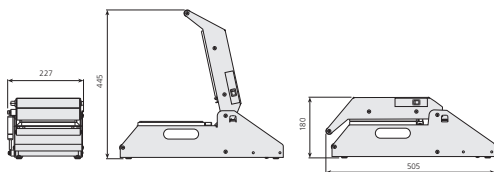
TSB-150

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.



BFT-150



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TSB-150	19000927	180 x 227 x 505	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	1.510,00
BFT-300	19044749	180 x 150 x 150				59,00



Corta fiambres y Picadora

Cortadoras de fiambre

Cortadora de fiambre manual

Picadoras de carne

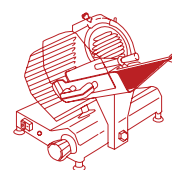
Brazos trituradores

página 258

página 263

página 264

página 266





Cortadora CGSP-250-R E Tiene la dimensión perfecta para aquellos establecimientos que necesiten cubrir las principales exigencias de corte, gracias a su disco de diámetro 250 mm y a su longitud de carro, que se ajusta al tamaño de la gran mayoría de productos.

Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva. Por ello, hemos trabajado para incorporar una 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 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E

- Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.

- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil uso para garantizar un perfecto corte de los productos (**excepto modelo CGSP-195 E que cuenta con afilador móvil**).
- Todas las cortadoras **incorporan un anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.



Protecciones para el usuario.



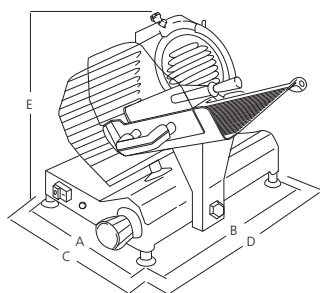
Afilador fijo (**excepto CGSP-195 E**)



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E lacada en rojo.



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Amovible
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Fijo
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Fijo
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Fijo

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGSP-195 E	19013934	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	500,00
CGSP-220 E	19013935	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	612,00
CGSP-250 E	19012275	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	659,00
CGSP-250-R E	19013936	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	694,00



CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-para con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para

- proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Modelo **CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo**, y características idénticas al modelo CGSP-250.



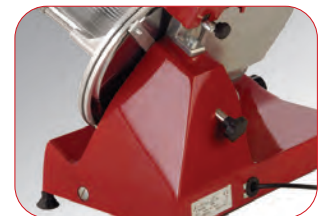
Protecciones para el usuario.



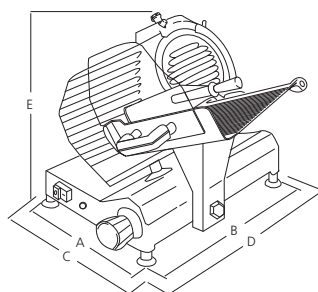
Afilador fijo



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E vista trasera de la 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	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGSP-220	19000574	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	874,00
CGSP-250	19000575	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	1.026,00
CGSP-250-R	19013933	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	1.144,00
CGSP-275	19000576	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	1.131,00
CGSP-300	19000577	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz	1.560,00



CGP-300



CGP-330



CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un **anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.



Anillo protector fijo.



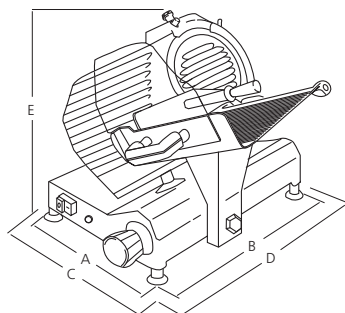
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



Dimensiones

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

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P:V.P. Euros €
CGP-300	19000571	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.069,00
CGP-330	19000572	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.296,00
CGP-350	19000573	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.680,00



CGE-300



CGE-350



CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- Cortadoras de fiambres por gravedad con **transmisión por medio de engranajes**, fabricadas con aleación de aluminio anodizado pulido y muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio**, para una mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de gran precisión para garantizar un excelente servicio y una larga duración.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- **Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.**
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de **bloqueo del movimiento del carro.**
- **Las protecciones sobre el plato y la empuñadura**, en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.

- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.
- Modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- **Motor independiente** para el desplazamiento del carro, con **transmisión por correa** dentada reforzada.
- Selector para **función manual, automática o semi-automática.**
- Programable el **número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.**
- Función de **uso continuo.**
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: **34 - 46 lonchas/min.**

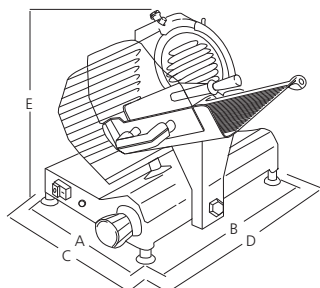


Cortadora automática

CGE-350-A



Panel de mandos digital.



Dimensiones

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

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P:V.P. Euros €
CGE-300	19000568	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz	3.083,00
CGE-350	19000569	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	3.780,00
CGE-370	19000570	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	3.930,00
CGE-350-A	19000508	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz	6.515,00

Cortadoras profesionales verticales

- **Modelo CV-350:** Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- **Modelo CVC-350:** Cortadora diseñada especialmente para **el corte de carnes frescas.**
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato con doble desplazamiento y **brazo especial** para un perfecto sostén de los embutidos de grandes dimensiones.
- **En modelo CVC-350**, plato gigante con doble desplazamiento y brazo para sujetar la carne con presión manual.
- Carro corredizo y silencioso montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes a bola.
- **Incorporan afilador** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- **Interruptor marcha-para con relé** que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.

- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Cuchilla de **acero especial templada cromada** y afilada para una larga duración.
- Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
- Llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
- Las **protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura**, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- Protección en la parte inferior de la máquina.



CV-350



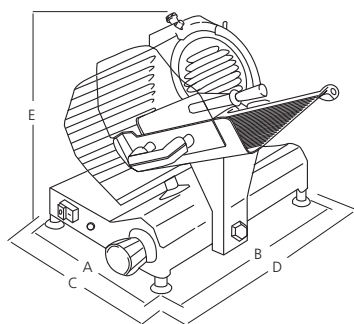
CVC-350



Placa desmontable en la CV-350.



Plato gigante de la CVC-350 con doble desplazamiento



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CV-350	400	580	560	820	560	53	Fijo
CVC-350	400	580	560	800	560	53	Fijo

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



Cortadora de fiambre manual

- **Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.**
- Para aplicaciones en hoteles, restaurantes, carnicerías, ... donde además de una alta **precisión y fiabilidad**, con su típico **estilo tradicional**, también aporta valores de **diseño, elegancia y sobriedad** en sinergia con la decoración del local.
- De **elegante diseño**, máxima **robustez** y completamente **mecánica** con componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Especialmente indicada para cortar todo tipo de fiambres, embutidos, quesos,...
- Construida en **aluminio y acero**, con acabado lacado de color rojo vivo.
- **Sistema mecánico de transmisión** mediante combinación de **engranajes y cadena** que permite el giro sincronizado y simultáneo de la cuchilla y desplazamiento y presión del carro hacia la cuchilla al accionar el volante.

- **Incorpora afilador de fácil utilización** que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Cuchilla de acero especial, templada y afilada.
- Brazo especialmente **articulado** para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Incorpora bandeja recoge-residuos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
- Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
- Protecciones de seguridad para el usuario.
- **Regulador del espesor de corte** muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
- Fácil limpieza e higiene.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo a las directivas europeas CE.
- **Pie soporte** de columna **opcional**, con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo, **se suministra por separado**.



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



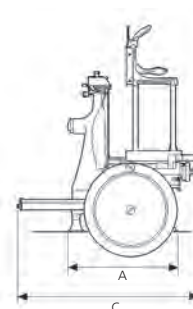
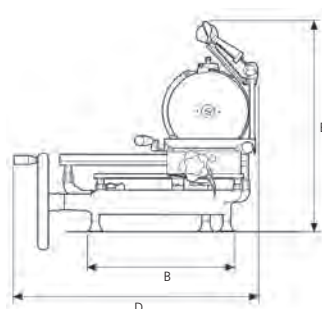
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



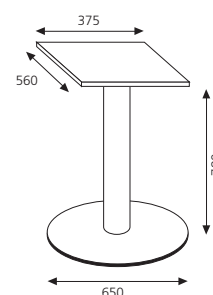
Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.



Regulador del espesor del corte de alta precisión.



CVM-300



PS-CVM-300

Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
CVM-300	340	400	600	720	740

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P:V.P. Euros €	
CVM-300	19000566	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46	4.940,00	
PS-CVM-300	19013937	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300						72	1.895,00

Picadoras de carne PI

Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con termostato que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos PI-8, PI-12 y PI-22, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y picador totalmente en acero inoxidable.**
- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- Modelo PI-22-U con sistema 1/2 Unger, para mayor triturado y homogeneización del producto**, con grupo picador de acero inoxidable con cuchilla y doble placa perforada.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm.**
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.



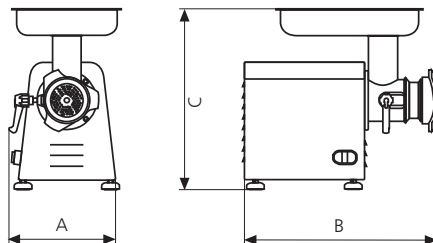
Bandeja de recogida en acero inox.



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



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



Dimensiones

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

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P:V.P. Euros €
PI-8	19001544	80	25	10	380 / 0,50	230/1N-50 Hz	719,00
PI-12	19001537	210	200	22	750 / 1,00	230/1N-50 Hz	1.097,00
PI-22-M	19001538	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	1.527,00
PI-22-T	19001539	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	1.527,00
PI-22-U-M	19001540	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	2.139,00
PI-22-U-T	19001541	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	2.139,00
PI-32-M	19001542	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N-50 Hz	2.692,00
PI-32-T	19001543	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz	2.629,00

Ver accesorios en la página siguiente.

Picadoras de carne PA

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **aluminio y acero inoxidable**.
- **Motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.



PA-22



PA-12



Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.



Detalle de la boca.

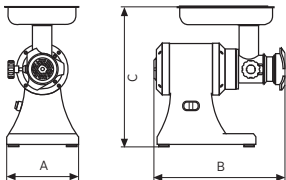


Interruptor marcha-paro con relé.



Completamente desmontable para una fácil limpieza.

Dimensiones



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

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PA-12	19001534	210	200	19	750 / 1,00	230/1N-50 Hz	1.003,00
PA-22-M	19001535	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	1.274,00
PA-22-T	19001536	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	1.208,00

Accesorios para picadoras

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



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



Cuchillas para todos los modelos de picadoras.



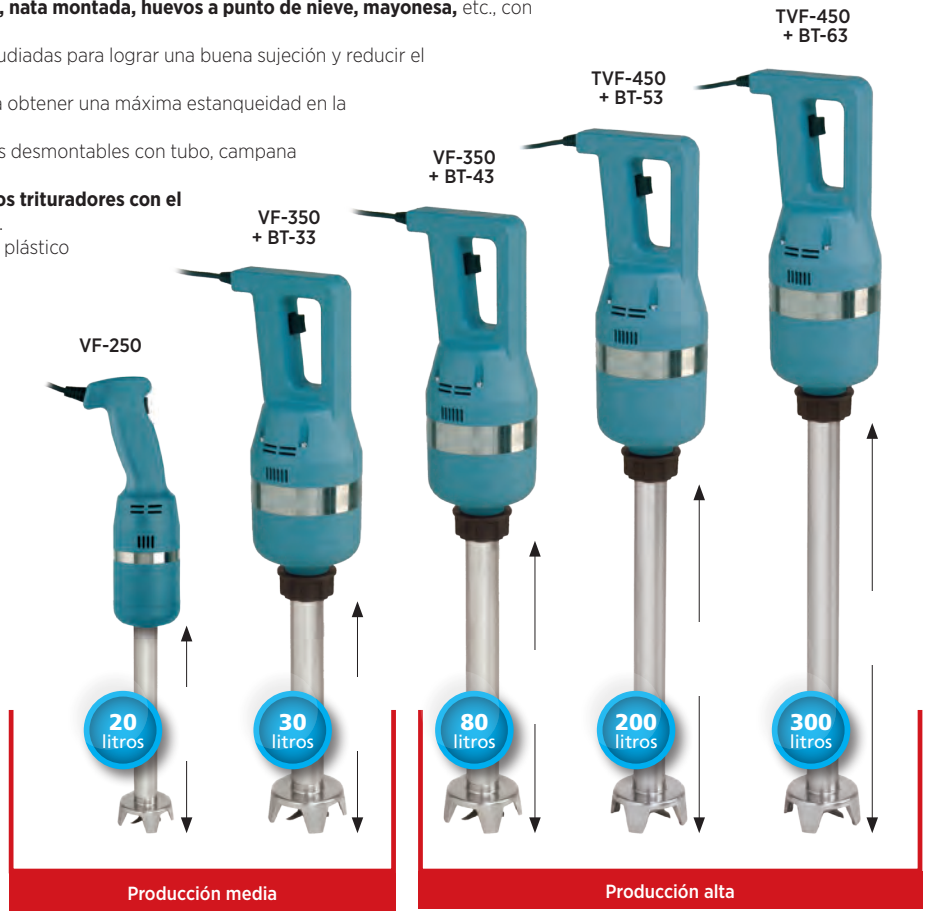
Grupos de corte en aluminio y acero inoxidable.
 Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.



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

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)
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.



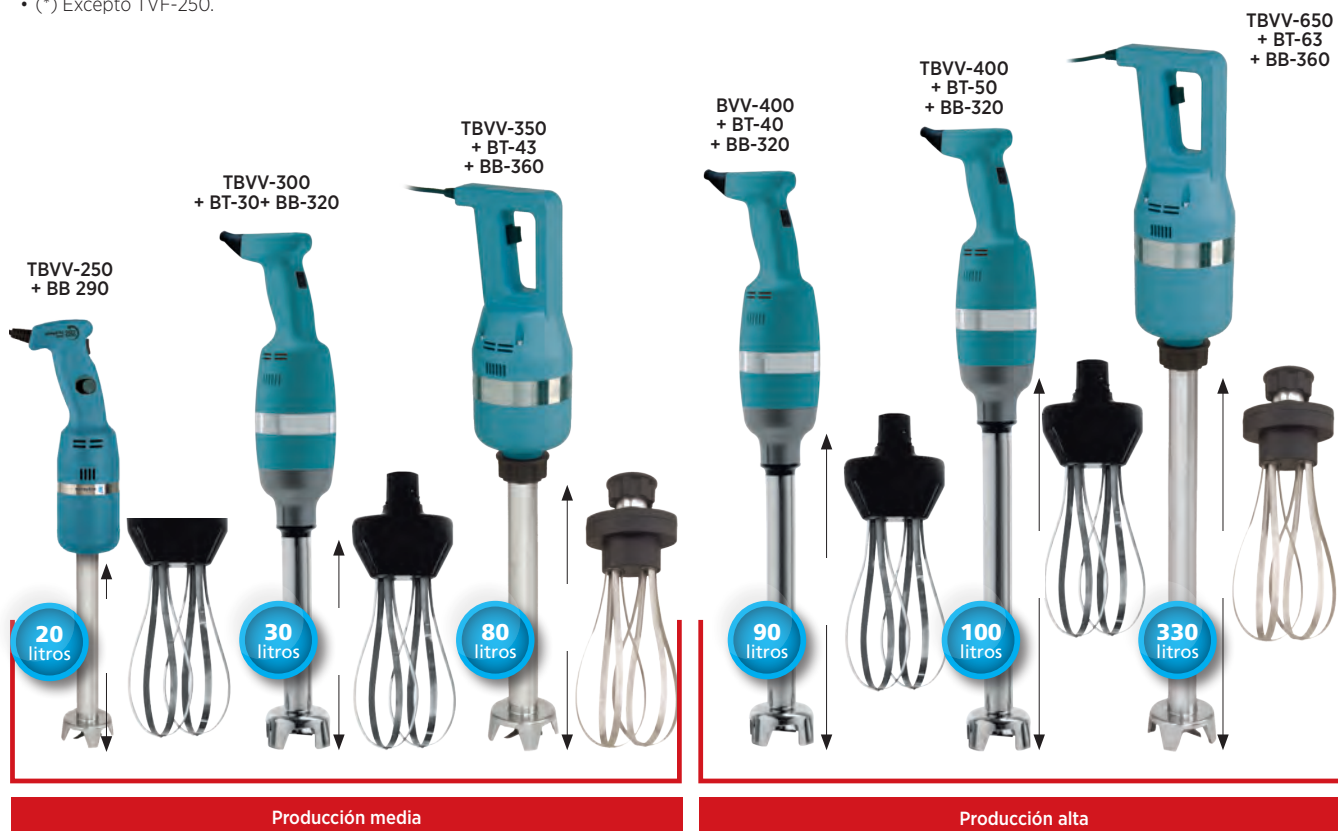
Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.



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)
Modelo								
TBVV-250	20 litros	-	-	-	-	-	-	-
TBVV-300	-	30 litros	-	50 litros	-	80 litros	-	-
TBVV-350	-	-	30 litros	-	80 litros	-	150 litros	250 litros
TBVV-400	-	50 litros	-	90 litros	-	100 litros	-	-
TBVV-650	-	-	80 litros	-	120 litros	-	230 litros	330 litros



SMB-40

Soportes para marmitas

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.



Aplicación del soporte marmita.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita	P.V.P. Euros €
SMB-40	19013917	Hasta 400 mm	235,00
SMB-80	19013918	Hasta 800 mm	274,00
SMB-120	19013919	Hasta 1200 mm	274,00



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)	P:V.P. Euros €
			ØA	B	C	D		
TVF-250	19001631	15000	75	250	270	75	250	359,00
TVF-350	19001632	15000	130	360	-	-	350	358,00
TVF-450	19001633	17000	130	360	-	-	450	438,00



**TBVV-300
TBVV-400**

TBVV-250 TBVV-250 + BB-290

Velocidad variable TBVV-250/350/450

- 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 maneables, con doble encendido de seguridad.
- Diseño **ergonómico**.
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- El modelo TBVV-250 se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- En todos los modelos el brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- Los modelos TBVV-350/450 son para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)	P:V.P. Euros €
			ØA	B	C		
TBVV-250	19036676	2500/15000	75	285	270	250	416,00
BB-290	19036686	Brazo batidor	290	90	-	-	215,00
TBVV-300	19001627	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300	378,00
TBVV-400	19012062	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400	459,00



**TBVV-350
TBVV-650**

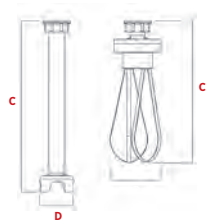
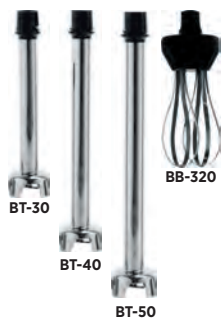
Velocidad variable TBVV-350/650

- 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.

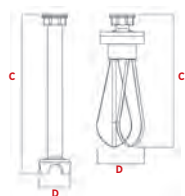
Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)	P:V.P. Euros €
			ØA	B	C		
TBVV-350	19001630	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	-	350	403,00
TBVV-650	19001628	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650	627,00



Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400

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

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P:V.P. Euros €
			C	D	
BT-30	19010274	Brazo triturador de 300 mm	340	85	148,00
BT-40	19000322	Brazo triturador de 400 mm	440	85	176,00
BT-50	19012309	Brazo triturador de 500 mm	540	85	218,00
BB-320	19000321	Brazo batidor	320	130	216,00



Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650 y TVF-350/TVF-450

- Brazos trituradores de 300, 400, 500 y 600 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-360.
- Para combinar con todos los bloques motor de 350 W y 650 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P:V.P. Euros €
			C	D	
BT-33	19001618	Brazo triturador de 300 mm	330	95	183,00
BT-43	19001619	Brazo triturador de 400 mm	430	95	195,00
BT-53	19001620	Brazo triturador de 500 mm	530	95	218,00
BT-63	19001621	Brazo triturador de 600 mm	630	95	244,00
BB-360	19001617	Brazo batidor	360	120	232,00



SPB-25

SPBC-35

Soportes de pared

- Soporte para fijar en la pared los brazos trituradores y sus accesorios.
- Fabricado en varillas de acero.

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

Soportes para marmitas


- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.



Aplicación del soporte marmita.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita	P:V.P. Euros €
SMB-40	19013917	Hasta 400 mm	235,00
SMB-80	19013918	Hasta 800 mm	274,00
SMB-120	19013919	Hasta 1200 mm	274,00



 edenox

Frío comercial

edenox ofrece un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.

En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados al frío comercial como mesas refrigeradas, congeladores horizontales, armarios refrigerados positivos y negativos, arcones, abatidores de temperatura, vitrinas refrigeradas y máquinas de hielo.



Mesas refrigeradas

Mesas refrigeradas Serie 600

página 278

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

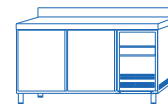
página 281

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

página 286

Accesorios mesas refrigeradas

página 287

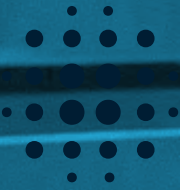


Mesas refrigeradas

Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.



Minimizan el impacto del consumo con gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico



Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED



Control de la temperatura de forma rápida y sencilla



VÍDEOS SECCIÓN



Cajones con fondos perforados más limpios e higienicos



Detalles de acabado en encimera y peto trasero ergonómicos ideal para hostelería



Ángulos interiores curvos con amplio radio, facilitan la limpieza

Frío comercial

Mesas refrigeradas

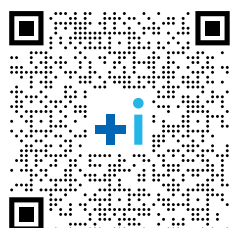


youtube.com/@edenoxPlay

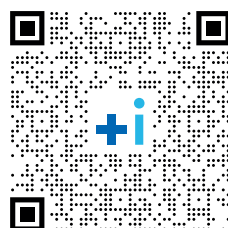
Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.



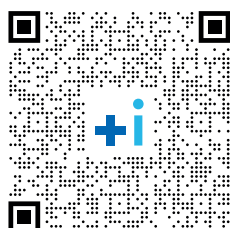
Serie 600



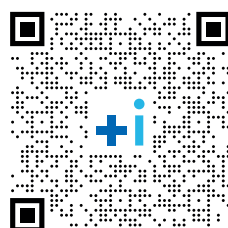
Serie 700



Serie 800



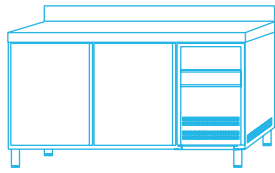
Serie pizzas
y ensaladas



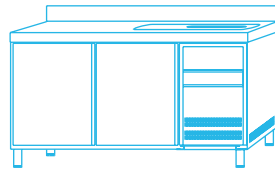
Mesas refrigeradas

Soluciones para cada necesidad:

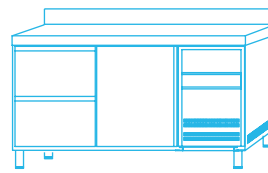
Serie 600



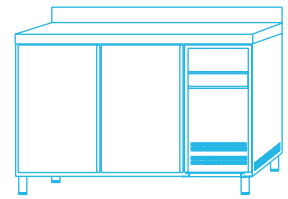
MPS-150 HC



MPSF-150 HC



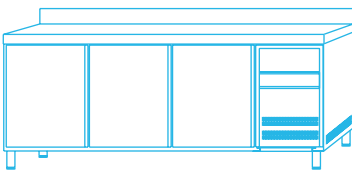
MPS-150 HC 2C-HD



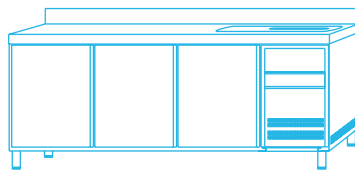
FMPS-150 HC

Gastronorm:

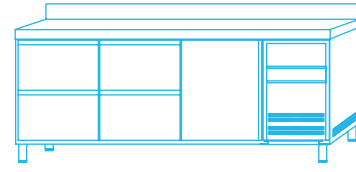
Serie GN 1/1



MPG-180 HC



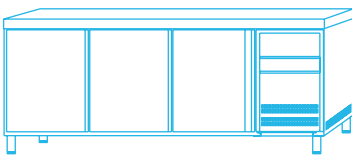
MPGF-180 HC



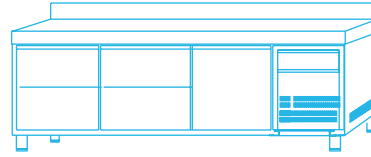
MPG-180 HC-HHD

Puertas pasantes:

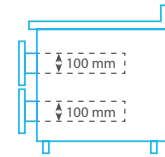
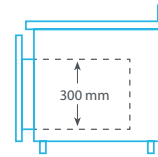
Altura 600 mm.



MPGC-180

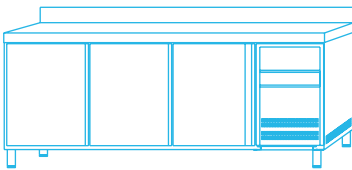


MPGB-180 HC 5C

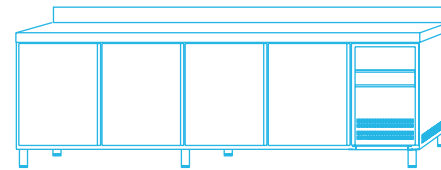


Refrigeradas mantenimiento de congelados y pre-instaladas:

Serie GN 1/1



MPG-147 - MNG-147

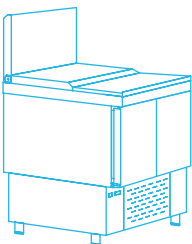


MPP-250 HC

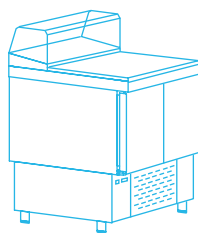
Preparación de ensaladas y pizzas:

Compactas

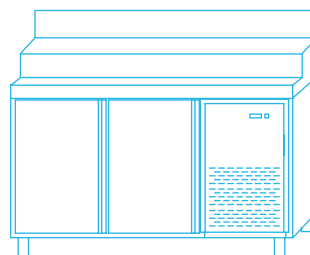
Serie GN 1/1



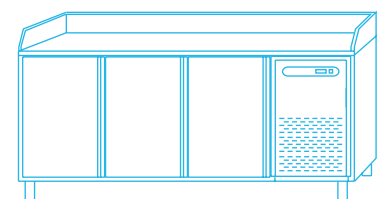
MPGE-100-HC



MPGE-100-G-HC



MPGE2-135-I HC



MPG-180 HC GR

Mesas refrigeradas con y sin fregadero

Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporación automática del agua del desescarche. Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED y cerradura de serie.



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

Modelo	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MPS-150 HC PC	MPS-200 HC PC	MPS-250 HC PC
Referencia	19059752	19059791	19059820	19059755	19059807	19059823
Nº Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	C	C	D			
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.919			
Volumen (l)	250	390	530	250	390	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,22	0,22	0,35
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850		1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850
P.V.P. Euros €	2.168,00	2.573,00	3.052,00	2.521,00	3.101,00	3.755,00



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

Modelo	MPSF-150 HC	MPSF-200 HC	MPSF-250 HC
Referencia	19059754	19059803	19059830
Nº Puertas	2	3	4
Clase de eficiencia energética	C	C	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.919
Volumen (l)	250	390	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
P.V.P. Euros €	2.766,00	3.171,00	3.668,00

Mesas refrigeradas con cajones y frente mostrador

Serie 600

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Las mesas refrigeradas con cajones el tirador incorporado en acero inoxidable, con fondo perforado. Provisos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones. Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Los modelos frente mostrador con puerta de cristal (-PC) están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.
- En frente mostradores, dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Refrigerante ecológico R-290. Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



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

Modelo	MPS-150 HC HD	MPS-150 HC HH	MPS-200 HC HDD	MPS-200 HC HHD	MPS-200 HC HHH	MPS-250 HC HDDD	MPS-250 HC HHDD	MPS-250 HC HHHD	MPS-250 HC HHHH
Referencia	19059761	19059760	19059812	19059811	19059810	19060773	19059828	19059827	19059829
Nº Puertas	1	0	2	1	3	3	2	1	4
Nº cajones	2	4	2	4	6	2	4	6	8
Clase de eficiencia energética	C	C	C	C	C	D	E	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.018	1.119	1.119	1.119	1.919	1.920	1.920	1.920
Volumen (l)	250	250	390	390	390	530	530	530	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,33	0,33	0,33	0,33
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
P.V.P. Euros €	2.631,00	3.104,00	3.051,00	3.512,00	3.967,00	3.512,00	3.972,00	4.433,00	4.882,00



Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	FMPS-150 HC	FMPS-200 HC	FMPS-250 HC	FMPS-150 HC PC	FMPS-200 HC PC	FMPS-250 HC PC
Referencia	19059751	19059769	19059813	19059696	19059780	19059815
Nº Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	D	C	D	-	-	-
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.194	1.119	1.920	-	-	-
Volumen (l)	335	520	701	335	520	701
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,25	0,26	0,34
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045
P.V.P. Euros €	2.440,00	2.942,00	3.426,00	2.818,00	3.407,00	4.122,00

Mesas para mantenimiento congelados y mesas pre-instalación

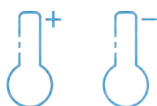
Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- En las mesas de mantenimientos de congelados, los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo. Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático. Evaporación automática del agua del desescarche.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. En las mesas de congelación la temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- En las mesas de refrigeración la temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia, puertas de cristal, etc.**



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

Modelo	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Referencia	19059839	19059840
Nº Puertas	2	3
Clase de eficiencia energética	D	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	2.212	2.467
Volumen (l)	250	390
Potencia (kW)	0,319	0,329
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850
P.V.P. Euros €	2.837,00	3.269,00



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

Modelo	MPS-117-R HC	MPS-169-R HC	MPS-222-R HC	MNS-117-R HC	MNS-169-R HC	FMPS-117-R HC	FMPS-169-R HC	FMPS-222-R HC
Referencia	19059836	19076122	19076126	19076373	19078563	19076089	19076094	19076098
Nº Puertas	2	3	4	2	3	2	3	4
Volumen (l)	250	390	530	250	390	335	520	701
Temperatura (°C)	-2 +8°C	-2 +8°C	-2 +8°C	-22 -18 °C	-22 -18 °C	-2 +8°C	-2 +8°C	-2 +8°C
Dimensiones (mm)	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	1192 x 600 x 1045	1717 x 600 x 1045	2242 x 600 x 1045
P.V.P. Euros €	1.820,00	2.239,00	2.717,00	2.156,00	2.484,00	2.092,00	2.607,00	3.091,00

Mesas refrigeradas y mesas refrigeradas con fregadero

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Las mesas refrigeradas con fregadero, la encimera incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Soportes de sujeción de estantes regulables en altura. La capacidad máxima es de 6 estantes por puerta con una separación de 70 mm entre estante.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia. Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED**



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

Modelo	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MPG-135 HC PC	MPG-180 HC PC	MPG-225 HC PC
Referencia	19059852	19059875	19059909	19059858	19068453	19059916
Nº Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	C	C	E	-	-	-
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.920	-	-	-
Volumen (l)	290	455	615	290	455	615
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,22	0,22	0,35
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	2.446,00	2.895,00	3.425,00	2.804,00	3.341,00	4.127,00



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

Modelo	MPGF-135 HC	MPGF-180 HC	MPGF-225 HC
Referencia	19059859	19059892	19059910
Nº Puertas	2	3	4
Tipo	Fregadero	Fregadero	Fregadero
Clase de eficiencia energética	C	C	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.920
Volumen (l)	290	455	615
Potencia (kW)	0,22	0,22	0,35
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	3.056,00	3.483,00	3.889,00

Mesa refrigerada cajones y Mesa refrigerada puertas pasantes

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Las mesas con cajones el tirador incorporado en acero inoxidable, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones GN.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Soportes de sujeción de estantes regulables en altura. La capacidad máxima es de 6 estantes por puerta con una separación de 70 mm entre estante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



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

Modelo	MPG-135 HC HD	MPG-135 HC HH	MPG-180 HC HDD	MPG-180 HC HHD	MPG-180 HC HHH	MPG-225 HC HDDD	MPG-225 HC HHDD	MPG-225 HC HHHD	MPG-225 HC HHHH
Referencia	19059865	19059864	19059907	19059906	19059908	19059921	19059924	19059922	19059923
N° Puertas	2	2	3	3	3	4	4	4	4
N° cajones	2	4	2	4	6	2	4	6	8
Clase de eficiencia energética	C	C	C	C	D	E	E	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.018	1.178	1.178	1.178	1.920	1.920	1.920	1.920
Volumen (l)	290	290	455	455	455	615	615	615	615
Potencia (kW)	0,249	0,249	0,249	0,249	0,249	0,332	0,332	0,332	0,332
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	3.002,00	3.573,00	3.454,00	4.022,00	4.589,00	3.979,00	4.547,00	5.115,00	5.685,00



Mesas refrigeración, mantenimiento congelados y frente mostrador pre-instaladas -2° a +8° C

Modelo	MPGC-135 HC	MPGC-180 HC	MPGC-225 HC
Referencia	19076279	19076280	19076231
N° Puertas	4	6	8
Volumen (l)	290	455	615
Potencia (KW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 778 x 850	1792 x 778 x 850	2242 x 778 x 850
P.V.P. Euros €	2.920,00	3.423,00	4.292,00

Mesa refrigerada altura 600 y Mesa mantenimiento congelados

Serie Gastronom GN 1/1

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- Las mesas refrigeradas de altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cajones fabricados en acero inoxidable con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Para todas las mesas, desagüe en el interior de la cámara. Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +38 °C. Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.
- La mesas bajas también se pueden suministrar con puertas.



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

Modelo	MPGB-135 HC	MPGB-180 HC	MPGB-225 HC	MPGB-135 HC 3C	MPGB-180 HC 5C	MPGB-225 HC 7C
Referencia	19059844	19059846	19059847	19059845	19060774	19059848
N° cajones y cajoneras	2	3	4	1-2	1-4	1-6
Clase de eficiencia energética	D	D	D	D	D	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1194	1194	1635	1194	1194	1635
Volumen (l)	105	170	230	105	135	230
Potencia kW)	0,25	0,25	0,33	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 584	1792 x 700 x 584	2242 x 700 x 584	1342 x 700 x 584	1792 x 700 x 584	2242 x 700 x 584
P.V.P. Euros €	2.625,00	3.162,00	3.920,00	3.051,00	3.864,00	4.616,00



Mesas para mantenimiento de congelados Gastronom Serie GN 1/1 de -18° C a -20°C

Modelo	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Referencia	19059925	19059931
N° Puertas	2	3
Clase de eficiencia energética	D	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	2212	2467
Volumen (l)	290	455
Potencia (kW)	0,32	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	3.267,00	3.846,00

Mesa refrigerada y mantenimiento congelados pre-instaladas

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparada para refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



Mesas refrigeradas y mantenimiento congelados Gastronorm de -20° a +8° C

Modelo	MPG-102-GN-R HC	MPG-147-GN-R HC	MPG-192-GN-R HC	MNG-102-GN-R HC	MNG-147-GN-R HC
Referencia	19059866	19068969	19068990	19069404	19069405
Nº Puertas	2	3	4	2	3
Capacidad (l)	290	455	615	290	455
Temperatura (°C)	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-22 -18 °C	-22 -18 °C
Dimensiones (mm)	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	1.932,00	2.374,00	2.809,00	2.432,00	2.769,00

Mesas refrigeradas Gastronorm

Serie 800, euronorma 600 x 400

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Refrigerante ecológico R-290.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante. Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla 600 x 400 y dos juegos de guías por puerta. Capacidad de hasta 10 niveles por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.



Mesas refrigeradas pastelería euronorma de 600 x 400 Serie 800 -2° a +8°

Modelo	MPP-150 HC	MPP-200 HC	MPP-250 HC
Referencia	19071243	19071242	19076321
Nº Puertas	2	3	3
Clase de eficiencia energética	D	D	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1477	1723	2442
Volumen (l)	325	584	792
Potencia (kW)	0,22	0,3	0,3
Dimensiones (mm)	1492 x 800 x 850	2017 x 800 x 850	2542 x 800 x 850
P.V.P.Euros €	2.807,00	3.378,00	4.090,00

Mesas refrigeradas preparación de ensaladas y pizzas

Serie GN 1/1 y Compactas

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado o granito, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Refrigerante ecológico R-290. Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla 600 x 400 y dos juegos de guías por puerta. Capacidad de hasta 10 niveles por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera,

con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

- **Modelo MPGE-100 HC:**
- Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- **Modelo MPGP-100-G HC:**
- Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.



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

Modelo	MPG-135 HC GR	MPG-180 HC GR	MPG-225 HC GR
Referencia	19060227	19060778	19060229
Nº Puertas	2	3	4
Clase de eficiencia energética	C	C	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1018	1119	1920
Volumen (l)	290	455	615
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	2.663,00	3.065,00	3.679,00

Serie GN 1/1 y compactas para preparación de pizzas y ensaladas



Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas – Compactas -2° a +8° C

Modelo	MPGE-100 HC	MPGP-100-G HC
Referencia	19060549	19060548
Nº Puertas	2	2
Capacidad (l)	200	200
Potencia (kW)	0,25	0,25
Dimensiones (mm)	910 x 700 x 895	910 x 700 x 895
P.V.P. Euros €	2.195,00	2.270,00

Mesa refrigerada para preparación de ensaladas y pizzas

Serie Gastronom GN 1/1 y Serie 800

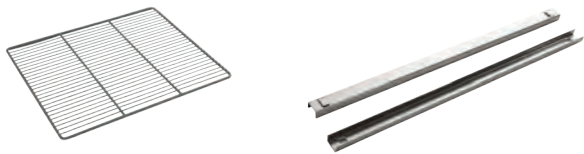
- Modelos MPGE2 serie GN 1/1 y serie 800
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas de GN 1/3 de profundidad 150 mm o de GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación), dependiendo si precisa de mayor capacidad de almacenamiento en cubetas o de una mayor superficie de trabajo en la encimera.
- En los modelos GN 1/1, la superficie de trabajo útil en las mesas con cubetas GN 1/4 es de 375 mm y con cubetas GN 1/3 es de 315 mm. En los modelos de fondo 800, la superficie de trabajo útil en las mesas con cubetas GN 1/4 es de 475 mm y con cubetas GN 1/3 es de 415 mm.
- Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



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

Modelo	MPGE2-135-I HC GN1/4	MPGE2-180-I HC GN1/4	MPGE2-135-I HC GN1/3	MPGE2-180-I HC GN1/3	MPPE2-150 I HC GN1/4	MPPE2-200 I HC GN1/4	MPPE2-150 I HC GN1/3	MPPE2-200 I HC GN1/3
Referencia	19079366	19079367	19074136	19074138	19104541	19104543	19104540	19104542
Nº Puertas	2	3	2	3	2	3	2	3
Tipo cubetas GN	1/4 GN	1/4 GN	1/3 GN	1/3 GN	1/4 GN	1/4 GN	1/3 GN	1/3 GN
Nº cubetas	7	10	7	9	8	11	7	10
Capacidad (l)	290	445	290	445	405	605	405	605
Potencia (kW)	0,37	0,59	0,37	0,59	0,37	0,8	0,37	0,8
Profundidad trabajo útil (mm)	375	375	315	315	474	474	415	415
Profundidad (mm)	700	700	700	700	800	800	800	800
Dimensiones (mm)	1350 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1350 x 708 x 850	1800 x 708 x 850	1495 x 808 x 850	2018 x 808 x 850	1495 x 808 x 850	2018 x 808 x 850
P.V.P. Euros €	3.147,00	3.715,00	3.147,00	3.715,00	3.650,00	4.250,00	3.650,00	4.250,00

Accesorios mesas refrigeradas



TIPO	Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
PARIILLAS	APMS525	19014763	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	22,00
	APMS460	19014764	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parilla extremo	22,00
	EVP 1/1	19001002	325 x 530	Mesas Gastro-norm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	15,00
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASMS3N	19014765	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	2,00
	AGMG562	19010572	562	Mesas Gastro-norm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	22,00
PARIILLAS BOTELLEROS	APB400	19014766	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	21,00
	APB445	19004308	Botellero	EBE	Parrilla vertical		21,00
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASB	19014767		-	Botellero	EB	1,00
RUEDAS	MR4R	19016846	Mesas Snack y Gastronorm	100	Mesas Snack y Gastronorm	MPS, MNS, MPG y MNG	108,00

Incremento / reducción de P.V.P según opción

Opciones	P.V.P. Euros €
Sin encimera	-163
Sin peto	0
Grupo Izquierda	66
Kit 4 ruedas	108
Cerradura	36
Tolva	180
Respaldo Inox	Consultar precio

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

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Referencia	19059752	19059791	19059820	19059839	19059840
Sin encimera	2.005,00	2.410,00	2.889,00	2.674,00	3.106,00
Sin peto	2.168,00	2.573,00	3.052,00	2.837,00	3.269,00
Grupo Izquierda	2.234,00	2.639,00	3.118,00	2.903,00	3.335,00
Kit 4 ruedas	2.276,00	2.681,00	3.160,00	2.945,00	3.377,00
Cerradura	2.240,00	2.681,00	3.196,00	2.909,00	3.377,00

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

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Referencia	19059852	19059875	19059909	19059925	19059931
Modelo	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Sin encimera	2.283,00	2.732,00	3.262,00	3.104,00	3.683,00
Sin peto	2.446,00	2.895,00	3.425,00	3.267,00	3.846,00
Grupo Izquierda	2.512,00	2.961,00	3.491,00	3.333,00	3.912,00
Kit 4 ruedas	2.554,00	3.003,00	3.533,00	3.375,00	3.954,00
Cerradura	2.518,00	3.003,00	3.569,00	3.339,00	3.954,00



Enfriadores de botellas

Enfriadores de botellas - Serie EBE y Serie EB

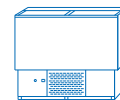
página 290

Enfriadores de botellas BSZ-100

página 291

Expositor refrigerado mural

página 291

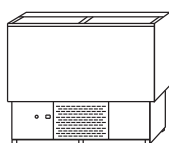




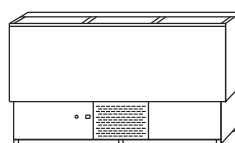
EBE-100-G

Enfriadores de botellas Serie EBE

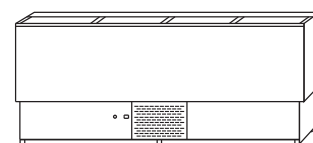
- Acabado exterior e interior según cada modelo:
- Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
- Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigerante ecológico R-600a libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de +2° a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



EBE-100



EBE-150



EBE-200

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

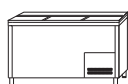
Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Acabado	Dimensiones (mm)	P.V.P.Euros €
EBE-100-G	19029895	2	172	0,11	Chapa pintada	1020 x 550 x 850	759,00
EBE-150-G	19029896	3	230	0,18	Chapa pintada	1525 x 550 x 850	1.027,00
EBE-200-G	19029897	4	314	0,26	Chapa pintada	2030 x 550 x 850	1.211,00
EBE-100-I	19029964	2	172	0,11	Inox	1010 x 545 x 840	899,00
EBE-150-I	19029965	3	230	0,18	Inox	1510 x 545 x 840	1.250,00
EBE-200-I	19029966	4	314	0,26	Inox	2030 x 545 x 840	1.493,00



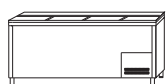
EB-150-I

Enfriadores de botellas Serie EB

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable. Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea afectado.
- Unidad condensadora extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-600a libre de CFC.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/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.
- Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor extraíble.



EB-150-I



EB-200-I



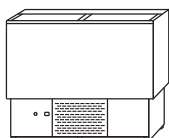
EB-250-I

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

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Acabado	Dimensiones (mm)	P.V.P.Euros €
EB-150-I	19052172	3	420	0,21	Inox	1504 x 560 x 850	1.407,00
EB-200-I	19052174	4	580	0,21	Inox	1994 x 560 x 850	1.644,00
EB-250-I	19052175	5	720	0,21	Inox	2482 x 560 x 850	2.068,00



BSZ-100



Sub↓Zero

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.**

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

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Acabado	Temperatura de trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
BSZ-100	19091405	2	195	Chapa pintada	-3,5°C +1°C	1043 x 606 x 910	1.215,00

edenox dentro de su gama de productos ofrece un expositor refrigerado dotado con refrigerante R600a, refrigerante natural respetuoso con el clima. Son equipos frigoríficos con refrigerantes naturales, con potencial de calentamiento global (GWP) por debajo de 3, con gran eficiencia energética. Son productos modélicos en consumo y diseño.



ETB-135



ETB-90



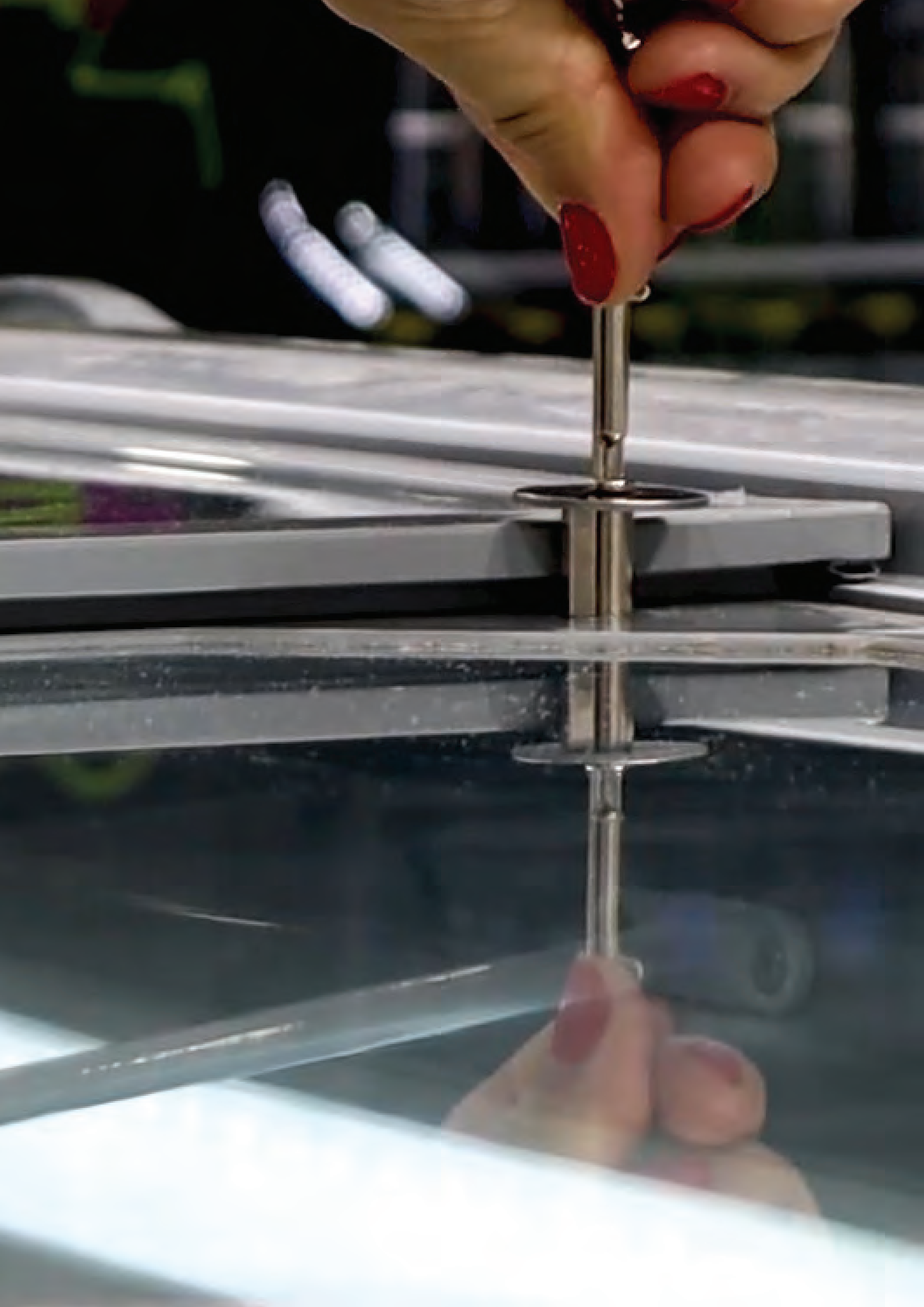
ETB-60

Expositor refrigerado mural

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Todos los modelos incorporan cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital, eficiente en la gestión del consumo de energético.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación horizontal superior.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-600a

Expositor refrigerado mural de +4° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Dimensiones (mm)	P.V.P.Euros €
ETB-60	19048079	1	142	0,22	230V-50/60Hz	625 x 565 x 900	1.169,00
ETB-90	19048080	2	214	0,28	230V-50/60Hz	925 x 565 x 900	1.483,00
ETB-135	19048081	3	327	0,29	230V-50/60Hz	1375 x 565 x 900	1.885,00



Congeladores horizontales

Islas de congelación

Congeladores horizontales puerta ciega

Congeladores horizontales puertas cristal

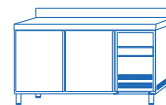
Accesorios

página 295

página 296

página 297

página 297



Islas de congelación de evaporación estática para la exposición de productos congelados. El diseño de las puertas correderas permite una alta visibilidad de los productos y una excelente capacidad de almacenamiento. Las unidades están diseñadas para mantener una temperatura óptima en toda el área de almacenamiento incluso en las condiciones más desfavorables.



Características principales que marcan una diferencia



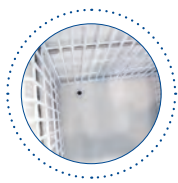
Eficiente y sistema ecoenergético

Nuestro compromiso con el medio ambiente es claro. Usamos refrigerantes sostenibles y de alta eficiencia energética sin comprometer el rendimiento del equipo.



Sistema de circulación de aire de bajo consumo

Puertas correderas transparentes con cristal templado de baja emisión térmica. El diseño curvo del cristal optimiza la visualización de los productos. Luz interior LED. Las puertas tienen un sistema de auto cierre y de permanecer abiertas.



Sistema de desescarche automático

Desescarche automático con tecnología de gas caliente. Este sistema automático está equipado con una válvula solenoide controlada electrónicamente. Este sistema reemplaza el uso de resistencias eléctricas con un ahorro energético del 10%.



e-glass

edenox utiliza puertas especiales con muy baja emisión térmica, lo que permite mantener la visibilidad del producto previniendo condensaciones en los cristales. Así mismo se incrementa el aislamiento térmico del equipo produciendo una reducción del consumo hasta del 10%.



Condensadores libres de mantenimiento

La limpieza es un aspecto esencial para el mantenimiento de las unidades. Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de los usuarios finales, como condensadores libres de mantenimiento y filtros antipolvo.



IC-209



IC-209

Islas de congelación

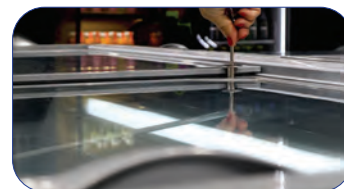
- Nuestros equipos están diseñados con sistema de evaporación de gas caliente que previene desbordamientos del agua de condensación manteniendo un lugar de trabajo limpio y seguro. Ideales para helados y comida congelada.
- Desescarche automático en constante funcionamiento, siempre controlando la temperatura del interior del arcón para mantenerla según normas. Se evita la formación de hielo y el interior se mantiene limpio e higiénico.
- Refrigeración estática.
- Incluye divisorias en el interior y cerradura.
- Control electrónico de la temperatura.
- Su diseño permite colocar los congeladores de forma individual o formando una isla.
- El modelo IC-199 C tiene también función de cabecera para crear una isla.
- Interior en acero galvanizado prelacado blanco.
- Protegido lateralmente con parachoques. Incluye ruedas con freno.
- Gas refrigerante ecológico R290. Grupo frigorífico de elevado rendimiento y baja emisión térmica.
- Mayor ahorro energético. Se ha minimizado el consumo de energía de las unidades y de esta forma los costes operativos alargando el ciclo de vida del producto.
- El aislamiento interior es de 80 mm.
- Profundidad 890 mm. Tensión 220 V/1/50 Hz.
- Temperatura -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.
- Las islas de congelación se suministran en color blanco.



Puertas especiales con muy baja emisión térmica.

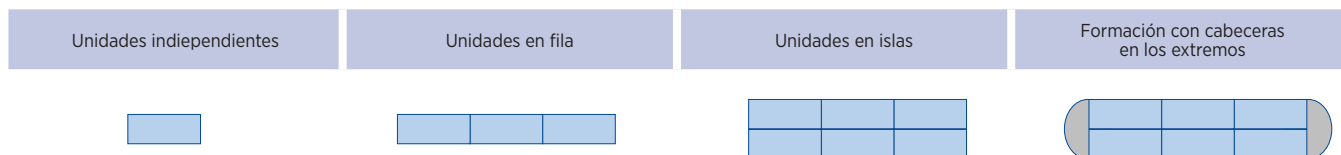


Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de lo usuarios finales.



Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto

Posibilidad de combinaciones



Islas de congelación fondo 890 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen interior (l)	Nº de cestas/separadores	Consumo energía diaria (kWh/24h)	Consumo energía anual (kWh/24h)	Tipo	P.V.P. Euros €
IC-159	19076553	1500 x 890 x 880	650	4	6,8	2482	Lineal	2.441,00 €
IC-209	19076555	2000 x 890 x 880	900	6	8,6	3139	Lineal	2.825,00 €
IC-259	19076556	2500 x 890 x 880	1100	8	10	3650	Lineal	3.420,00 €
IC-199 C	19076554	1915 x 890 x 880	850	6	8	2920	Cabecera	2.866,00 €

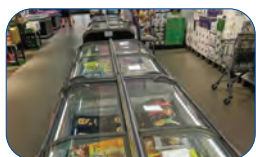


IC-2010-2L



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	P.V.P. Euros €
IC-2010-2L	19106022	2000 x 1000 x 895	1000	5	7,9	2.886,00	Central	3.495,00 €



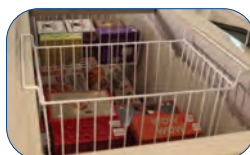
NLF-565

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética.
- Diseñados para uso profesional.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las 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.
- 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.. Refrigerante R600.



Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta.



Como dotación se sirve una cesta en cada congelador.



Incluye cerradura con llave y termostato.

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Dimensiones (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Consumo Energía anual (kWh/año)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
NLF-130	19084683	130	734 x 700 x 895	530 x 400 x 452/702	144	35	675,00
NLF-190	19084684	236	984 x 700 x 895	820 x 440 x 455/705	185	45	775,00
NLF-275	19084685	330	1284 x 700 x 895	1204 x 440 x 455/705	223	45	910,00
NLF-335	19084689	402	1504 x 700 x 895	1340 x 440 x 455/705	250	50	920,00
NLF-565	19087650	567	1804 x 695 x 945	1680 x 480 x 475 / 725	639	250	1.355,00
NLF-675	19105137	675	2055 x 715 x 833	1935 x 510 x 682	1160	260	1.425,00



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, excepto en el NLFG-400 que incluye 4 cestas en su interior.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Acabado exterior e interior lacado en blanco. Marco en aluminio.
- Temperatura de trabajo: -12 a -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)	P.V.P. Euros €
NLFG-195	19084686	191	200	Tapa cristal	719 x 629 x 892	775,00
NLFG-295	19084691	296	250	Tapa cristal	1009 x 629 x 892	912,00
NLFG-385	19084687	385	400	Tapa cristal	1298 x 629 x 892	982,00
NLFG-500	19087686	491	500	Tapa Cristal	1548 x 629 x 892	1.110,00
NLFG-550	19095319	555	500	Tapa cristal	1750 x 629 x 892	1.200,00
NLFG-670	19095318	670	550	Tapa cristal	2055 x 629 x 892	1.385,00

Accesorios congeladores horizontales.

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



CESTA NLFG



Cesta para arcón NLFG.



Cesta para arcón NLFG.



Cesta para arcón NLF.

Accesorios congeladores

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Familia	Modelo	Tipo	P.V.P. Euros €
NLF BASKET	19084855	205 x 475 x 235	Congelador horizontal NLF	NLF-190/275/335	Cesta varilla	15,00
NLF-565 BASKET	19098444	220 x 515 x 230	Congelador horizontal NLF	NLF-565	Cesta Varilla	15,00
NLF 675 BASKET	19105372	515x220x230	Congelador horizontal NLF	NLF-675	Cesta varilla	15,00
NLFG BASKET	19084854	220 x 531 x 279	Congelador horizontal NLFG	NLFG-195/295/385/500/550/670	Cesta varilla	15,00

edenox 32



Armarios refrigerados inox

Armarios refrigerados Serie 700

Armarios refrigeración y de congelación Gastronorm GN 1/1

Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1

Armarios refrigerados Serie 600 y 400

Accesorios

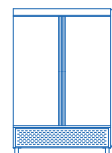
página 304

página 306

página 307


página 308

página 309



Armarios refrigerados

inox

 edenox

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,



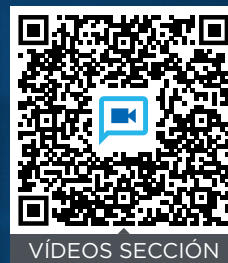
Mayor aislamiento, puertas embutidas y robustas que evitan la pérdida de frío



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

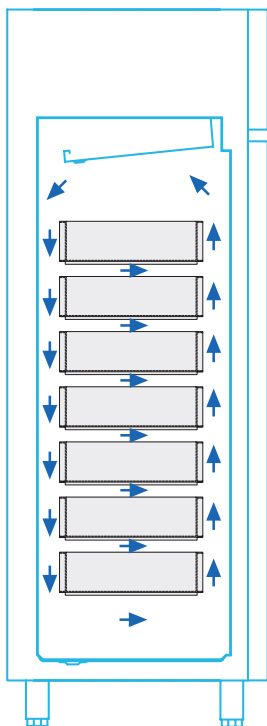


Control de la temperatura para los usuarios más exigentes, controla la temperatura interior del mueble

Armarios refrigerados

inox

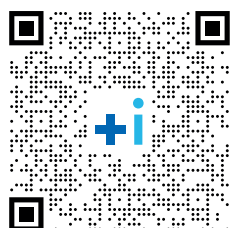
Se fabrican con puertas en acero inoxidable y con puertas de cristal, otros modelos incorporan en su parte inferior útiles cajones o departamentos de almacenaje independientes del resto del armario. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.



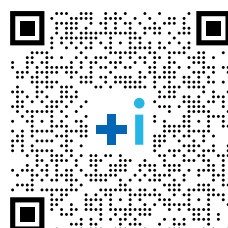
Circulación del flujo de aire interior.



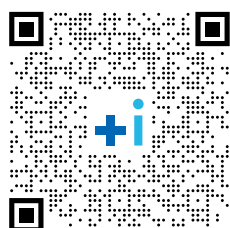
Serie 700



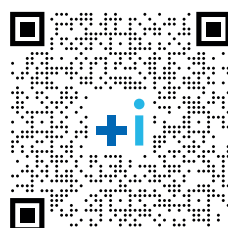
Serie GN 1/1



Serie GN 2/1



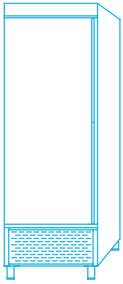
Serie 600*400



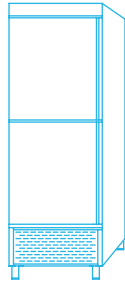
Armarios refrigerados

Soluciones para cada necesidad:

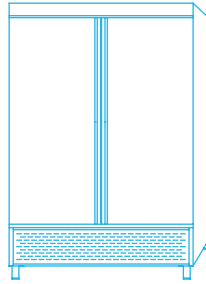
Serie 700



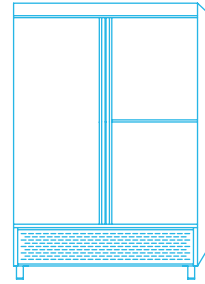
APS-701 HC



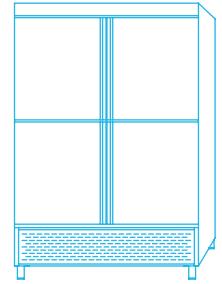
APS-702 HC



APS-1402 HC



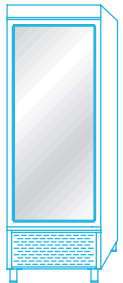
APS-1403 HC



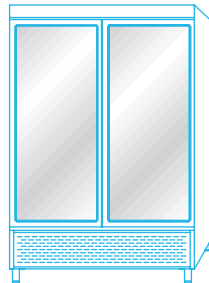
APS-1404 HC

Serie 700

Con puertas de cristal:

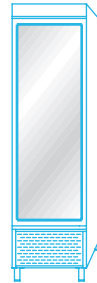


APS-701 HC PC

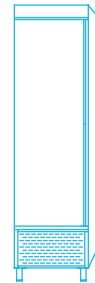


APS-1402 HC PC

Serie GN 1/1:



APG-511-C

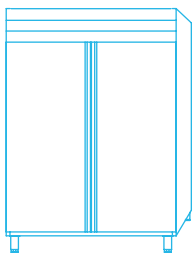


APG-511
ANG-511

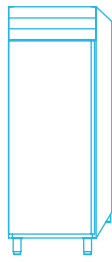


Gastronorm:

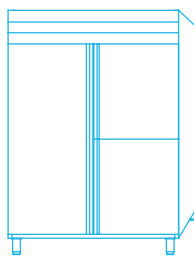
Serie GN 2/1



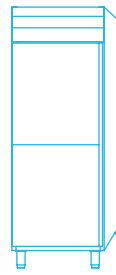
APG-1402 HC



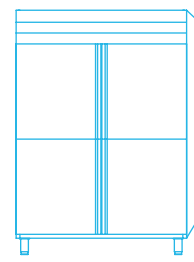
APG-711 HC



APG-1403 HC



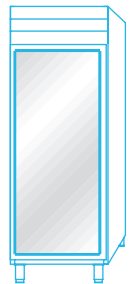
APG-712 HC



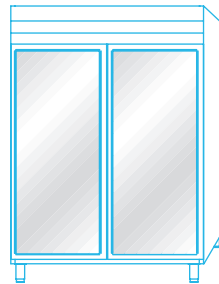
APG-1404 HC

Serie GN 2/1

Gastronorm con puerta de cristal:



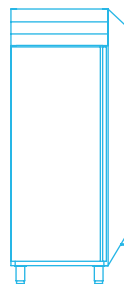
APG-711 HC PC



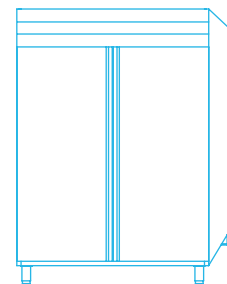
APG-1402 HC PC

Serie 600 x 400

Para mantenimiento de congelados:



APG-711 HC
ANG-711 HC



APG-1402 HC
ANG-1402 HC

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados

Serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente en modelos de refrigeración y en modelos de congelación de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APS-701 HC PC



APS-701 HC



APS-1402 HC



Armarios refrigerados serie 700 con puerta ciega y puerta de cristal de 2° a +8 °C

Modelo	APS-701 HC	APS-702 HC	APS-1402 HC	APS-1403 HC	APS-1404 HC	APS-701 HC PC	APS-1402 HC PC
Referencia	19060188	19060189	19060204	19060205	19060206	19060202	19060207
Nº Puertas	1	2	2	3	4	1	2
Puerta de Cristal	No	No	No	No	No	Sí	Sí
Volumen (l)	600	600	1200	1200	1200	600	1200
Clase de eficiencia energética	D	D	E	E	E	C	C
Consumo Energía anual (kWh/año)	923	923	1.713	1.713	1.713	1.475	2.741
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,34	0,34	0,34	0,25	0,34
Temperatura (°C)	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-2 +8 °C
Dimensiones (mm)	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067
P.V.P. Euros €	2.404,00	2.458,00	3.270,00	3.343,00	3.400,00	2.706,00	3.982,00

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

Modelo	ANS-701 HC	ANS-702 HC	ANS-1402 HC	ANS-1404 HC
Referencia	19060209	19060212	19060213	19060216
Nº Puertas	1	2	2	4
Volumen (l)	600	600	1200	1200
Clase de eficiencia energética	D	D	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	2179	2179	4855	4855
Potencia (kW)	0,35	0,35	0,6	0,61
Temperatura (°C)	-22 -18 °C	-22 -18 °C	-22 -18 °C	-22 -18 °C
Dimensiones (mm)	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067
P.V.P. Euros €	3.222,00	3.360,00	4.407,00	4.581,00

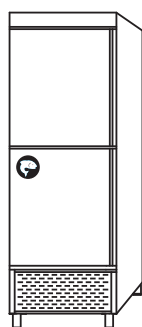
Armarios mixtos y Armarios compartimento pescado o congelados

Serie 700

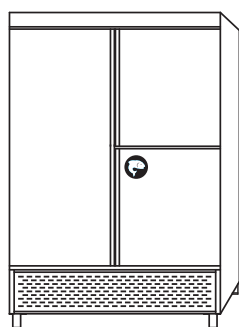
- El armario mixto incluye doble compresor con control independiente de la temperatura. Un cuerpo en refrigeración de -2° a $+8^{\circ}\text{C}$, y el otro cuerpo con temperatura de trabajo de -18° a -20°C con 38°C de temperatura ambiente.
- Los armarios con el compartimento para pescados o congelados están provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidable. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable y marco de la puerta calefactados para evitar formación de hielo.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para

su limpieza.

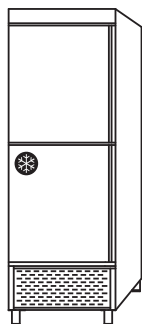
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche por gas caliente.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Dotación estantes y cubetas:
- Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
- Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



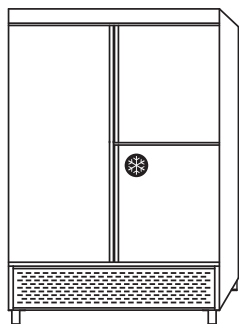
APPS-702 HC



APPS-1403 HC



APCS-702 HC



APCS-1403 HC



APPS-702 HC



APCS-1403 HC



APS-1402 HC



APS-1404 HC



Armarios mixtos, con compartimento para pescado o congelados de -2° a $+8^{\circ}\text{C}$ y congelación -18° a -20°C ,

Modelo	APS-1402 HC MIXTO	APS-1404 HC MIXTO	APPS-702 HC	APPS-1403 HC	APCS-702 HC	APCS-1403 HC
Referencia	19087377	19087387	19060217	19060219	19060218	19060220
Nº Puertas	2	4	2	3	2	3
Volumen (l)	1200	1200	600	1200	600	1200
Tipo	Mixto	Mixto	Compartimento pescado	Compartimento pescado	Compartimento congelado	Compartimento congelado
Rango de temperatura ° C	$-2 +8^{\circ}\text{C} / -18 -20^{\circ}\text{C}$	$-2 +8^{\circ}\text{C} / -18 -20^{\circ}\text{C}$	$-2 +8^{\circ}\text{C} / -4 +2^{\circ}\text{C}$	$-2 +8^{\circ}\text{C} / -4 +2^{\circ}\text{C}$	$-2 +8^{\circ}\text{C} / -15 -22^{\circ}\text{C}$	$-2 +8^{\circ}\text{C} / -15 -22^{\circ}\text{C}$
Potencia (kW)	0,251	0,251	0,65	0,81	0,28	0,46
Dimensiones (mm)	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067
P.V.P. Euros €	5.348,00	5.478,00	3.511,00	4.368,00	3.927,00	4.523,00

Armarios Gastronorm GN 1/1 y Armario refrigerado para pescado

Serie GN 1/1 y Serie 800

- Los armarios GN 1/1, Dotados de luz interior. Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Evaporación automática del agua del desescarche. Desagüe en el interior de la cámara.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C en refrigeración y en el armario de congelación de -22°C a -18°C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo. Tiene capacidad para 18 estantes con una separación entre ellos de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **El armario de pescados** está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Excelente circulación de los flujos de aire lo que permite que se distribuyan uniformemente por todo el armario consiguiendo una temperatura constante y uniforme entre todos los cajones y por todo el armario.
- Provisto de 7 cajones interiores de gran capacidad para pescado, fabricado en PVC sanitario, con doble fondo perforado en acero inoxidable.
- Desagüe individual de cada cajón al desagüe general desmontable para la limpieza general del armario.
- Temperatura de trabajo: -4° +2 °C con +38 °C de temperatura ambiente.



APG-511



APG-511-C



ANG-511



APP-801 HC



Armarios de refrigeración y congelación Gastronorm Serie GN 1/1 de -2° a +8 °C y -18° a -20 °C

Modelo	APG-511 HC	APG-511 HC PC	ANG-511 HC
Referencia	19014772	19060889	19014773
Puerta de cristal	No	Sí	No
Temperatura (°C)	-2+8°C	+2 +8 °C	-22-18 °C
Clase de eficiencia energética	D	-	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1,990	-	2197
Volumen (l)	500	500	E
Potencia (kW)	0,21	0,21	0,35
Dimensiones (mm)	490 x 700 x 2010	490 x 700 x 2010	490 x 700 x 2010
P.V.P. Euros €	2.219,00	2.546,00	2.838,00

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

Modelo	APP-801 HC
Referencia	19059980
N° Puertas	1
Volumen (l)	600
Potencia (kW)	0,27
Dimensiones (mm)	760 x 729 x 2006
P.V.P. Euros €	3.186,00

Armarios refrigerados Gastronorm

Serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Modelos con cajones (-C): cajones en acero inoxidable provistos de guías telescópicas.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APG-711 HC PC



APG-711-HC



APG-1402 HC



Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	APG-711 HC	APG-711 HC PC	APG-712 HC	APG-1402 HC	APG-1402 HC PC	APG-1403 HC	APG-1404 HC
Referencia	19059933	19059936	19059934	19059937	19059962	19059938	19059939
Volumen (l)	700	700	700	1400	1400	1400	1400
Nº Puertas	1	1	2	2	2	3	4
Puerta de cristal	No	Sí	No	No	Sí	No	No
Clase de eficiencia energética	D	C	D	E	C	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	926	1482	926	1674	2762	1674	1674
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,25	0,34	0,34	0,34	0,34
Dimensiones(mm)	693 x 846 x 2008	693 x 846 x 2008	693 x 846 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008
P.V.P. Euros €	2.697,00	2.966,00	2.754,00	4.095,00	4.239,00	4.137,00	4.230,00

Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm serie GN 2/1 de -18° a -20 °C

Modelo	ANG-711 HC	ANG-712 HC	ANG-1402 HC	ANG-1403 HC	ANG-1404 HC
Referencia	19059964	19059966	19059967	19068559	19059968
Nº Puertas	1	2	2	3	4
Volumen (l)	700	700	1400	1400	1400
Clase de eficiencia energética	D	D	E	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	2179	2179	4855	4855	4855
Potencia (kW)	0,35	0,35	0,6	0,6	0,61
Dimensiones (mm)	693 x 826 x 2008	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008
P.V.P. Euros €	3.610,00	3.681,00	5.148,00	5.158,00	5.204,00

Armarios mixtos, con compartimento de congelados y de pastelería

Serie GN 2/1 y Serie 600x400

- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche por gas caliente.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- **Armarios mixtos refrigerados y de mantenimiento de congelados:**
- Incluye doble compresor con control independiente de la temperatura. Un cuerpo en refrigeración de -2° a +8 °C, y el otro cuerpo con temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- **Armario refrigerado con compartimento para congelados serie GN 2/1:**
- El compartimento de congelados está provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidables. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Dotación estantes y cubetas:
- Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
- Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



APG-1402 HC MIXTO



APCG-1402



ANG-711 HC



ANG-1402 HC



Armarios comortamiento de congelados y armarios mixtos refrigerados y congelados - Serie GN2/1

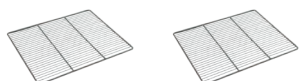
Modelo	APCG-712 HC	APCG-1403 HC	APG-1402 MIX HC
Referencia	19096509	19096534	19096533
Tipo	Congelados	Congelados	MIXTO
Volumen (l)	300 + (300)	900 + (300)	900 + 900
Potencia (kW)	0,9	0,95	0.637
Dimensiones (mm)	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008
P.V.P. Euros €	4.150,00	5.195,00	5.995,00

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

Modelo	APG-711 HC PASTELERIA	APG-1402 HC PASTELERIA	ANG-711 HC PASTELERIA	ANG -1402 HC PASTELERIA
Referencia	19061892	19061895	19068521	19059969
Nº Puertas	1	2	1	2
Temperatura (°C)	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-22 -18 °C	-22 -18 °C
Clase de eficiencia energética	D	E	D	E
Volumen (l)	700	1400	700	1400
Consumo Energía anual (kWh/año)	927	1674	2179	4855
Potencia (kW)	0,24	0,38	0,35	0,6
Dimensiones (mm)	693 x 846 x 2008	1388 x 826 x 2008	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008
P.V.P. Euros €	3.161,00	5.083,00	3.681,00	5.251,00

Accesorios armarios refrigerados

Parrillas | Barras carniceras | Sujeciones | Cubetas | Ruedas



Parrillas para armarios

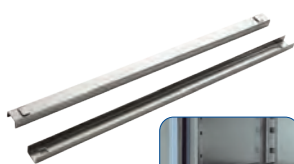
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APA001	19014774	560 x 542	Armarios 700	APS, ANS, APPS, APCS	Parrilla	24,00
EVP 2/1	19001003	650 x 530	Armarios Gastro-norm	APG, ANG	2/1	35,00
EVE 64	19015958	600 x 400	Armarios Pastelería	APG PASTELERIA	EN	30,00



BCAS

Barra carnicera montada en un armario refrigerado snack.



AGG662



Barras carniceras

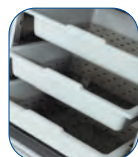
- Las barras carniceras se montan directamente sobre las cremalleras
- en armarios snack y sobre un par de guías en acero inoxidable cuando
- se trata de armarios Gastronorm.

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

Sujeción de las parrillas para armarios y cerradura

- Guías en acero inoxidable. Provistas de pestañas para facilitar la extracción.
- En forma de U para soportar parrillas.
- En forma de L para soportar cubetas. Sujeción de parrilla Gastronorm.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
AGG662	19014775	662	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Guía en forma de U	12,00
AGP485	19014776	496	Armarios de pescado	APP-801	Guía en forma de L	18,00
AGCP519	19014777	519	Armarios con compartimento de pescado	APPS-1403	Juego de guías en forma de U	23,00
AGCC562	19014778	562	Armarios con compartimento de congelados	APCS-1403	Juego de guías en forma de U	34,00
AGPA-650	19103337	650	Armarios pastelería	Serie 600 x 400	Juego de guías en forma de U	18,00
K4R	19015964	100	Armarios Sanck y Gastronorm	APS, ANS, APG y ANG	Kit de 2 ruedas con freno y 2 sin freno	121,00



Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
- El número máximo de cestas por armario 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	P.V.P. Euros €
ACP530	19014779	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento de pescados	APPS	45,00
ACPP600	19014780	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801	52,00

Armario Snack



Parilla APA 001: 19014774

Parilla intermedia: 12037946

Cesta armario compartimento pescado APPS: 19014779

Cesta armario compartimento congelado APCS: 12033784

Armario Gastronorm



Parilla EVP 2/1
19001003

Guía AGG662
19014775



4,79

6,99

7,59

5,75

FEN



...ra Cabaca Manteiga Regional

Abóbora Regional
Origem: Terceira
Cati: II
€0,95
/kg

edenox
SISTEMA
N^o 10



Armarios de exposición

Armarios refrigerados

página 313

Armarios mantenimiento congelados

página 314

Armario refrigerado con puerta de cristal

página 315

Accesorios armarios refrigerados

página 317

Armarios refrigerados exposición

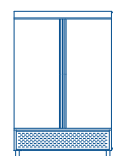
página 319

Murales de exposición con grupo incorporado

página 321

Murales de exposición ECOCRISTAL

página 323



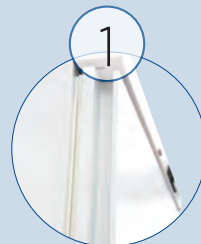
ARMARIOS REFRIGERADOS ABS

La gama de edenox de armarios en ABS ofrece una solución completa a las necesidades habituales de refrigeración. Un producto profesional, diseñado para cocinas profesionales. Ideas innovadoras, para lograr armarios de refrigeración prácticos y duraderos. Al alcance de todos los presupuestos.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. GRAN COMODIDAD DE APERTURA
2. GUÍAS ANTI-VUELCO
3. CERRADURA CON LLAVE
4. TEMPERATURA HOMOGÉNEA



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco



Armarios dotados de cerradura con llave.



Ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.



APS-651

Armarios refrigerados

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Para modelos APS-251, APS-261, APS-451 y APS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario.



Los armarios ofrecen una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Clase eficiencia energética	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APS-251	19048044	1	A	128	-1 +6 °C	0,09	626 x 600 x 850	962,00
APS-261	19058816	1	C	248	+2 +8 °C	0,11	600 x 585 x 1320	948,00
APS-451	19042955	1	D	432	-1 +6 °C	0,19	626 x 740 x 1865	1.247,00
APS-651	19042957	1	D	570	-1 +6 °C	0,19	780 x 740 x 1865	1.546,00



APS-651-I

Armarios refrigerados en acero inoxidable

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
 - Para modelos APS-251, APS-451 y APS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
 - De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
 - Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
 - Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
 - Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.



Armarios dotados de cerradura con llave.



Ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.



Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Clase eficiencia energética	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APS-251-I	19048063	1	A	128	-1 +6 °C	0,09	626 x 600 x 850	1.082,00
APS-451-I	19042960	1	D	432	-1 +6 °C	0,19	626 x 740 x 1865	1.403,00
APS-651-I	19042961	1	D	570	-1 +6 °C	0,19	780 x 740 x 1865	1.736,00



ANS-451

Armarios mantenimiento congelados

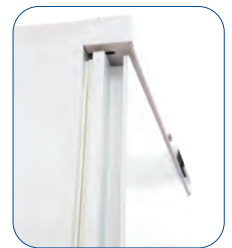
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
- Los modelos ANS-451 y ANS-651 Incorporan 7 estantes fijos. El modelo ANS-251 incorpora 2 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados.



Dotados de cerradura con llave.



Incorporan 7 estantes fijos.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.

Armarios mantenimiento congelados -15° a -22 °C

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Material Exterior	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
ANS-251	19048062	1	Epoxi blanco	125	-22 -15 °C	0,14	626 x 600 x 850	1.032,00
ANS-451	19042962	1	Epoxi blanco	460	-22 -15 °C	0,14	626 x 740 x 1865	1.416,00
ANS-651	19042963	1	Epoxi blanco	600	-22 -15 °C	0,15	780 x 740 x 1865	1.850,00



ANS-451-I

Armarios mantenimiento congelados en acero inoxidable

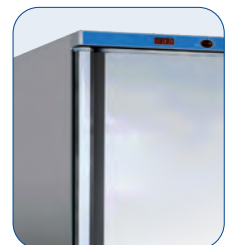
- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
- Los modelos ANS-451 y ANS-651 Incorporan 7 estantes fijos. El modelo ANS-251 incorpora 2 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos.



Refrigeración estática mediante estantes evaporadores



Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.



Exterior en acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario

Armarios mantenimiento congelados -15° a -22 °C

Modelo	Referencia	Nº de puertas	Material Exterior	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
ANS-251-I	19048064	1	Inox	125	-22 -15 °C	0,14	626 x 600 x 850	1.158,00
ANS-451-I	19042964	1	Inox	460	-22 -15 °C	0,14	626 x 740 x 1865	1.586,00
ANS-651-I	19042965	1	Inox	600	-22 -15 °C	0,15	780 x 740 x 1865	2.070,00



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. V 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

No existe separación interior de los 2 cuerpos

APS-802

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (KW)	Temperatura de trabajo (°C)	Acabado	Puerta Cristal	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APS-802 HC	19105829	744	0,66	-2 + 8°C	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868	2.200,00
APS-802-C HC	19105844	744	0,65	-2 + 8°C	Epoxi Blanco	Sí	1215 x 585 x 1868	2.510,00
ANS-802 HC	19105841	744	0,65	-18°C	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868	2.590,00
APS-802 HC MIXTO	19105843	722	0,65	-2 + 8 °C / -18°C	Epoxi Blanco	No	1215 x 585 x 1868	2.620,00



APS-651-I-C



APS-651-C

Armarios refrigerados con puerta de cristal

- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Refrigeración estática, el evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior. En el modelo 200 se suministran 2 estantes.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados)
- Puertas no reversibles.º

Armarios refrigerados de -1° a +6 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (KW)	Temperatura de trabajo (°C)	Acabado	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APS-251-C	19048045	125	0,09	-1 +6 °C	Epoxi Blanco	626 x 600 x 850	1.101,00
APS-451-C	19042958	460	0,19	-1 +6 °C	Epoxi Blanco	626 x 740 x 1865	1.353,00
APS-651-C	19042959	600	0,19	-1 +6 °C	Epoxi Blanco	780 x 740 x 1865	1.650,00
APS-251-I-C	19060799	125	0,09	-1 +6 °C	Inox	626 x 600 x 850	1.268,00
APS-451-I-C	19060802	460	0,19	-1 +6 °C	Inox	626 x 740 x 1865	1.560,00
APS-651-I-C	19060803	600	0,19	-1 +6 °C	Inox	780 x 740 x 1865	1.812,00

Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal



ANS-601-C

Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario. Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Desagüe en el interior de la cámara.
- Dotados de cerradura con llave. Puertas no reversibles.
- 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.

Armarios mantenimiento congelados -10° a -25 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (KW)	Temperatura de trabajo (°C)	Acabado	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
ANS-401-C HC	19072954	258	380	-25°C a -10°C	Epoxi Blanco	600 x 585 x 1855	1.956,00
ANS-601-C HC	19072955	469	480	-25°C a -10°C	Epoxi Blanco	777 x 695 x 1895	2.365,00



APE-451-C

Armario refrigerado expositor de bebidas de 1 y 2 puertas

- La serie S-1 de nuestros armarios refrigerados son ideales para la exposición de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva. Modelos con y sin display superior iluminado.
- Todos los modelos de una puerta están dotados de cerradura con llave. Provisto de desagüe en la cámara interior.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Incorporan dos patas frontales y dos rodamientos en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- De dotación se suministran 5 parrillas por armario. Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R600a. Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- El modelo NLK-302 S1, es un armario de un cuerpo, con un termostato y con doble puerta para mejorar el acceso a su interior y reducir las pérdidas energéticas.
- Las dimensiones interiores de los 2 armarios son 505 x 462 x 1555mm



APE-451-C BLACK, Incorpora 2 patas frontales y 2 rodamientos en la parte posterior



NLK-300, armario de un cuerpo con cabezal iluminado



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



Display superior iluminado. Incorpora ruedas

Armarios refrigerados de 1° a +10 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (°C)	Cabezal iluminado	Color	Puertas	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
NLK-300 S1	19096995	372	325	1°C / +10°C	Sí	Blanco	1	595 x 640 x 1980	1.083,00
NLK-302 S1	19096994	358	325	1°C / +10°C	Sí	Blanco	2	595 x 640 x 1980	1.150,00
APE-451-C S1	19096996	372	250	1°C / +10°C	No	Blanco	1	595 x 640 x 1840	999,00
APE-451-C S1 BLACK	19103185	372	250	1°C / +10°C	No	Negro	1	595 x 640 x 1840	1.130,00
APE-902-C HC	19072159	1030	456	2°C +8°C	Sí	Blanco	2	1200 x 710 x 2050	2.845,00



ACE-451-C

Armario de mantenimiento de congelados de 1 y 2 puertas

- El armario de mantenimiento de congelados ACE-451-C, es un armario polivalente que permite trabajar en interiores de cocina como en zonas de exposición. Permite almacenar helados y productos congelados.
- Dotados de cerradura con llave.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto. Cuerpo termoconformado, puerta con cristal templado y tratamiento interior para evitar condensaciones tanto en el cristal como en los marcos de las puertas.
- El ACE-451-C Incorpora dos patas frontales y dos rodamientos en la parte posterior para facilitar el desplazamiento. El ACE-902-C incorpora 4 ruedas.
- ACE-451-C: congelación estática mediante 6 estantes evaporadores. Además, incorpora una turbina interior para mejorar la homogeneidad de la temperatura. Excelente rendimiento.
- Congelación estática mediante 5 estantes evaporadores para el ACE-902-C.
- Termómetro, control de la temperatura y desescarche automático. Refrigerante ecológico R290.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz. Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.



Refrigeración estática mediante 6 estantes evaporadores.



Termómetro, control de la temperatura y desescarche automático.

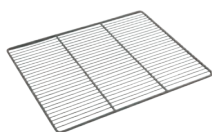


ACE-902-C refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores

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

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ACE-451-C	19095639	300	600	-12 a -22° C	1	595 x 600 x 1825	1.843,00
ACE-902-C HC	19072793	1078	1100	-18°C a -22°C	2	1370 x 720 x 2060	3.442,00

Accesorios armarios refrigerados



Parrillas para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles. EVP 2/1 PSA 400 PAE 400

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	PVP Euros €
PAE900	19013951	505 x 528	Armario con cabezal iluminado	APE-902 / APE-902-C	Parrilla	25,00
PAE1600-2	19066969	615 x 481	Armario 3 puertas 1603	APE-1603-C / ACE-1603-C	Parilla (4 unidades por mueble)	20,00
PAE1600	19066971	655 x 481	Armario 3 puertas 1603	APE-1603-C / ACE-1603-C	Parilla lateral (8 unidades por mueble)	22,00
SPAD	19013952	-	Armarios exposición	APE / ACE / VICO	Soporte parilla	2,00
EVE-401	19097576	445 x 450 x 40	VESUR-VESUC	VESUR-VESUC- 401	Estante sólido	95,00
EVE-902	19097577	510 x 450 x 50	VESUR-VESUC	VESUR-VESUC- 902	Estante sólido	95,00
EVE-1603	19097578	530 x 450 x 50	VESUR-VESUC	VESUR-VESUC- 1603	Estante sólido	95,00



Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
 - Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
 - El número máximo de cestas por armario APS es:
 - 600 = 12 cestas grandes y 1 pequeña.
 - 400 = 6 grandes y 1 pequeña.
 - 200 = 2 grandes y 1 pequeña
- Cestas armarios 600.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Modelo asociado	Característica	PVP Euros €
CSA200	19036742	427 x 450 x 145	ANS-201	Cesta superior	45,00
CIA200	19036743	460 x 187 x 192	ANS-201	Cesta inferior	40,00
CSA400	19103811	450 x 427 x 193	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Superior	35,00
CIA400	19103812	450 x 187 x 192	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Inferior	34,00
CSA600	19013955	515 x 310 x 175	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta superior	35,00
CIA600	19013956	620 x 300 x 185	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta inferior	34,00

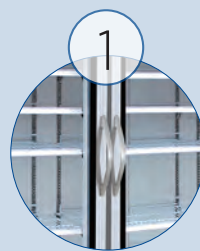


Armarios refrigerados exposición Serie Clásica Profundidad 740 mm



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 calefado para evitar la acumulación de hielo.

New



APE-1653-C HC

Armarios refrigerados para exposición Serie Clásica - Profundidad 740 mm - blanco

- Con nuestros armarios refrigerados de última tecnología, aseguramos condiciones óptimas para la conservación de bebidas y alimentos, manteniendo su frescura y sabor. Cada modelo cuenta con un sistema de seguridad mediante cerradura con llave para la protección de los productos. La iluminación interna realza la presentación visual, aumentando el atractivo estético del negocio.
- Cada armario incluye cuatro parrillas por puerta, diseñadas para una exhibición clara y ordenada de los productos. El sistema de refrigeración ventilada distribuye uniformemente el frío gracias al evaporador de tiro forzado, con desescarche automático para mantener un funcionamiento eficiente.
- Todos los armarios de esta gama, ya sean en refrigeración o congelación, poseen la misma estética exterior lo que permite combinar diferentes modelos, pero asegurando una apariencia uniforme.
- Estos armarios refrigerados, con una tensión de trabajo de 230 V / 50 Hz y puertas de doble cristal con tirador integrado, se adaptan fácilmente a diversas necesidades empresariales. Además, su movilidad está garantizada con ruedas incorporadas. Los armarios de Edenox ofrecen una solución atractiva y efectiva para la presentación y conservación de productos.
- El modelo **APE-952-C P** es un armario refrigerado frigoríficamente potenciado, diseñado para ofrecer una mayor eficiencia energética. Incorpora ventiladores electrónicos, luz led, compresor potenciado y un evaporador diseñado para aplicaciones de apertura continua de puerta. Es ideal para negocios donde se precise consumos energéticos reducidos o que presente mucho tráfico de clientes.

3



APE-1653-C HC

2



APE-952-C P HC

1



APE-651-C HC



ACE-952-C V sistema de ventilación ventilado.



Gran capacidad de almacenamiento



APE-952-C Distribución uniforme del frío, sistema de refrigeración ventilado.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C - Armarios de mantenimiento de congelados de -18° a -22 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Temperatura de trabajo (°C)	Puertas	Tipo	Evaporador	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	PVP Euros €
APE-651-C HC	19103060	485	2°C +8°C	1	Abatibles	Ventilado	251	695 x 726 x 2025	2.500,00
ACE-651-C HC	19103061	485	-14 -24°C	1	Abatibles	Ventilado	685	695 x 726 x 2025	3.500,00
APE-952-C HC	19100005	1012	2°C +8°C	2	Abatibles	Ventilado	374	1376 x 726 x 2025	3.625,00
APE-952-C P HC	19100176	1012	2°C +8°C	2	Abatibles	Ventilado Potenciado	781	1377 x 726 x 2025	3.950,00
APE-952-CC HC	19100007	1012	2°C +8°C	2	Corredeas	Ventilado	374	1378 x 726 x 2025	3.450,00
ACE-952-C HC	19100006	1012	-18°C a -22°C	2	Abatibles	Ventilado	1100	1379 x 726 x 2025	5.295,00
APE-1653-C HC	19091038	1657	2°C +8°C	3	Abatibles	Ventilado	785	2057 x 726 x 2025	4.750,00
ACE-1603-C HC	19072158	1657	-18°C a -22°C	3	Abatibles	Ventilado	1300	2057 x 726 x 2025	6.048,00



Murales de refrigeración y de mantenimiento de congelados con grupo incorporado

Los murales verticales de **edenox** han sido diseñados para integrarse perfectamente entre ellos. Eso quiere decir que permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2 ó 3 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración. Con este diseño podemos aprovechar al máximo el espacio disponible, no comprometiendo la estética del local ni la eficiencia energética.

Nos encontramos delante de una gama ideal para pequeños 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. TERMOSTATO DIGITAL
2. ILUMINACIÓN LED
3. VIDRIOS TEMPLADOS Y BAJO EMISIVIDAD
4. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290



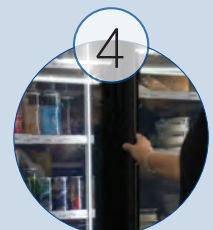
Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.



Iluminación LED vertical en bastidores



Portaprecios de 40mm



Vidrios templados y de baja emisividad



VESUC-1603-C



VESUC-902-C

Armario de exposición con grupo incorporado

- Aislamiento integral, con un diseño de la circulación del aire que impide que el aire frío salga de la vitrina mural, con lo que el efecto de refrigeración es perfecto y el consumo de energía es eficiente.
- Sistema de distribución del 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.
- Permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2 ó 3 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración ya que la estética es igual entre ellos, lo que da una continuidad visual al conjunto.
- Máxima visibilidad del producto y alta capacidad de carga. Color negro.
- Portaprecios de 40mm estantes y exposición.
- Iluminación LED vertical en el bastidor.
- Ventiladores de alta eficiencia.
- Puertas batientes de cristal triple en congelación y doble cristal en refrigeración.
- Vidrios templados y de baja emisividad.
- Puertas con cierre automático y anclaje fijo para facilitar la reposición del producto.
- Descongelación automática y bandeja de condensador de aut-evaporación.
- Exterior y puertas en color negro.
- Incorpora patas y ruedas.
- 4 líneas de estantes sólidos reforzados de 500 mm de anchura, fabricados en chapa pintada en color negro (estantes extra disponibles). De dotación se suministran 4 estantes por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

1



VESUR-401-C

2

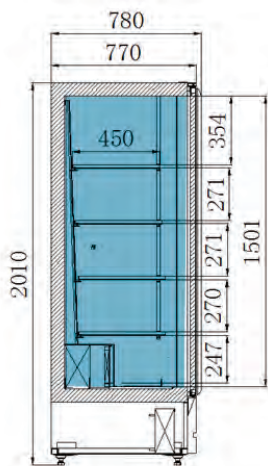


VESUR-902-C

3



VESUR-1603-C



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

Permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2 ó 3 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración.

Murales de exposición +2°C a +8°C y -15°C a -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones estantes (mm)	Puertas	Temperatura	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VESUR-401-C	19095636	450	240	445 x 450	1	+2 / +8 °C	600 x 760 x 2000	1.908,00
VESUC-401-C	19095650	450	700	445 x 450	1	-15 / -20 °C	600 x 760 x 2000	3.130,00
VESUR-902-C	19095637	1020	400	510 x 450	2	+2 / +8 °C	1200 x 760 x 2000	3.494,00
VESUC-902-C	19095651	1020	1050	510 x 450	2	-15 / -20 °C	1200 x 760 x 2000	5.439,00
VESUR-1603-C	19095638	1600	800	530 x 450	3	+2 / +8 °C	1800 x 760 x 2000	4.956,00
VESUC-1603-C	19095652	1600	1800	530 x 450	3	-15 / -20 °C	1800 x 760 x 2000	7.384,00



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 desescarche automático.



cada estante posee luz led para mostrar tus productos exhibidos de manera más llamativa



Vidrios templados y bajo emisivos



Refrigerante ecológico R 290

New

Serie ECOCRISTAL - Profundidad 770 mm – Plug-in color negro



- Nuestros murales de la serie ECOCRISTAL, con una profundidad de 770 mm en elegante negro exterior y en blanco interior, son la solución perfecta para una amplia gama de diseños, desde mini tiendas, tiendas de conveniencia, cafeterías de servicio rápido, y supermercados. Están diseñados con una filosofía de consumo energético ecológico que reduce sus costos de energía.
- Gracias a su diseño ergonómico y su color blanco interior, estos murales aseguran que tus productos sean completamente visibles, brindando a los clientes la mejor experiencia de compra posible.
- El sistema de distribución de frío es dinámico y está integrado en todo el armario, distribuyendo el 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.
- Además, estos murales cuentan con portaprecios de 40 mm en los estantes y en la zona de exposición.
- Las puertas, totalmente de cristal y sin apenas marco, garantizan la máxima visibilidad y garantizan baja emisividad.
- La puerta de vidrio se extiende hasta la parte superior para maximizar el área de visualización. Combinada con un frontal ciego de muy baja altura, sólo 350 mm, y una iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante, proporciona un volumen de presentación de alimentos excepcionalmente de grandes dimensiones y muy atractiva.
- Para mayor comodidad, estos murales cuentan con descongelación automática y una bandeja de condensador de evaporación automática.
- Las paredes laterales son transparentes, con vidrio de panel doble, lo permite que los alimentos se exhiban desde cualquier ángulo, captando la atención de los clientes mientras caminan por la tienda.
- Cada mural incluye cuatro líneas de estantes sólidos reforzados con una profundidad de 400 mm, fabricados en chapa pintada de color negro. Proporcionan facilidad de uso para la colocación de productos y para la exhibición gracias a sus estantes que se pueden ajustar horizontalmente y en un ángulo. Además, cada estante posee luz led para mostrar tus productos exhibidos de manera más llamativa con el uso de iluminación debajo del estante. Estos estantes están especialmente diseñados para la presentación de bebidas y alimentos, lo que los convierte en la elección ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Temperatura de +3 a +8°C
- Gas R-290



3

ECOCRISTAL-2677



2

ECOCRISTAL-1977

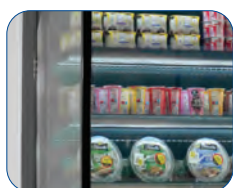


1

ECOCRISTAL-1377



Sistema de distribución de frío integrada en todo el armario, lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura y minimiza las pérdidas energéticas y la formación de vahos.



Paredes laterales transparentes, con vidrio de panel doble, permiten que los alimentos se exhiban desde cualquier ángulo.



Iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante, proporciona una presentación de alimentos excepcionalmente atractiva.



Incluye cuatro líneas de estantes sólidos reforzados, combinados con una altura frontal baja y una iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante.

Murales refrigerados ECOCRISTAL de -2° a +8 °C con grupo incorporado

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Superficie exposición (m ²)	Puertas	Temperatura (°C)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ECOCRISTAL-1377	19106015	460	825	2	2	+3 / +8 °C	1318 x 770 x 1975	4.250,00
ECOCRISTAL-1977	19106016	780	1250	3,5	3	+3 / +8 °C	1943 x 770 x 1975	5.895,00
ECOCRISTAL-2677	19106017	1100	2400	4,7	4	+3 / +8 °C	2568 x 770 x 1975	6.950,00



edenox

edenox



edenox

P

Abatidores de temperatura

Panel e-feel

página 328

Abatidor congelador compacto

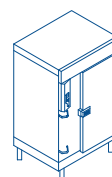
página 329

Abatidores - congeladores

página 330

Células de abatimiento y congelación

página 333



Abatidores temperatura

edenox

Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.

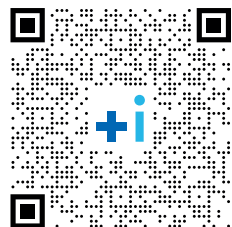
Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.



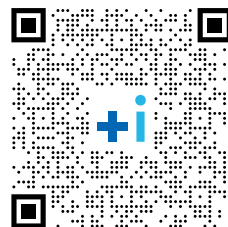
youtube.com/@edenoxPlay



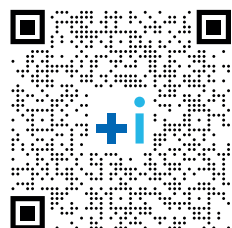
Abatidor compacto
3 bandejas



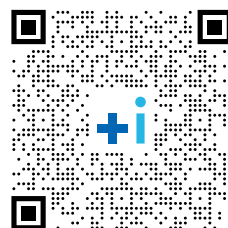
Serie GN 1/1



Células de
abatimiento

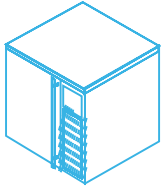


Serie AM



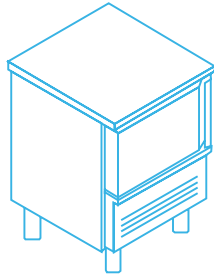
Abatidores temperatura

Abatidores compactos:



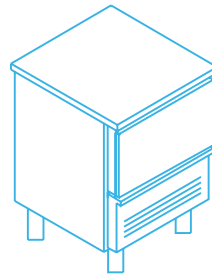
AM-03-11 CD | AM-03-11 E

Abatidores compactos:

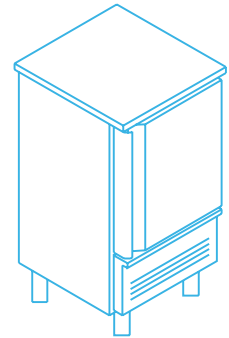


AMM-05 E | AM-051 CD

Abatidores compactos:



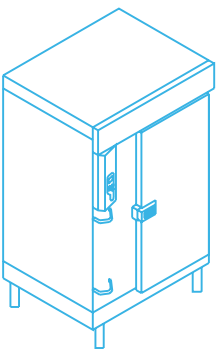
AM-081 CD



AM-101 CD

Células de abatimiento:

Congelación

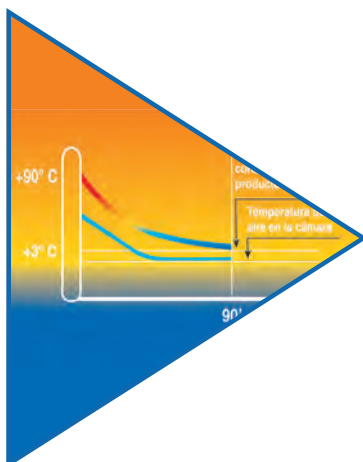


CAM-201 | CAM-202

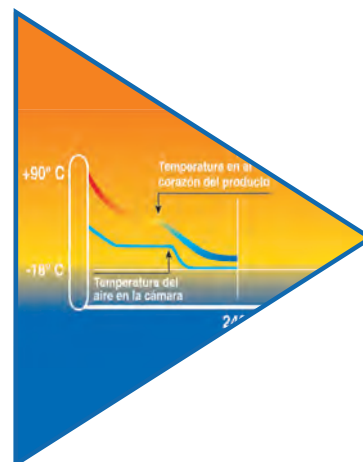
Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente, tienen la posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio) y un ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

A su vez, el ciclo congelación: +90° a -18° C. Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable y construcción mediante paneles. Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³. Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento. Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.

Abatimiento rápido



Congelación rápida



1
Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

2
En los abatidores con el panel **e-feel** la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

3
La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

4
El panel de control **e-feel** es de muy fácil utilización e intuitivo.



4

Panel e-feel

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus
- 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**

CHILL 90 min

Ciclo de refrigeración a +3°C.

FREEZE 0°C

Ciclo de congelación -18°C.

HARD

Activa el ciclo intenso tanto de refrigeración como de congelación.

edenox

SAVE

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.

Desbloqueo del panel del control.

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

Acceso a la pantalla inicial.



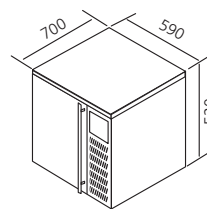
AM-031 CD



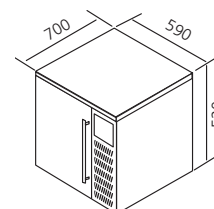
AM-031 E



Panel e-feel.



AM-03-11 CD



AM-03-11 E

Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.

- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactor.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AM-03CD HC	19058894	3	12	6	0,365	e-feel	590 x 700 x 520	3.950,00
AM-03E HC	19058908	3	12	6	0,365	estándar	590 x 700 x 520	3.200,00

Mesas abatidores- congeladores

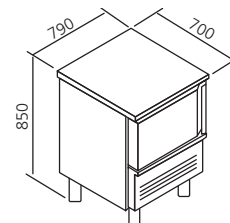
- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



AMM-05 E

AMM-05 E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AMM-05 E	19102932	5	18	10	0,064	estándar	790 x 700 x 850	4.330,00

AMM-051 CD

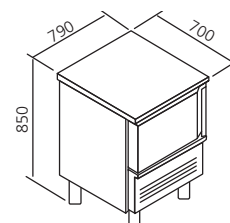
- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.



AM-051 CD



Detalle del interior.



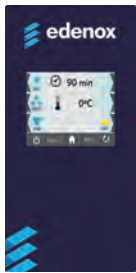
Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AM-051 CD	19102907	5	23	13	1,200	e-feel	790 x 700 x 850	5.580,00



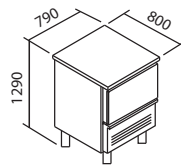
AM-081 CD



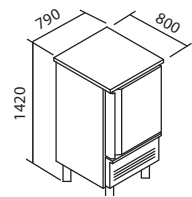
AM-101 CD



Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +70° a +3° C.
- Ciclo congelación: +70° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GNI/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.

- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

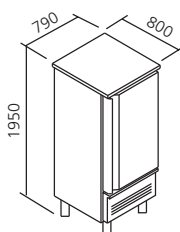
Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AM-081 CD	19058896	8	40	24	2	e-feel	790 x 800 x 1290	5.850,00
AM-101 CD	19058897	10	50	30	2	e-feel	790 x 800 x 1420	7.785,00



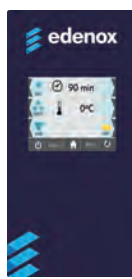
AM-161 CD



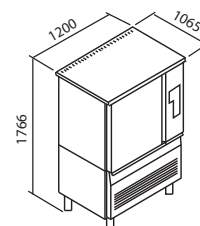
AM-102 CD



AM-161 CD



Panel e-feel.



AM-102 CD

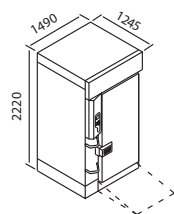
Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+70° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+70° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8, 10 y 16 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 42° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 400/3N/50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AM-161 CD	19058899	16 GN 1/1 - EN	80	50	3,500	e-feel	790 x 800 x 1950	10.260,00
AM-102 CD	19058900	10 GN 2/1 - EN	100	65	3,300	e-feel	1200 x 1090 x 1766	12.855,00



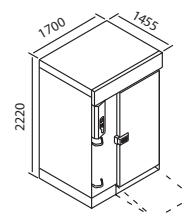
CAM-201



CAM-201



CAM-202



CAM-202

Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R452 A.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

Modelo	Referencia	Medidas	Capacidad	Bandejas GN 1/1	Bandejas GN 2/1	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
CAM-201-SG	19017595	1625 x 1292 x 2264	20	Sí	No	70	48	0,368	18.850,00
CAM-201-GR	19017597	1100 x 805 x 650	Equipo frigorífico para CAM-201					4,250	8.040,00
CAM-201-P-SG	19068480	1530 x 1255 x 2220	20	Sí	No	105	70	0,850	19.440,00
CAM-201-P-GR	19068481	1045 x 765 x 637	Equipo frigorífico para CAM-201-P					4,980	8.355,00
CAM-202-SG	19017596	1824 x 1501 x 2264	20	No	Sí	150	100	0,850	19.525,00
CAM-202-GR	19017598	1450 x 850 x 785	Equipo frigorífico para CAM-202					6,5	11.585,00
CAM-202-P-SG	19046870	1700 x 1455 x 2220	20	No	Sí	210	135	1,050	23.085,00
CAM-202-P-GR	19046871	1450 x 850 x 785	Equipo frigorífico para CAM-202-P					8,45	11.780,00

11.8 76°



Vitrinas frigoríficas

Cavas de maduración de carne	página 337
Expositores refrigerados de ingredientes	página 338
Vitrinas expositoras refrigeradas	página 339
Vitrinas expositoras de sobremesa	página 340
Vitrina expositora de conservación y congelación	página 342



Cavas de maduración de carne

EXPOCARN



Las cavas de maduración de carne son un elemento que está adquiriendo notoriedad en la restauración profesional.

El objetivo es ofrecer una carne de mayor calidad, con un sabor más intenso y una textura mejorada. La maduración en seco es la técnica que intensifica y mejora el sabor de la carne, obteniendo una carne extremadamente suave, con un sabor muy intenso y un juego de colores intensos y naturales.

Durante la maduración ocurren dos efectos principales, se rompen los tejidos conectivos de la carne, obteniendo una mayor suavidad, y disminuyendo la humedad de la carne por evaporación, otorgándole un sabor concentrado y complejo.

Utilizamos cavas de maduración que garantizan en todo momento un micro clima ideal controlado independiente de la temperatura externa.

Alcanzamos una máxima seguridad gracias a la esterilización UVC, con una circulación ideal de aire y un control exacto de la humedad y de la temperatura. La excelente calidad del aire se garantiza gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.

Incorpora bloques de sal de Himalaya compuestos por 84 minerales y oligoelementos, entre lo que se incluye el calcio y magnesio, potasio, hierro y cobre. Lo que favorece la formación de la costra exterior en las piezas de carne, consiguiendo un interior más jugoso.





EXPOCARN-500

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



EXPOCARN-150



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



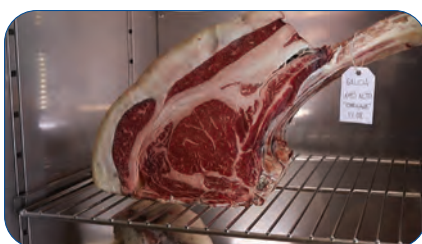
Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



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



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



Estantes en acero inoxidable electropulido.



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

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (°C)	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN 150	19071802	140	150	+1°C a +20°C	Automático	Ventilada	1 + 1	600 x 620 x 925	3.083,00
EXPOCARN 500	19071805	496	220	1°C a +20°C	Automático	Ventilada	3 + 1	700 x 750 x 1665	4.499,00

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

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas



EIV-180



EIT-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



Tapa de acero inoxidable 18/10.



Control electrónico de la temperatura con visor digital



Protección con vitrina de cristal



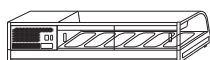
MPGP-180 HC + EIV-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

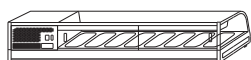
Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (kW)	Tipo	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135 HC	19060595	5	0,12	Tapa Transparente	1350 x 336 x 450	1.516,00
EIV-180 HC	19060593	8	0,12	Tapa Transparente	1750 x 336 x 450	1.621,00
EIV-225 HC	19060610	10	0,12	Tapa Transparente	2300 x 336 x 450	1.794,00
EIT-135 HC	19060598	5	0,12	Tapa acero inoxidable	1350 x 336 x 222	1.319,00
EIT-180 HC	19060597	8	0,12	Tapa acero inoxidable	1800 x 336 x 222	1.436,00
EIT-225 HC	19060596	10	0,18	Tapa acero inoxidable	2300 x 336 x 222	1.605,00



EXA-6



EXA-6



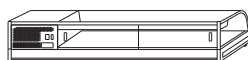
EXA-8



EXA-6 SUSHI



EXA-6 SUSHI



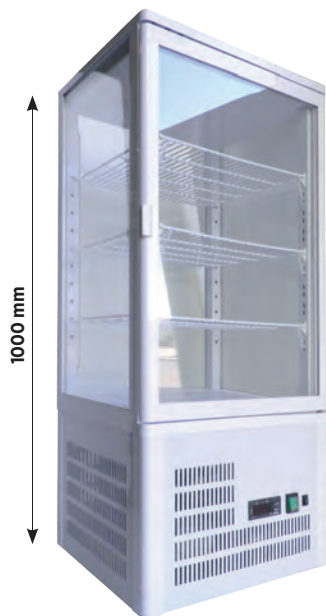
EXA-8 SUSHI

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	Alojamiento GN1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6 C HC	19060222	6	0,11	Tapas	1395 x 400 x 250	1.370,00
EXA-8 C HC	19060221	8	0,11	Tapas	1740 x 400 x 250	1.539,00
EXAS-6 C HC	19060224	6	0,11	Sushi	1395 x 400 x 250	1.710,00
EXAS-8 C HC	19060225	8	0,11	Sushi	1740 x 400 x 250	1.842,00



VIVES-7

Vitrinas verticales de sobremesa

- Esta vitrina de reducidas dimensiones presenta el producto fresco en las mejores condiciones de aspecto y calidad. Es versátil y ligera, ideal para espacios reducidos por la poca superficie que ocupa.
- La visibilidad de la vitrina es máxima ya que las 4 caras de la vitrina son transparentes lo que permite exhibir todos los productos. Además, la luminosidad está asegurada por las tiras de LED interior.
- Temperatura de trabajo +3 °C a +8 °C
- Iluminación LED interior
- Doble cristal
- 2 Estantes regulables en altura
- Termostato y termómetro digital.
- Refrigerante R600a.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Dimensiones del estante 335 x 340 mm.
- Estas vitrinas son un elemento principal en tiendas donde se quiera mejorar la venta por impulso o la venta de productos alternativos o complementarios. El diseño de la vitrina transmite una imagen del producto donde el centro de atención es el propio producto y su frescura.



Las 4 caras de la vitrina son transparentes.



Termostato y termómetro digital. Desescarche automático.



Estantes regulables en altura.

Vitrinas verticales de sobremesa + 3°C a +8°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Nº estantes	Temperatura trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VIVES-5 HC	19072956	58	164	2	+3°C a +8°C	428 x 386 x 849	694,00
VIVES-7 HC	19072958	78	184	3	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1000	777,00
VIVES-9 HC	19072959	98	200	4	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1150	853,00

Vitrina refrigerada de exposición

- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
- Gran capacidad de almacenamiento con iluminación led en dos esquinas verticales que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Rango de temperatura de trabajo de +3 °C a +10 °C que ofrece una gran flexibilidad para guardar diferentes productos como pueden ser ensaladas, botellas, latas de refresco o comidas frescas preparadas.
- La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior para mejorar la claridad del producto y apreciar todos sus detalles.
- Un diseño atractivo gracias a sus formas curvadas, el doble acristalamiento y el acabado exterior en blanco que se integrarán en la decoración y el ambiente de la tienda.
- Se suministran 4 estantes plastificados blancos regulables en altura para organizar el surtido en el interior.
- Dimensiones del estante: 404 x 411mm. 4 pies con regulación para asegurar un asentamiento seguro.
- Gas refrigerante R290. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato y termómetro digital para controlar en todo momento la temperatura y conservación del producto.
- La vitrina VICO es una vitrina moderna, ideal para transmitir profesionalidad en el servicio, sugerir sensaciones a nuestro cliente y mejorar la rentabilidad del local con la venta de productos de mayor valor añadido.



VICO-300



La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior.



La vitrina VICO tiene una gran visibilidad y protagonismo en la tienda.



4 estantes plastificados blancos regulables en altura.

Vitrina refrigerada de exposición +3°C a +10°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VICO-300 HC	19072960	217	260	+2°C a +8°C	515 x 485 x 1842	1.910,00



VERS-120

Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 °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



Están dotadas de iluminación en el interior que realza los detalles del producto.



La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrina expositora refrigerada sobremesa 0°C a +12°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad (litros)	P.V.P. Euros €
VERS-100 HC	19072787	700 x 467 x 676	150	85	856,00
VERS-120 HC	19072789	700 x 575 x 676	160	115	1.132,00
VERS-160 HC	19072790	880 x 575 x 676	160	146	1.281,00



VECS-120

Vitrina expositora caliente sobremesa

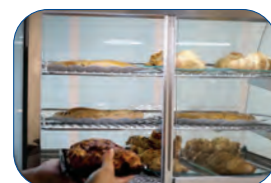
- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.
- Pensada para un uso continuado e intensivo en el punto de venta, permite una fácil limpieza de los cristales y un fácil acceso en el interior.
- Dispone de 3 niveles de exposición, iluminación interior LED para destacar los productos. De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.
- Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, la vitrina incorpora una bandeja de evaporación de agua.
- Con interruptor de encendido de la vitrina, control independiente de la iluminación interior y un control de la temperatura de 30 °C a 90 °C para conservar la temperatura de los alimentos expuestos de manera óptima.
- Un diseño moderno para una vitrina que permite aumentar las compras por impulso o la venta adicional o de algún producto complementario en el punto de venta.



Incorpora bandeja de evaporación de agua.



Cristal frontal abatible para facilitar limpieza.



3 niveles de exposición e iluminación interior LED.

Vitrina expositora caliente sobremesa +30°C a +90°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad (litros)	P.V.P. Euros €
VECS-100	19013908	700 x 462 x 663	800	85	823,00
VECS-120	19013909	700 x 604 x 675	800	115	951,00
VECS-160	19013910	880 x 604 x 675	1500	146	1.084,00



VEPS-72

VEPS-72

- 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)	P.V.P. Euros €
VEPS-72	19066908	450 x 450 x 983	190	72	0-10 °C	1.560,00



VERA-900-R

Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable. 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C. Incluye 4 ruedas y 2 con freno.



Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.



Puertas correderas en doble cristal.



Gran capacidad de exposición del producto.



VERA-900-C



Gran capacidad de exposición del producto.



Control de temperatura electrónico.



Iluminación en el interior que incrementa los detalles

Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-900-R	19066922	925 x 702 x 1410	525	+2° a +8° C	Cristal recto	4.141,00
VERA-1200-R	19066924	1225 x 702 x 1410	540	+2° a +8° C	Cristal recto	4.655,00
VERA-1500-R	19091450	1525 x 702 x 1410	550	+2° a +8° C	Cristal recto	4.950,00
VERA-900-C	19066918	925 x 702 x 1420	525	+2° a +8° C	Cristal curvo	4.122,00
VERA-1200-C	19066920	1225 x 702 x 1420	540	+2° a +8° C	Cristal curvo	4.644,00
VERA-1500-C	19091438	1525 x 702 x 1420	550	+2° a +8° C	Cristal curvo	4.950,00



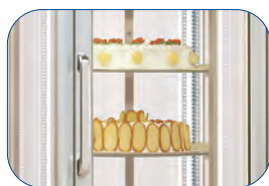
VERSO-400-R

Armario expositor de conservación:

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO. El rango de temperatura para este modelo es de 14-16 °C.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce. Para otros colores se ruega consultar.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R.
- Refrigerante ecológico R404A en todos los modelos.
- Iluminación mediante LED.
- Opcionalmente se puede incluir la cerradura.

Armario expositor de congelación:

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 1 estante de 435x505 y 4 estantes de 503x460 mm fijos.
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R



VERSO-400 EC: Estante de cristal redondo.



VERSO-400: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.



El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.

Armario expositor de conservación +4°C + 10°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VERSO-400	19067357	400	580	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	3.996,00
VERSO-400 BRONCE	19069374	400	580	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Bronce	5	680 x 690 x 1820	3.996,00
VERSO-400-R	19067358	400	590	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	4.223,00
VERSO-400-EC	19067359	400	600	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	3.950,00

Armario expositor de congelación -10°C a -17°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VECSO-400	19067355	400	600	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	4.429,00
VECSO-400 BRONCE	19069376	400	600	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Bronce	5	680 x 690 x 1820	4.429,00
VECSO-400-NF	19067353	400	510	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris Claro	5	680 x 690 x 1820	5.587,00
VECSO-400-NF-R	19067354	400	520	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal	680 x 690 x 1820	6.004,00
VECSO-400-NF-EC	19067356	400	620	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	5.577,00



VERSO-800-R

Armarios expositores de conservación 2 puertas

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos R

Armarios expositores de congelación 2 puertas

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 1 estante de 435x505 y 4 estantes de 503x460 mm fijos.
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R



VERSO-800-R: Estante de cristal redondo.



VERSO-800: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.



El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.

Armario expositor de conservación +4°C + 10°C

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VERSO-800	19067366	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	6.396,30
VERSO-800 BRONCE	19069377	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	bronce	10	1270 x 690 x 1820	6.396,30
VERSO-800-R-EC	19067365	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	6.483,85
VERSO-800-R	19067364	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes	1270 x 690 x 1820	6.674,40
VERSO-800-MIXTA	19067367	1180	+4°C a +10°C	Ventilada / estática	Automático / Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	8.095,80
VERSO-800-EC	19067368	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	6.185,15
VERSO-800-MIXTA-EC	19067369	1170	+4°C a +10°C / -10°C a -17°C	Ventilada / estática	Automático / Manual	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	8.183,35

Armario expositor de congelación -10°C a -17°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VECSO-800	19067363	800	940	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	7.946,45
VECSO-800 BRONCE	19069375	800	940	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Bronce	10	1270 x 690 x 1820	7.946,45



 edenox

4 5 6
0 1 2 3
7 8 9
- +

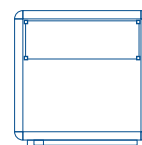
Máquinas de hielo

Máquinas de hielo granular

página 347

Máquinas de hielo de cubito macizo

página 347





EL HIELO PERFECTO ES LO ESENCIAL | ES EDENOX

El 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. CONTROL ELECTRÓNICO CON AUTODIAGNOSIS
2. VENTILACIÓN FRONTAL
3. BAJO COSTE DE MANTENIMIENTO
4. MAQUINAS TROPICALIZADAS



Control electrónico con autodiagnos.



Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.



La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de avería



Máquinas tropicalizadas: instalación en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

Máquinas de hielo de cubito macizo



FHC-37-A-40

- 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.
- Envoltorio 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.
- El refrigerante utilizado es R 452A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

Modelo	Referencia	Tamaño del cubito (gr)	Producción 24 h (Kg) nº cubitos	Cubitos por ciclo (Un.)	Almacenamiento (Kg) nº cubitos	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FHC-20-A-18	19048218	18	20 (1175)	24	6 (350)	Aire	500	365 x 495 x 600	1.448,00
FHC-20-W-18	19048219	18	20 (1175)	24	6 (350)	Agua	500	365 x 495 x 600	1.448,00
FHC-25-A-40	19048220	40	25 (625)	18	6 (150)	Aire	500	365 x 495 x 600	1.674,00
FHC-25-W	19048221	40	25 (625)	18	6 (150)	Agua	500	365 x 495 x 600	1.674,00
FHC-37-A-40	19048222	40	37 (925)	24	15 (375)	Aire	700	500 x 585 x 685	2.033,00
FHC-37-W-40	19048223	40	37 (925)	24	15 (375)	Agua	700	500 x 585 x 685	2.033,00
FHC-50-A-40	19048224	40	50 (1250)	24	25 (625)	Aire	800	500 x 585 x 795	2.246,00
FHC-50-W-40	19048235	40	50 (1250)	24	25 (625)	Agua	800	500 x 585 x 795	2.246,00
FHC-80-A-40	19048236	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Aire	900	740 x 605 x 915	3.335,00
FHC-80-W-40	19048237	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Agua	900	740 x 605 x 915	3.335,00
FHC-100-A-40	19048238	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Aire	1200	740 x 605 x 1015	3.599,00
FHC-100-W-40	19048239	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Agua	1200	740 x 605 x 1015	3.599,00



FHG-80-A

Máquinas de hielo granular

- El hielo granular producido por las máquinas de hielo edenox, tienen una relación equilibrada entre agua y hielo. Está indicado para granizados, todo tipo de cócteles, para la visualización
- de los alimentos (pescado, frutas), para su uso en restaurantes, bares musicales, laboratorios, hospitales, laboratorios médicos, etc.
- El evaporador es un cilindro, enfriado con un cierto nivel de agua en su interior. El hielo que se forma en las paredes de este cilindro que mediante un sinfín en acero inoxidable es transportado a un dispositivo que rompe el hielo para suministrarlo con menos agua residual.
- Equipos independientes para ser instalados tras barra, bajo barra o en el área de servicio.
- Producción de hielo continua.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- El refrigerante utilizado es R 452A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción 24 h (Kg)	Capacidad almacenamiento (Kg)	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FHG-80-A	19048247	Granular	80	15	Aire	700	500 x 670 x 696	3.920,00
FHG-80-W	19048248	Granular	80	15	Agua	700	500 x 670 x 696	3.920,00
FHG-120-A	19048249	Granular	120	25	Aire	700	500 x 670 x 796	4.644,00
FHG-120-W	19048250	Granular	120	25	Agua	700	500 x 670 x 796	4.644,00

índice general



#narita, Cadaqués
42.28932867746299,
3.278880006402436
<https://naritacadaques.com>



· Envasado VAKSIC-10 E
· Cortadora CGSP-250-R E
· Inducción ISM 25 x2
· Grifería GM-PL-25 E

A			
Abatidor - congelador compacto	329	Accesorios mesas refrigeradas	287
Abatidores de temperatura	328	Accesorios para lavavajillas de apertura frontal	177
Abatidores de temperatura células de abatimiento y congelación	333	Accesorios para lavautensilios	193
Accesorios armarios refrigerados	309	Armarios abatidores congeladores (serie GN 1/1)	331
		Armarios altos de pie	63

Armarios calentadores de platos	63	C	
Armarios de pared cerrados, con puertas	62	Carros calientes Thermik	148
Armarios de pared abiertos	62	Carros altos con guías para cubetas gastronorm	146
Armarios de pared con escurridor de platos	62	Carros bajos con guías para cubetas gastronorm	147
Armarios de pie para artículos de limpieza	63	Carros baño María	153
Armarios de vino	123	Carros calientes	151
Armarios esterilizadores	82	Carros calientes panel de mando electrónico	149
Armario refrigerado y mantenimiento de congelados 2 puertas	315	Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante	153
Armarios expositores de pastelería	343	Carros calientes gama Thermik	148
Armario refrigerado para pescado	306	Carros con guías para bandejas isotérmicas	147
Armarios expositores de vino	122	Carros con guías para cestas de vajilla	145
Armarios para el mantenimiento de congelados (serie 700)	304	Carros de servicio en polietileno	142
Armarios mantenimiento congelados Gastronorm (serie GN 2/1)	308	Carros de servicio estándares y reforzados en acero	140
Armarios refrigerado mantenimiento congelados serie Euronorm	308	Carros de servicio estándares, accesorios para carros	141
Armarios refrigerados con puertas de cristal	316	Carros de servicio y recogida	141
Armarios con compartimento congelados y pastelería (GN 2/1)	308	Carros encastrables con guías	147
Armario refrigerado expositor Black	316	Carros neutro ISO	156
Armarios refrigerados para exposición profundidad 740 mm	319	Carros para bandejas de autoservicio	147
Armarios refrigerados para pescado	306	Carros para el mantenimiento de la temperatura	150
Armario serie ecocrystal - profundidad 770 mm	323	Carros transporte y estocaje de cestas de vajilla acero inoxidable	145
Armarios mantenimiento congelados en acero inoxidable	314	Carros para el transporte y estocaje de platos	151
Accesorios armarios refrigerados	309	Carros para envasadoras al vacío	142
Abatior congelador compacto	329	Carros para lavado	143
Abatidor panel e-feel	328	Carros porta platos	143
B		Carros porta platos de pozos ajustables en polietileno	144
Bancadas, con estantes de aluminio y polietileno	69	Carros reforzado para grandes cargas	142
Baño María eléctrico GN 1/1	210	Carros refrigerados	152
Baño María eléctrico GN 1/1 encastrable (gama snack)	214	Cestas para lavavasos y lavavajillas	198
Baños María sobremesa	58	Chef-N-Go!	223
Baños María, carros	153	Cocedor de pasta eléctrico con base	210
Baños María, mesas	59	Cocedor de pasta eléctrico encastrable	214
Baños María, muebles	59	Cocina a gas con horno, gama snack 550	215
Barbacoas a gas, gama snack 650	207	Cocina a gas con horno, gama snack 650	215
Bastidores para fregaderos	26	Cocina a gas encastrable	213
Bastidores para fregaderos para incorporar lavavajillas	177	Cocina freidora eléctrica encastrable	213
Botelleros	290	Cocina vitrocerámica encastrable	213
Brazos trituradores-batidores	268	Cocinas a gas, gama snack 550	206
Brazos trituradores-batidores accesorios	269	Cocinas a gas, gama snack 650	206
Brazos trituradores-batidores velocidad fija	266	Cocinas eléctricas y vitrocerámicas	207
Brazos trituradores-batidores velocidad variable	267	Congeladores horizontales	294
Buffet, Drop-In	90	Conservador de fritos	210
Buffet, Drop-In; accesorios para	112	Cocina freidora eléctrica	207
Buffet. Chafing dish	113	Contenedor cubertero	160
Buffet. Cristales protectores	110	Contenedor para desechos	82
Buffet. Cuba para mantenimiento de congelados	98	Contenedores isotérmicos	161
Buffet. Elementos calientes	96	Cortadora automática	261
Buffet. Elementos fríos	92	Cortadoras de fiambre Gama Estándar	258
Buffet. Pantallas, soportes y cristales	108	Cortadoras de fiambre manual	263
Buffet. Placa vitrocerámica	98	Cortadoras de fiambre profesional con engranajes	261
Buffet. Vitrinas calefactadas	104	Cortadoras de fiambre profesionales	259
Buffet. Vitrinas calientes de sobremesa	104	Cortadoras de fiambres	258
Buffet. Vitrinas cúbicas refrigeradas puertas abatibles posteriores	102	Cortadoras profesionales verticales	262
Buffet. Vitrinas cúbicas murales	102	Cuba baño maría. Drop-in	96
Buffet. Vitrinas refrigeradas ventiladas puertas abatibles	103	Cubetas Gastronorm de acero inoxidable	159
Buffet. Vitrinas refrigeradas ventiladas	103	Cubetas para helados	160

Cubos de desperdicios o para usos varios	83	Gama Snack 550	215
D		Gastronorm, cubetas de acero inoxidable	156
Descalcificadores de agua y cubos inoxidable	197	Gastronorm, recipientes	156
Dispensadores de gel	83	Grifería accesorios	43
Drop-In, Buffet	92	Grifería Industrial	38
Drop-In, Buffet; accesorios para	111	Grifería para lavavajillas	196
Drop-In, Chafing dish	113	Grifos	38
Drop-In, Cristales protectores	110	Grifos de pedal	43
Drop-In, Cuba de hielo	95	Grifos ducha	38
Drop-In, Cuba para mantenimiento de congelados	95	Grifos ducha 2 aguas	39
Drop-In, Elementos calientes	99	Grifos electrónicos	42
Drop-In, Elementos fríos	92	Grifos extensibles	40
Drop-In, Pantallas, soportes y cristales	106	Grifos monomado altura 600	40
Drop-In, Placa vitrocerámica con pantalla de calor	98	H	
Drop-In, Vitrinas calefactadas	104	Horno compacto de convección	225
Drop-In, Vitrinas curva caliente mural	104	Horno de convección	225
Drop-In, Vitrinas con iluminación y calefacción sin base	105	Horno gastronomía	225
Drop-In, Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores	103	Horno panadería	229
Drop-In, Vitrinas refrigeradas cúbicas murales	102	Horno regenerador a baja temperatura	234
Drop-In, Vitrinas refrigeradas ventiladas	103	Horno ultra rápido. Speed oven	223
E		Hornos de brasa	231
Elemento neutro (Gama Snack estándar 650)	206	I	
Enfriadores de botellas	290	Inducción	240
Envasadora de pie	254	Inducción de encastre	241
Envasadora de vacío controlada por sensor	252	Inducción de sobremesa	240
Envasadoras al vacío	252	Islas de congelación	294
Envasadoras al vacío controladas por sensor - Sline Plus	252	L	
Envasadoras al vacío controladas por tiempo - Vaksic E	250	Largueros	70
Envasadoras de aspiración externa	251	Lavabos	33
Envasadoras de vacío de tiempo	250	Lavamanos de pie	35
Esatción buffet trinchante	97	Lavamanos murales	31
Estanterías de aluminio y polietileno	68	Lavautensilios accesorios	192
Estanterías de sobremesa con luz y calor	57	Lavautensilios altura 650 mm	192
Estanterías modulares de aluminio y polietileno	72	Lavautensilios altura 800 mm	193
Estanterías murales	79	Lavavajillas apertura frontal	176
Estanterías fijas tubulares	78	Lavavajillas de arrastre de cestas compactos	186
Expositor refrigerado mural	291	Lavavajillas de arrastre de cestas compactos con túnel de secado	186
Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)	338	Lavavajillas de capota	180
Expositores refrigerados de alimentos (Sushi)	338	Lavavajillas de capota posibilidades de instalación	183
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas	338	Lavavasos	170
F		M	
Fondos perforados Gastronorm	160	Máquinas de hielo	347
Fregadero con cubeta y orificio para desperdicios	31	Máquinas de hielo de cubito macizo	347
Fregadero escurridor	31	Máquinas de hielo granular	347
Fregadero vertedero	32	Mascarillas quirúrgicas y autofiltrantes	86
Fregaderos	26	Mesa con módulo de 3 cajones	51
Fregaderos industriales	26	Mesa mural con puerta y con espacio para cubo desperdicios	51
Fregaderos soldados al bastidor con puertas	30	Mesa mural con puerta y orificio para desperdicios	51
Fregaderos soldados para lavavajillas	29	Mesa preparación de carne y pescado	32
Fregaderos, tubos rebosadero y válvulas de desagüe	34	Mesa preparación de verduras	32
Freidora eléctrica encastrable	213	Mesas abatidores congeladores	330
Freidoras a gas y eléctrica	209	Mesas angulares	53
Freidoras profesionales de sobremesa	232	Mesas baño María	58
G		Mesas cafeteras, mesas frente mostrador	60
Gama Snack 650 Encastrable	212	Mesas calientes	55

Mesas centrales con puertas pasantes, mesas de trabajo	50	Salamandra eléctrica ultra rápida	219
Mesas centrales desmontadas, mesas de trabajo	48	Salamandras gratinadoras con techo móvil	219
Mesas de altura 600 mm	52	Seguridad e higiene	82
Mesas de terraza	56	Self-service, correbandejas	135
Mesas de trabajo	48	Self-service, dispensador de vasos	135
Mesas de trabajo angulares	53	Self-service, elemento para carro caliente dispensador de platos	132
Mesas de trabajo angulares con puertas	53	Self-service, estanterías con luz y con luz y calor	136
Mesas de trabajo, accesorios	53	Self-service, soporte y cristal para pantallas neutras	136
Mesas de trabajo, cajonera y cajones	53	Self-service, estructuras con luz y calor	136
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa con luz y calor	57	Self-service, isla central baño María	131
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa neutras	57	Self-service, isla central frío	129
Mesas de trabajo, estantes para mesas centrales y murales	48	Self-service, mesas calientes	131
Mesas estanterías cafetería, frente mostrador	61	Self-service, mesas neutras	131
Mesas murales con cubetas	58	Self-service, mueble dispensador de cestas	132
Mesas murales con puertas, mesas de trabajo	50	Self-service, muebles ángulo	134
Mesas murales desmontadas, mesas de trabajo	48	Self-service, muebles baño María	130
Mesas murales sin estante inferior	54	Self-service, muebles caja	133
Mesas para lavavajillas de capota	182	Self-service, muebles dispensadores de platos	132
Mesas para mantenimiento de congelados (serie 600)	280	Self-service, muebles fríos (cubas y placas)	128
Mesas para mantenimiento congelados Gastronorm (serie GN 1/1)	283	Self-service, paneles decorativos	133
Mesas refrigeradas	276	Self-service, posa platos	134
Mesas refrigeradas con cajones (serie 600)	279	Self-service, ruedas	137
Mesas refrigeradas con fregadero (serie 600)	281	Self-service, tolva de pan, bandejero y cubertero	135
Mesas refrigeradas frente mostradores (serie 600)	279	Self-service, vitrina refrigerada	129
Mesas refrigeradas Gastronorm (serie GN 1/1)	281	Self-service, zócalos	137
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones (serie GN 1/1)	282	Soportes de pared para brazos trituradores	269
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero (serie GN 1/1)	281	Soportes para marmitas para brazos trituradores	269
Mesas refrigeradas Gastronorm puertas pasantes (serie GN 1/1)	282	SousVide portátil	255
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm (serie GN 1/1)	283	SousVide, baño maría estático	254
Mesas refrigeradas Gastronorm preparación pizzas (serie GN 1/1)	285	T	
Mesas refrigeradas para la preparación de ensaladas y pizzas	293	Tapas Gastronorm	156
Mesas refrigeradas serie 600	278	Termoselladora de barquetas	255
Microondas	220	Terraza, mesas	56
Muebles bajos para Gama snack estándar	211	Tostadora eléctrica de cinta	235
Muebles baño María	59	Tubos rebosadero y válvulas de desagüe	32
P		Túnel de secado con lavavajillas de arrastre de cestas compactos	187
Panel e-feel (abatidores de temperatura)	328	V	
Pantalla mantenedora de calor	238	Vinacotecas Enolux	120
Pantallas para buffet, Drop-In	107	Vitrina refrigerada mural tiendas conveniencia	354
Peana para lavavasos	31	Vitrinas expositoras de cristal recto y curvo	341
Perfiles divisorios Gastronorm	160	Vitrinas expositoras de sobremesa pastelería	340
Picadora de carne PA	265	Vitrinas expositoras de sobremesa refrigeradas y calientes	340
Picadoras de carne PI	264	Vitrinas expositoras refrigeradas	339
Placas calientes de sobremesa	238	Vitrocerámica	238
Placas fry-top vitrocerámicas	243	W	
Placas refrigeradas para pegado bajo encimera	92	Wok, inducción de encastre	241
Planchas fry-tops a gas y eléctricas, gama snack 650	208	Wok, inducción de sobremesa	240
Planchas fry-tops a gas, gama snack 550	215		
Planchas fry-tops eléctricas encastrable	215		
Porta platos mural	143		
R			
Recipiente recoge-cubiertos	198		
Recipientes Gastronorm de acero inoxidable	160		
S			

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.

TRANSPORTE Y PORTES

La mercancía viajará a portes pagados por el medio que estime oportuno edenox, repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos de pedidos inferiores a 600 € en la península Ibérica y con destino a Baleares, el importe mínimo a 800 €. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el Cliente será a cargo de este último. Toda descarga o carga será responsabilidad del Cliente. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del Cliente, ya sea el envío a portes pagados o debidos.

CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS

En el momento de la entrega, el Cliente debe controlar obligatoriamente el estado de las mercancías entregadas, escribir las reservas precisas, si las hubiese, en el documento de entrega del transportista y enviar copia a edenox antes de 24 horas de recibida la mercancía.

Si las reservas no se hacen en el momento de la entrega, pero se efectúan antes de las 24 horas de recibida la mercancía, el Cliente deberá notificarlo, siempre por escrito, a la agencia de transportes, enviando una copia a edenox. En el caso que el Cliente encargue a edenox realizar la entrega directamente al usuario, el primero siempre será responsable de la correcta recepción de las mercancías y de la posible formulación de reservas al transportista, en las mismas condiciones que se indican en el párrafo anterior.

De no respetarse este procedimiento, edenox no podrá ser considerado responsable de los daños ocurridos durante el transporte ni de las pérdidas o vicios manifiestos.

Las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones realizadas fuera de las 24 horas posteriores a la entrega de la mercancía.

DEVOLUCIONES DE PRODUCTO

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso y por escrito de edenox.

En el caso de la aceptación de una devolución del producto, todos los gastos generados, incluido los portes, correrán a cargo del Cliente. Los productos se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía en el momento de su recepción en nuestros almacenes, reservándose edenox el derecho a estipular el precio final del abono.

En todos los casos, a la nota de abono correspondiente se le deducirán los portes del primer envío, así como los costes de comprobación y adecuación de la mercancía para la puesta a la venta.

No se admitirá, en ningún caso, la devolución de productos que hayan sido probados, manipulados o usados, ni tampoco los que no lleven su embalaje original en perfecto estado.

En el caso que correspondiera abonar un producto, el importe de la factura de abonos siempre se descontará de la factura que genere un pedido posterior.

RECLAMACIONES

La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el Cliente a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

GARANTÍA

Corresponde al Cliente prestar un adecuado servicio técnico, la instalación y el mantenimiento de los aparatos fabricados y/o comercializados por edenox, por lo que el Cliente deberá tener la cualificación necesaria para emitir un diagnóstico de la causa en caso de avería, es decir, deberá acreditar si la misma es imputable a un vicio o defecto originario o a causas ajenas al propio aparato.

edenox se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluida la manipulación, instalación, puesta en marcha, reparación y desplazamientos o utilización incorrecta del material por parte del Cliente o el destinatario final.

La garantía será de 12 meses solamente para componentes defectuosos de fabricación.

Una vez el Cliente haya constatado el defecto, deberá enviar el componente a edenox para su comprobación, a portes pagados.

Todo material solicitado en garantía se facturará y una vez edenox haya verificado la existencia del defecto y éste sea imputable a edenox, se procederá a su correspondiente abono.

Quedarán excluidas de la cobertura de la garantía edenox:

- Las averías provocadas por actos malintencionados, negligencia o mal uso del aparato por parte del destinatario o terceros, así como lámparas y cristales.
- 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.
- Las operaciones de mantenimiento y sustitución de elementos consumibles del aparato.
- Los cambios de tonalidad, oxidación o corrosión del aparato o de cualquiera de sus elementos.
- Aquellas intervenciones que se deriven de una incorrecta instalación del aparato o de la falta de mantenimiento del mismo.

CONDICIONES DE PAGO

Hasta la concesión de crédito a un Cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.

Las facturas de un importe inferior a 300 €, serán abonadas mediante transferencia bancaria al contado.

De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el Cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o los gastos de demora.

ENVÍO DE REPUESTOS

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de edenox hasta el total pago de la misma por parte del Cliente.

En caso de que el Cliente incumpla sus obligaciones de pago, edenox podrá retirar los productos suministrados, reservándose el derecho de reclamación por daños o perjuicios causados.

Los gastos derivados de la retirada de los productos correrán a cargo del Cliente.

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL

Con respecto a la lista-catálogo, edenox es el titular de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial.

Queda totalmente prohibida tanto la reproducción total o parcial, por cualquier medio y en cualquier tipo de soporte del contenido de la lista-catálogo, como la distribución, comunicación y/o transformación de la misma sin la autorización expresa y por escrito de edenox.

Información

Las descripciones, características y fotografías contenidas en esta lista-catálogo deberán entenderse a nivel informativo. edenox se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

JURISDICCIÓN

Para la resolución de cualquier cuestión o disputa que pueda existir entre las partes sobre la validez, interpretación, ejecución y/o resolución del contrato, las partes, con expresa renuncia al fuero que les pudiera corresponder, se someten exclusivamente a los Juzgados y Tribunales correspondientes al domicilio social de edenox sito en La Llagosta (Barcelona). La legislación aplicable será la legislación española.

#síguenos! edenox social media

Síguenos en nuestro ecosistema digital para estar al tanto de todas las novedades sobre TU PROVEEDOR INTEGRAL DE HOSTELERÍA. No te olvides del @ si quieres mencionarnos, acompañado de los #hashtags

#edenox
#fríocomercial #cocción
#preparaciónestática
#distribuciónalimentos
#exposiciónalimentos
#lavadovajilla
#preparacióndinámica
#conservación

¡Te esperamos allí!,
nuestras redes sociales son:

INSTAGRAM: @edenox_es
LINKEDIN: @edenox
FACEBOOK: <https://ibit.ly/GKQyv>
YOUTUBE: @edenoxPlay
WEB: www.edenox.es





Delegaciones

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

ANDALUCÍA - EXTREMADURA
MURCIA - ALBACETE:
Pedro Campaña Barranco
M +34 607 51 62 52
F +34 958 32 50 76
p.campaña@edenox.com

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

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

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

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

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

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