

catálogo | LISTA DE PRECIOS 2021

edenox, su proveedor integral de hostelería



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

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

FÁBRICA

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

DELEGACIONES**▶ CENTRO Y NORTE**

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

**▶ ANDALUCÍA - EXTREMADURA
MURCIA - ALBACETE**

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

▶ 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



Fabricación en acero inoxidable

y soluciones para la distribución de alimentos

“...
una
marca
con un
espíritu de
fabricante y con
ambición de ser un
referente en soluciones para
la distribución y la exposición
de los alimentos, la fabricación en
acero inoxidable y la comercialización de
maquinaria para la hostelería, el catering y las
colectividades.

edenox representa una evolución de nuestra
experiencia, nuestros orígenes, nuestras
raíces. edenox parte de edesa, pero va
más allá, transformándose en un
concepto que conecta el origen
de la marca con el material
que nos representa, el
acero inoxidable.”




edenox









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

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

La esencia edenox **y su espacio**

Nuestra visión siempre ha sido la misma, ofrecer una amplia gama de soluciones estandarizadas e incluyendo en ellas, mejoras en diseños y materiales. Preservando el diseño edenox, integrando nuevas ideas y nuevas soluciones.



UNA MARCA GLOBAL

En edenox, la fabricación es la piedra fundamental de nuestra empresa.

Estamos orgullosos de ser un fabricante líder en este mercado.

Nuestros productos proceden de seis plantas de fabricación ubicadas en 6 países y en tres continentes.

Las mismas normas uniformes de calidad y procesos en todas las fábricas garantizan en todo el mundo productos de calidad "made by edenox".

Planta fabricación edenox



DELEGACIONES

OFICINA

Plaza Antonio Baqué nº 4 Planta - 1ª

08120 La Llagosta (Barcelona)

T 93 565 11 30 - F 93 575 03 42

edenox@edenox.com

www.edenox.es

FÁBRICA

Ctra. Córdoba-Málaga

Km. 80,800

14900 Lucena (Córdoba)

T 95 750 71 00 - F 95 750 95 35

1

ESTE

RAFAEL MOLINA

M +34 671 07 12 33

r.molina@edenox.com

2

ANDALUCÍA, EXTREMADURA, MURCIA Y ALBACETE

PEDRO CAMPAÑA

M +34 607 51 62 52

p.campana@edenox.com

3

NOROESTE

RAMIRO LESTÓN

M +34 671 07 13 84

F +34 881 00 86 41

r.leston@edenox.com

4

CENTRO Y NORTE

ADRIANO GARCIA

M +34 671 07 06 46

a.garcia@edenox.com

5

OFICINA COMERCIAL

ESTER LÓPEZ

T +34 93 565 13 18

M +34 664 570 269

F + 34 93 575 03 42

e.lopez@edenox.com

ESTHER SANCHÉZ

T +34 93 565 11 30

M +34 664 570 283

F + 34 93 575 03 42

esther.sanchez@edenox.com

6

PORTUGAL

PAULO PIRES

M +351 937 285 304

M +34 670 43 02 21

F +93 575 03 42

p.pires@edenox.com





EQUILIBRADOS POR NATURALEZA

La calidad nunca es un accidente, es siempre el resultado de un esfuerzo inteligente.

Nuestro sistema de calidad controla el desempeño de puntos clave y desarrolla acciones internas para corregir cualquier desviación en nuestros estándares de calidad.

Este proceso de mejora continua garantiza que nuestros productos y servicios cumplan las expectativas de nuestros clientes.

Creemos que si algo no es sostenible, también es antieconómico. edenox se esfuerza para reducir el impacto ambiental a lo largo de toda la cadena de valor, desde el impacto directo de nuestras actividades hasta la de nuestros productos.

Novedades



Novedades edenox 2021
Más información en la web www.edenox.es

PREPARACIÓN ESTÁTICA



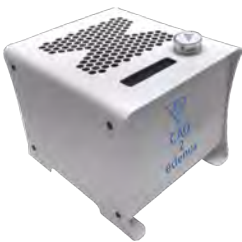
Armarios esterilizadores funcionamiento con lámpara UV

- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10. Robusto, fabricado para aplicaciones profesionales.
- La radiación UV ejerce una acción fotoquímica descontaminante.
- Cesto de hilo de acero inoxidable para el almacenamiento de los cuchillos, extraíble para facilitar la limpieza 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.



Mesas centrales y murales desmontadas Gama 800 mm

- 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.



Cañón de ozono

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



Dispensadores de gel

- 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 se adapta a gran variedad de tipos de botes, ya que se puede 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 y 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.



Mascarillas quirúrgicas y autofiltrantes

Las mascarillas de *effimed* son un elemento de barrera que cubre boca y nariz, filtrando la dispersión de organismos patógenos del portador de la misma y previniendo el contagio de virus y bacterias.

Disponemos de dos tipos: IIR (quirúrgicas) y FFP2 (autofiltrantes).



Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

- Placa fría para instalarse debajo de la encimera de granito, Silestone o similar.
- 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.
- Cuadro eléctrico preparado para situarse en el frente del mueble de hasta 1,5 mts.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso. Utilizan gas refrigerante hidrocarburo R452a.



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.



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.

LAVADO DE VAJILLA



ACG-800

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



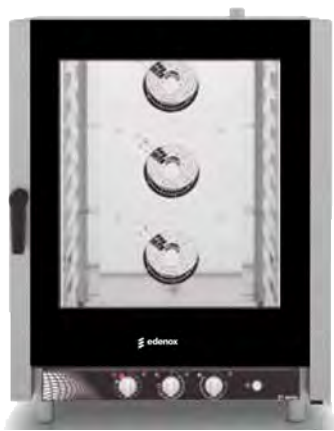
530 mm



GN 1/1

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.



Horno panadería de 10 bandejas

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



Horno de brasas

- Se presenta 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.
- Las dimensiones de la cámara son 650 x 325 mm, 1 GN 2/1, con 5 niveles.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C,
- 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:
 - Parrilla para cocción
 - Pinzas
 - Pala atizadora



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 sobreintensidad en el microondas. Sistema de control de sobrecalentamiento.



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.

PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN



Envasadora de vacío 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 en diferentes idiomas.
- 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, incluso calientes.
- Aireación para crear alimentos con nuevas texturas.





Envasadoras de vacío sline plus

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 420 mm.
- Incluye bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- 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 99 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- 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.
- 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.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



Envasadoras de vacío vaksic

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

FRÍO COMERCIAL



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.
- 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 ineplicable.



Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

- Gama de congeladores de gran capacidad disponibles en tapa blanca desde 462 hasta 523 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética. Se presentan 2 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- 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).
- Todos los modelos disponen dos cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo: -18°C
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R600 en el modelo NLF-580 y R290a en el modelo NLF-600.



Congeladores horizontales puerta de cristal corredera

- Amplia gama de congeladores disponibles en puertas de cristal desde 110 hasta 160 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).
- Todos los modelos disponen de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador. Como dotación se sirve una cesta en cada congelador, excepto en el NLF-400 que incluye 4 cestas en su interior.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo: -18°C
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R290a en los modelos de puerta de cristal.



Expositores neutros

- Vitrina para exposición de tapas, pinchos o bollería neutras. Ideal para aplicaciones en bares, tapperías, cafeterías o cervecerías. Construcción interior de acero inoxidable. Con perfilera de aluminio y costados en negro.
- Puertas correderas de cristal.
- Dos modelos:
 - NP con cristal plano
 - NC con cristal curvo.



Armario refrigerado para exposición con cabezal iluminado potenciado

- El modelo APE-952-C P es un armario refrigerado frigoríficamente potenciado, diseñado para ofrecer una mayor eficiencia energética. Incorpora ventiladores electrónicos, luz led, compresor potenciado y un evaporador diseñado para aplicaciones de apertura continua de puerta. Es ideal para negocios donde se precise consumos energéticos reducidos o que presente mucho tráfico de clientes.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilado. Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Cuenta con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado. Incorpora ruedas. Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Termómetro digital con desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R-290a libre de CFC. Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz



Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado

- Ideal para la exposición de queso, lácteos, productos frescos, precocinados, sushi, etc. Son la opción ideal para cada tipo de espacio comercial.
- Se presentan 2 gamas con 2 alturas diferentes de 1330 mm y 1230 mm con una profundidad de 640 mm.
- Permiten trabajar con alimentos como productos lácteos, verduras o carnes variando los parámetros de control.
- Temperaturas interiores:
 - Rango M1 = -1°C - +5°C
 - Rango M2 = -1°C - +7°C
- Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
- Destacan por una excelente visibilidad del producto y una versatilidad óptima.
- Control electrónico de la temperatura.
- Iluminación LED en cada estante. Los 2 estantes son regulables en altura e incluyen portaprecios.
- Sistema de desescarche automático.
- Con cortina nocturna.
- Cristal lateral doble.
- Refrigerante R-290.



Serie 800, euronorma 600 x 400

- Tirador incorporado en la puerta.
- Contrapuerta embutida.
- Encimera con canto delantero curvo.
- Mesas refrigeradas pastelería euronorma de 600 x 400 Serie 800
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.



Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1

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



Mesas para refrigeración, congelados y frente mostrador con grupo remoto

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



ÍNDICE GENERAL

PREPARACIÓN ESTÁTICA

Página 17-86

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Página 87-170

LAVADO DE VAJILLA

Página 171-206

COCCIÓN

Página 207-246

PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN

Página 247-272

FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES DE TEMPERATURA

Página 273-358

PREPARACIÓN ESTÁTICA

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

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





fregaderos industriales



FREGADEROS INDUSTRIALES, BASTIDORES Y ESTANTES	23
FREGADEROS INDUSTRIALES GAMA GRAN CAPACIDAD	25
FREGADEROS SOLDADOS PARA LAVAVAJILLAS	26
FREGADEROS SOLDADOS CON PUERTAS	27
FREGADEROS ESPECIALES	28
FREGADEROS Y MESAS ESPECIALES	29
LAVABOS	30
LAVAMANOS MURALES	31
LAVAMANOS DE PIE	32

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

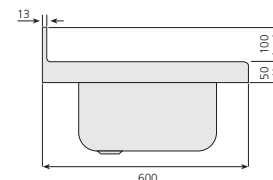
- Encimeras de profundidad 600 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.
- Las encimeras están embutidas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



FI-126/11-D



FI-186/21-D



	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
	FI-66/10	19004681	600 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250	311,00
	FI-76/10	19004734	700 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300	355,00
	FI-106/11-D	19004726	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	357,00
	FI-106/11-I	19004727	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	357,00
	FI-126/11-D	19004781	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	269,00
	FI-126/11-I	19004782	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	269,00
	FI-136/11-D	19004744	1300 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	444,00
	FI-136/11-I	19004745	1300 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	444,00
	FI-106/20	19004783	1000 x 600	Sin escurridor	400 x 400 x 250	528,00
	FI-126/20	19004829	1200 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250	547,00
	FI-136/20	19004886	1300 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300	648,00
	FI-146/21-D	19004830	1400 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	550,00
	FI-146/21-I	19004831	1400 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	550,00
	FI-166/21-D	19004908	1600 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	601,00
	FI-166/21-I	19004909	1600 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	601,00
	FI-186/21-D	19004964	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	630,00
	FI-186/21-I	19004965	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	630,00
	FI-206/22	19004910	2000 x 600	1 de cada lado	500 x 400 x 250	717,00
	FI-256/22	19004919	2500 x 600	1 de cada lado	500 x 500 x 300	825,00



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	192,00	EB-66	19004554	91,40
700 x 600	BF-76	19004747	209,00	EB-76	19004573	98,00
1000 x 600	BF-106	19004772	228,00	EB-106	19004623	140,00
1200 x 600	BF-126	19004779	238,00	EB-126	19004645	156,00
1300 x 600	BF-136	19004767	243,00	EB-136	19004680	168,00
1400 x 600	BF-146	19004780	284,00	EB-146	19004685	183,00
1600 x 600	BF-166	19004804	286,00	EB-166	19004702	201,00
1800 x 600	BF-186	19004809	314,00	EB-186	19004743	231,00
2000 x 600	BF-206	19004828	342,00	EB-206	19004776	246,00
2500 x 600	BF-256	19004963	400,00	EB-256	19004826	298,00
1200 x 600*	BF-126-L	19004398	259,00	Estante incluido en bastidores para lavavajillas		
1800 x 600*	BF-186-L	19004403	506,00	Estante incluido en bastidores para lavavajillas		

* Modelos para lavavajillas

Fregaderos gama 700

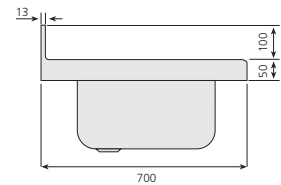
- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.



FI-127/11-D



FI-187/21-D



	Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
	FI-77/10	19004729	700 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	376,00
	FI-87/10	19004784	800 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300	482,00
	FI-127/11-D	19004814	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	364,00
	FI-127/11-I	19004815	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	364,00
	FI-147/11-D	19004883	1400 x 700	Derecha	600 x 500 x 300	520,00
	FI-147/11-I	19004884	1400 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300	520,00
	FI-127/20	19004872	1200 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	634,00
	FI-147/20	19004918	1400 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300	875,00
	FI-187/21-D	19005012	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	711,00
	FI-187/21-I	19005002	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	711,00
	FI-217/21-D	19005022	2100 x 700	Derecha	600 x 500 x 300	1.010,00
	FI-217/21-I	19005021	2100 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300	1.010,00
	FI-257/22	19005060	2500 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300	893,00
	FI-267/22	19005128	2600 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300	1.044,00
	FI-187/30	19005065	1800 x 700		500 x 500 x 300	1.039,00



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	215,00	EB-77	19004611	110,00
800 x 700	BF-87	19004730	240,00	EB-87	19004624	127,00
1000 x 700	BF-107	19004773	255,00	EB-107	19004644	148,00
1200 x 700	BF-127	19004812	268,00	EB-127	19004686	176,00
1400 x 700	BF-147	19004838	292,00	EB-147	19004704	199,00
1600 x 700	BF-167	19004871	295,00	EB-167	19004771	232,00
1800 x 700	BF-187	19004887	334,00	EB-187	19004777	251,00
2100 x 700	BF-217	19005001	360,00	EB-217	19004827	279,00
2500 x 700	BF-257	19005050	403,00	EB-257	19004881	333,00
2600 x 700	BF-267	19005102	434,00	EB-267	19004907	340,00
1200 x 700*	BF-127-L	19005011	263,00	Estante incluido en bastidores para lavavajillas		
1800 x 700*	BF-187-L	19004404	520,00	Estante incluido en bastidores 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 Escurridores	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
	FI-107/10	19004774	1000 x 700	1 Cubeta	800 x 500 x 375	649,00
	FI-147/10	19004834	1400 x 700	1 Cubeta	1160 x 500 x 375	793,00
	FI-167/11-D	19004951	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc.D	800 x 500 x 375	827,00
	FI-167/11-I	19004952	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc. I	800 x 500 x 375	827,00
	FI-187/11-D	19004967	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc. D	1160 x 500 x 375	875,00
	FI-187/11-I	19004976	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc.I	1160 x 500 x 375	875,00
	FI-187/20	19005108	1800 x 700	2 Cubetas	800 x 500 x 375	929,00
	FI-187/30	19005065	1800 x 700	3 Cubetas	500 x 500 x 300	1.039,00



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	215,00	EB-77	19004611	110,00
800 x 700	BF-87	19004730	240,00	EB-87	19004624	127,00
1000 x 700	BF-107	19004773	255,00	EB-107	19004644	148,00
1200 x 700	BF-127	19004812	268,00	EB-127	19004686	176,00
1400 x 700	BF-147	19004838	292,00	EB-147	19004704	199,00
1600 x 700	BF-167	19004871	295,00	EB-167	19004771	232,00
1800 x 700	BF-187	19004887	334,00	EB-187	19004777	251,00
2100 x 700	BF-217	19005001	360,00	EB-217	19004827	279,00
2500 x 700	BF-257	19005050	403,00	EB-257	19004881	333,00
2600 x 700	BF-267	19005102	434,00	EB-267	19004907	340,00

Fregaderos soldados para lavavajillas

- Conjuntos de profundidad 500, 550, 600 y 700 mm totalmente soldados 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:

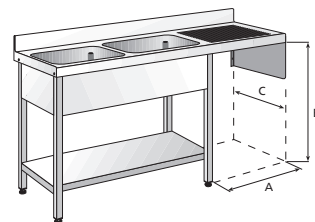
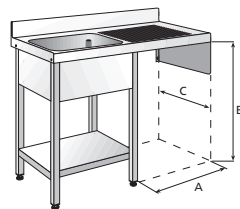
- Peto posterior de 30 x 0,8 mm.
- Encimera fabricada en chapa de 0,8 mm de espesor.

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.

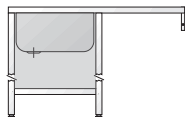


FSBE-126-LD + AFG-540



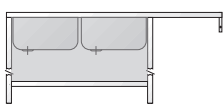
1 Cubeta + Escurridor				2 Cubetas + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C	Medidas (mm)	A	B	C
1000 x 500	475	790-855	500	1350 x 500	475	790-855	500
1200 x 550	600	790-855	550	-	-	-	-
1200 x 600	600	790-855	600	1800 x 600	600	790-855	600
1200 x 700	600	790-855	700	1800 x 700	600	790-855	700

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	470,00
FSBE-105-LI	19012747	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	470,00
FSBE-1255-LD	19012749	1200 x 550	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	662,00
FSBE-1255-LI	19012751	1200 x 550	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	662,00
FSBE-126-LD	19012752	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Lavavajillas	535,00
FSBE-126-LI	19012753	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Lavavajillas	535,00
FSBE-127-LD	19012754	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	582,00
FSBE-127-LI	19012755	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	582,00

Fregaderos con bastidor con 2 cubetas + 1 escurridor



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)	Aplicación	P.V.P. Euros €
FSBE-135-LD	19014320	1350 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	638,00
FSBE-135-LI	19014321	1350 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	638,00
FSBE-186-LD	19014336	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	1.146,00
FSBE-186-LI	19014337	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	1.146,00
FSBE-187-LD	19014344	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	1.243,00
FSBE-187-LI	19014345	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	1.243,00



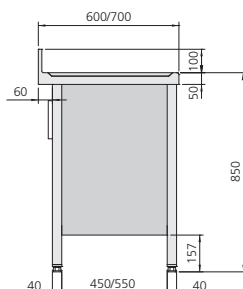
FCP-186/21-D

Fregaderos soldados con puertas

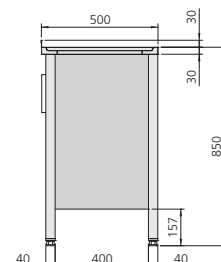
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado pulido satinado.
- Incorporan perfil longitudinal posterior soldado, que incrementa la rigidez del conjunto.
- Sistema de puertas correderas y abatibles, según modelo, con tirador incorporado.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables 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.



FCP-126/11-D

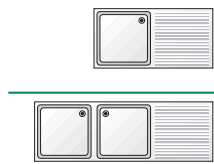


Gama 500



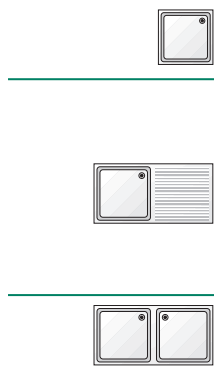
Gama 600 y 700

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	929,00
FCP-85/11-I	19012760	800 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Abatible	2	929,00
FCP-105/11-D	19012761	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2	966,00
FCP-105/11-I	19012762	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2	966,00
FCP-125/21-D	19012763	1200 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2	1.047,00
FCP-125/21-I	19012764	1200 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2	1.047,00

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	922,00
FCP-77/10	19012766	700 x 700	-	500 x 500 x 300	Abatible	1	1.121,00
FCP-106/11-D	19012767	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	Corredera	2	1.071,00
FCP-106/11-I	19012768	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	Corredera	2	1.071,00
FCP-126/11-D	19012769	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Corredera	2	1.117,00
FCP-126/11-I	19012770	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Corredera	2	1.117,00
FCP-127/11-D	19012771	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2	1.360,00
FCP-127/11-I	19012772	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2	1.360,00
FCP-126/20	19012773	1200 x 600	-	500 x 400 x 250	Corredera	2	1.441,00



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	1.299,00



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 85 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	1.315,00
FSBCO-186-I	19014339	1800 x 600 x 850	1.315,00
FSBCO-187-D	19012293	1800 x 700 x 850	1.366,00
FSBCO-187-I	19012294	1800 x 700 x 850	1.366,00

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



Peana para lavavasos

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

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PL-47-L	19014796	Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm y 350 x 350 mm)	118,00



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	580,00



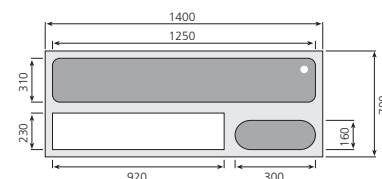
MPVM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

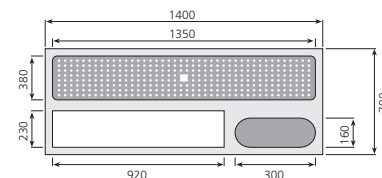
- Especialmente diseñadas para la preparación de alimentos frescos.
- Las dos mesas incluyen una tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor e incorporan un orificio para tirar los desechos.
- La mesa para verduras (MPV-147) incorpora una cubeta de 1250 x 310 x 170 mm con desagüe y rebosadero.
- 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.



MPCM-147



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	1.656,00
MPVM-147	19014428	Mesa soldada para la preparación de verdura	1400 x 700 x 850	1250 x 310 x 170	1.694,00



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	46,20
TRV-30	19003222	300	50,90



LB-P

LB-G

Lavabos

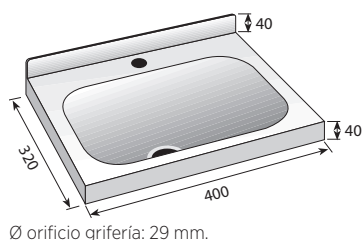
- Lavabos fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios para dar máxima robustez y facilitar su limpieza e higiene.
- Incorporan válvula de desagüe.
- Altura de peto 60 mm.
- Se incluye orificio para grifería Ø orificio grifería: 22 mm.
- No incluye grifería, Vea la gama de grifería industrial más amplia del mercado (Ver páginas 35-42).
- 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	101,20
LB-G	19004694	420 x 325 x 200	380 x 285 x 140	122,00



LB-43

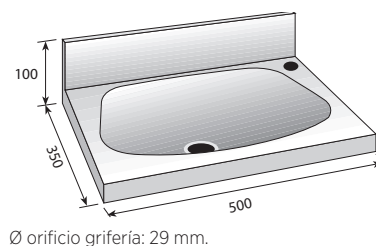


Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

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	133,00



LB-535



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	213,00

Grifería industrial y accesorios

- Vea la gama de grifería industrial más amplia del mercado (páginas 35 a 42).
- 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

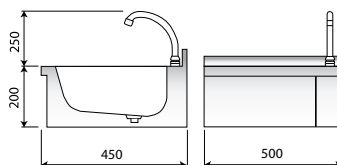
Lavamanos murales



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	266,00



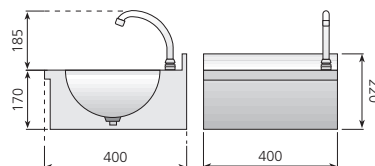
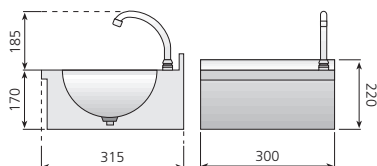
LM-33



LM-44



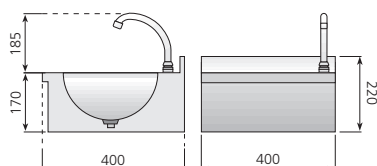
Cubas embutidas y pulidas.



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	246,00
LM-44	19010077	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 170	273,00
LM-44-D	19013875	Lavamanos con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 170	358,00

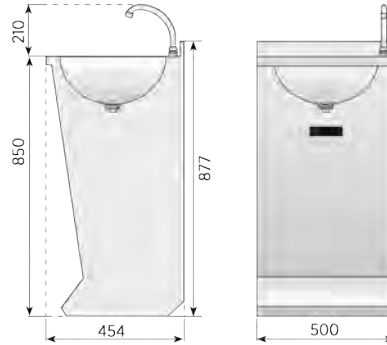
*Modelos electrónicos incorporan caja de actuación eléctrica a 230V/1/ 50 Hz (ver página 42)



LP-54

Lavamanos de pie

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embudición 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

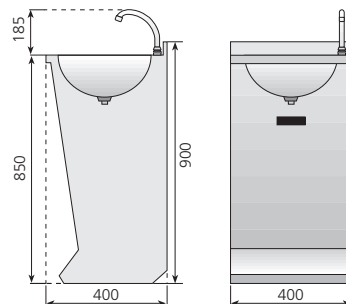
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LP-54	19004746	Lavamanos de pie	500 x 450 x 850	360,00



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.



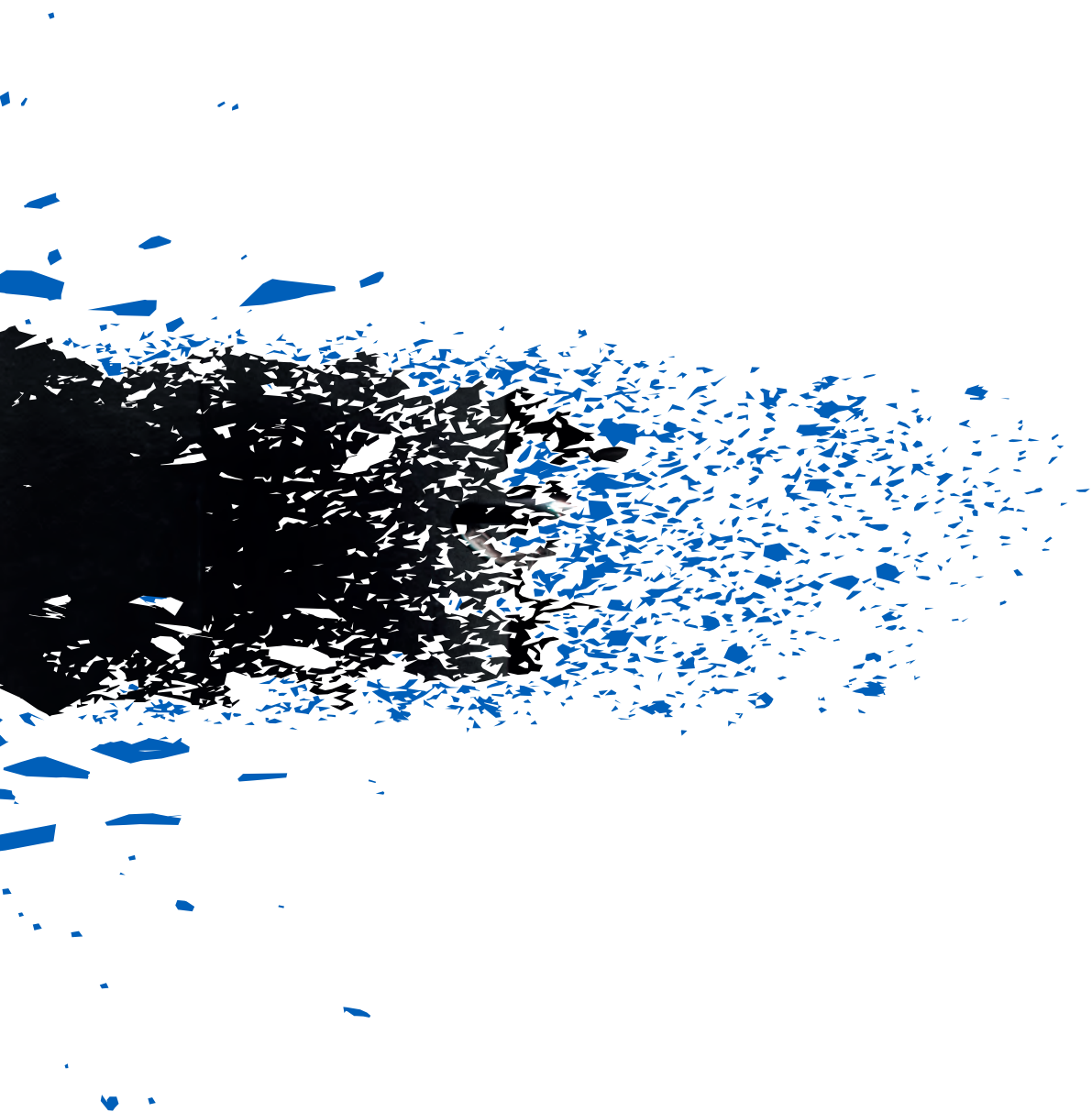
LP-44 / LP-44-D

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	387,00
LP-44-D	19011469	400 x 400 x 850	Lavamanos de pie con Sistema Push y dosificador de jabón	472,00



grifería



GRIFOS DE DUCHA	36
GRIFOS DE DUCHA MONOMANDO Y GRIFOS ALTURA 600MM	37
GRIFOS EXTENSIBLES	38
GRIFOS MONOMANDO	39
GRIFOS PEDAL	41
GROFOS ELECTRÓNICOS Y ACCESORIOS	42

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

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



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

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

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

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

Gancho para ducha en nylon con fibra de vidrio y acero inoxidable.

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



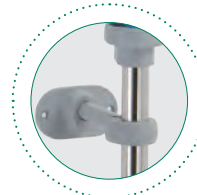
Cuerpos de latón y cromado de alta calidad y dureza. Calidad contrastada en todos los mecanismos internos de apertura y cierre. Según modelo incorporan válvula estándar o cartucho cerámico. Disponibles modelos monomando o con pomos.



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



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

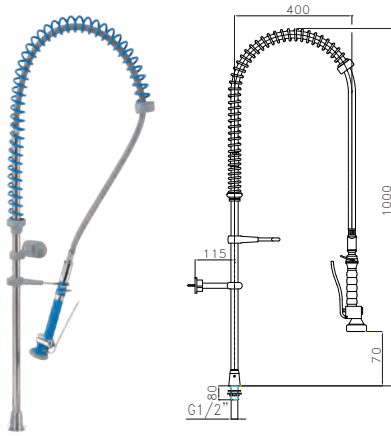


Columna de soporte en acero inoxidable AISI 304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.

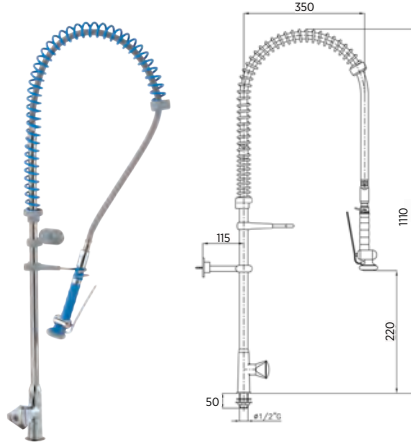


Modelos con y sin caño intermedio incorporado.

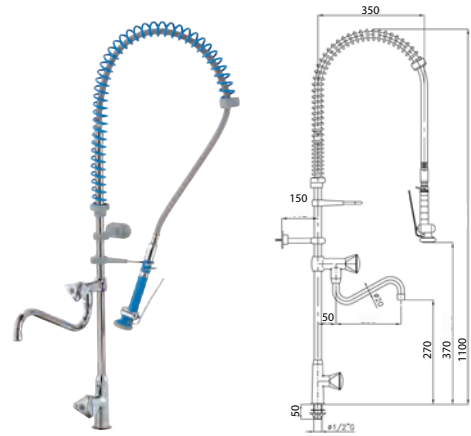
- Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes.
- Provistos de muelle de acero inoxidable y equipados con flexible especial para resistir la alta temperatura y presión del agua.
- La ducha de diseño ergonómico, incorpora dispositivo de regulación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



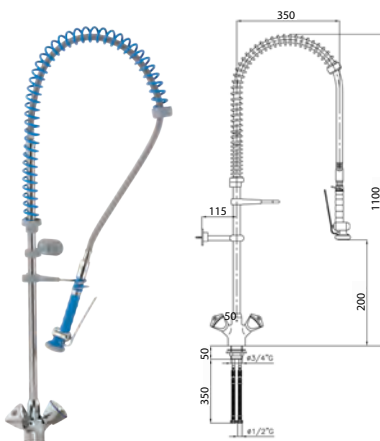
GDS E



GD1 E



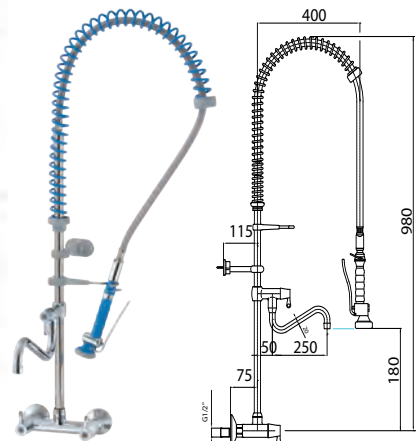
GD1C E



GD2 E



GD2C E



GDP2C E



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDS E	19033588	Grifo ducha 1 agua directo	206,00
GD1 E	19003417	Grifo ducha de 1 agua	225,00
GD1C E	19018373	Grifo ducha de 1 agua con caño	280,00
GD2 E	19002818	Grifo ducha de 2 aguas	246,00
GD2C E	19010881	Grifo ducha de 2 aguas con caño	298,00
GDP2C E	19033600	Grifo ducha 2 aguas pared + caño	422,00



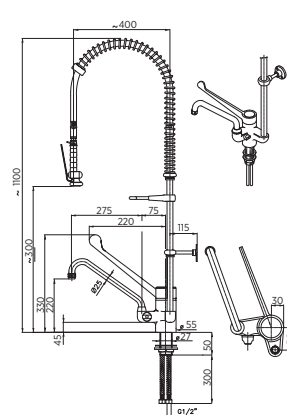
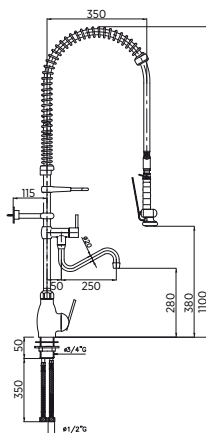
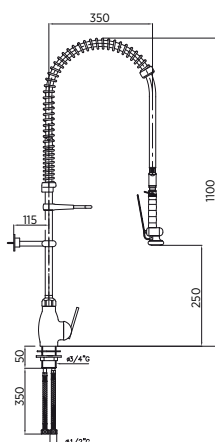
GDM2 E



GDM2C E



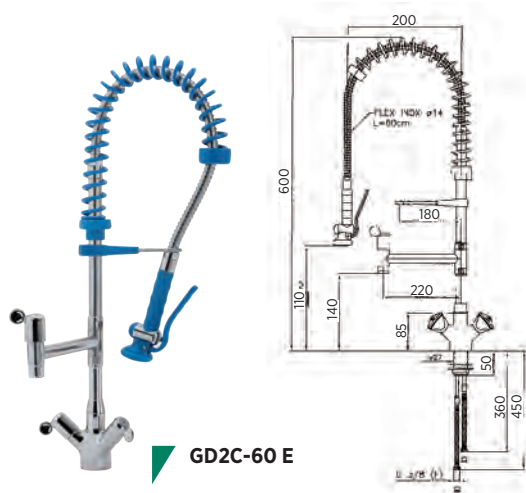
GDM2CB E



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDM2 E	19003416	Grifo ducha monomando 2 aguas	340,00
GDM2C E	19018374	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño	371,00
GDM2CB E	19018375	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando	414,00

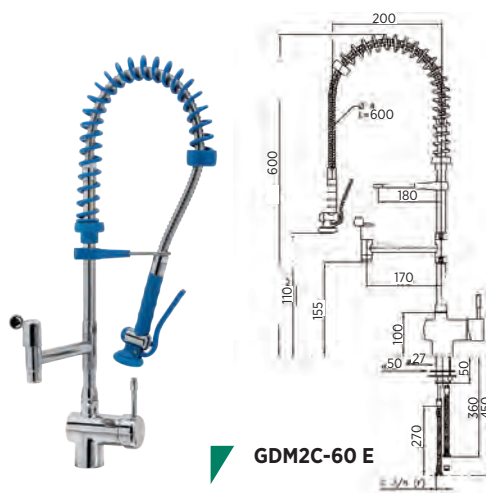
Grifos altura 600 mm

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



GD2C-60 E

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



GDM2C-60 E

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GD2C-60 E	19029264	Grifo ducha 2 aguas con caño, altura 600 mm	276,00
GDM2C-60 E	19029265	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm	352,00

Grifos extensibles

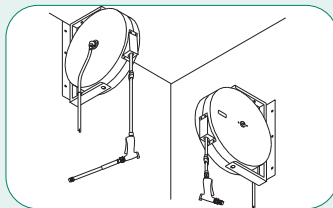
- Gama de grifos extensibles, especialmente diseñados para ser instalados en industrias de tratamiento de alimentos (carnes, pescados, verduras, ...), industrias cárnicas, pescaderías, cocinas profesionales, caterings, colectividades, ...
- Estructura y soportes contruidos totalmente en acero inoxidable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



GX-100



GX-60



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



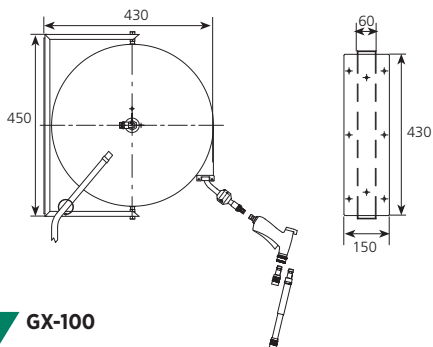
Extensión lanza de 45 cm. Incluida en los modelos GX-100 y GX-150.



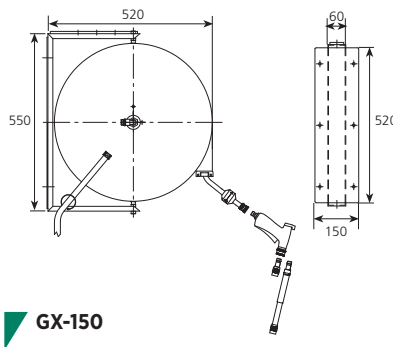
Ejemplo de pistola con lanza extensible montada.



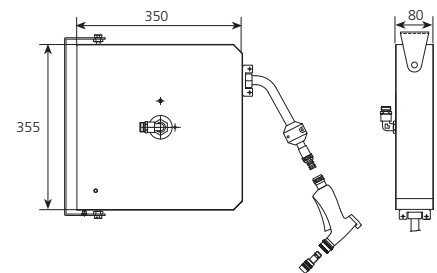
Sencilla regulación del caudal.



GX-100



GX-150



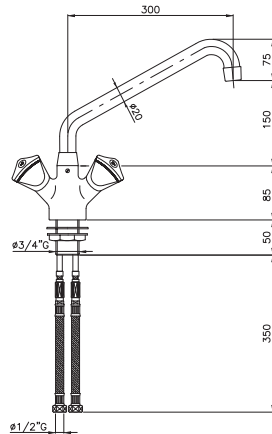
GX-60

Modelo	Referencia	Radio de trabajo	Longitud máxima manguera (mm)	P.V.P. Euros €
GX-60	19002817	90° + 90°	6.000	735,00
GX-100	19002815	165° + 165°	10.000	1.330,00
GX-150	19002816	165° + 165°	15.000	1.781,00

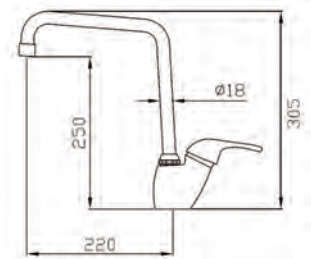
- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan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



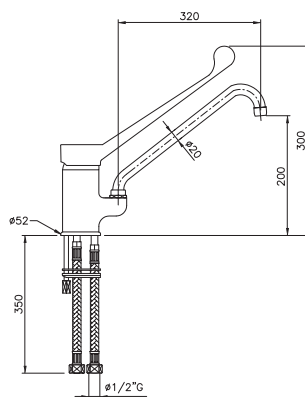
GB-30 E



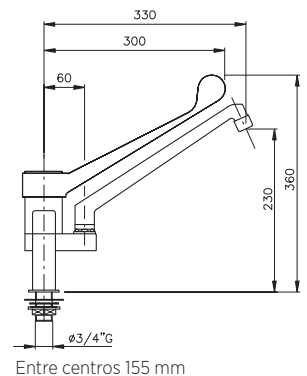
GML-30 E



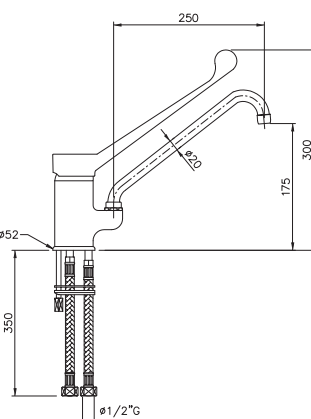
GM-PL-30 E



GM2D E



GM-PL-25 E



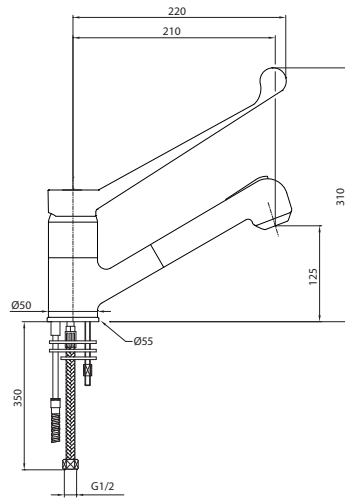
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-PL-25 E	19011242	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio ϕ 20 mm, longitud 250 mm	127,00
GM-PL-30 E	19013872	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio ϕ 20 mm, longitud 320 mm.	133,00
GML-30 E	19033603	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral	184,00
GB-30 E	19013587	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio ϕ 20 mm, longitud 300 mm	90,20
GM2D E	19013873	Grifo monomando de 2 aguas de superficie	268,00

Extraíble



GM2DEX E

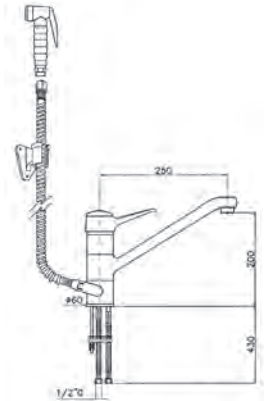
Grifo extraíble hasta 110 cm



GDHM2

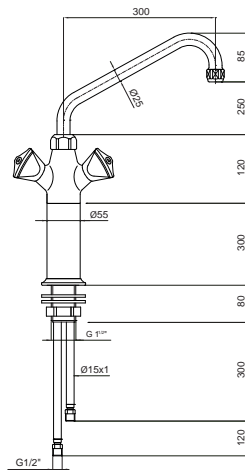


Longitud del tubo flexible 1.000 mm para diferentes aplicaciones: limpieza, llenado, etc.

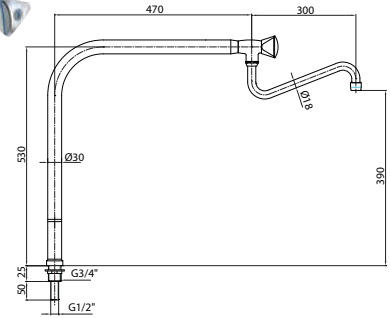


GB-CL-30 E

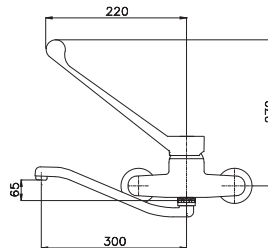
Diseño muy robusto
Ø caño: 25 mm
Gran caudal



GB-CL-70 E



GMP-30 E



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM2DEX E	19033604	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	224,00
GDHM2	19010667	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.	222,00
GB-CL-30 E	19033605	Grifo monobloc columna 2 aguas	352,00
GB-CL-70 E	19033609	Grifo columna 1 agua	276,00
GMP-30 E	19033611	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga	199,00

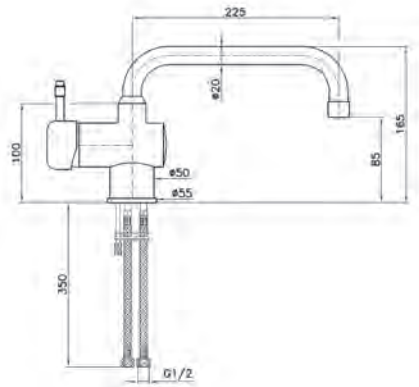


BAJO BARRA

GM-CB-16 E

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

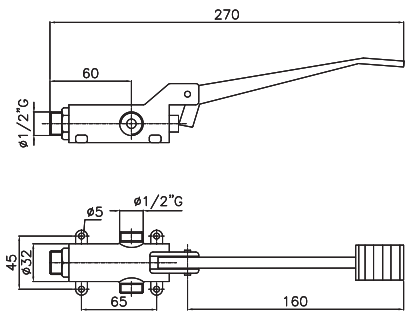
El nuevo modelo GM-CB-16 E ofrece mayor robustez y excelentes acabados. Su sistema monomando facilita las operaciones de apertura y cierra de caudal.



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-CB-16 E	19036512	Grifo monomando de 2 aguas con caño giratorio. Especialmente diseñado para su colocación en fregaderos debajo de la barra, y en general en espacios de altura reducida	117,00



G1P2S E



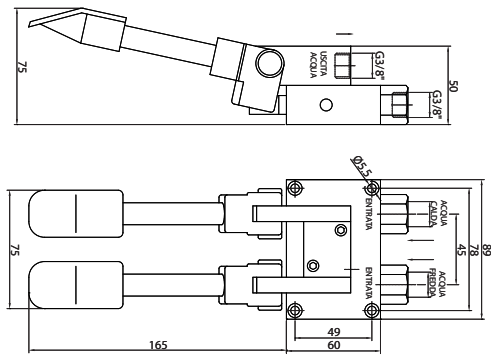
Grifo de pedal y 2 aguas

- Para montajes en suelo

GRIFOS DE PEDAL PARA INSTALACIÓN EN SUELO



G2P2S E



Grifo de doble pedal 2 aguas

- Para montajes en suelo.
- 2 entradas de agua
- 1 salida

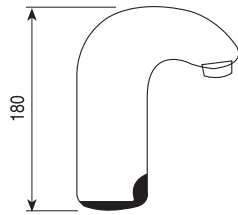
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
G1P2S E	19002805	Grifo pedal de 2 aguas	100,70
G2P2S E	19033614	Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo	204,00

Grifos electrónicos

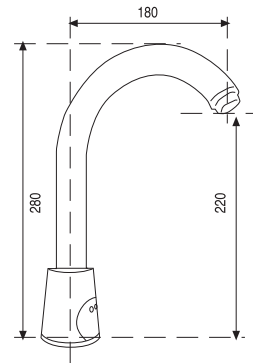
- Grifos electrónicos de funcionamiento automático con actuación mediante sensores de rayos infrarrojos para la apertura y cierre sin contacto manual.
- Diseñados para una total higiene y mayor comodidad en su uso, sin necesidad de pedales.
- Con sistema de sensores de alta seguridad y diseño anti-vandálico,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



CEL-12

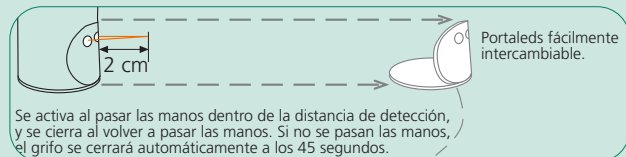
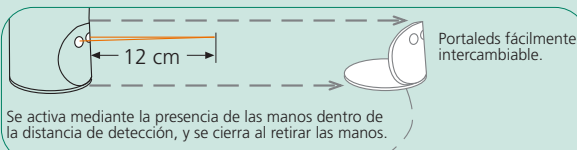


CEL-18



Modelo	Referencia	Alimentación	P.V.P. Euros €
CEL-12	19000413		395,00

Modelo	Referencia	Alimentación	P.V.P. Euros €
CEL-18	19000415		399,00



Accesorios



GR E



GR-GDH



GX-P



CL-20



GX-L



GIT2



FX-GDH

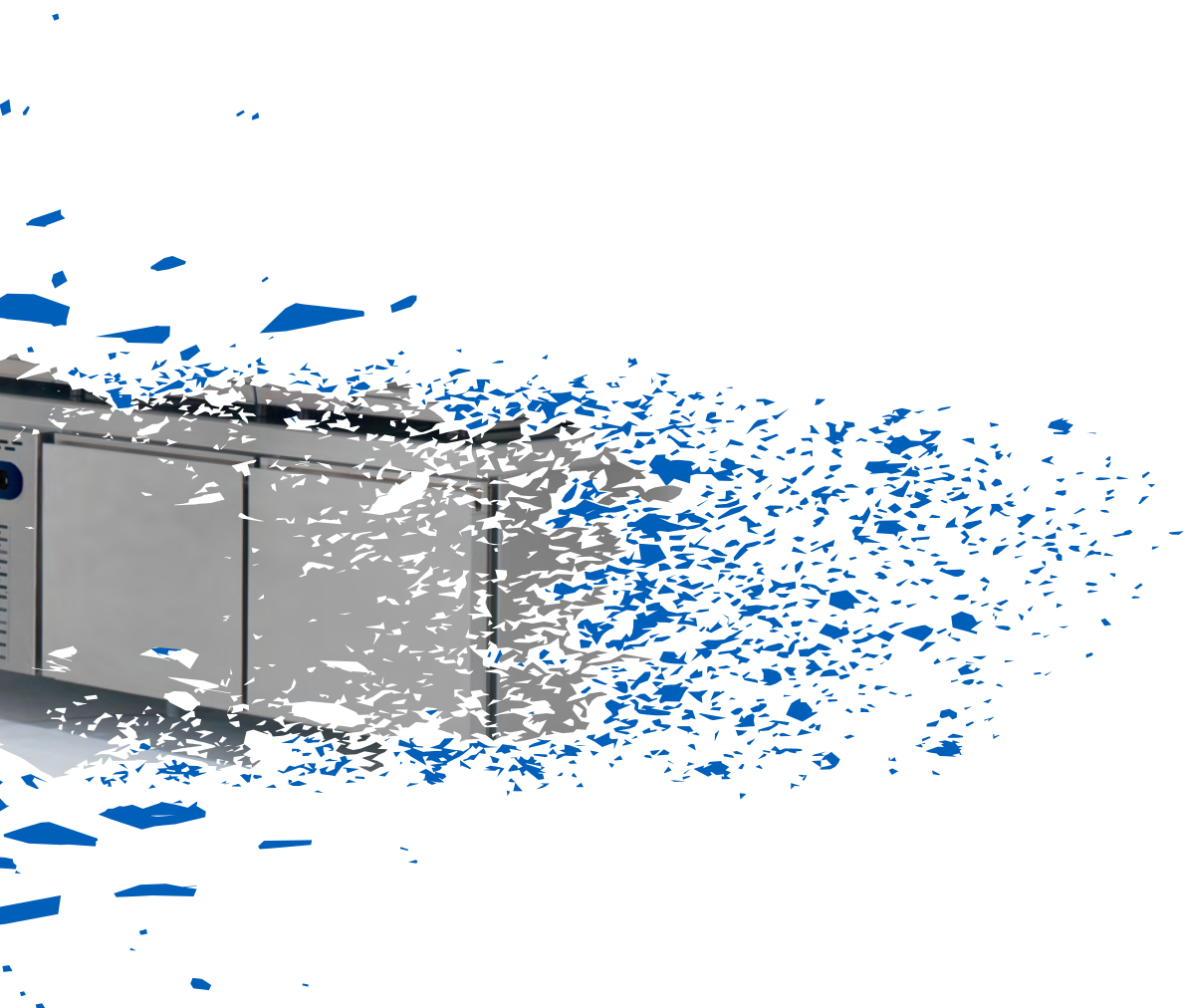


FXI-100

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GR E	19018656	Ducha lavavajillas/lavaverduras máxima ergonomía con dispositivo de regulación del caudal, sistema de salida de agua continua y válvula de retención. Conexión 1/2" G	100,90
GR-GDH	19000885	Ducha para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G	60,60
GX-P	19004422	Pistola para grifos extensibles. Modelos GX	224,00
CL-20	19000417	Caño para lavamanos. Conexión 1/2" G	29,60
FX-GDH	19010936	Tubo flexible de 1000 mm para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G	37,10
FXI-100	19001117	Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. 1000 mm. Conexión 1/2" G	29,10
GX-L	19003004	Lanza de alta presión para acoplar a la pistola de los grifos extensibles. Modelos GX	58,60
GIT2	19002798	Grifo pulsador temporizado empotrable entrada 2 aguas mezclador	84,90



mesas de trabajo



MESAS DE TRABAJO	47
MESAS CON CAJONES	51
MESAS CON HUECO PARA CUBO DE DESPERDICIO	51
ESTANTES PARA MESAS CENTRALES Y MURALES	52
MESAS DE ALTURA 600MM	53
MESAS DE ÁNGULO	54
MESAS MURALES CON CUBETAS	55
MESAS CALIENTES	56
MESA TERRAZA	57
ESTANTERÍAS SOBREMESA CON LUZ Y CALOR	58
BAÑO MARÍA	59
MESAS CAFETERAS	61
ARMARIOS NEUTROS	63

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.

[Páginas 47-48](#)



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.

[Páginas 47-48](#)



MESAS DE ALTURA 600

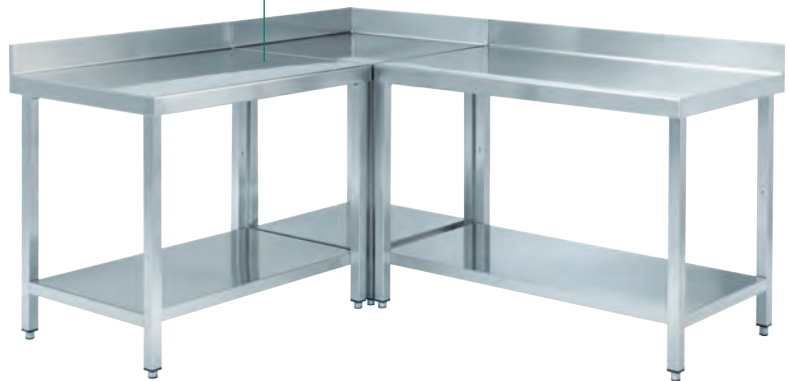
Partiendo del mismo diseño que el resto de mesas de trabajo, garantizando su durabilidad y robustez. En gamas de muebles neutros y también con mesas frías para que la flexibilidad de tipos de muebles y dimensiones permita sacar el máximo partido de la cocina.

[Página 49-50](#)



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.

[Página 54](#)

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.

[Página 56](#)

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.

[Página 53](#)





MMD-166

Mesas centrales y murales

- Construidas en acero inoxidable, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un 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 52.
- Como accesorios opcionales están disponibles cajones y cajoneras ver página 53, y estanterías de sobremesa con luz, o con luz y calor página 58.
- Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.
- Para ver los accesorios de las mesas de trabajo ver página 53.

Gama 500 mm Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 500 x 850	MCD-65	19066493	378,00
800 x 500 x 850	MCD-85	19066494	413,00
1000 x 500 x 850	MCD-105	19066495	422,00
1200 x 500 x 850	MCD-125	19066496	433,00
1400 x 500 x 850	MCD-145	19066497	487,00
1600 x 500 x 850	MCD-165	19066498	494,00
1800 x 500 x 850	MCD-185	19066499	583,00
2000 x 500 x 850	MCD-205	19066510	588,00
2200 x 500 x 850	MCD-225	19066511	612,00
2400 x 500 x 850	MCD-245	19066512	713,00

Gama 500 mm Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-65	19066513	393,00
MMD-85	19066514	422,00
MMD-105	19066515	426,00
MMD-125	19066516	447,00
MMD-145	19066517	491,00
MMD-165	19066518	509,00
MMD-185	19066519	604,00
MMD-205	19066530	621,00
MMD-225	19066531	698,00
MMD-245	19066532	776,00

Gama 600 mm Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600 x 850	MCD-66	19012801	420,00
700 x 600 x 850	MCD-76	19066534	440,00
800 x 600 x 850	MCD-86	19012802	459,00
900 x 600 x 850	MCD-96	19066535	462,00
1000 x 600 x 850	MCD-106	19005117	469,00
1100 x 600 x 850	MCD-116	19066538	475,00
1200 x 600 x 850	MCD-126	19005213	481,00
1300 x 600 x 850	MCD-136	19066541	511,00
1400 x 600 x 850	MCD-146	19005397	541,00
1500 x 600 x 850	MCD-156	19012803	544,00
1600 x 600 x 850	MCD-166	19005467	549,00
1700 x 600 x 850	MCD-176	19066543	599,00
1800 x 600 x 850	MCD-186	19005577	648,00
1900 x 600 x 850	MCD-196	19066546	651,00
2000 x 600 x 850	MCD-206	19005690	653,00
2100 x 600 x 850	MCD-216	19066547	667,00
2200 x 600 x 850	MCD-226	19066608	680,00
2300 x 600 x 850	MCD-236	19066609	710,00
2400 x 600 x 850	MCD-246	19006041	792,00

Gama 600 mm Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-66	19012830	437,00
MMD-76	19066672	453,00
MMD-86	19012831	469,00
MMD-96	19066673	471,00
MMD-106	19005123	473,00
MMD-116	19066674	485,00
MMD-126	19005248	497,00
MMD-136	19066675	522,00
MMD-146	19005432	546,00
MMD-156	19012832	552,00
MMD-166	19005500	566,00
MMD-176	19066676	619,00
MMD-186	19005595	671,00
MMD-196	19066677	681,00
MMD-206	19005698	690,00
MMD-216	19066678	733,00
MMD-226	19066679	776,00
MMD-236	19066680	819,00
MMD-246	19006042	862,00

Gama 700 mm Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700 x 850	MCD-67	19012804	432,00
700 x 700 x 850	MCD-77	19066639	452,00
800 x 700 x 850	MCD-87	19012805	471,00
900 x 700 x 850	MCD-97	19066640	486,00
1000 x 700 x 850	MCD-107	19005208	501,00
1100 x 700 x 850	MCD-117	19066641	504,00
1200 x 700 x 850	MCD-127	19005333	507,00
1300 x 700 x 850	MCD-137	19066642	557,00
1400 x 700 x 850	MCD-147	19005478	607,00
1500 x 700 x 850	MCD-157	19012806	613,00
1600 x 700 x 850	MCD-167	19005537	620,00
1700 x 700 x 850	MCD-177	19066643	669,00
1800 x 700 x 850	MCD-187	19005699	717,00
1900 x 700 x 850	MCD-197	19066644	734,00
2000 x 700 x 850	MCD-207	19005947	750,00
2100 x 700 x 850	MCD-217	19066645	778,00
2200 x 700 x 850	MCD-227	19066646	805,00
2300 x 700 x 850	MCD-237	19066647	835,00
2400 x 700 x 850	MCD-247	19006241	868,00

Gama 700 mm Mesas murales desmontadas

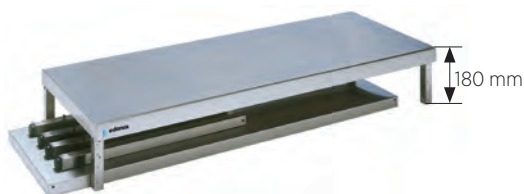
Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-67	19012833	447,00
MMD-77	19066630	463,00
MMD-87	19012373	479,00
MMD-97	19066631	501,00
MMD-107	19005216	520,00
MMD-117	19066632	532,00
MMD-127	19005401	543,00
MMD-137	19066633	586,00
MMD-147	19005502	629,00
MMD-157	19012836	634,00
MMD-167	19005573	641,00
MMD-177	19066634	685,00
MMD-187	19005743	728,00
MMD-197	19066635	754,00
MMD-207	19005948	780,00
MMD-217	19066636	812,00
MMD-227	19066637	844,00
MMD-237	19066638	876,00
MMD-247	19006251	908,00

Gama 800 mm Mesas centrales desmontadas

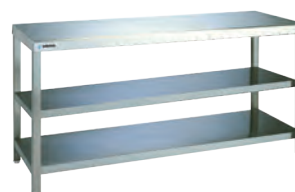
Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 800 x 850	MCD-68	19076601	475,00
800 x 800 x 850	MCD-88	19076602	518,00
1000 x 800 x 850	MCD-108	19076603	551,00
1200 x 800 x 850	MCD-128	19076604	558,00
1400 x 800 x 850	MCD-148	19076605	668,00
1600 x 800 x 850	MCD-168	19076606	682,00
1800 x 800 x 850	MCD-188	19076607	789,00
2000 x 800 x 850	MCD-208	19076608	825,00
2200 x 800 x 850	MCD-228	19076609	886,00
2400 x 800 x 850	MCD-248	19076620	955,00

Gama 800 mm Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-68	19076621	492,00
MMD-88	19076622	527,00
MMD-108	19076623	572,00
MMD-128	19076624	597,00
MMD-148	19076627	692,00
MMD-168	19076628	705,00
MMD-188	19076629	801,00
MMD-208	19076640	858,00
MMD-228	19076641	928,00
MMD-248	19076642	999,00



Ejemplo de mesa desmontada.



Con estante intermedio adicional.



Esquinas soldadas.



Mesa central MC-106.

Mesas centrales con puertas pasantes

- 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.



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.



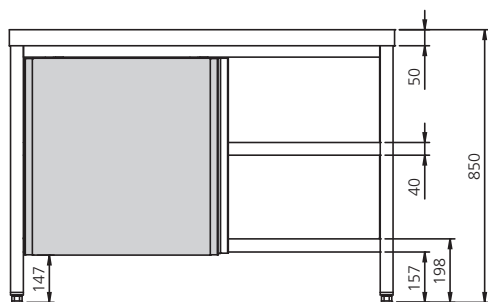
Opcionalmente a las mesas se les puede instalar fácilmente un conjunto de estanterías (ver página 58)



MCPP-166

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	1.384,00
1200 x 600 x 850	MCPP-126	19012412	Corredera	1.406,00
1400 x 600 x 850	MCPP-146	19012813	Corredera	1.568,00
1600 x 600 x 850	MCPP-166	19012814	Corredera	1.608,00
1800 x 600 x 850	MCPP-186	19012815	Corredera	1.838,00
2000 x 600 x 850	MCPP-206	19012816	Corredera	1.915,00



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	1.422,00
1200 x 700 x 850	MCPP-127	19012818	Corredera	1.462,00
1400 x 700 x 850	MCPP-147	19012819	Corredera	1.714,00
1600 x 700 x 850	MCPP-167	19012820	Corredera	1.771,00
1800 x 700 x 850	MCPP-187	19012532	Corredera	2.040,00
2000 x 700 x 850	MCPP-207	19012822	Corredera	2.102,00

Mesas murales 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.
- Peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura.
- Cuentan con dos puertas correderas fabricadas en acero inoxidable con tirador incorporado en toda la altura de la puerta.
- Las mesas pueden incluir cerradura como accesorio.



MMP-126



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.



Patas regulables con rosca oculta.



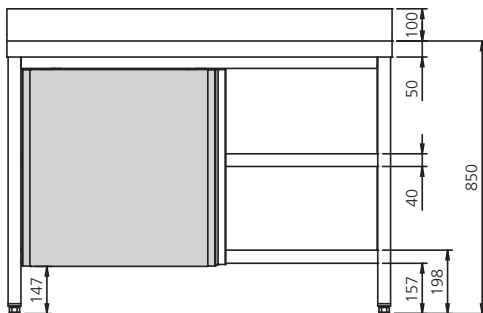
El diseño de las mesas de trabajo permite crear espacios de trabajo funcionales, bien organizados y seguros para el almacenamiento de productos, manteniendo una elegante y cuidada línea en su conjunto con otros muebles como fregaderos y armarios de la línea estándar.

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	869,00
800 x 600 x 850	MMP-86-PB	19014406	Abatible	971,00
1000 x 600 x 850	MMP-106	19011654	Corredera	1.131,00
1200 x 600 x 850	MMP-126	19011655	Corredera	1.188,00
1400 x 600 x 850	MMP-146	19011656	Corredera	1.310,00
1600 x 600 x 850	MMP-166	19011658	Corredera	1.462,00
1800 x 600 x 850	MMP-186	19011659	Corredera	1.548,00
2000 x 600 x 850	MMP-206	19011660	Corredera	1.580,00

Gama 700 mm Mesas murales con puertas

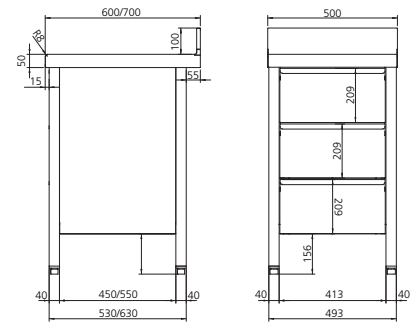
Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	P.V.P. Euros €
600 x 700 x 850	MMP-67-PB	19014414	Abatible	876,00
800 x 700 x 850	MMP-87-PB	19014415	Abatible	989,00
1000 x 700 x 850	MMP-107	19012845	Corredera	1.223,00
1200 x 700 x 850	MMP-127	19012259	Corredera	1.295,00
1400 x 700 x 850	MMP-147	19012847	Corredera	1.451,00
1600 x 700 x 850	MMP-167	19012162	Corredera	1.524,00
1800 x 700 x 850	MMP-187	19011661	Corredera	1.625,00
2000 x 700 x 850	MMP-207	19012850	Corredera	1.670,00





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.



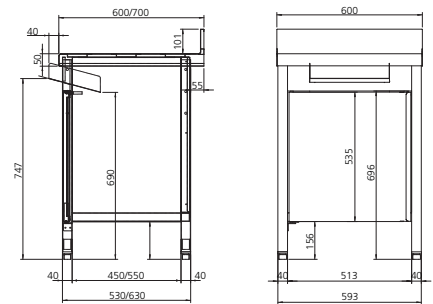
MM-56-3C

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MM-56-3C	19012629	500 x 600 x 850	964,00
MM-57-3C	19012857	500 x 700 x 850	1.003,00



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.

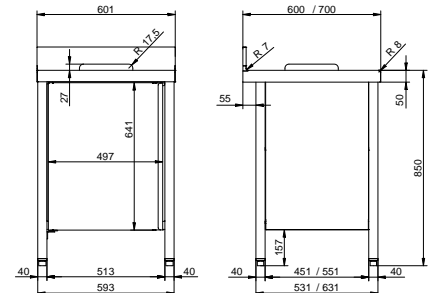


MMP-66-D

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	747,00
MMP-67-D	19012207	600 x 700 x 850	510 x 550 x 690	779,00

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	722,00
MMP-67-O	19017574	600 x 700 x 850	513 x 550 x 690	743,00

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, en acabado satinado.

CUVP-105

CUV-105

CUV-50

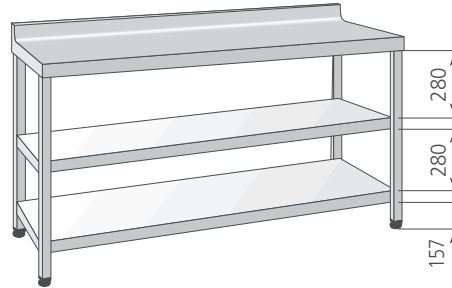
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo	P.V.P. Euros €
CUV-50	19004667	Ø 390 x 610	50	Tapa	278,00
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	Tapa	344,00
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	366,00



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.

EB-185



Estantes para mesas de 500 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 500 x 850	EB-65	19066648	78,00
800 x 500 x 850	EB-85	19066649	96,00
1000 x 500 x 850	EB-105	19066650	119,00
1200 x 500 x 850	EB-125	19066651	133,00
1400 x 500 x 850	EB-145	19066652	156,00
1600 x 500 x 850	EB-165	19066653	171,00
1800 x 500 x 850	EB-185	19066654	196,00
2000 x 500 x 850	EB-205	19066655	207,00
2200 x 500 x 850	EB-225	19066656	217,00
2400 x 500 x 850	EB-245	19066657	227,00

Estantes para mesas de 800 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 800	EB-68	19076644	105,00
800 x 800	EB-88	19076645	140,00
1000 x 800	EB-108	19076646	163,00
1200 x 800	EB-128	19076647	194,00
1400 x 800	EB-148	19076648	219,00
1600 x 800	EB-168	19076649	255,00
1800 x 800	EB-188	19076650	276,00
2000 x 800	EB-208	19076651	289,00
2200 x 800	EB-228	19076652	301,00
2400 x 800	EB-248	19076653	303,00



Estantes para mesas de 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600	EB-66	19004554	91,40
700 x 600	EB-76	19004573	98,00
800 x 600	EB-86	19014299	113,00
900 x 600	EB-96	19066658	127,00
1000 x 600	EB-106	19004623	140,00
1100 x 600	EB-116	19066659	148,00
1200 x 600	EB-126	19004645	156,00
1300 x 600	EB-136	19004680	168,00
1400 x 600	EB-146	19004685	183,00
1500 x 600	EB-156	19014300	192,00
1600 x 600	EB-166	19004702	201,00
1700 x 600	EB-176	19066660	216,00
1800 x 600	EB-186	19004743	231,00
1900 x 600	EB-196	19066661	239,00
2000 x 600	EB-206	19004776	246,00
2100 x 600	EB-216	19066662	252,00
2200 x 600	EB-226	19066663	258,00
2300 x 600	EB-236	19066664	261,00
2400 x 600	EB-246	19004778	267,00

Estantes para mesas de 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700	EB-67	19014301	95,70
700 x 700	EB-77	19004611	110,00
800 x 700	EB-87	19004624	127,00
900 x 700	EB-97	19066665	138,00
1000 x 700	EB-107	19004644	148,00
1100 x 700	EB-117	19066666	162,00
1200 x 700	EB-127	19004686	176,00
1300 x 700	EB-137	19066667	188,00
1400 x 700	EB-147	19004704	199,00
1500 x 700	EB-157	19014302	202,00
1600 x 700	EB-167	19004771	232,00
1700 x 700	EB-177	19066668	242,00
1800 x 700	EB-187	19004777	251,00
1900 x 700	EB-197	19066669	257,00
2000 x 700	EB-207	19004810	263,00
2100 x 700	EB-217	19004827	279,00
2200 x 700	EB-227	19066670	274,00
2300 x 700	EB-237	19066671	268,00
2400 x 700	EB-247	19004805	275,00



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	498,00
MCB-106	19005049	1000 x 600 x 600	535,00
MCB-126	19005122	1200 x 600 x 600	581,00
MCB-146	19005256	1400 x 600 x 600	618,00
MCB-166	19005431	1600 x 600 x 600	669,00



Mesas refrigeradas de altura 600 mm con cajones

edenox le ofrece una amplia gama de mesas refrigeradas GN 1/1 de altura 600 mm, especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, de preparación y de conservación. La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm. Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.

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.



Cajón montado en mesa.
CMM



Cajonera con 4 cajones.
CJ



Cajón de gran capacidad.
CGC



1-Remate lateral (**PLM**)

Instalación rápida y sencilla. Incluye todos los accesorios para su fijación.

Modelo PLM: Para montarse en el lateral de las mesas (Croquis nº1).

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	171,00
CM-7	19004643	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm	180,00
CMM-6	19004642	470 x 460 x 135	Cajón montado para mesas de 600 mm	193,00
CMM-7	19004640	470 x 460 x 135	Cajón montado para mesas de 700 mm	199,00
CJ-46	19004873	505 x 468 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 600 mm	636,00
CJ-47	19014431	505 x 568 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 700 mm	680,00
CGC-6	19012851	505 x 468 x 593	Cajón de gran capacidad para mesas de 600 mm	612,00
CGC-7	19012852	505 x 568 x 593	Cajón de gran capacidad para mesas de 700 mm	625,00
PLM-6	19012205		Remate lateral para mesas de trabajo de 600 mm	111,00
PLM-7	19012810		Remate lateral para mesas de trabajo de 700 mm	114,00



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	527,00
MMA-77	19004966	700 x 700 x 850	Sin puertas	579,00

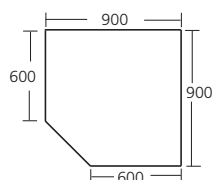


MMAP-106

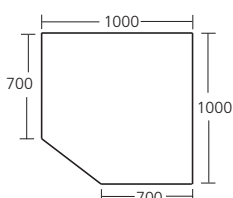
Mesas de ángulo y mesas de ángulo 90° con puertas

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

Puerta abatible con retorno automático



MMAP-106



MMAP-107



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

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
MMAP-106	19012864	600 x 600 850	Puerta abatible	1.516,00
MMAP-107	19012865	700 x 700 x 850	Puerta abatible	1.556,00



MCU-146-I-GM

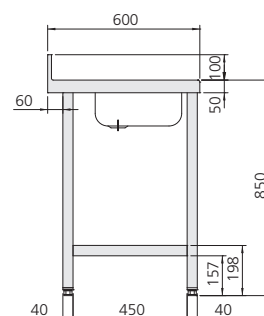
Mesas murales con cubeta

- Construidas en acero inoxidable y acabado satinado higiénico.
- En la parte inferior, como refuerzo, incorporan 3 travesaños en los 2 laterales y en la parte trasera.
- Se suministran montadas.
- Encimera de 50 mm con refuerzo anti sonoro con cantos y esquinas redondeados y peto posterior de 100 mm.
- Disponibles en 1400 y 1600 mm de largo y un fondo de 600 mm.
- Incorpora cubeta de 400 x 340 x 200 mm de acero inoxidable y un espesor de 1 mm.
- Modelos con cubeta a la derecha o a la izquierda.
- Provistas de patas inoxidables regulables en altura.
- Con orificio para grifería de 37 mm de diámetro.
- Posibilidad de suministro sin grifería o con grifo mono mando de alta calidad de 2 aguas: Modelo GML-30 E (ver página 39).
- edenox dispone de una amplia gama de grifería industrial (ver páginas 35 a 42).



A las mesas sin grifo se les puede acoplar una amplia variedad de grifos de la gama de grifería industrial de edenox. (Ver páginas 35 a 42)

Se suministran montadas



Modelo	Referencia	Posición cubeta	Opción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
MCU-126-D	19036547	Derecha	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850	615,00
MCU-126-I	19036548	Izquierda	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850	615,00
MCU-146-D	19005211	Derecha	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850	672,00
MCU-146-I	19005124	Izquierda	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850	672,00
MCU-146-D-GM	19005212	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850	834,00
MCU-146-I-GM	19005199	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850	834,00
MCU-166-D	19005399	Derecha	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850	736,00
MCU-166-I	19005400	Izquierda	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850	736,00
MCU-166-D-GM	19014427	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850	897,00
MCU-166-I-GM	19005434	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850	897,00

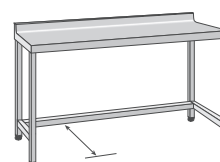


MMS-186

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.

Se suministran montadas



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

Gama 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
800 x 600 x 850	MMS-86	19040875	472,00
1000 x 600 x 850	MMS-106	19012582	478,00
1200 x 600 x 850	MMS-126	19014416	532,00
1400 x 600 x 850	MMS-146	19014417	582,00
1600 x 600 x 850	MMS-166	19014418	612,00
1800 x 600 x 850	MMS-186	19012583	673,00
2000 x 600 x 850	MMS-206	19014419	716,00
2400 x 600 x 850	MMS-246	19014420	885,00

Gama 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
800 x 700 x 850	MMS-87	19040876	526,00
1000 x 700 x 850	MMS-107	19014421	532,00
1200 x 700 x 850	MMS-127	19014422	587,00
1400 x 700 x 850	MMS-147	19014423	636,00
1600 x 700 x 850	MMS-167	19012559	675,00
1800 x 700 x 850	MMS-187	19014424	763,00
2000 x 700 x 850	MMS-207	19014425	800,00
2400 x 700 x 850	MMS-247	19014426	943,00

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.



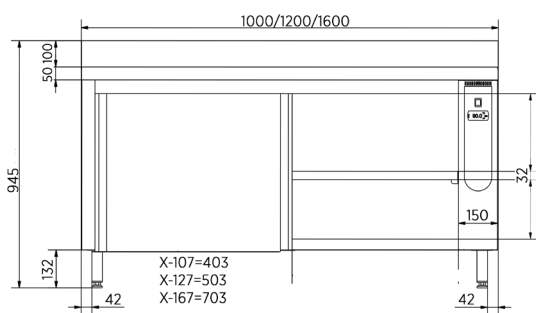
MMP-167-CA

Mesas calientes pasantes

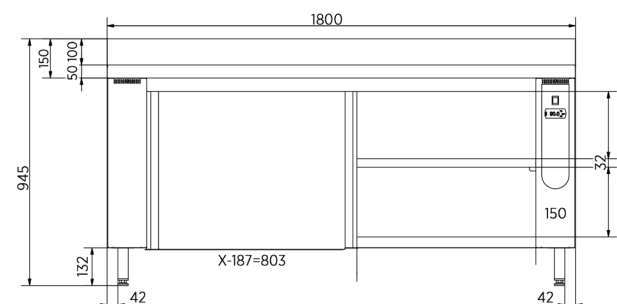
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
- 2 puertas correderas a cada lado en los muebles pasantes.
- Equipadas con estante intermedio.



MCPP-167-CA



Dimensiones para modelos 107, 127 y 167



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	1.835,00
MMP-127-CA	19006617	1200 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	1.945,00
MMP-167-CA	19044763	1600 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	2.362,00
MMP-187-CA	19007632	1800 x 700 x 850	Mural	3500	230/1/N	2.530,00
MCPP-107-CA	19044767	1000 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	2.129,00
MCPP-127-CA	19006074	1200 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	2.248,00
MCPP-167-CA	19044765	1600 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	2.668,00
MCPP-187-CA	19006465	1800 x 700 x 850	Pasante	3500	230/1/N	2.972,00



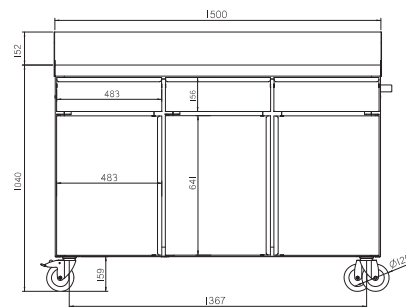
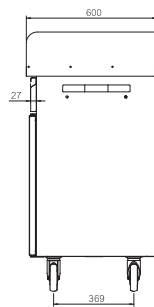
Mesa terraza MT-1560 CP. Con espacio para la caja registradora, cajones para cubiertos y porta bandejas. Cómodas puertas abatibles con ruedas para retirar la mesa, espacio interior para almacenar vajilla, elementos de limpieza o servilleteros, etc.

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.



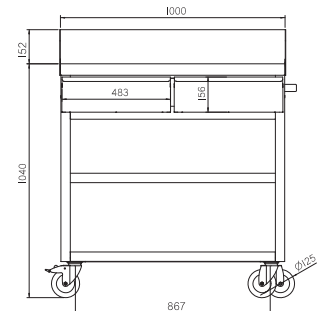
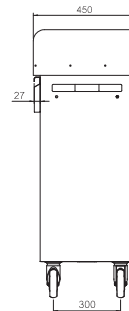
MT-1560 CP



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	1.002,00
MT-1045 CP	19033301	1000 x 450 x 1192	2	2	1.131,00
MT-1560 CP	19012885	1500 x 600 x 1192	3	3	1.556,00



AMT



PBMT

Accesorios

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	61,30
RLMT-60	19014445	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1560 CP	66,90
PBMT	19014443	Porta bandejas camarero para mesa Terraza	44,60

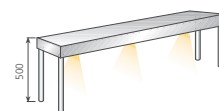


Estanterías sobremesa con luz y calor

- 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

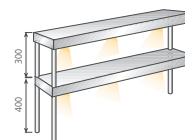
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-110	19003391	1100 x 325 x 500	900	834,00
ESMC-170	19003392	1700 x 325 x 500	1200	977,00



ESMC-112

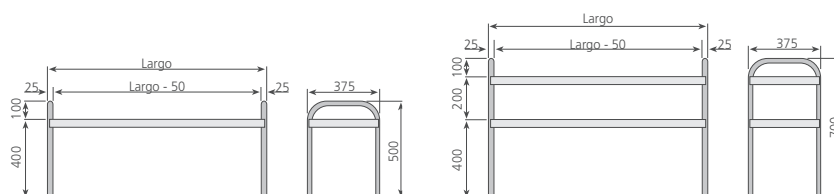
2 Estantes

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-112	19004412	1100 x 325 x 700	1800	1.276,00
ESMC-172	19004415	1700 x 325 x 700	2400	1.431,00



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	375,00
ESM-151	19003413	1500 x 375 x 500	393,00
ESM-171	19003402	1700 x 375 x 500	415,00
ESM-191	19004775	1900 x 375 x 500	439,00



ESM-132

2 Estantes

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-132	19003400	1300 x 375 x 700	505,00
ESM-152	19003401	1500 x 375 x 700	540,00
ESM-172	19003403	1700 x 375 x 700	601,00
ESM-192	19003404	1900 x 375 x 700	631,00



BMSM-211-S
Baño María sobremesa sin agua.



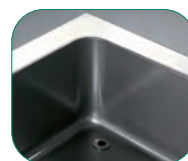
BMSM-211
Baño María sobremesa con agua.

Baños maría sobremesa

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



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



Cuba embutida y esquinas Redondeadas



Alojan cubetas GN 1 / 1 o subdivisiones.

Baños maría sobremesa con agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	P.V.P. Euros €
BMSM-111	19004916	430 x 600 x 330	700	230/1N/50 Hz	1	586,00
BMSM-211	19005015	755 x 600 x 330	1400	230/1N/50 Hz	2	853,00
BMSM-311	19005121	1065 x 600 x 330	2100	230/1N/50 Hz	3	1.095,00

Baños maría sobremesa sin agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 150 mm	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSM-111-S	19005048	430 x 600 x 330	1	700	230	532,00
BMSM-211-S	19005056	755 x 600 x 330	2	800	230	628,00
BMSM-311-S	19005103	1065 x 600 x 330	3	1200	230	773,00



BMSM-1/1170-E

Baño maría sobremesa compacto sistema de funcionamiento con agua

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSM-1/1 170-E	19046783	325 x 530 x 240	1500	230/1N/50 Hz	464,00



MBMR-411

Muebles baño maría con reserva

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o neutra.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 166)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.



Mueble baño María con reserva inferior caliente.

Muebles baño maría con reserva caliente

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MBMR-311	19006612	1200 x 700 x 850	3	3500	230/1/N - 50/60Hz	2.825,00
MBMR-411	19007672	1500 x 700 x 850	4	3500	230/1/N - 400-3N - 50/60Hz	3.040,00



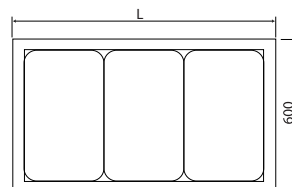
BMSR-311
(cubetas no incluidas)

Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

- Las mesas baño María permiten la conservación de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- En la parte inferior incorpora un estante liso.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para cuando está desenchufado de la red.
- Incorpora panel de mandos, en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- En el extremo inferior de la cuba incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 153)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.



Profundidad máxima de cubetas 200 mm.



Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	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	1.743,00
BMSR-411	19007977	1400 x 600 x 850	1281	4 GN 1/1	2100	230	1.918,00

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.



MAC-1560-O

Estantes regulables en 7 niveles

1 Estante

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Cajones	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 1045	MAC-1060-O	19056203	1	798,00
1500 x 600 x 1045	MAC-1560-O	19056204	2	1.016,00
2025 x 600 x 1045	MAC-2060-O	19056205	2	1.139,00
2550 x 600 x 1045	MAC-2560-O	19056206	2	1.300,00

1 Estante



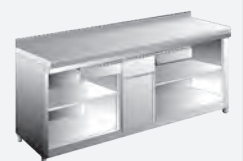
MAC-1060



MAC-1560



MAC-2060



MAC-2560



MAC-1560-O + KEMC-1560

Kit para 2 estantes

Modelo	Referencia	Ancho	Profundidad	Para	P.V.P. Euros €
KEMC-1560	19014433	1000	600	KIT MAC-1060/1560	19,00
KEMC-2060	19014434	2025	600	KIT MAC-2060	45,00
KEMC-2560	19014435	2550	600	KIT MAC-2560	50,00

2 estantes



MAC-1060-2E



MAC-1560-2E



MAC-2060-2E



MAC-2560-2E



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

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 350 x 1045	MA-1035	19005247	441,00
1500 x 350 x 1045	MA-1535	19005576	611,00
2025 x 350 x 1045	MA-2035	19005946	728,00
2550 x 350 x 1045	MA-2535	19003405	1.089,00

2 estantes

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MA-1035-2E	19006744	478,00
MA-1535-2E	19014436	663,00
MA-2035-2E	19014437	783,00
MA-2535-2E	19014438	1.140,00



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

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 1045	MA-1060	19005648	592,00
1500 x 600 x 1045	MA-1560	19003439	734,00
2025 x 600 x 1045	MA-2060	19003440	955,00
2550 x 600 x 1045	MA-2560	19003441	1.297,00

2 estantes

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MA-1060-2E	19014439	639,00
MA-1560-2E	19014440	794,00
MA-2060-2E	19005579	1.029,00
MA-2560-2E	19005580	1.344,00



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	699,00
AP-124	19005194	1200 x 400 x 600	777,00
AP-164	19005430	1600 x 400 x 600	942,00
AP-184	19005550	1800 x 400 x 600	1.028,00



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	569,00
APA-124	19012868	1200 x 400 x 600	625,00
APA-164	19012869	1600 x 400 x 600	747,00
APA-184	19012870	1800 x 400 x 600	809,00



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	785,00



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	1.310,00
ANA-106	19012553	1000 x 600 x 1750	Abatibles	1.643,00
ANA-126	19005618	1200 x 600 x 1750	Corredera	1.929,00
ANA-146	19005623	1400 x 600 x 1750	Corredera	2.134,00
ANA-166	19005624	1600 x 600 x 1750	Corredera	2.400,00



AL2P-106

AL1P-66

Armarios para artículos de limpieza

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas	P.V.P. Euros €
AL1P-66	19005620	600 x 600 x 1750	1	1.179,00
AL2P-106	19005621	1000 x 600 x 1750	2	1.504,00



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.

Model	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	1.027,00
ACP-100	19003407	800 x 410 x 900	100-120	34	960	230-50/60 Hz	1.352,00



estanterías

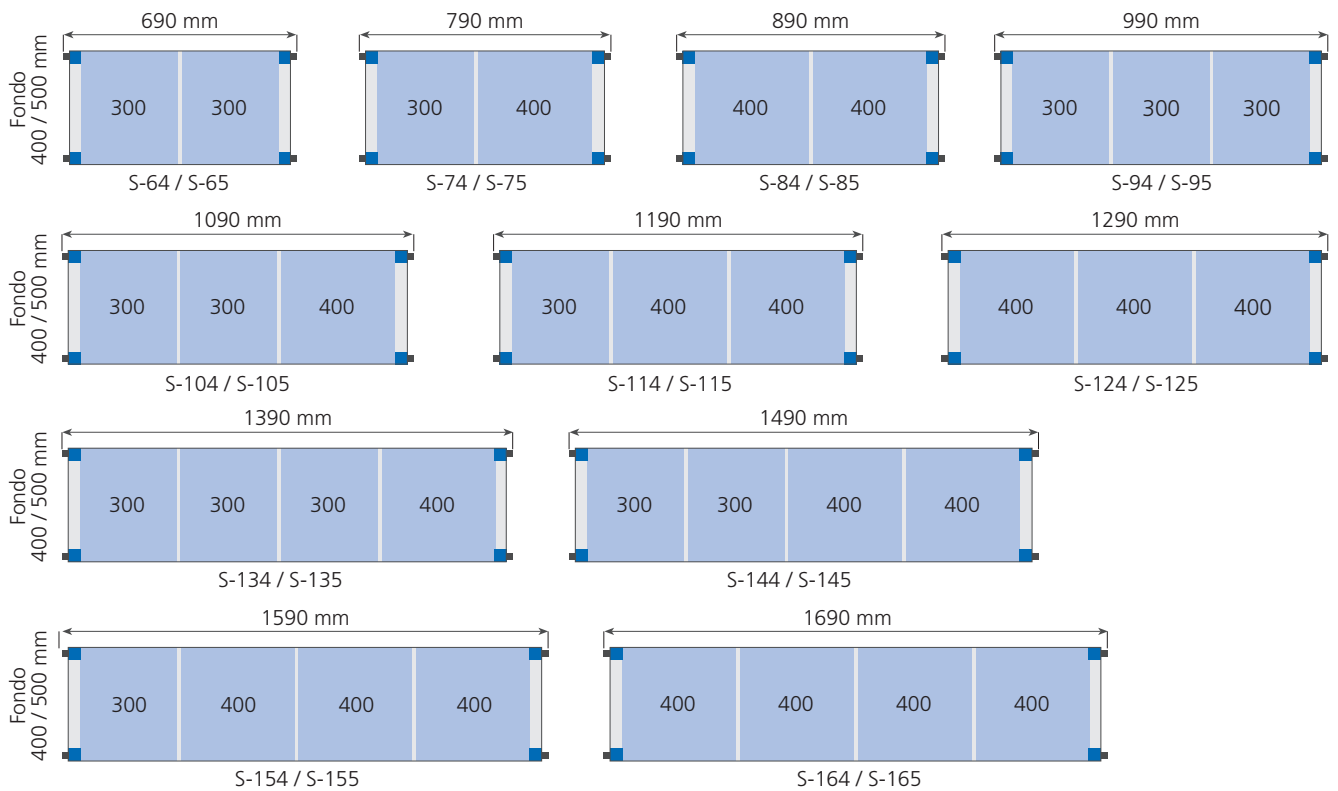


ESTANTERÍAS DE ALUMINIO Y POLIETILENO	69
ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO Y POLIETILENO	73
ESTANTERÍAS DE ACERO INOXIDABLE	79



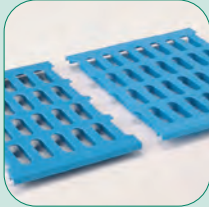
Muy sólidas
y resistentes
Fácil montaje
Máxima higiene

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



Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, múltiples combinaciones mediante la colocación de **estantes por ambos lados de los soportes**. Ver tablas de conjuntos en las páginas 75-78.

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



Máxima higiene y facilidad para la limpieza.

Las parrillas de polietileno se retiran con facilidad y se pueden lavar en un lavavajillas convencional.



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



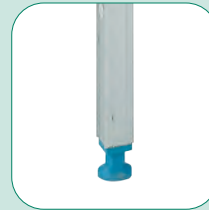
Fácil montaje sin útiles ni herramientas.



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

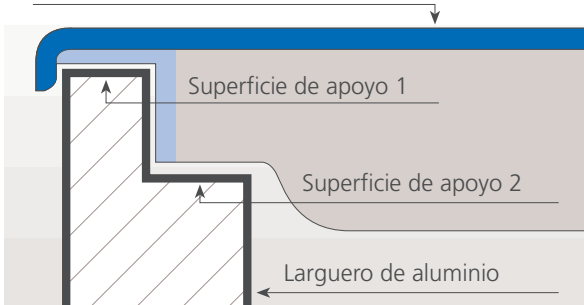


Existen **soportes con ruedas** inoxidable de poliamida de $\varnothing 125$ mm, lo que permite una ayuda importante para espacios pequeños u otro tipo de aplicaciones.

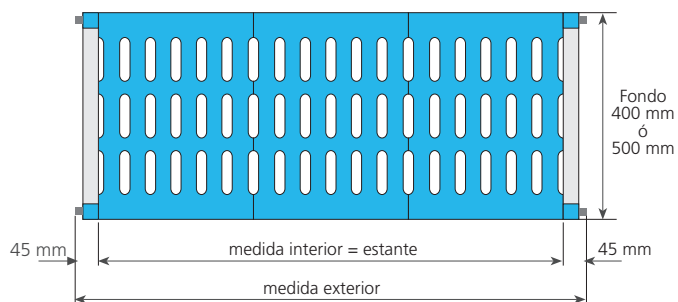


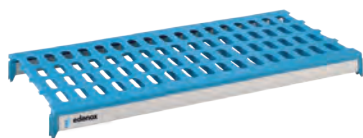
Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.

Estante de polietileno alimentario



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





Estantes

Ancho 400 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
S-64	19004487	600 x 400	34,20
S-74	19004489	700 x 400	38,50
S-84	19004491	800 x 400	40,90
S-94	19004501	900 x 400	45,00
S-104	19004516	1000 x 400	48,50
S-114	19004519	1100 x 400	52,00
S-124	19004524	1200 x 400	57,10
S-134	19004530	1300 x 400	59,90
S-144	19004545	1400 x 400	65,00
S-154	19004549	1500 x 400	69,50
S-164	19004551	1600 x 400	72,90

Ancho 500 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
S-65	19004488	600 x 500	37,10
S-75	19004490	700 x 500	41,60
S-85	19004492	800 x 500	45,90
S-95	19004515	900 x 500	50,80
S-105	19004517	1000 x 500	53,20
S-115	19004525	1100 x 500	57,10
S-125	19004531	1200 x 500	61,30
S-135	19004547	1300 x 500	66,30
S-145	19004550	1400 x 500	70,90
S-155	19004552	1500 x 500	75,50
S-165	19004553	1600 x 500	81,10

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	68,10
P-44	19004520	1750 x 400	4	71,60
P-45	19004361	1750 x 400	5	73,90
PB-43	19004493	1300 x 400*	3	57,10
PA-45	19004528	2000 x 400*	5	93,40
PA-46	19004529	2000 x 400*	6	97,30

Incluyen los pasadores

Soportes (Ancho 500 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
P-53	19004521	1750 x 500	3	71,20
P-54	19004522	1750 x 500	4	74,50
P-55	19004523	1750 x 500	5	76,50
PB-53	19004500	1300 x 500*	3	59,90
PA-55	19004534	2000 x 500*	5	94,70
PA-56	19004535	2000 x 500*	6	98,60

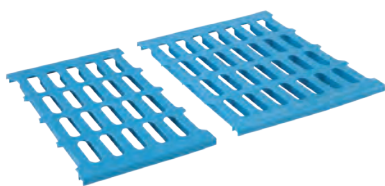
Incluyen los pasadores

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	194,00
SM-45	19004527	1750 x 400	5	198,00
SM-54	19004532	1750 x 500	4	199,00
SM-55	19004533	1750 x 500	5	205,00



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	8,40
PAR-44	19004457	400 x 400	9,90
PAR-53	19004454	500 x 300	9,90
PAR-54	19004458	500 x 400	11,30



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	Dotación necesaria	P.V.P. Euros €
GA	19003353	2 ganchos por estante	8,00



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	Dotación necesaria	P.V.P. Euros €
PE	19004449	4 pasadores por estante	3,90



Bancadas

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
BA-1050	19003410	1085 x 500 x 250	165,00
BA-1250	19004639	1285 x 500 x 250	175,00
BA-1650	19004740	1685 x 500 x 250	215,00



LAR-100

Largueros

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

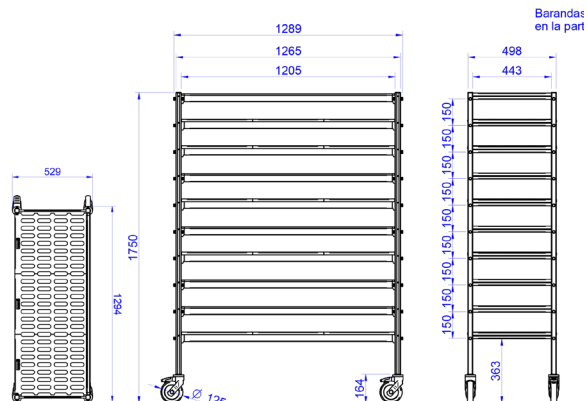
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LAR-60	19003223	600	15,80
LAR-70	19003225	700	16,90
LAR-80	19003350	800	17,90
LAR-90	19003228	900	20,10
LAR-100	19003360	1000	21,10
LAR-110	19003362	1100	22,20
LAR-120	19003365	1200	23,20
LAR-130	19003364	1300	24,30
LAR-140	19003373	1400	26,40
LAR-150	19003369	1500	27,40
LAR-160	19003372	1600	28,50



KCM-55

Carro para usos varios (kit)

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



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº Estantes	P.V.P. Euros €
KCM-55	19004885	1285 x 500 x 1750	5	856,00



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?

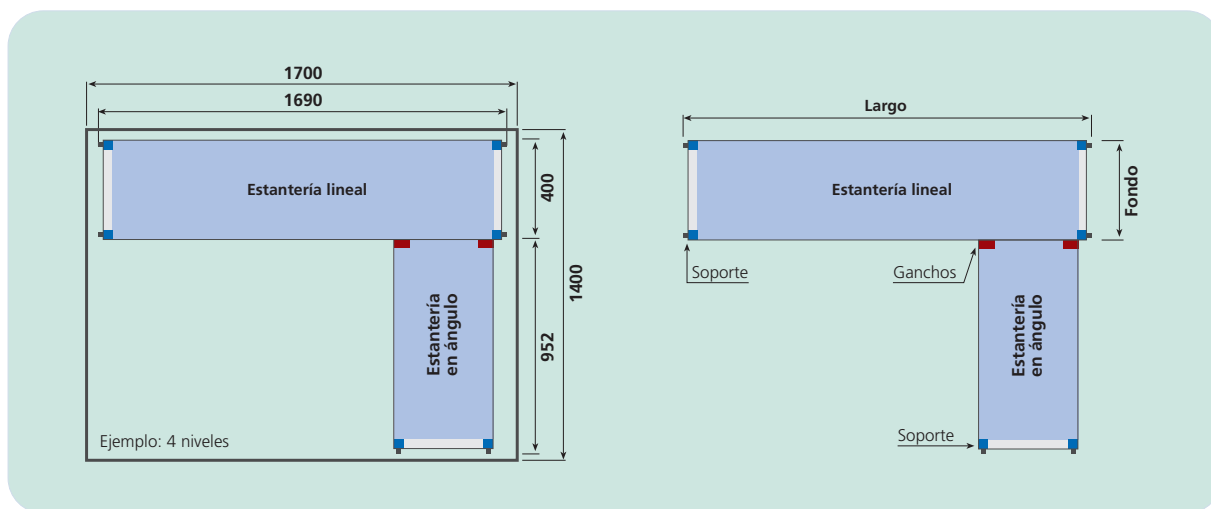
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

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 69-72) 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 69-70).

- Los soportes estándares tipo "P" se pueden sustituir por soportes móviles "SM" (ver página 69), siempre cambiando los precios.



Esteras lineal 400 mm

Esteras 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	315,90	17	382,80	96	447,30	175	652	218,70	500	272,40	579	324,90	658
1490	331,20	18	403,20	97	472,80	176	752	231,60	501	289,60	580	346,40	659
1590	344,70	19	421,20	98	495,30	177	852	238,80	502	299,20	581	358,40	660
1690	354,90	20	434,80	99	512,30	178	952	251,10	503	315,60	582	378,90	661
1726	449,70	21	542,00	100	630,70	179	1052	261,60	504	329,60	583	396,40	662
1826	462,00	22	558,40	101	651,20	180	1152	272,10	505	343,60	584	413,90	663
1926	474,30	23	574,80	102	671,70	181	1252	287,40	506	364,00	585	439,40	664



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 Nº	Desglose de elementos de estantería	Conjunto Nº	Desglose de elementos de estantería	Conjunto Nº	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 lineal de 500 mm.

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

Estantería lineal de ancho 500 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto Nº	Desglose de elementos de estantería	Conjunto Nº	Desglose de elementos de estantería	Conjunto Nº	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 + 5 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

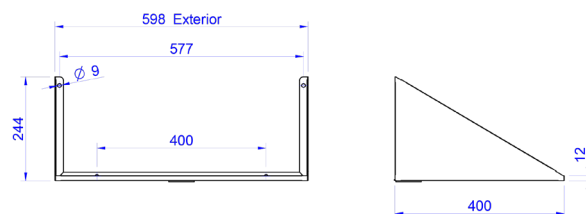
- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.



Para adaptar el espacio a tus necesidades.



Puedes encontrar mas información de la gama de hornos microondas en las páginas 228.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EMM-64	19004638	600 x 400 x 400	187,00



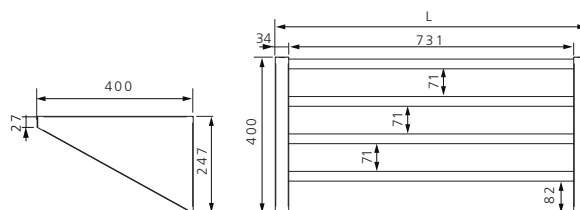
EMT

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	170,00
EMT-1040	19014449	1000 x 400	Tubo	189,00
EMT-1240	19003408	1200 x 400	Tubo	213,00
EMT-1440	19014450	1400 x 400	Tubo	226,00
EMT-1640	19004869	1600 x 400	Tubo	246,00
EMT-1840	19004906	1800 x 400	Tubo	302,00



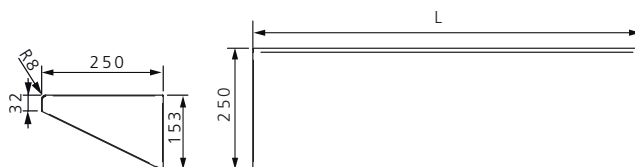
EML

Estanterías fijas fondo 250 mm

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



EML fondo de 250 mm



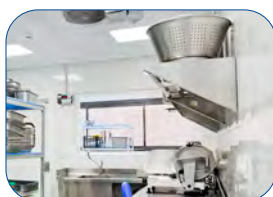
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
EML-825	19012874	800 x 250	Lisa	118,00
EML-1025	19004572	1000 x 250	Lisa	133,00
EML-1225	19004682	1200 x 250	Lisa	146,00
EML-1425	19004701	1400 x 250	Lisa	161,00
EML-1625	19003389	1600 x 250	Lisa	167,00
EML-1825	19012572	1800 x 250	Lisa	192,00



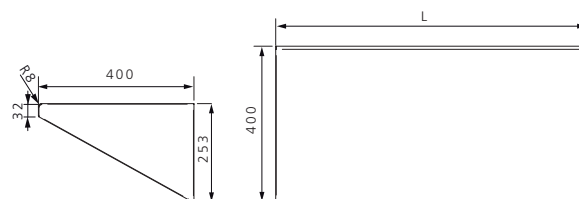
EML

Estanterías fijas fondo 400 mm

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



EML fondo de 400 mm

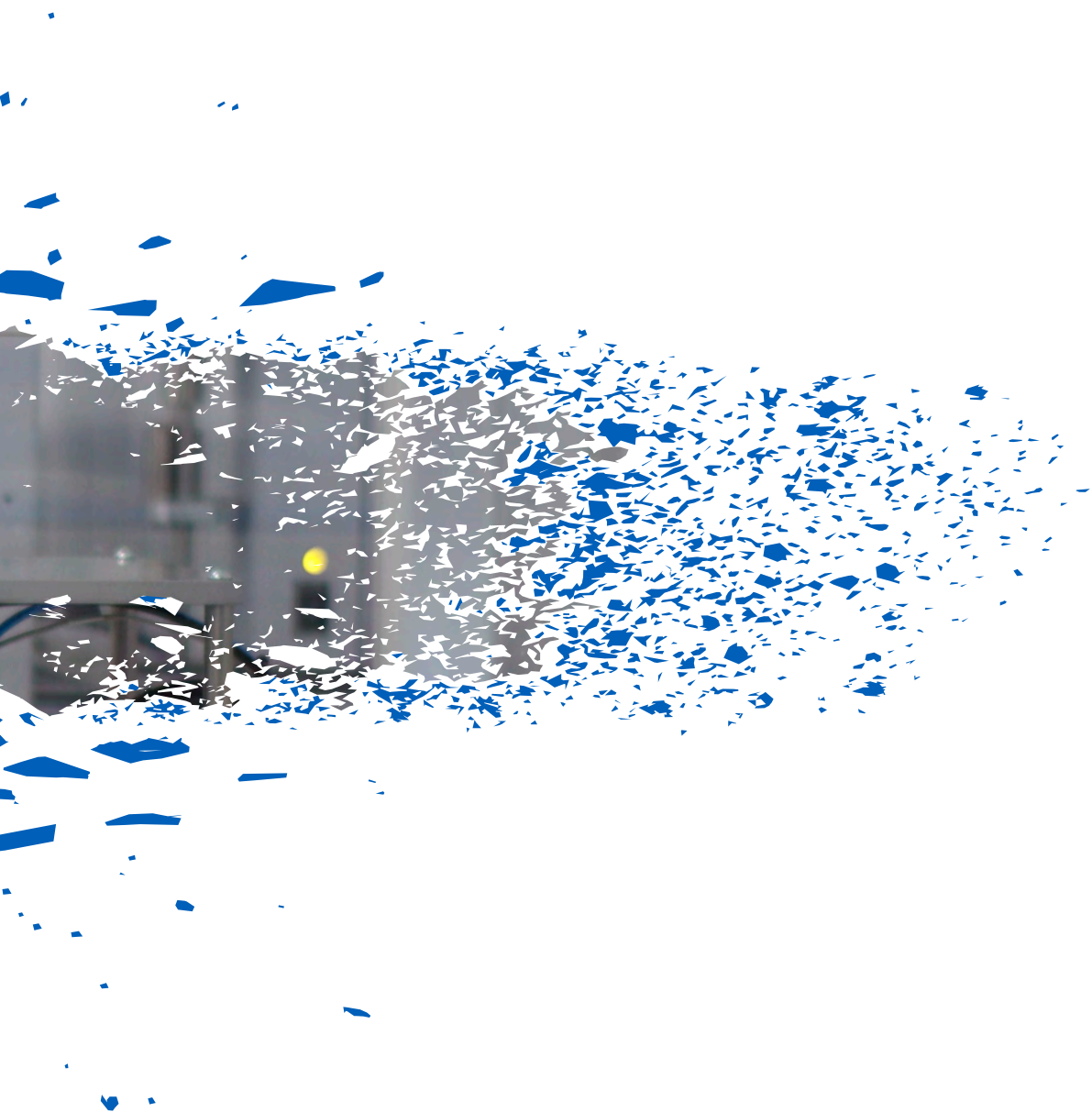


Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
EML-840	19012876	800 x 400	Lisa	148,00
EML-1040	19004683	1000 x 400	Lisa	163,00
EML-1240	19004666	1200 x 400	Lisa	181,00
EML-1440	19004626	1400 x 400	Lisa	195,00
EML-1640	19004647	1600 x 400	Lisa	212,00
EML-1840	19011653	1800 x 400	Lisa	235,00



effimed

seguridad e higiene



ARMARIOS ESTERILIZADORES	83
DISPENSADORES DE GEL	84
CUBOS PARA DESPERDICIOS	85
CAÑÓN DE OZONO	86
MASCARILLAS QUIRÚRGICAS Y AUTOFILTRANTES	86

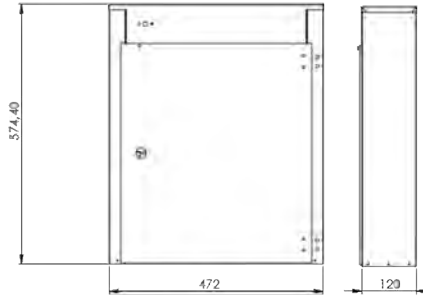


EC-14



Armarios esterilizadores funcionamiento con lámpara UV

- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10. Robusto, fabricado para aplicaciones profesionales.
- La radiación UV ejerce una acción fotoquímica descontaminante.
- Cesto de hilo de acero inoxidable para el almacenamiento de los cuchillos, extraíble para facilitar la limpieza en el modelo EC-14. Temporización mecánica hasta 90 minutos en el modelo EC-14.
- Fácil montaje a la pared.
- Incorporan microinterruptor 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.



EC-14



Sistema de esterilización mediante luz UV

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Tipo	P.V.P. Euros €
EC-14	19078540	472 x 120 x 575	14	8	230 V-50/60-Hz	Luz UV	470,00

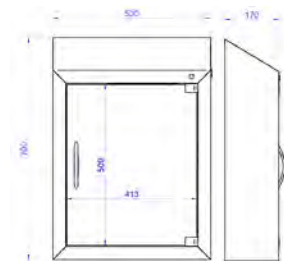


ECO-1000

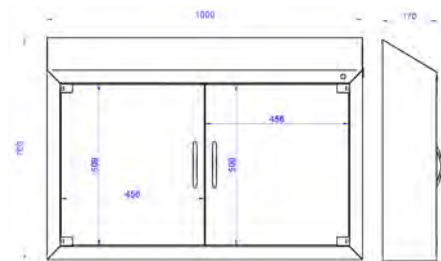


Armarios esterilizador funcionamiento con ozono

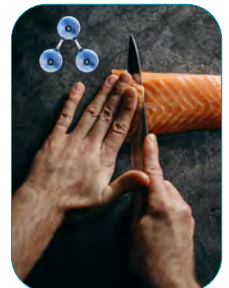
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10. Robusto, fabricado para aplicaciones profesionales.
- Funcionamiento mediante ozono.
- Cesto de hilo de acero inoxidable para el almacenamiento de los cuchillos, extraíble para facilitar la limpieza en el modelo EC-14. Para el almacenamiento 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 microinterruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- En los modelos ECO se ha dado un acabado completamente robusto, profesional y de calidad para garantizar su durabilidad.



ECO-500



ECO-1000



Sistema de esterilización mediante ozono



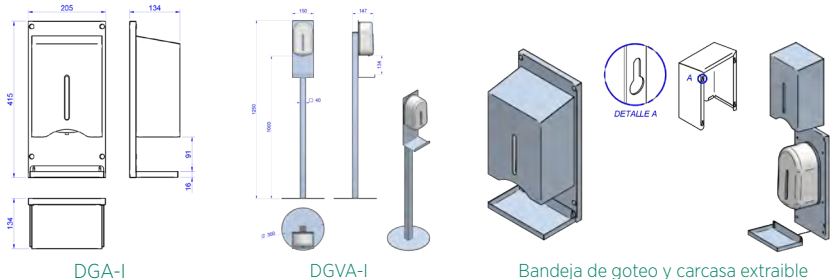
ECO-500

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Tipo	P.V.P. Euros €
ECO-500	19078758	500 x 170 x 700	14	8	230 V-50H	Ozono	585,00
ECO-1000	19078759	1000 x 170 x 700	28	8	230 V-50H	Ozono	750,00



Dispensador 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.

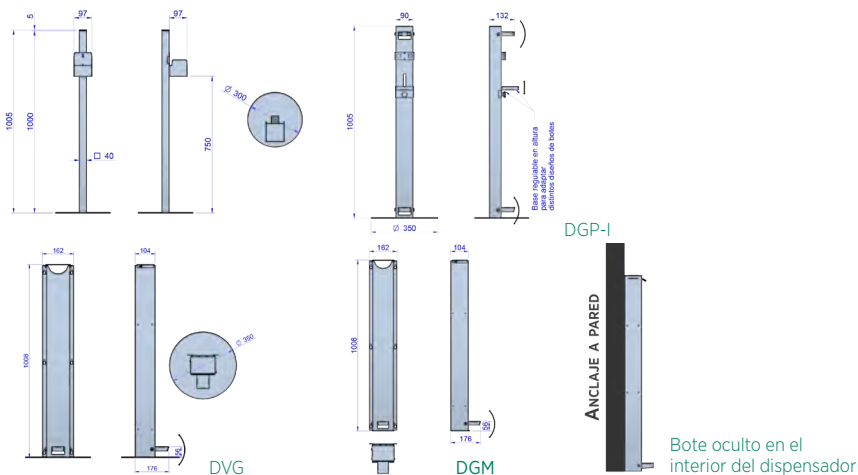


Modelo	Referencia	Descripción	Acabado	P.V.P. Euros €
DGA-I	19078879	Dispensador de gel mural automático	Acero Inoxidable	230,00
DGVA-I	19081832	Dispensador de gel automático con base	Acero Inoxidable	255,00



Soporte para dispensador de gel

- 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 se adapta a gran variedad de tipos de botes, ya que se puede 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 y 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	145,00
CSG-B	19078878	Soporte para dispensador de gel	Pintado Blanco	90,00
DGP-I	19078856	Soporte para dispensador de gel accionado por pedal	Acero inoxidable	335,00
DGP-B	19078857	Soporte para dispensador de gel accionado por pedal	Pintado blanco	295,00
DVG-I	19078870	Dispensador de pie de gel antivandálico accionado por pedal	Acero inoxidable	345,00
DVG-B	19078871	Dispensador de pie de gel antivandálico accionado por pedal	Pintado blanco	310,00
DGM-I	19078858	Dispensador mural de gel antivandálico accionado por pedal	Acero inoxidable	300,00
DGM-B	19078859	Dispensador mural de gel antivandálico accionado por pedal	Pintado blanco	265,00



D-65

Contenedor para desechos

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



Fabricado en acero inoxidable



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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado	P.V.P. Euros €
D-65	19000556	650 x 550 x 1200	Acero inoxidable	1.023,00



CUVP-105



CUV-50



CUV-105

Cubos para desperdicios y utilizaciones varias

- Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa. Incorporan 4 ruedas giratorias 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, en acabado satinado.
- Fácil limpieza y desinfección.



Modelo CUV-105 dotado de pedal.



Provistos de tapa con asa.



Construidos totalmente en acero inoxidable en acabado satinado.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo	P.V.P. Euros €
CUV-50	19004667	Ø 390 x 610	50	Tapa	278,00
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	Tapa	344,00
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	366,00



CAO-2

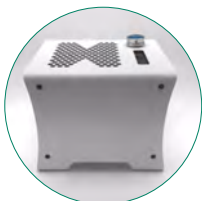


Cañón de ozono

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



Control y temporizador digital



Material acero con recubrimiento en polvo



Seguridad Protección contra sobrecalentamiento, pitido.



Dispone de temporizador con posición de bloqueo para producción continua.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Superficie máxima (m ²)	Temperatura de funcionamiento	Humedad de funcionamiento	Consumo de energía (W)	P.V.P. Euros €
CAO-2	19079178	150 x 145 x 170	120	-10 - +30 °C	5 - 80 %	100	960,00
BCAO-2	19079179		Bolsa de viaje				95,00



Mascarilla FFP2



Mascarillas quirúrgicas y autofiltrantes

Las mascarillas de **effimed** son un elemento de barrera que cubre boca y nariz, filtrando la dispersión de organismos patógenos del portador de la misma y previniendo el contagio de virus y bacterias. Disponemos de dos tipos: IIR (quirúrgicas) y FFP2 (autofiltrantes).

Están fabricadas sobre polipropileno de máxima calidad e incorporan dos gomas elásticas, son muy confortables y se adaptan perfectamente a la forma de la cara gracias a la lámina de aluminio situada en la zona de la nariz.

effimed es una marca nacional perteneciente a **efficold, S.A.** especializada en soluciones biomédicas.

• **Mascarilla quirúrgica tipo IIR**

- Plana e inodora de 3 capas con pliegues horizontales fabricada con materiales certificados que ofrecen una excelente ergonomía, suavidad y transpirabilidad.
- No irrita la piel ni ofrece resistencia a la respiración. Aplicables para prevención respiratoria contra partículas sólidas y líquidas del aire y protección frente a posibles salpicaduras de sangre y saliva.
- Fabricadas con polipropileno de máxima calidad en tres capas.
- Mascarillas fabricadas según la norma UNE-EN 14683:2019 + AC 2019 y bajo número de licencia AEMPS 7922-PS.
- Envase primario: estuche con 50 mascarillas. Envase secundario: bolsas de 2 mascarillas en cajas de 25 bolsas.

• **Mascarilla de protección FFP2**

- Tienen como finalidad filtrar el aire inhalado evitando la entrada de partículas contaminantes en nuestro organismo, al mismo tiempo que evitan la propagación de partículas contaminantes hacia el exterior.
- Reguladas por el reglamento relativo a equipos de protección individual (E.P.I.) y por la normativa europea EN 149:2001+A1:2009. Homologada R (EU) 2016/425-FFP2-NR
- Sistema de sujeción con los 4 bordes termosellados resistente a la ruptura. Adaptador nasal ligero y moldeable.
- Envases primario: estuche con 50 mascarillas. Envase secundario: caja con 40 estuches, 2.000 mascarillas.

• Productos fabricados en España por **efficold SA.**



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



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



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

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

* Las mascarillas tipo FFP2 estarán disponibles a partir de enero 2021.

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

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

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





drop-in

ELEMENTOS FRÍOS	95
PLACAS REFRIGERADAS 2 NIVELES	96
CUBAS REFRIGERADAS	97
CUBAS MANTENIMIENTO DE CONGELADOS	98
ELEMENTOS CALIENTES	99
PANTALLAS MANTENEDORAS DE CALOR	100
VITRINAS CÚBICAS CON CUBA REFRIGERADAS	105
VITRINAS CON CUBA REFRIGERADA	106
VITRINAS CALIENTES	107
VITRINAS EXPOSITORAS	108
PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES	109
ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS	114

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

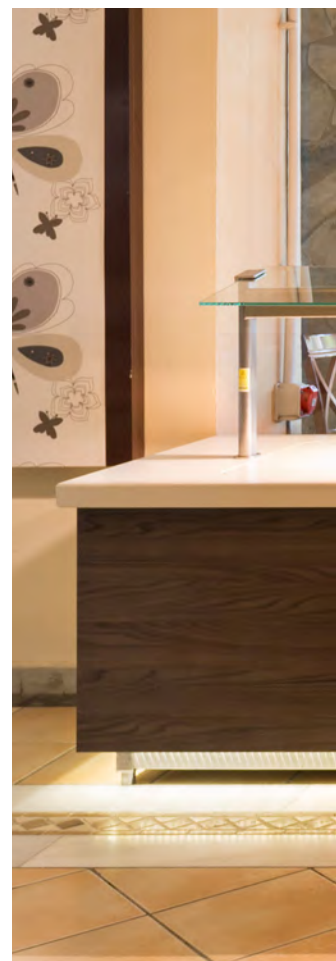
En el diseño de los espacios gastronómicos, los arquitectos trabajan con el objetivo de crear un espacio con personalidad, sea contemporáneo, clásico o una mezcla de ambos, pero siempre creando un ambiente que produzca sensaciones en los clientes. El Drop-In de edenox es la mejor manera de hacer esos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

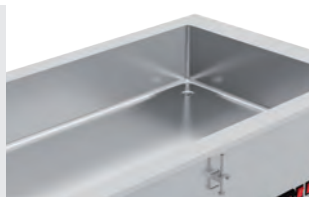
3

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.

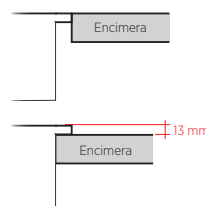
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



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 sitúe.



ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

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



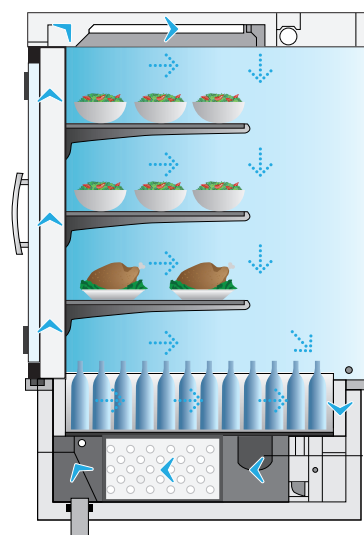
CUBAS REFRIGERADAS

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



CUBAS CALIENTES

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



VITRINAS REFRIGERADAS

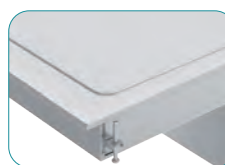
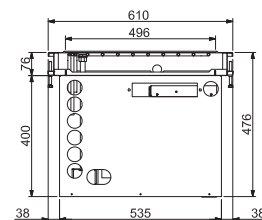
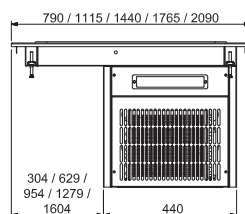
Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas,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

Placas y cubas refrigeradas

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



PRGI



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

Placas refrigeradas 1 nivel

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PRGI-211	19017047	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	305	1.419,00
PRGI-311	19010752	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	320	1.452,00
PRGI-411	19010753	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	335	1.547,00
PRGI-511	19011640	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	480	1.722,00
PRGI-611	19052142	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	490	2.020,00

Placas refrigeradas 1 nivel sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR-211	19020981	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	1.020,00
PR-311	19017051	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	1.055,00
PR-411	19017052	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	1.067,00
PR-511	19017053	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	1.396,00
PR-611	19068742	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	1.575,00



PBEGI-311 TR



Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

- Placa fría para instalarse debajo de la encimera de granito, Silestone o similar.
- 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.
- Cuadro eléctrico preparado para situarse en el frente del mueble de hasta 1,5 mts.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso. Utilizan gas refrigerante hidrocarbano R452a.

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto			
PBEGI-211 TR	19080833	624	573	511	2 GN 1/1	350	1.575,00
PBEGI-311 TR	19080834	949	573	511	3 GN 1/1	400	1.725,00
PBEGI-411 TR	19080835	1274	575	511	4 GN 1/1	410	1.950,00
PBEGI-511 TR	19080836	1599	573	511	5 GN 1/1	550	2.530,00
PBEGI-611 TR	19080837	1924	575	511	6 GN 1/1	550	2.705,00



PR2GI

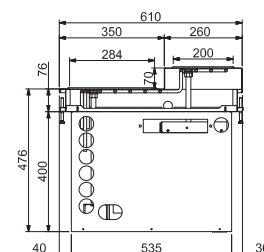
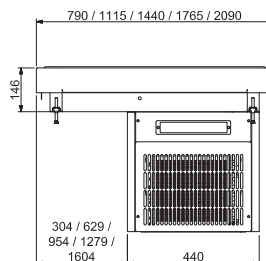
Mejora la visión y la presentación de los platos.



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



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



Placas refrigeradas 2 niveles

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PR2GI-211	19017048	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305	1.750,00
PR2GI-311	19011581	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	320	1.817,00
PR2GI-411	19010928	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	335	1.913,00
PR2GI-511	19011582	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	480	2.139,00
PR2GI-611	19052143	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	490	2.507,00

Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

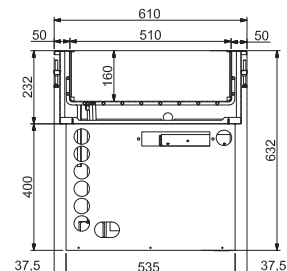
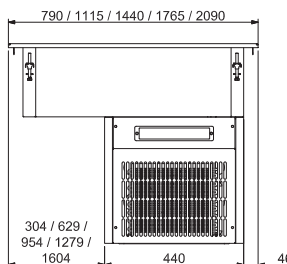
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR2-211	19068717	790	610	146	765	585	2 GN 1/1	1.365,00
PR2-311	19017054	1115	610	146	1090	585	3 GN 1/1	1.421,00
PR2-411	19017055	1440	610	146	1415	585	4 GN 1/1	1.434,00
PR2-511	19017056	1765	610	146	1740	585	5 GN 1/1	1.818,00
PR2-611	19068741	2090	610	146	2065	585	6 GN 1/1	1.960,00



CRGI

Cubas refrigeradas con frío estático

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



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRGI-311	19011279	1115	610	632	1090	585	3 GN 1/1	325	1.675,00
CRGI-411	19000631	1440	610	632	1415	585	4 GN 1/1	480	1.777,00
CRGI-511	19017049	1765	610	632	1740	585	5 GN 1/1	510	2.058,00
CRGI-611	19052168	2090	610	632	2065	585	6 GN 1/1	540	2.510,00



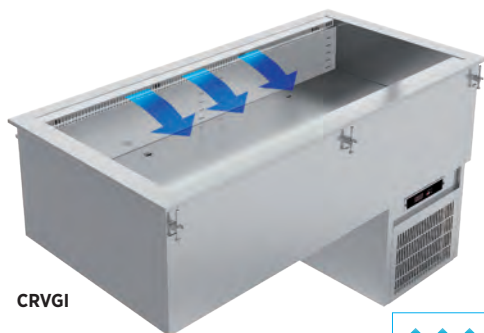
CR-311

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	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CR-311	19017057	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	1.344,00
CR-411	19017058	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	1.510,00
CR-511	19017059	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	1.751,00
CR-611	19068743	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	1.962,00



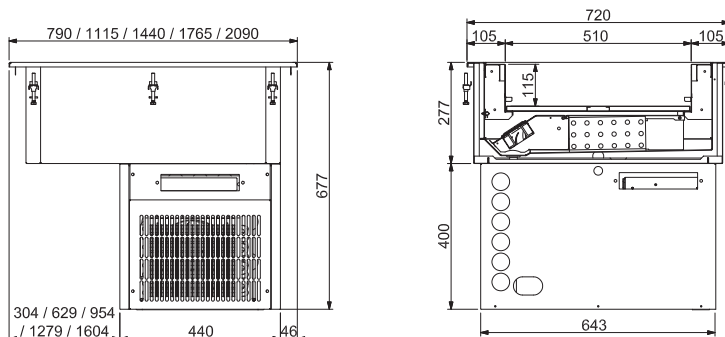
CRVGI

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.



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



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	19011009	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	395	2.360,00
CRVGI-411	19012375	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	535	2.675,00
CRVGI-511	19017050	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	710	2.735,00
CRVGI-611	19052167	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	760	3.410,00

Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRV-311	19017060	1115	720	348	1090	690	3 GN 1/1	1.657,00
CRV-411	19017061	1440	720	348	1415	690	4 GN 1/1	1.878,00
CRV-511	19017062	1765	720	348	1740	690	5 GN 1/1	2.020,00
CRV-611	19068744	2090	720	348	2065	690	6 GN 1/1	2.670,00



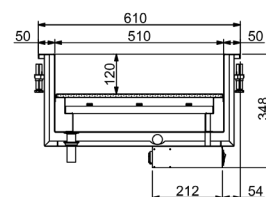
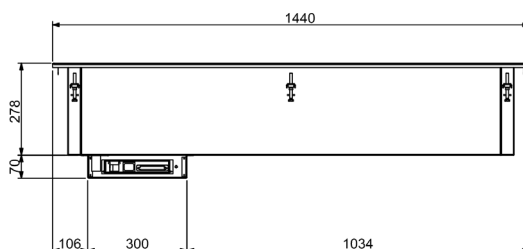
CNH-411

Cuba de hielo

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



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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CNH-411	19030418	1440	610	348	1415	585	4 GN 1/1	60	1.350,00



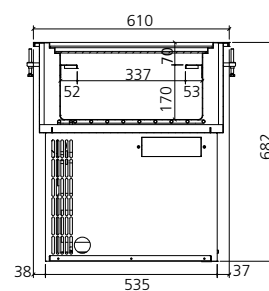
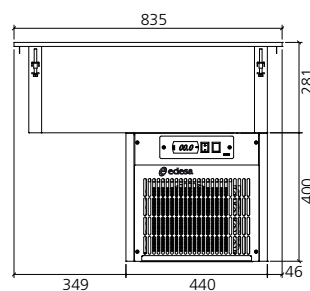
CMCGI

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	19010745	835	610	682	810	585	4 CH 1/3	245	1.878,00

Cubas baño maría

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

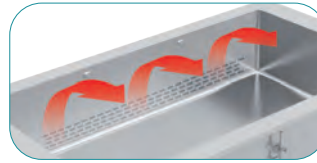


CBMS

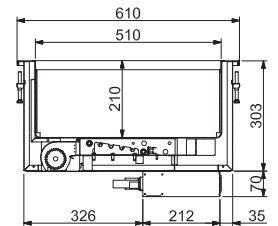
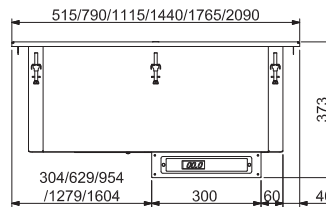


Cubas baño maría con calor seco ventilado

- 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.



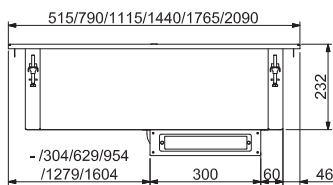
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMS-311	19017045	1115	610	373	1090	585	3 GN 1/1	1550	1.344,00
CBMS-411	19011515	1440	610	373	1415	585	4 GN 1/1	2050	1.595,00
CBMS-511	19017046	1765	610	373	1740	585	5 GN 1/1	3080	1.924,00
CBMS-611	19052169	2090	610	373	2065	585	6 GN 1/1	3012	2.243,00



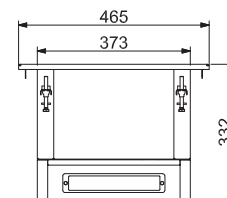
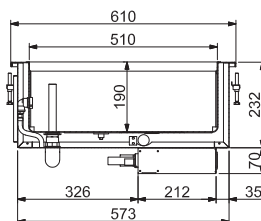
CBMA

Cubas baño maría con agua

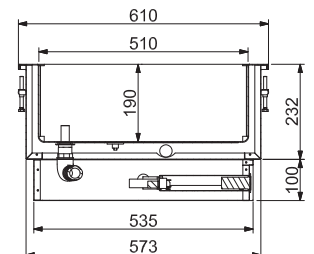
- Cubas baño María funcionamiento con agua de 190 mm de profundidad.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 90 °C.
- Para el llenado de la 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



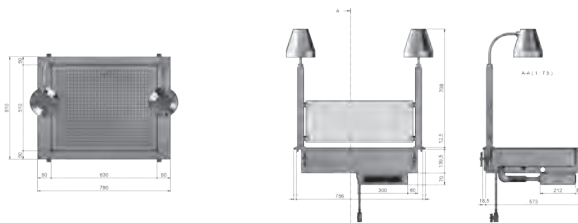
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMA-111	19011007	465	610	302	440	585	1 GN 1/1	1025	1.104,00
CBMA-211	19010924	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1525	1.278,00
CBMA-311	19010746	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2025	1.672,00
CBMA-411	19012491	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2525	1.850,00
CBMA-511	19010747	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3045	2.175,00
CBMA-611	19052170	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3570	2.365,00



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.



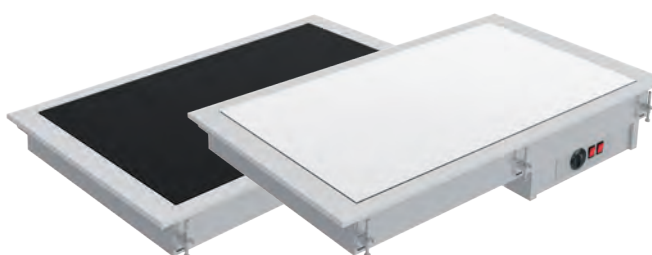
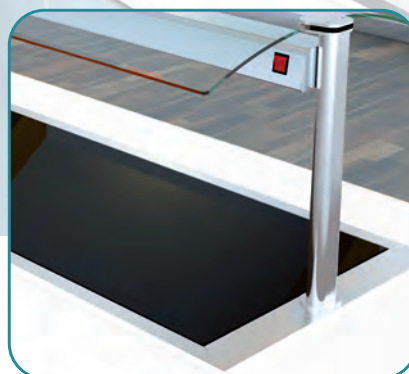
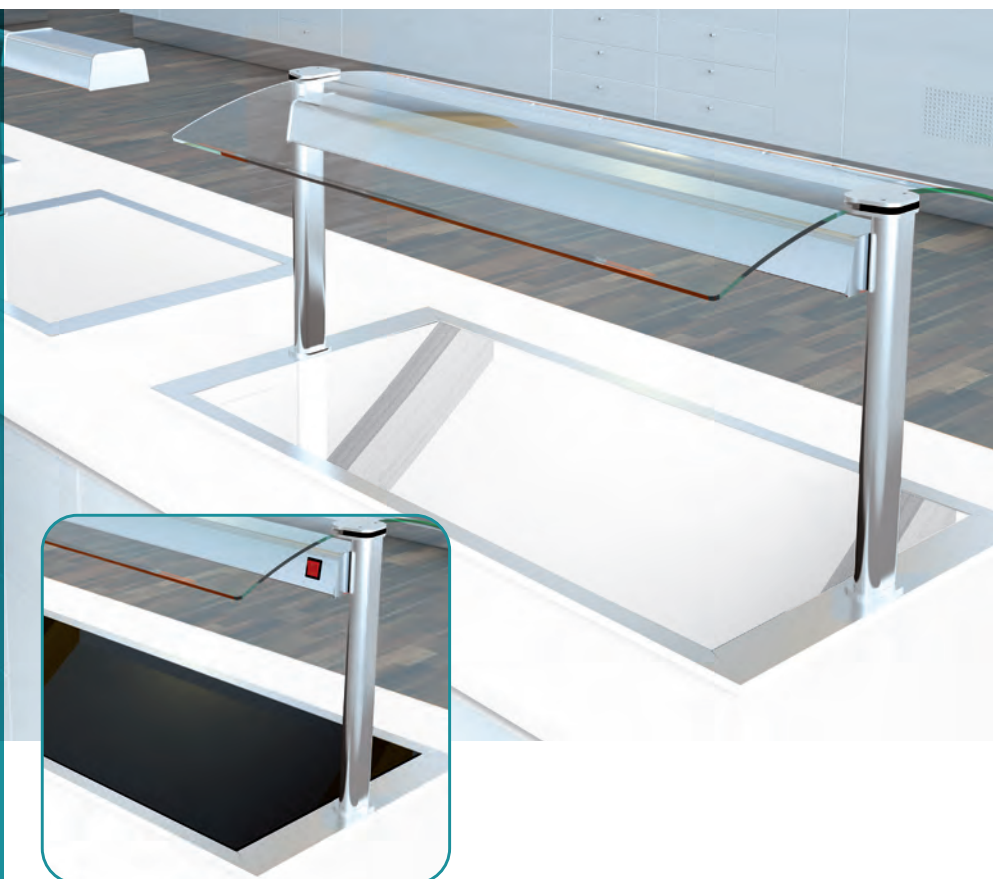
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
TRCBMA-211	19080817	790	610	930	756	573	2 GN	1500	3.435,00

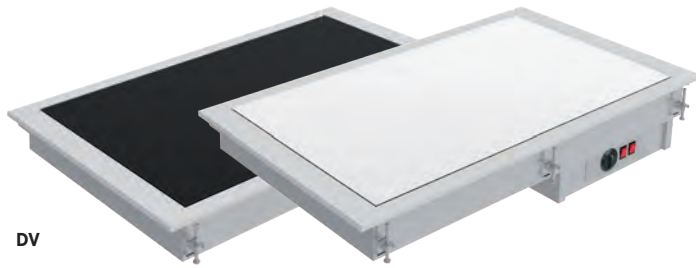
¿CUAL ES TU ESTILO?

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

2 ACABADOS

PLACAS VITROCERÁMICAS
NEGRAS O BLANCAS





DV

DV-W



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

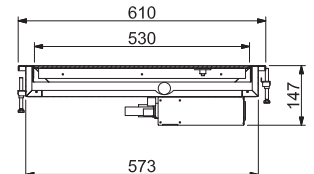
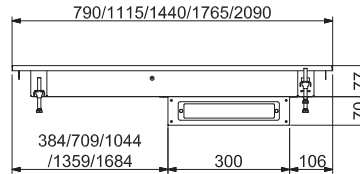
Pueden instalarse pantallas de luz y calor en la estructura de la placa vitrocerámica para proteger, iluminar y calentar los productos expuestos.



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

Placas calientes vitrocerámicas

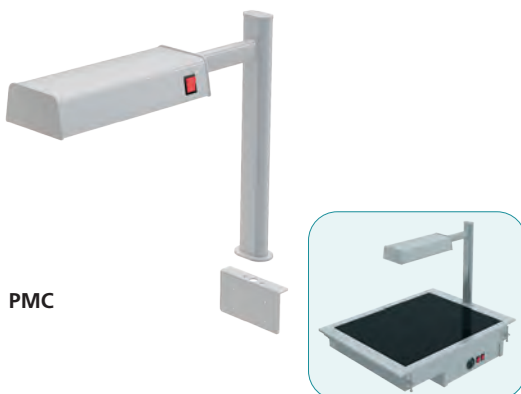
- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie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



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	1.403,00
DV-311-S	19011466	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1355	1.644,00
DV-411-S	19011055	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Negro	1805	1.941,00
DV-511-S	19011641	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Negro	2255	2.191,00
DV-611-S	19052144	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Negro	2710	2.375,00
DV-211-S-W	19036495	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Blanco	905	1.403,00
DV-311-S-W	19036498	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Blanco	1355	1.644,00
DV-411-S-W	19036503	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Blanco	1800	1.941,00
DV-511-S-W	19036506	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Blanco	2255	2.191,00
DV-611-S-W	19068745	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Blanco	2710	2.375,00

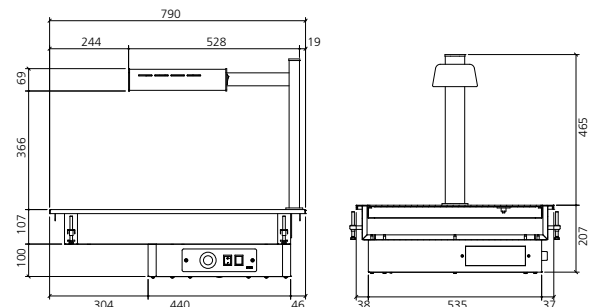
Pantalla mantenedora de calor para usos varios

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



PMC

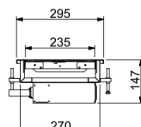
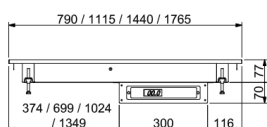
DV-211-S + PMC



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Descripción	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto			
PMC	19013911	534	138	468	300	Mantenedora de calor	630,00



DV3-311-S



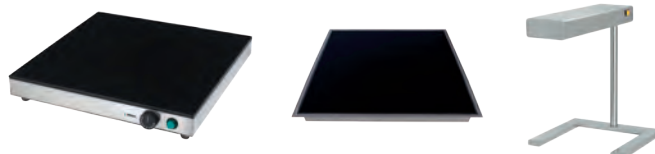
Placas calientes vitrocerámicas showcooking

- 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.

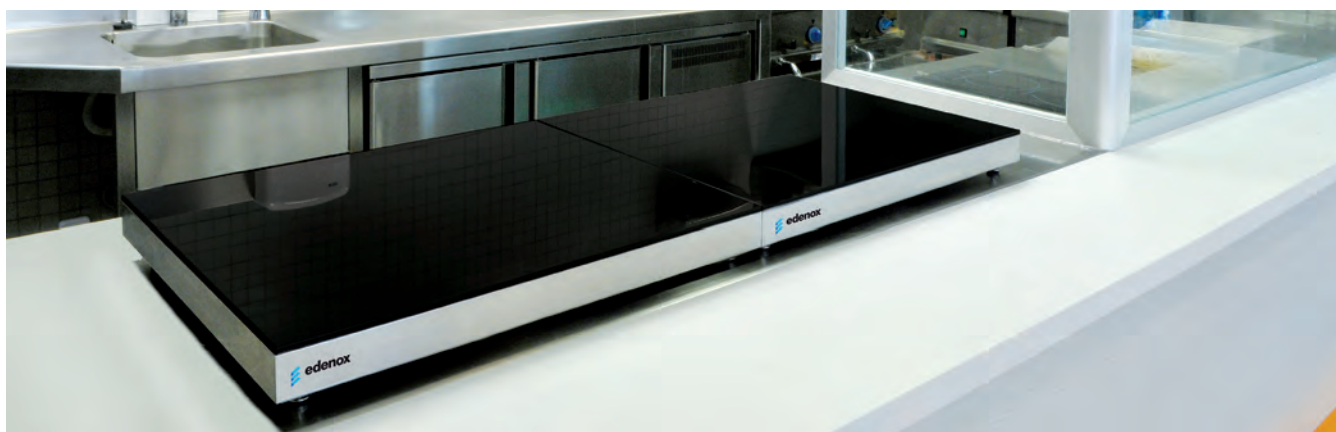
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV3-211-S	19080844	790	295	147	765	282	2 GN 1/1	Negro	260	1.135,00
DV3-311-S	19080846	1115	295	147	1090	282	3 GN 1/1	Negro	360	1.325,00
DV3-411-S	19080847	1440	295	147	1415	282	4 GN 1/1	Negro	510	1.450,00
DV3-511-S	19080848	1765	295	147	1740	282	5 GN 1/1	Negro	610	1.625,00

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. **Para mas información pág. 229.**



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

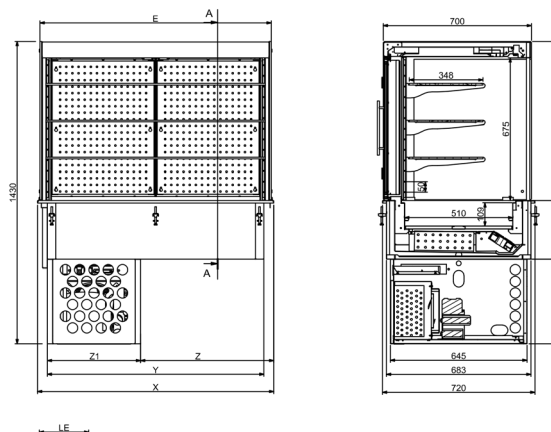


Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

- 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.



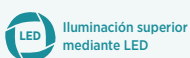
La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.



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	19030419	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina	5.567,00
VCRA-CV-CT-411	19030421	1440	720	1547	1430	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con cortina	6.090,00

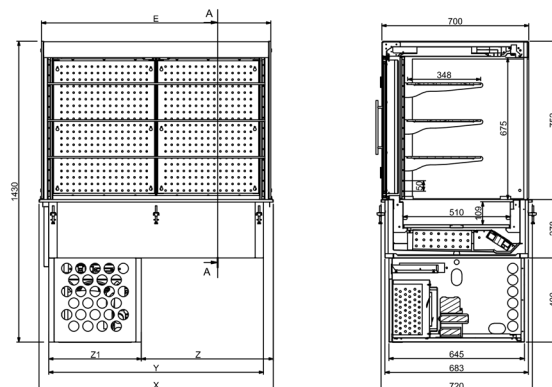


VCRM-CV-CT-411



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	19030422	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con cortina	5.146,00
VCRM-CV-CT-411	19030423	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con cortina	5.517,00



VRA-CV

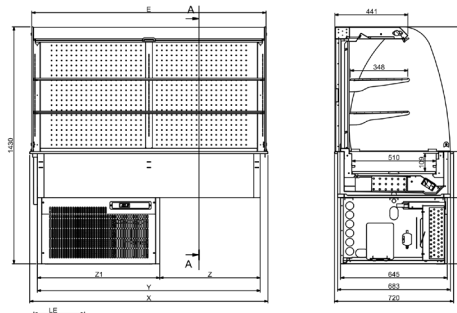


Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- 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	19011462	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente	5.232,00
VRA-CV-411	19017065	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente	5.699,00
VRA-CV-CT-311	19011482	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina	5.476,00
VRA-CV-CT-411	19017066	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina	5.994,00
VRC-CV-CR-311	19011943	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	850	Cerrada lado cliente	5.207,00
VRC-CV-CR-411	19017067	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Cerrada lado cliente	5.811,00



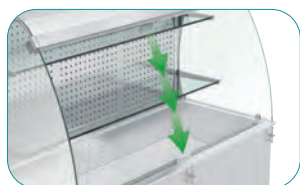
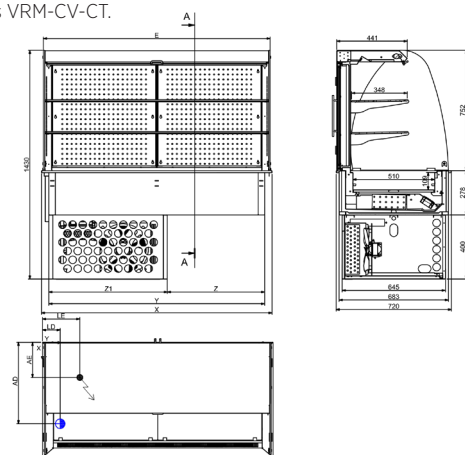
VRM-CV

Vitrinas refrigeradas murales ventiladas

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

• Existen dos posibilidades de vitrinas:

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



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

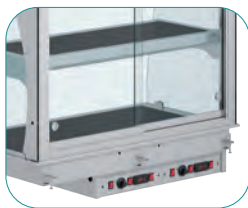
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VRM-CV-311	19017068	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente	4.649,00
VRM-CV-411	19011450	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente	5.329,00
VRM-CV-CT-311	19017069	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina	5.841,00
VRM-CV-CT-411	19012126	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina	5.618,00



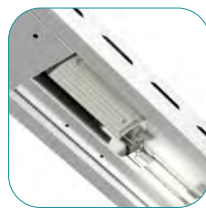
Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

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

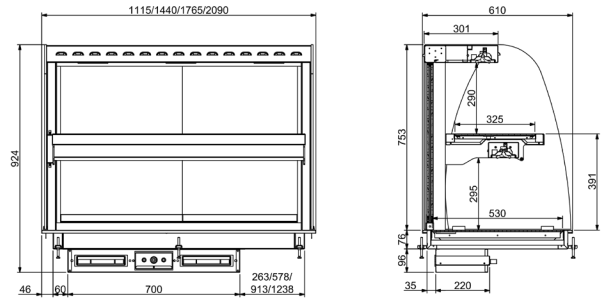
VCA-PV-EC-311



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCA-PV-EC-311	19018957	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105	5.995,00
VCA-PV-EC-411	19018958	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780	5.995,00



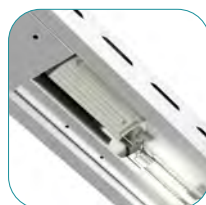
Vitrina curva caliente mural

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

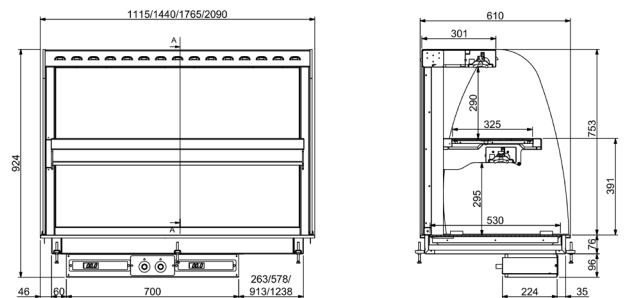
VCM-PV-EC-311



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



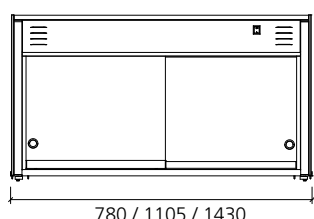
Vista del elemento cerámico infrarrojo



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCM-PV-EC-311	19030424	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105	5.395,00
VCM-PV-EC-411	19030428	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780	5.795,00

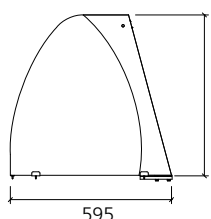


- La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos Drop-In edenox como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.
- Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.
- 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.

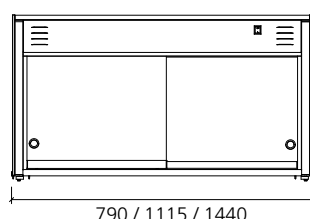


780 / 1105 / 1430

Modelos sin base VIC, VIAC, VIL y VIAL

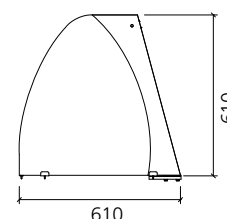


595



790 / 1115 / 1440

Modelo con base VFIL



610



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	1.886,00
VIC-311	19017077	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	2.162,00
VIC-411	19017078	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	2.396,00
VIAC-211	19018954	780	595	595	2 GN 1/1	600	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	1.765,00
VIAC-311	19018955	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	2.022,00
VIAC-411	19018956	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	2.240,00



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	1.835,00
VIL-311	19017075	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Cerrada con iluminación y sin base	2.073,00
VIL-411	19017075	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Cerrada con iluminación y sin base	2.274,00



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

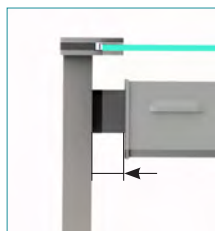


Dos estéticas diferentes de soportes. **Formas redondeadas o formas rectas.** Emplean el mismo sistema de fijación a los cristales y al soporte. Durabilidad asegurada por el exclusivo sistema de fijación. Los soportes se montan en la encimera mediante platinas roscadas y en los cristales mediante mordazas 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	546,00
PL-311	19036427	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	25	600,00
PL-411	19036429	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	35	650,00
PL-511	19036430	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	45	707,00
PL-611	19068747	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	55	870,00



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	634,00
PC-311	19036432	1087	142	483	1045	3 GN 1/1	900	738,00
PC-411	19036433	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	839,00
PC-511	19036434	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	942,00
PC-611	19068749	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	1.115,00



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	821,00
PC-311 C	19036437	1097	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	954,00
PC-411 C	19036435	1422	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	1.082,00
PC-511 C	19036428	1747	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	1.221,00
PC-611 C	19068792	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	1.385,00



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	219,00



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	264,00
CC-311	19010665	1000	590	60	313,00
CC-411	19010664	1325	590	60	330,00
CC-511	19010666	1650	590	60	365,00



PL-R-411

PL-R-411 + CC-R-411-IC

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	546,00
PL-R-311	19036440	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	25	600,00
PL-R-411	19036441	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	35	650,00
PL-R-511	19036442	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	16	707,00
PL-R-611	19068748	2060	142	483	1695	6 GN 1/1	55	870,00



PC-R-411

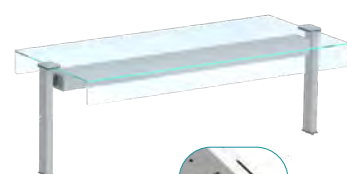
PC-R-411 + CC-R-411-IC

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	634,00
PC-R-311	19036444	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	900	738,00
PC-R-411	19036445	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	839,00
PC-R-511	19036446	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	942,00
PC-R-611	19068750	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	1.115,00



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	821,00
PC-R-311 C	19036448	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	954,00
PC-R-411 C	19036449	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	1.082,00
PC-R-511 C	19036450	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	1.221,00
PC-R-611 C	19068795	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	1.385,00



SPCC-R



SPCC-R + CC-R-411-IC

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	219,00

Cristal frontal

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



CC-R-411-IC

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-R-211-IC	19036452	675	433	123	232,00
CC-R-311-IC	19036453	1000	433	123	275,00
CC-R-411-IC	19036454	1325	433	123	290,00
CC-R-511-IC	19036455	1650	433	123	311,00
CC-R-611-IC	19068754	1975	433	123	540,00



CC-R-411-2C

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

Cristal central

- Visera 2 laterales.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-R-211-2C	19036456	675	585	123	289,00
CC-R-311-2C	19036457	1000	585	123	343,00
CC-R-411-2C	19036458	1325	585	123	363,00
CC-R-511-2C	19036459	1650	585	123	388,00
CC-R-611-2C	19068756	1975	585	123	550,00



SPCF-L.

Conjunto de 2 soportes laterales.

SPCF-C.

Soporte central.

Soportes para cristales de protección frontal

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

Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

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

Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

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



Soportes laterales SPCF-L + Cristal recto protector DFG.

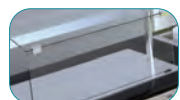
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto		
SPCF-L	19010648	71	70	423	Soportes laterales	219,00
SPCF-C	19017086	98	70	423	Soporte central	162,00



DFG

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.



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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho		
DFG-211	19017094	675	395	2 GN 1/1	110,00
DFG-311	19010927	1000	395	3 GN 1/1	124,00
DFG-411	19010662	1325	395	4 GN 1/1	135,00
DFG-511	19010663	1650	395	5 GN 1/1	149,00
DFG-R-211	19079419	675	395	2 GN 1/1	110,00
DFG-R-311	19079420	1000	395	3 GN 1/1	124,00
DFG-R-411	19079421	1325	395	4 GN 1/1	135,00
DFG-R-511	19079422	1650	395	5 GN 1/1	149,00
DFG-R-611	19084326	1975	395	6 GN 1/1	325,00



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	55,50

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS PARA BUFFET. DROP-IN

DISPENSADOR
NEUTRO DE
CESTAS DE
VAJILLA

DISPENSADOR
NEUTRO DE
CESTAS DE
VAJILLA

CUBETAS
GASTRONORM



Kit termómetro digital para colocación en las pantallas



PCTI

- 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.

Modelos	Referencias	Dim. exteriores largo (mm)	Dim. exteriores ancho (mm)	Dim. exteriores alto (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
PCIC	19068759	132	84	70	Interruptor	47,00
PCTD	19068760	132	84	70	Termómetro	65,00
PCTI	19068762	132	84	70	Interruptor + termómetro	79,00
PCTD-C	19068763	132	84	70	Termómetro elementos calientes	90,00
PCTI-C	19068764	132	84	70	Termómetro elementos calientes + interruptor	104,00



DCN-55

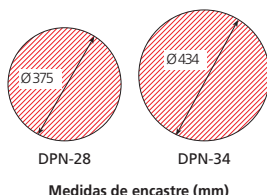
Dispensador neutro de cestas de vajilla

- 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.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
DCN-55	19000876	600 x 640 x 710	535 x 610	825,00



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	403,00
DPN-34	19000883	451 x 730	de 240 a 340 mm	495,00



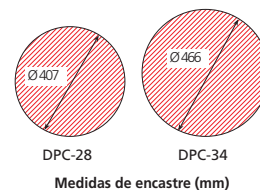
DPC-28



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	867,00
DPC-34	19000873	480 x 730	de 240 a 340 mm	910,00



TDP-34

TDP-28

Tapas para dispensadores de platos

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	65,20
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60	67,50



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

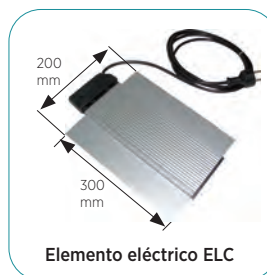


CHD-E



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	-	317,00
CHD-E	19000303	Con tapa escamoteable	-	Alcohol	430 x 700 x 480	-	607,00
CHD-E-EL	19000304	Con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	430 x 700 x 480		813,00
ECHD-E-EL	19045191	Drop-in, con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	410 x 640 x 420	400 x 575 x 170	523,00
ELC	19000897	Elemento eléctrico para CHD y CHD-E	230/1/50 Hz	350 W	300 x 200 x 30		209,00



CONSULTE NUESTRA SECCIÓN DE SNACK ENCASTRABLE

Una gama extensa de aparatos de cocción encastrables, ideales para buffets, self-service y show cooking. (Ver la gama en páginas 219-222)

Consulte nuestra sección de snack encastrable



Cocina a gas



Cocina vitrocerámica



Freidora eléctrica



Cocina eléctrica



armarios expositores de vinos



VINACOTECAS CENTRALES ENOLUX	123
VINACOTECAS MURALES ENOLUX	124
ARMARIOS DE VINOS	126

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.

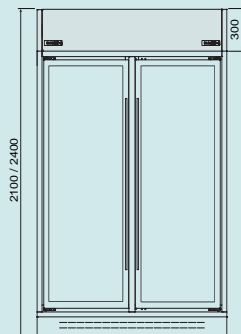


DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

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.

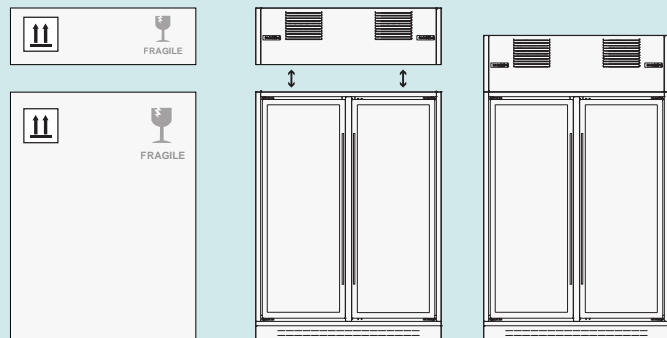


VERSIÓN REMOTA



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

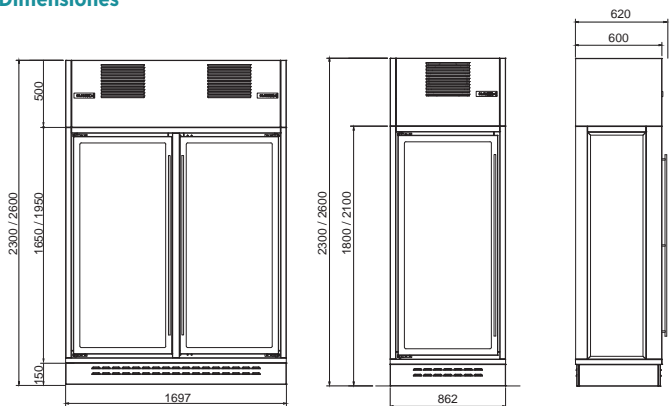


WI-1C-BLA-23

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	19081266	862 x 632 x 2300	Gris	1	1490	8.500,00
WI-2C-GRE-23 TR	19081268	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2980	14.550,00
WI-1C-BLA-23 TR	19081269	862 x 632 x 2300	Negro	1	1490	8.500,00
WI-2C-BLA-23 TR	19081271	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2980	14.550,00
WI-1C-GRE-26 TR	19081272	862 x 632 x 2600	Gris	1	1605	8.850,00
WI-2C-GRE-26 TR	19081273	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2980	15.410,00
WI-1C-BLA-26 TR	19081274	862 x 632 x 2600	Negro	1	1605	8.850,00
WI-2C-BLA-26 TR	19081275	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3190	15.450,00

MURALES



WI-2W-GRE-26



WI-2W-BLA-23

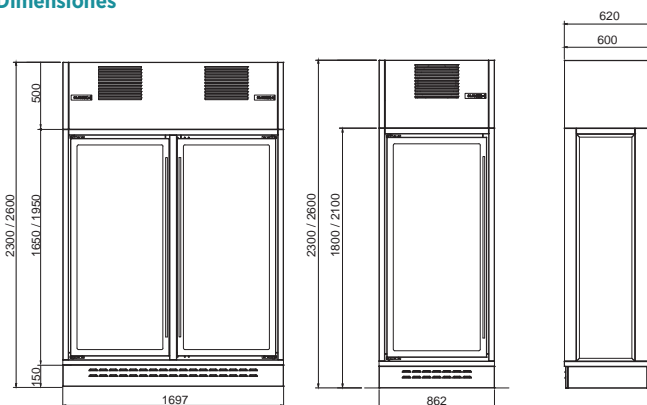


WI-1W-GRE-23

VINACOTECA MURAL DE UNA O DOS PUERTAS

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


Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	Nº puertas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
WI-1W-GRE-23 TR	19081276	862 x 632 x 2300	Gris	1	1490	8.150,00
WI-2W-GRE-23 TR	19081277	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2980	13.900,00
WI-1W-BLA-23 TR	19081278	862 x 632 x 2300	Negro	1	1490	8.150,00
WI-2W-BLA-23 TR	19081279	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2980	13.900,00
WI-1W-GRE-26 TR	19081280	862 x 632 x 2600	Gris	1	1605	9.000,00
WI-2W-GRE-26 TR	19081103	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3190	14.750,00
WI-1W-BLA-26 TR	19081281	862 x 632 x 2600	Negro	1	1605	9.000,00
WI-2W-BLA-26 TR	19081282	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3190	14.750,00

ACCESORIOS VINACOTECAS ENOLUX

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

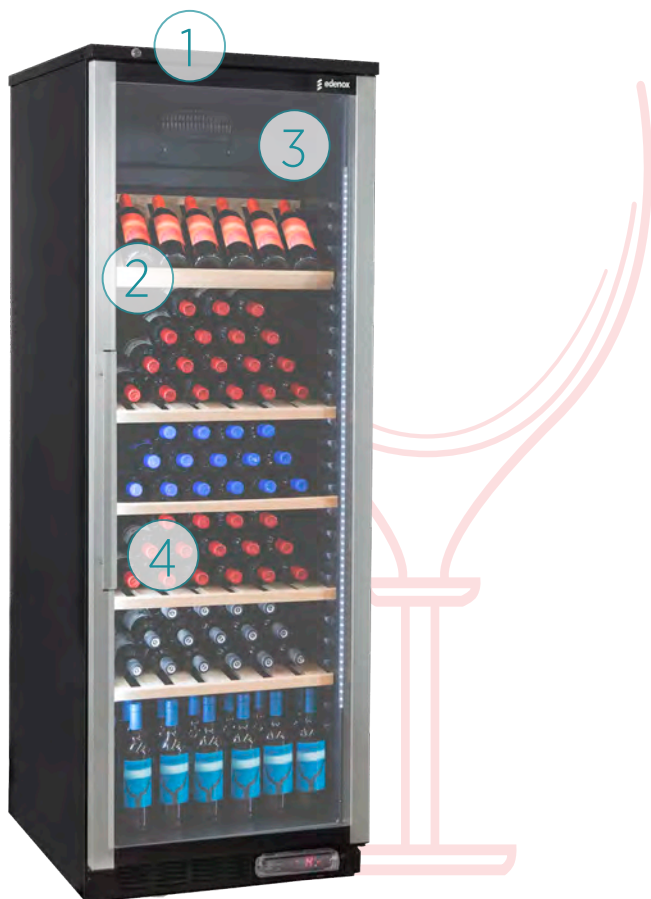
Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Botellas x cuerpo	P.V.P. Euros €
 DM-20-23	19067995	7	9	63	1.310,00
DM-20-26	19067996	7	11	77	1.440,00

Modelo	Referencia	Botellas x estantes	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	Estantes x cuerpo (2300/2600 mm)	P.V.P. Euros €
 DS-90	19067997	42	3 / 4 estantes	168 / 210 (usando la base de la vinacoteca)	230,00
 DS-0-90	19067998	8	9 / 11 estantes	72 / 108	285,00
 DS-0-180	19067999	8	9 / 11 estantes	72 / 108 (usando la base de la vinacoteca)	170,00
 DS-20	19068000	9	9 / 11 estantes	81 / 99	170,00
 DM-90	19068001	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg	185,00
 GA-10	19068007		10 kg (embutido)		22,00

ARMARIOS EXPOSITORES DE VINOS

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

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



CARACTERÍSTICAS GENERALES

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



Cerradura en la parte superior



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



Tirador robusto en acero inoxidable.



Cristal ahumado con filtro UV.



APV-1202-C



APV-601-C

ARMARIO EXPOSITOR DE VINO

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



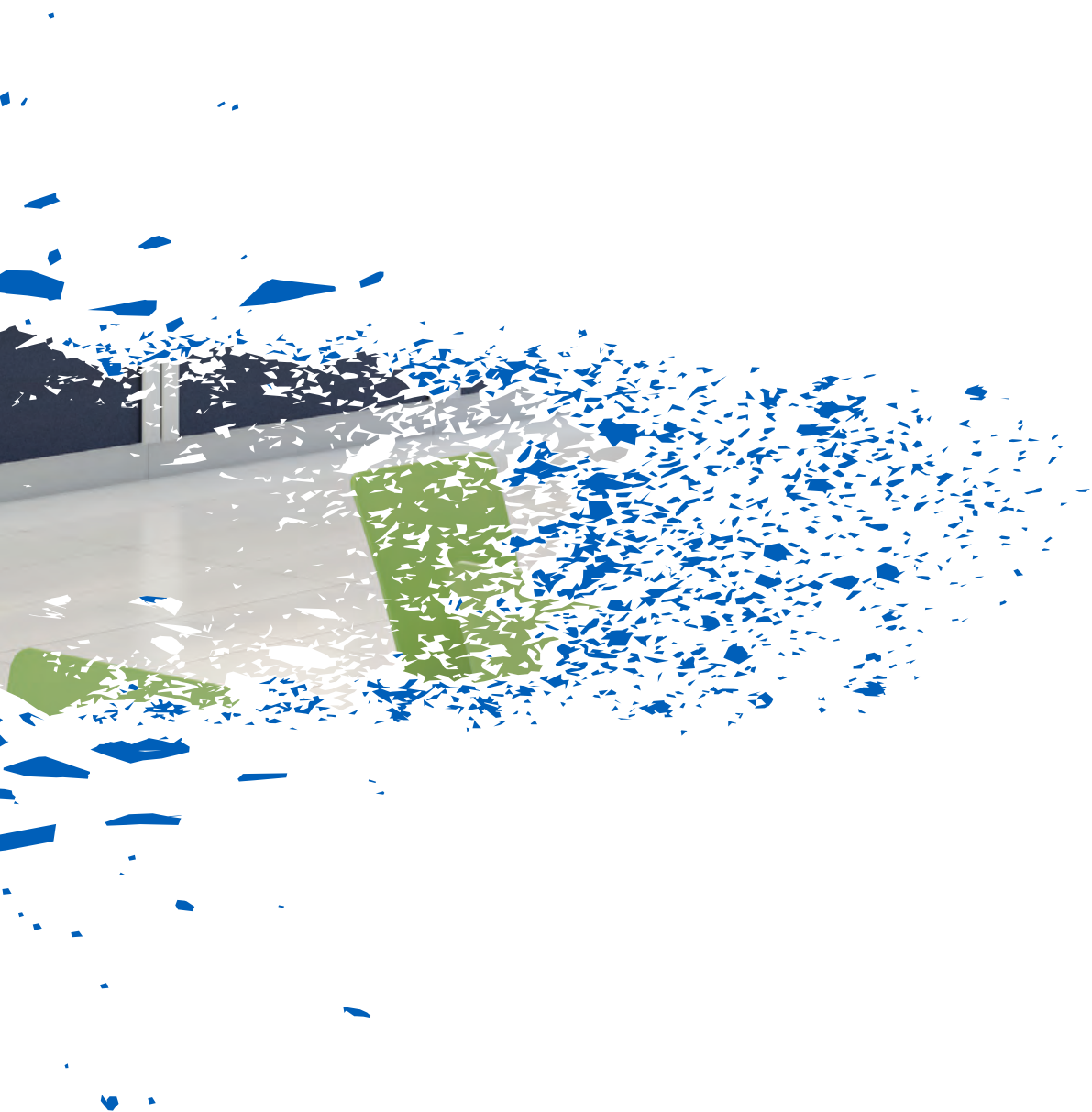
APV-501-C



Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APV-501-C	19042793	1	180	135	+5°C a +16°C	505 x 570 x 950	895,00
APV-601-C	19042794	1	400	202	+5°C a +16°C	620 x 655 x 1850	1.294,00
APV-1202-C	19042795	2	600	404	+5°C a +16°C	1240 x 655 x 1850	2.547,00



self-service



ELEMENTOS FRÍOS	131
ELEMENTOS CALIENTES	133
MUEBLES DISPENSADORES DE PLATOS	135
MESA PARA CAJA	137
MUEBLES DE ÁNGULO	138
ELEMENTOS NEUTROS	139
ACCESORIOS	140

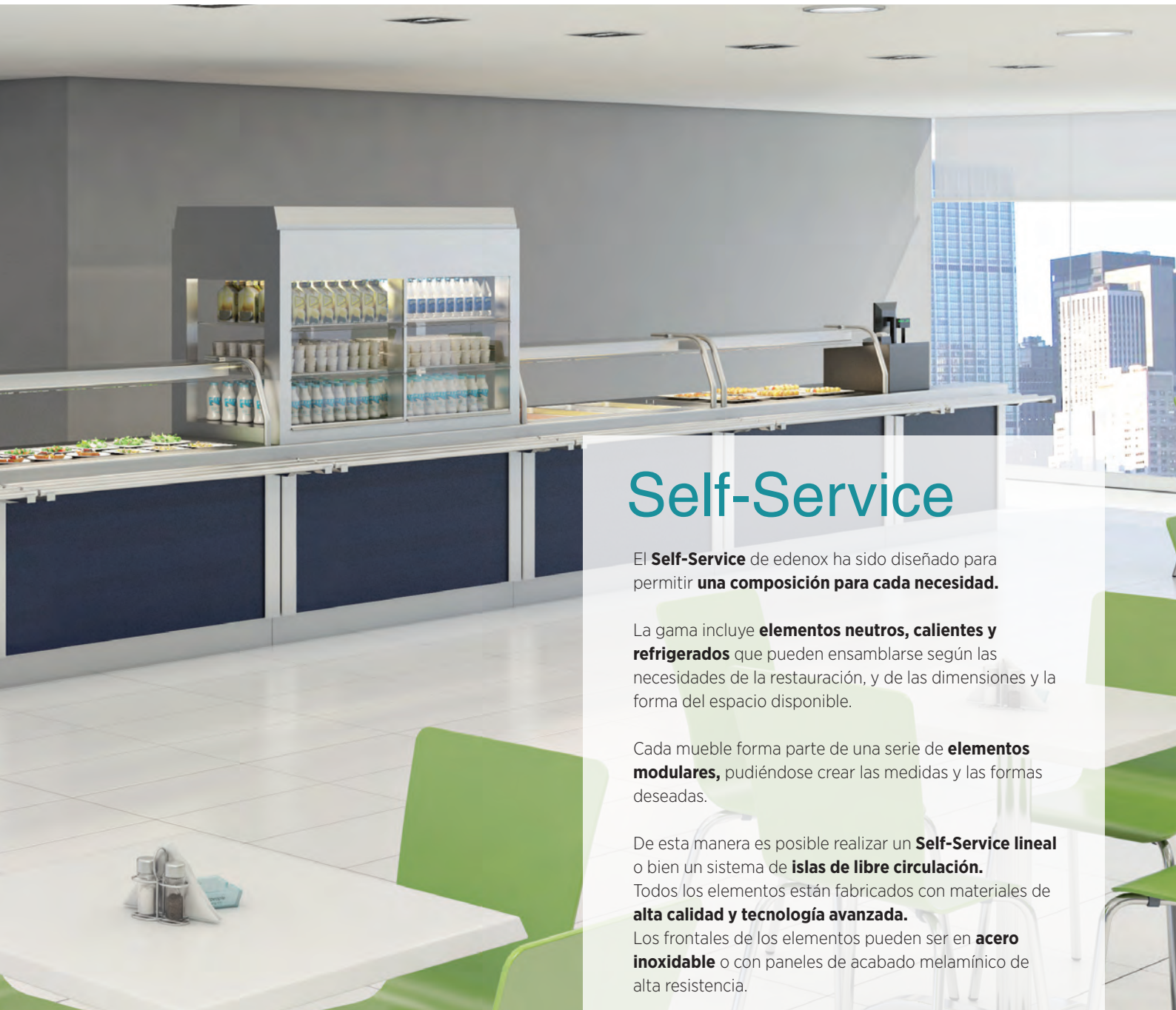
ELEMENTOS MODULARES ADAPTADOS A CADA ESPACIO Y NECESIDAD



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.





Self-Service

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

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

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

De esta manera es posible realizar un **Self-Service lineal** o bien un sistema de **islas de libre circulación**.

Todos los elementos están fabricados con materiales de **alta calidad y tecnología avanzada**.

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

DETALLES DE LA GAMA



Encimeras fabricadas en acero inoxidable AIS-304



Elementos diseñados y fabricados para el trabajo diario



Elementos disponibles con reserva o sin reserva



SCRR-16

Muebles con cuba refrigerada superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- Cuba con medidas Gastronorm (3 ó 4 recipientes GN 1/1 según modelo).
- Para cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- **Los modelos con reserva incorporan reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- La temperatura que se consigue, tanto en la cuba como en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C, es de +4 °C a +10 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Evaporación automática de la condensación.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 142)
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.
- Preparada para instalarse con una vitrina refrigerada SVF-16.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCR-12	19033047	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	2.213,00
SCR-16	19033045	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	2.445,00
SCRR-12	19006377	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	500	230/1/50 Hz	3.226,00
SCRR-16	19007023	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	700	230/1/50 Hz	3.432,00



SPFR-12



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

Muebles con placa fría superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la exposición de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- **Los modelos con reserva incorporan reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- La temperatura que se consigue en la parte superior de la placa es de -4 °C a +4 °C y de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Evaporación automática de la condensación.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 142).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 200 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SPF-12	19033048	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	2.175,00
SPF-16	19033049	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	2.318,00
SPFR-12	19006676	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	500	230/1/50 Hz	3.148,00
SPFR-16	19007289	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	700	230/1/50 Hz	3.347,00



SVF-16

Vitrinas refrigeradas

- Diseñadas especialmente para el mantenimiento y exposición de alimentos durante el servicio de comidas.
- La vitrina está refrigerada mediante un sistema de ventilación que mantiene uniforme la temperatura interior.
- Dispone de puertas correderas de cristal en el lado de los empleados y puertas abatibles de metacrilato transparente en el lado del servicio al público.
- El modelo **SVF-16** está preparado para poder montarse encima de un elemento de self-service edenox con cuba o placa refrigerada (no incluido).
- El modelo **SVF-16-F** dispone de un fondo en acero inoxidable aislado para ser instalado en cualquier tipo de superficie diferente de un elemento frío.
- El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Temperatura de trabajo entre +4 °C a +12 °C con una temperatura ambiente de 32 °C.
- Construida en acero inoxidable 18/10 acabado satinado.



SVF-16-F

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SVF-16	19006491	1600 x 700 x 1000	Para instalar sobre SCRR-16 o SPFR-16	1200	230/1/50 Hz	3.063,00
SVF-16-F	19006482	1600 x 700 x 1000	Para instalar sobre cualquier superficie diferente de un elemento frío	1200	230/1/50 Hz	3.326,00



SIPF-16

Mueble isla central con cuba refrigerada o placa fría superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas de forma independiente.
- **Existe un modelo con cuba refrigerada para cubetas GN de 150 mm de profundidad (SICR-16) y otro modelo con placa fría (SIPF-16).**
- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- En su parte superior puede instalarse, como accesorio, una estructura con cristal e iluminación. Ver página 140.
- 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 143).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 142).



SICR-16



SICR-16 + SSIL-16

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tipo	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SICR-16	19003490	1600 x 700 x 850	300	Cuba refrigerada	230/1/50 Hz	3.274,00
SIPF-16	19003491	1600 x 700 x 850	500	Placa fría	230/1/50 Hz	3.253,00



SBMRS-311



Detalle correbandejas.

Muebles baño María seco (con y sin reserva)

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- Calentamiento sin necesidad de utilizar agua, resistencia blindada protegida mediante rejilla de acero inoxidable.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad en cubetas GN 1/1 de 150 mm de profundidad de, 3 cubetas en los modelos 311 y de 4 cubetas en los modelos 411. La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz** (ver ina 140).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 142).
- Dotación de cubetas no incluida.
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SBMRS-311	19033070	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	3000	230/1/50 Hz	2.524,00
SBMRS-411	19033071	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	3000	230-400/3/50 Hz	2.909,00
SBMS-311	19033072	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	1200	230/1/50 Hz	2.117,00
SBMS-411	19033073	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	1600	230/1/50 Hz	2.386,00



SBM-311



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle correbandejas.

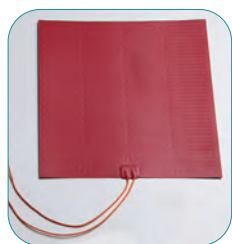
Muebles baño María con agua (con y sin reserva)

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o sin reserva.
- **Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona** colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad en cubetas GN 1/1 de 150 mm de profundidad de, 3 cubetas en los modelos 311 y de 4 cubetas en los modelos 411.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- En los modelos con reserva caliente, las puertas correderas son de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal** (ver páginas 140).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 142).
- Dotación de cubetas no incluida.
- **Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua**
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SBM-311	19006675	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	2100	230/1/50-60 Hz	2.170,00
SBM-411	19007897	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	2100	230-400/3/50-60 Hz	2.446,00
SBMR-311	19006372	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	3500	230/1/50-60 Hz	2.586,00
SBMR-411	19007978	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	3500	230-400/3/50-60 Hz	2.981,00



SIBM-411



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle correbandedas.

Mueble baño María isla central

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandedas en los laterales largos.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba embutida de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz** (ver página 140).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- **Los correbandedas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 142).
- 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 200 (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SIBM-411	19003489	1600 x 700 x 850	4	2100	230-400/3/50Hz	2.745,00



SMC-12

Mesas calientes

- Mesas-mueble calientes para el mantenimiento de los platos preparados antes de su distribución o servicio.
- Equipados con estante intermedio y dos puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, inyectado con una densidad de 40 Kg/m³.
- La reserva inferior incorpora un sistema de calor mediante aire forzado. Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1600 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo de la mesa.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato de **30 °C a 90 °C**.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Equipadas con piloto indicador de funcionamiento y termómetro analógico.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- **El correbandedas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 142).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SMC-12	19005591	1200 x 700 x 850	2000	230-400/3/50 Hz	1.864,00
SMC-16	19005697	1600 x 700 x 850	2800	230-400/3/50 Hz	2.086,00



SMN-12

Mesas neutras

- Sobre reforzado con cantos redondeados.
- La parte posterior es abierta y está equipada con estante intermedio reforzado.
- Construcción interior y exterior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 142).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMN-8	19005052	800 x 700 x 850	888,00
SMN-12	19005331	1200 x 700 x 850	1.130,00
SMN-16	19005890	1600 x 700 x 850	1.283,00



SDPN-40

Muebles dispensadores de platos a nivel constante

- Muebles diseñados para almacenar y servir platos calientes o neutros.
- Modelos con sistema de calefacción para **platos calientes** y modelos sin calefacción para **platos neutros**.
- Existen muebles de 1 columna y de 2 columnas.
- Sistema de regulación para varias medidas de platos. La regulación del Ø deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía de apilamiento de los platos.
- Aceptan **platos de diámetro 180 a 280 mm**.
- El servicio de los platos siempre se realiza a un mismo nivel gracias a un sistema de muelles resistentes al calor.
- La elasticidad puede ajustarse, según el peso de los platos, activando o desactivando muelles.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante termostato.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.
- **El correbandejas, de 400 mm ó 800 mm, debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 142).
- Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.
- Capacidad de 40/45 platos por columna.



SDPC-80 + 2 TDP-28



SDPC-40 + TDP-28



Panel de control posterior.

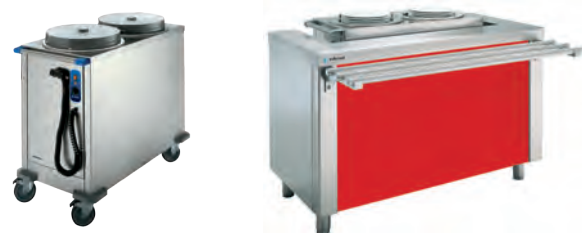
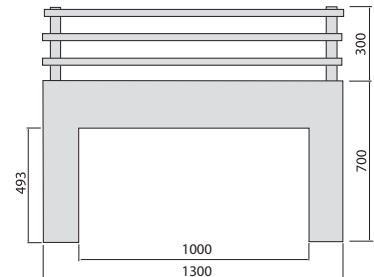
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Columnas	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SDPN-40	19014729	400 x 700 x 850	Neutro	1	-	-	1.463,00
SDPN-80	19004417	800 x 700 x 850	Neutro	2	-	-	1.890,00
SDPC-40	19011639	400 x 700 x 850	Caliente	1	480	230/1/50 Hz	1.894,00
SDPC-80	19010996	800 x 700 x 850	Caliente	2	960	230/1/50 Hz	2.587,00
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	280 mm	-	-	-	65,20



SMNU-13

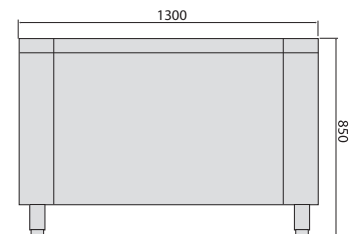
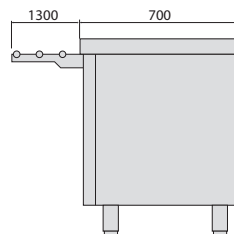
Elemento para carro dispensador de platos

- Mueble en forma de U para alojar un carro caliente dispensador de platos CPC2-28 (ver página 147).
- Facilita el **almacenamiento y la distribución de los platos** como parte integral del self-service.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 128).
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.



CPC 2-28 + 2 TPD-28

SMNU-13 + CPC 2-28



Los carros calientes dispensadores de platos mantienen los platos calientes y los dispensan siempre a un mismo nivel. Tienen capacidad de hasta 90 platos, de máximo 28 mm de diámetro (ver página 162).

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMNU-13	19003478	1300 x 700 x 850	1.161,00



SDCN-80

Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla

- Mueble diseñado para almacenar y distribuir vasos, copas y tazas.
- Sistema especial de resortes que mantiene las cestas a un nivel constante. La elasticidad puede ajustarse, según el peso de la cesta y sus contenidos, activando o desactivando muelles.
- Carga máxima: 120 Kg.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- Cestas de vajilla no incluidas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.



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

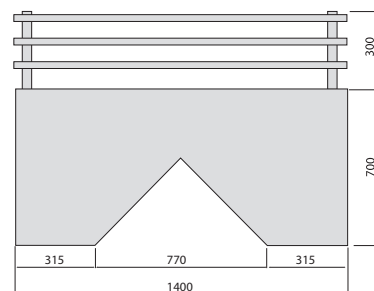
Modelo	Referencia	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SDCN-80	19010361	800 x 700 x 850	2.059,00



SMNC-14

Mesa para caja

- Diseñada para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- El espacio adicional sirve para la colocación de condimentos, servilletas, etc.
- Se puede instalar en el centro de una línea de muebles de selfservice, permitiendo el servicio a ambos lados.
- Se puede colocar la caja a la derecha o a la izquierda.
- Dotada de un cajón con llave.
- Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- **El correbandejas (de 1400 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Incluye base schuko para enchufe.



SMNC-14

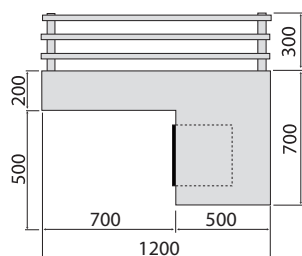
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMNC-14	19004414	Caja en la derecha o en la izquierda	1400 x 700 x 850	1.134,00



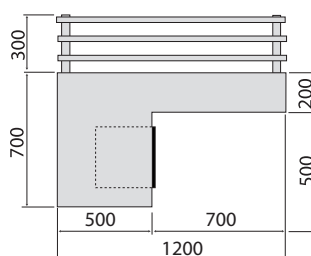
SC-D
Caja derecha

Muebles para caja

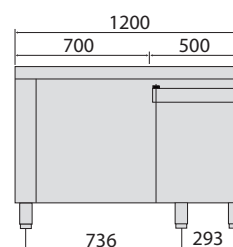
- Diseñados para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- Dotados de un cajón con llave.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **El correbandejas (de 1200 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**



SC-D



SC-I



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SC-D	19003485	Caja derecha	1200 x 700 x 850	1.024,00
SC-I	19003486	Caja izquierda	1200 x 700 x 850	1.024,00



SAE-90
Mueble ángulo 90° externo

Muebles de ángulo

- Existen modelos para formar **ángulos internos y externos de 90° y de 45°**.
- Están adaptados para el acoplamiento de dos elementos dispuestos en ángulo, manteniendo la continuidad del correbandejas.
- Los ángulos internos no necesitan correbandejas (ver dibujos).
- **El correbandejas para los muebles de ángulo externos debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI- 304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 143).



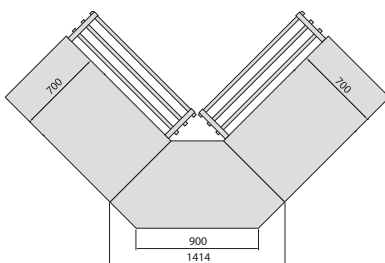
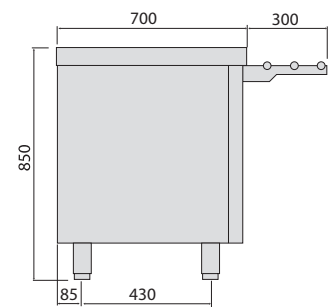
Mesa SAE-90 con panel decorativo SPR-90 AE



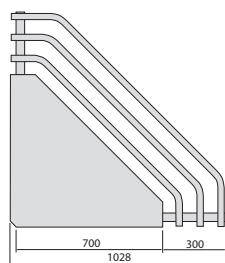
SAI-45
Mueble ángulo 45° interno



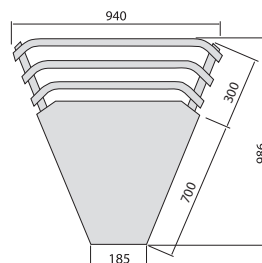
SAE-45
Mueble ángulo 45° externo



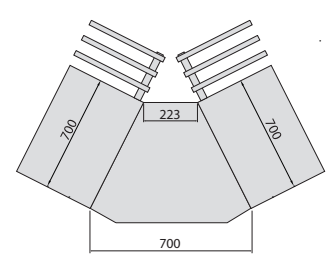
SAI-90



SAE-90



SAE-45



SAI-45

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SAE-90	19003484	Ángulo externo 90°	700 x 700 x 850	1.189,00
SAI-90	19005786	Ángulo interno 90°	1000 x 700 x 850	1.156,00
SAE-45	19006337	Ángulo externo 45°	700 x 700 x 850	840,00
SAI-45	19006336	Ángulo interno 45°	700 x 700 x 850	850,00

Tolva de pan y cubertero

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



STPB-80



STPC-80



SDVSM-80

Dispensador de vasos

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

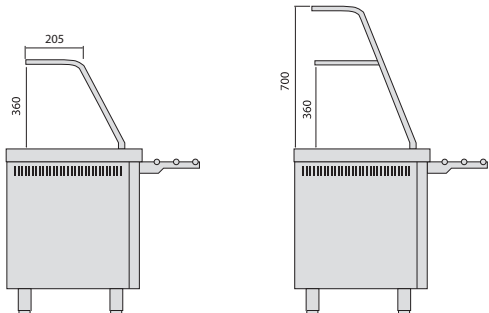


SDV-80



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

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
STPB-80	19005574	Tolva de pan y cubertero con estantería	800 x 700 x 1600	1.109,00
STPC-80	19005257	Tolva de pan y cubertero sobremesa	800 x 700 x 545	554,00
SDV-80	19006347	Dispensador de vasos 6 estantes	800 x 700 x 1700	1.321,00
SDVSM-80	19004917	Dispensador de vasos 3 estantes sobremesa	800 x 700 x 850	687,00



Estanterías neutras de cristal y con soportes de acero inoxidable

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



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

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



SS1E



SS2E



SCRE

SCRF

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SS1E	19004462	Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 1 estante	360	201,00
SS2E	19003387	Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 2 estantes	600	285,00
SCRE-8	19003397	Estante de cristal curvo para elemento de 800 mm	656	159,00
SCRE-12	19004867	Estante de cristal curvo para elemento de 1200 mm	1056	206,00
SCRE-16	19004637	Estante de cristal curvo para elemento de 1600 mm	1456	296,00
SCRF-8	19003393	Cristal frontal para elemento de 800 mm	656	114,00
SCRF-12	19003398	Cristal frontal para elemento de 1200 mm	1056	132,00
SCRF-16	19004625	Cristal frontal para elemento de 1600 mm	1456	137,00



SBMR-411 + SECAL-16

Estanterías con luz o con luz y calor

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



Interruptor de encendido del SECAL.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
SECAL-8	19003382	800 x 360	Con luz y calor	230	300	353,00
SECAL-12	19004693	1200 x 360	Con luz y calor	230	900	376,00
SECAL-16	19004940	1600 x 360	Con luz y calor	230	1200	440,00
SEL-12	19003383	1200 x 360	Con luz	230	18	370,00
SEL-16	19004657	1600 x 360	Con luz	230	36	402,00



SICR-16 + SSIL-16

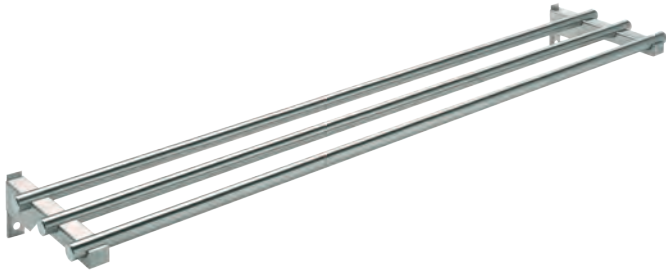
Estructuras con luz o con luz y calor para isla central

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



Detalle SSIL.

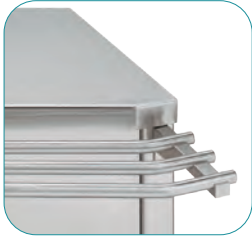
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
SSIL-16	19005476	1600 x 360	Con luz	230	36	847,00
SSCAL-16	19003385	1600 x 360	Con luz y calor	230	1200	965,00



Correbandejas

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

SCB-16



Correbandejas SCBAE-45.



Cuentan con tapones embellecedores.



El correbandejas se fija a columnas de acero reforzado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
SCB-4	19003395	400 x 300	Lineal de 400 mm	156,00
SCB-8	19003396	800 x 300	Lineal de 800 mm	178,00
SCB-12	19004663	1200 x 300	Lineal de 1200 mm	194,00
SCB-13	19004622	1300 x 300	Lineal de 1300 mm	206,00
SCB-14	19004384	1400 x 300	Lineal de 1400 mm	219,00
SCB-16	19004612	1600 x 300	Lineal de 1600 mm	238,00
SCBAE-90	19003411	-	Angular exterior de 90°	359,00
SCBAE-45	19004379	-	Angular exterior de 45°	322,00



SP-60

Posa platos

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SP-60	19003394	650 x 350 x 300	175,00

Decoración en panel frontal

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

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

Colores Lisos



AZUL
RAL 5003



ROJO
RAL 3020



BLANCO
RAL 9003



GRIS
RAL 9022



NEGRO
RAL 9005



Panel azul



Panel rojo



Panel gris



Panel blanco



S4R

Ruedas

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
S4R	19004383	Ø 100	4 ruedas, 2 con freno	142,00



Zócalos

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Para elementos de:	P.V.P. Euros €
Z-4	19014718	400 x 130	Largo 400 mm	68,70
Z-8	19011497	800 x 130	Largo 800 mm	90,80
Z-12	19011944	1200 x 130	Largo 1200 mm	101,40
Z-13	19014725	1300 x 130	Largo 1300 mm	111,00
Z-14	19014726	1400 x 130	Largo 1400 mm	118,00
Z-16	19011501	1600 x 130	Largo 1600 mm	126,00
ZL-7	19011499	700 x 130	Lateral 700 mm	100,40
SZAE-90	19003446	1000 x 300	Ángulo exterior 90°	126,00
SZAI-90	19004461	450 x 130	Ángulo interior 90°	111,00
SZAE-45	19003982	185 x 130	Ángulo exterior 45°	104,00
SZAI-45	19003976	220 x 130	Ángulo exterior 45°	89,80



Z-16



Conjunto de 4 fondos GN 1/1.

Fondos perforados para cubas frías

- Ayudan a prevenir la acumulación de hielo y humedad en los productos colocados en una cuba fría.
- Cada fondo perforado es de **tamaño Gastronorm 1/1**.
- Se puede instalar la cantidad necesaria según el tamaño de la cuba.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
FPCF-11	19000040	530 x 325 (GN 1/1)	52,80



carros de servicio



CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE	147
CARROS DE POLIETILENO	149
CARROS REFORZADOS	150
PORTA PLATOS MURAL Y DE SOBREMESA	152
POZOS AJUSTABLES	153
CARROS PARA CESTAS DE VAJILLAS	154
CARROS CON GUÍAS PARA RECIPIENTES NORMALIZADOS	155
CARROS CON GUÍAS PARA BANDEJAS	156
CARROS CALIENTES THERMIK	157
CARROS CALIENTES	160
CARROS REFRIGERADOS	161
CARROS BAÑO MARÍA	162

Carros de servicio acero inoxidable

- Los modelos estándar (CE) incorporan tubo de Ø 25 mm y admiten una carga máxima de 70 Kg por estante (carga repartida) y una carga máxima total de 190 Kg.
- **Los modelos reforzados (CER)**, gracias al mayor espesor de la chapa, mayor diámetro del tubo (Ø 30 mm), mayor espesor del tubo (1,5 mm) y a una inmejorable soldadura de todas las esquinas, se les confiere una elevada robustez que los hace recomendables para el transporte de grandes cargas; 85 Kg por estante con un máximo de 235 Kg por carro (con carga repartida).
- Estructura totalmente soldada.
- Los estantes de los carros se realizan mediante embutición y plegado redondeado en todo el perímetro de la parte inferior, lo que les da una gran robustez y dificulta la caída de los objetos en el transporte. Además, la estructura y los estantes están totalmente soldados para aumentar la rigidez y durabilidad del carro.
- Estantes antisonoros.
- Todos los modelos van provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con sus correspondientes parachoques de diámetro 100 mm de goma especial no marcante.
- Carros fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



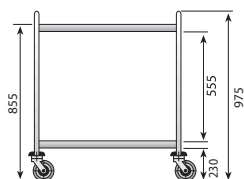
CER-1062



CE-953

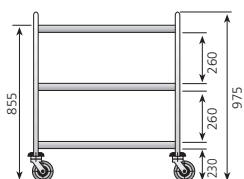


CER-1064



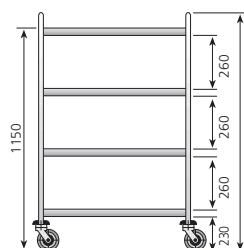
Carros de servicio con 2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-852	19004870	800 x 500	900 x 600 x 975	396,00
CE-952	19004882	900 x 500	1000 x 600 x 975	416,00
CER-1062	19005020	1000 x 600	1100 x 700 x 975	532,00



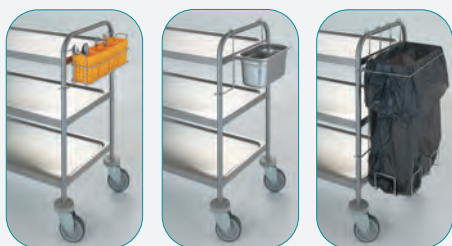
Carros de servicio con 3 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-853	19005018	800 x 500	900 x 600 x 975	460,00
CE-953	19005019	900 x 500	1000 x 600 x 975	479,00
CER-1063	19005215	1000 x 600	1100 x 700 x 975	682,00



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	636,00
CER-1064	19003473	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	857,00



ACE-4C

ACE-1/3GN

ACE-BB

Accesorios para carros de servicio estándares (modelos CE)

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

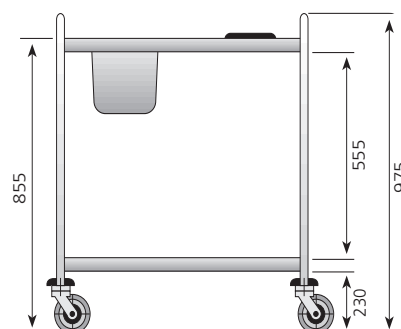
Modelo	Referencia	Descripción	Para carros	P.V.P. Euros €
ACE-4C	19004364	Soporte para cestillos para cubiertos	CE	88,60
ACE-1/3GN	19004336	Soporte para recipiente Gastronorm 1/3	CE	51,60
ACE-BB	19004385	Soporte para bolsas de basura	CE	151,00



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.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas estantes (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-1060	19004833	1100 x 700 x 975	1000 x 600	647,00

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.
- 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 CSP se suministran totalmente montados, listos para ser utilizados, sin necesidad de invertir tiempo en tareas de montaje.

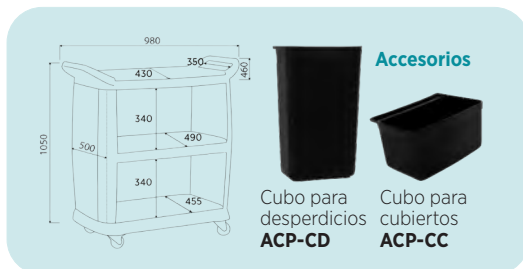
Resistencia. Fabricado con modernos materiales que resisten el trabajo diario. Es muy fácil de limpiar utilizando un paño con agua o cuando sea necesario utilizando un chorro de agua que no afecta sus propiedades.

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

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

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

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



GAMA CSR OFRECE 3 DIFERENTES OPCIONES

1



CSR-743 PC-CT
Cerrado 2 lados

2



CSR-743 PC
Cerrado 1 lado

3



CSR-743 P
Abierto 2 lados

Carros de transporte y servicio

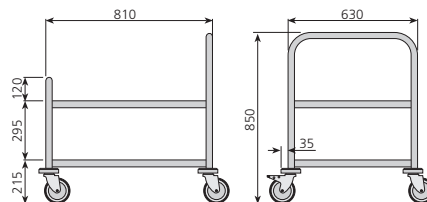
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-743 PC-CT	19013883	Carro de servicio y recogido con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050	487,00
CSR-743 PC	19013884	Carro de servicio y recogido abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050	432,00
CSR-743 P	19013885	Carro de servicio y recogida abierto por los 2 lados	980 x 500 x 1050	382,00
ACP-CD	19013086	Cubo para desperdicios	335 x 245 x 560	65,30
ACP-CC	19013087	Cubo para cubiertos	330 x 230 x 178	49,00



CEV

Carro para envasadoras al vacío

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



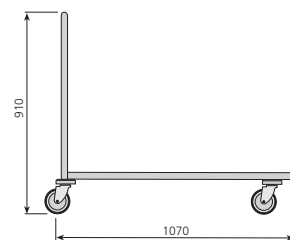
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	19004832	810 x 630 x 850	474,00



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	669,00



CPL-65

Carro para lavado

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



Fácil traslado

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CPL-65	19003409	600 x 500 x 600	487,00

Cubos para utilizaciones varias



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

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



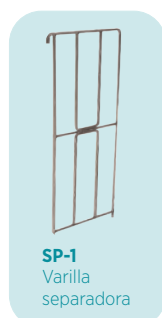
Detalle CUVP-105

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo	P.V.P. Euros €
CUV-50	19004667	Ø 390 x 610	50	Tapa	278,00
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	Tapa	344,00
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	366,00

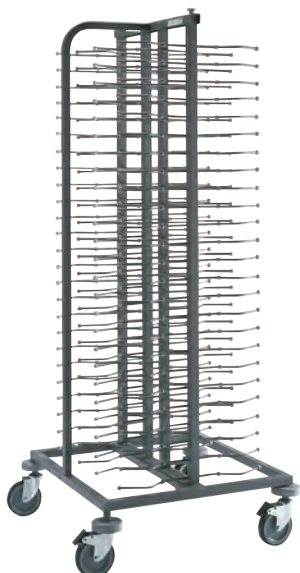


Carros para el transporte y estocaje de platos

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



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Capacidad platos	Ø máximo platos (cm)	P.V.P. Euros €
CP-150	19004953	1125 x 570 x 825	Simple	150	32	672,00
CP-300	19005195	1125 x 783 x 825	Doble	300	32/26	828,00
SP-1	19003425	220 x 540	Varilla separadora	-	-	40,80
FCP-150	19003376		Funda para carro CP-150			114,00
FCP-300	19003377		Funda para carro CP-300			121,00



CPP-100

Carros porta platos

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



Funda higiénica

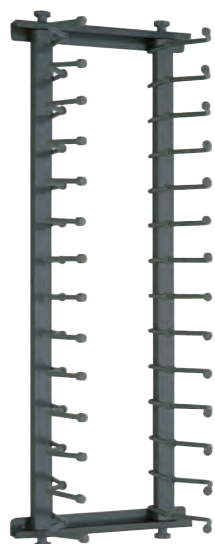
- Para un buen mantenimiento e higiene de los productos, se ha diseñado una funda de plástico higiénico.
- Su colocación se realiza con suma facilidad.
- Su sistema de cierre con cremalleras permite trabajar por los 4 lados con total independencia.



Fácil traslado

- Funda opcional en el modelo FPH

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
CPP-100	19005480	754 x 754 x 1800	Carro	100	703,00
FPH	19004548		Funda de protección para CPP-100		267,00



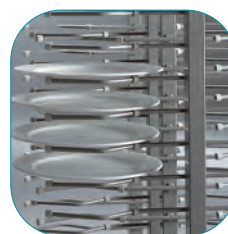
SPP-14

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	296,00

Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste.
- Incorporan columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo.
- El carro CPPAM-1832 equipado con 4 ruedas giratorias. Capacidad de 180-400 platos.
- El carro CPPA-1832 incorpora 2 ruedas con freno y 2 sin freno. Capacidad de 180-480 platos.
- Se pueden apilar de 45 a 60 platos en cada columna. Cada carro incluye 6 bloques separadores para organización de los platos.
- Como dotación incluye funda protectora 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 requieren ningún tipo de montaje. Fácil limpieza.

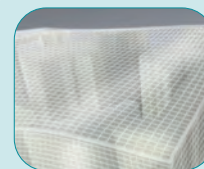


CPPAM-1832
Color Negro



CPPA-1832
Color Negro

Diferentes configuraciones de pozos

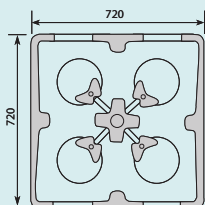


Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.

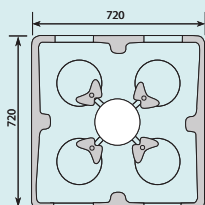


Pozos profundos con gruesas paredes que garantizan la protección de la vajilla.

CARROS CON POZOS AJUSTABLES



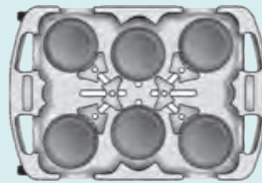
CPPAM-1832



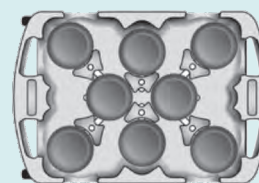
CPPAM-1832



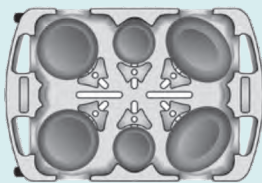
8 Columnas
Ø 12,7-17,8 cm
40-48 platos/columna



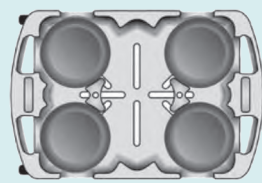
6 Columnas
Ø 20-25 cm
40-48 platos/columna



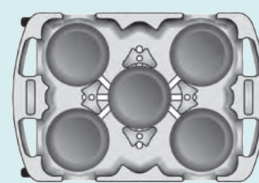
8 Columnas
Ø 20 cm o menor
40-48 platos/columna



6 Columnas
Ø 2x20 cm, 2x25 cm, 2x36 cm
40-48 platos/columna



4 Columnas
Ø 28-32 cm
40-48 platos/columna



5 Columnas
Ø 25-28 cm
40-48 platos/columna

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Diámetro de plato (cm)	Color	P.V.P. Euros €
CPPAM-1832	19030309	720 x 720 x 830	Pozos ajustables	18 a 32	Negro	713,00
CPPA-1832	19011455	1100 x 730 x 800	Pozos ajustables	18 a 32	Negro	872,00



CCV-7

Carro con guías para cestas de vajilla

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



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



FCCV-7

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CCV-7	19004971	640 x 635 x 1700	7	638,00
FCCV-7	19003378	Funda de protección para CCV-7		129,00



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



BC-55



FCC-55

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo	P.V.P. Euros €
CC-55	19004703	587 x 627 x 900	Acero inoxidable	Con asa	390,00
BC-55	19004696	587 x 587 x 200	Acero inoxidable	Sin asa	250,00
FCC-55	19003380	510 x 510 x 900	Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55		106,00

Carros con guías para recipientes normalizados

- Estructura muy robusta fabricada en tubo de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm.
- Todos los modelos llevan 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Las guías están fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante

la extracción de los recipientes. Poseen un tope embutido en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de los recipientes durante el transporte.

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



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	425,00
CGB-21	19004938	GN 1/1 y GN 2/1	7	665 x 750 x 850	484,00

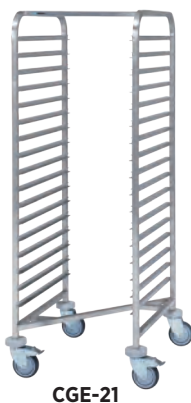


Carros altos

- 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	640,00
CGA-21	19005058	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	675,00
CGA-64	19004962	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	639,00
FCGA-11	19004376	Funda de protección para CGA-11			141,00
FCGA-21	19003379	Funda de protección para CGA-21			151,00
FCGA-64	19004382	Funda de protección para CGA-64			157,00



Carro encastrable

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



Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGE-21	19005696	GN 1/1 y GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	826,00



CBCV-20

Carros para bandejas de autoservicio con paneles incorporados

- Carros diseñados especialmente como complemento imprescindible en los self-service y los buffets.
- Permiten almacenar 20 bandejas, de **ancho 350 mm hasta 420 mm y 530 mm de largo.**
- Incorporan paneles con acabado melamínico, disponibles en 3 colores: Verde, Azul y Rojo.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm, totalmente soldada.
- Guías de varilla de acero inoxidable con una distancia de 110 mm entre ellas.
- En el lado opuesto al de introducción de las bandejas existen 4 varillas en todo lo alto del carro que actúan como tope para evitar la caída de las bandejas.
- Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Color paneles	P.V.P. Euros €
CBCV-20	19003456	1020 x 725 x 1466	Verde	1.283,00



CBC-12

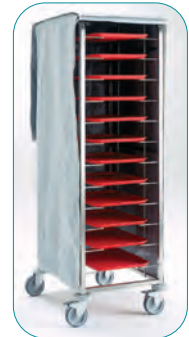
CBC-24

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.
- Existen como accesorio **paneles laterales en color verde** (a montar por el cliente). Se precisan 2 unidades para cada carro.
- Existe una funda de plástico higiénico para el CBC-12.



CBC-12 +
2 paneles PCBC



CBC-12 +
funda FCBC-12

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CBC-12	19005051	584 x 725 x 1700	12	695,00
CBC-24	19005335	1068 x 725 x 1700	24	1.017,00
PCBC	19004649	Panel para CBC-12 y CBC-24	Unidad	136,00
FCBC-12	19003375	Funda para CBC-12	-	179,00



CBIE-20

Carro con guías para bandejas isotérmicas euronorm

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CBIE-20	19004990	915 x 634 x 1705	20	988,00

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.

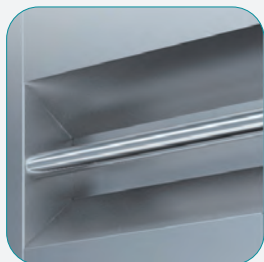
Ruedas pivotantes,
2 de ellas con freno



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



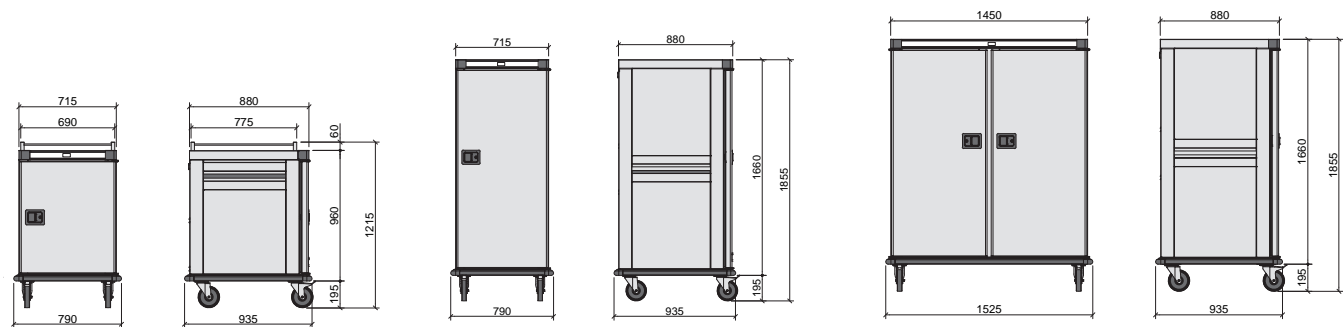
HTB-10



HTB-20



HTB-40



HTB-10

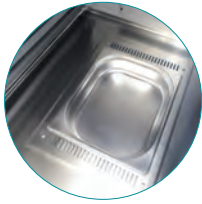
HTB-20

HTB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de 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	3.392,00
HTB-20	19030598	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	4.282,00
HTB-40	19030599	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3500	6.295,00

Carros calientes

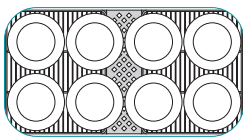
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.**
- Con capacidad para 10, 20 ó 40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



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



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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

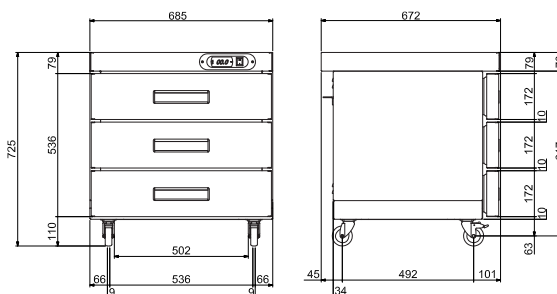
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver páginas 165-167).**



CCB-6



CCB-6-3C



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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de 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 2/1	1400	2.369,00
CCB-6-3C	19035625	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3 - GN 1/1-65	1400	2.584,00



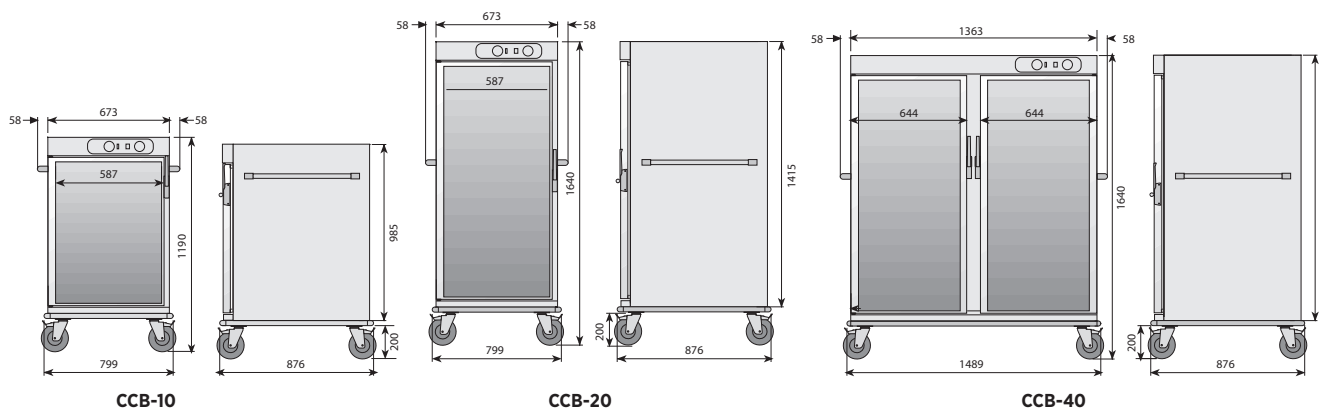
CCB-10



CCB-20



CCB-40



CCB-10

CCB-20

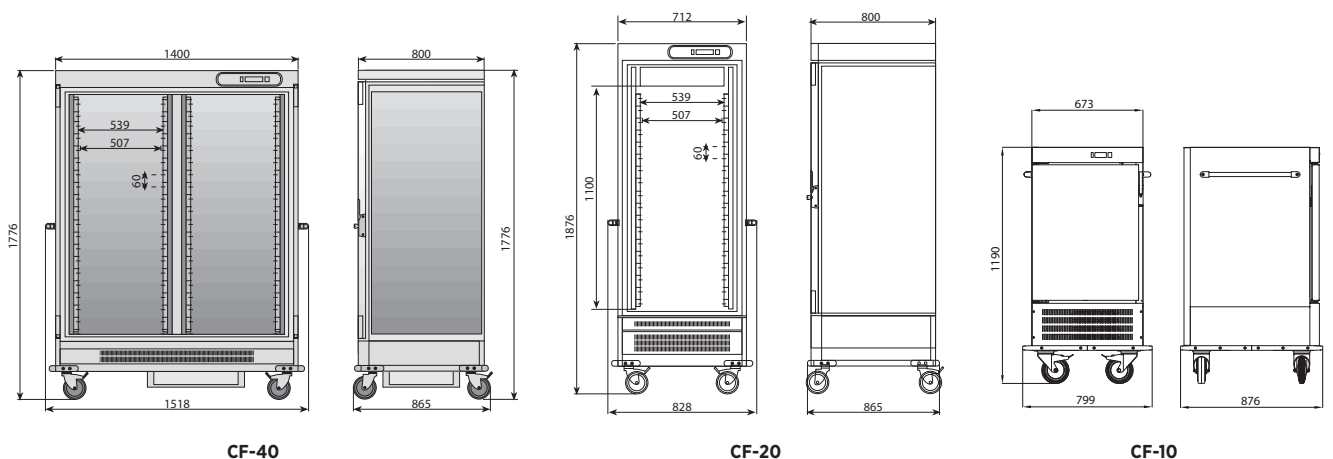
CCB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías 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	2.600,00
CCB-20	19006590	799 x 876 x 1640	1	230/1/50 Hz	20	2000	3.243,00
CCB-40	19007686	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50 Hz	40	3500	4.861,00

Nota: para modelos y precios de estantes de varilla y recipientes, ver apartado "Recipientes Gastronorm", páginas 165-169.

Carros refrigerados

- Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío.
- Ideal para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.
- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m³.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- **Dotación de estantes GN 2/1 de varilla plastificada (según modelo):**
 - **CF-20 - 5 unidades**
 - **CF-40 - 10 unidades**
- Tensión: 230V /1/ 50Hz.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación pares de guías GN 2/1	Dotación estantes varilla GN 2/1 plastificadas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CF-10	19036707	799 x 876 x 1190	7	3	3	350	2.692,00
CF-20	19007132	828 x 865 x 1876	17	5	5	350	3.406,00
CF-40	19029903	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550	4.680,00

Carros baño maría

- Existen modelos de una sola **cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1 y un modelo de 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.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicón colocada en la parte inferior de la cuba.

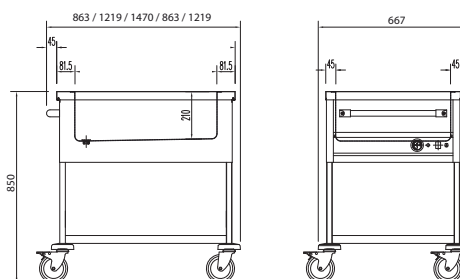
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan **panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato.**
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones 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 AISI-304 18/10.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos. (Ver páginas 165-167)**
- 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	1.732,00
CBM-311	19005581	1219 x 667 x 850	3	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz	2.035,00
CBM-411	19006001	1470 x 667 x 850	4	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz	2.575,00
CBM3-311	19003476	1219 x 667 x 850	3	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz	2.480,00

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.

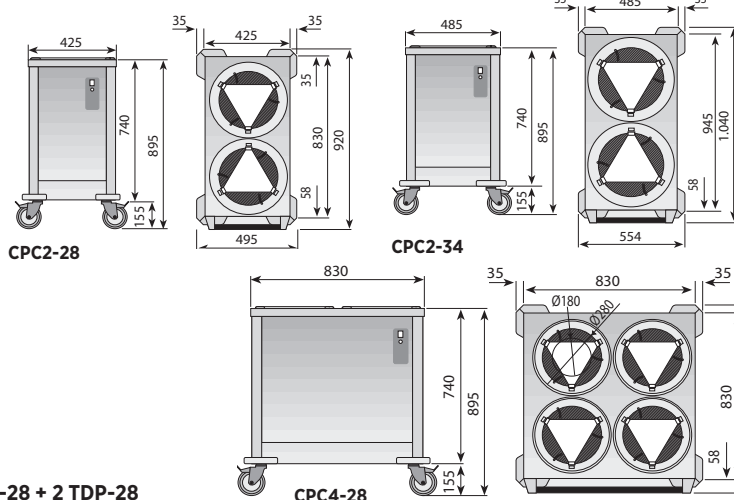
- Carros de 2 y 4 columnas. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.**
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna.**
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Provistos de cuatro ruedas insonorizadas 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



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	2.151,00
CPC2-34	19006147	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	2.197,00
CPC4-28	19006476	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	3.048,00
TDP-28	19001964				Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm		65,20
TDP-34	19001965				Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm		67,50



 edenox

recipientes gastronorm



RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

165
170

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

- El sistema de recipientes Gastronorm edenox está basado en los modelos de medidas GN 2/1 (650 x 530 mm) y GN 1/1 (530 x 325 mm). Con estas medidas como base, la gama edenox dispone de las subdivisiones necesarias para que cumpla con los requerimientos de los establecimientos gastronómicos modernos: GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.
- Dicho sistema está diseñado y fabricado bajo la norma europea EN-631.
- La aplicación de esta norma ayuda a que internacionalmente los recipientes Gastronorm se puedan utilizar en cualquier tipo de aparato que esté utilizando dichas dimensiones, (armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc.) pudiendo adaptarse a las necesidades de cada establecimiento.
- La rigidez de los bordes, así como su especial embutición, aseguran una

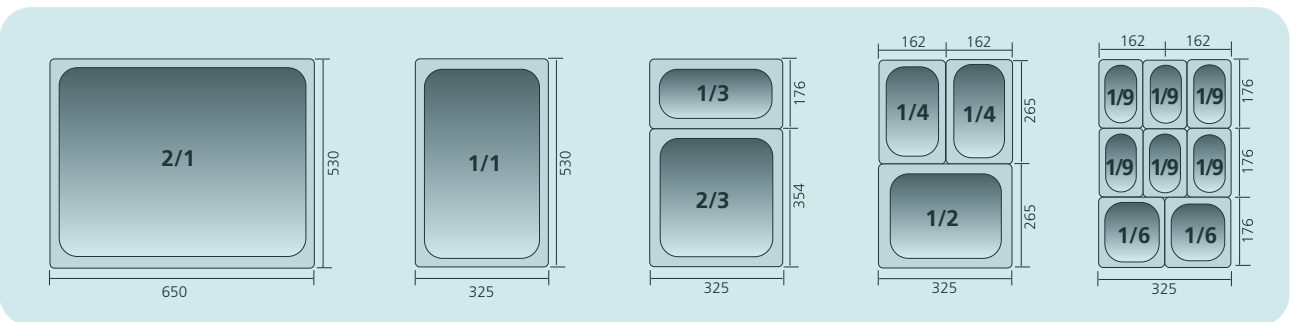
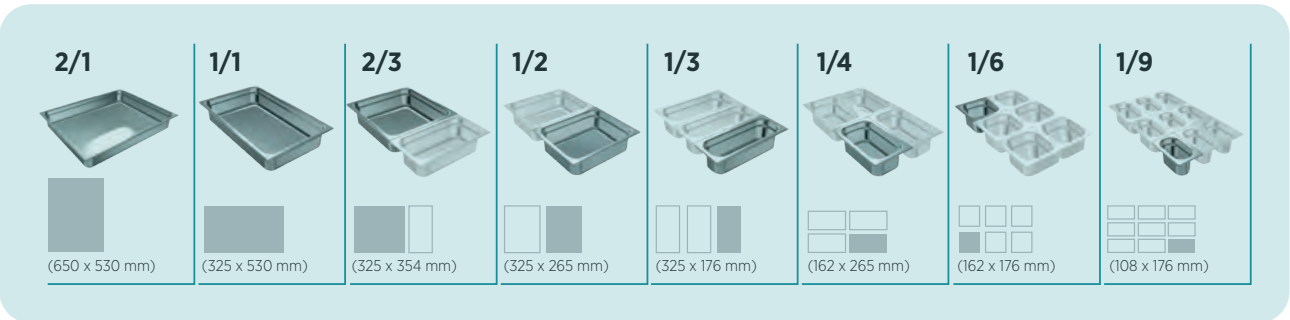
- perfecta estabilidad en cada aplicación.
- Los amplios radios de las cubetas permiten una mayor facilidad de limpieza y máxima higiene.
- Su pulido electrolítico (electropulido) hace posible una máxima uniformidad en el acabado de todos los modelos.
- Existe un modelo de tapa para cada necesidad (para cubetas lisas, con asas, para cucharón y herméticas). El estudiado diseño de la junta labial vulcanizada de silicona de la tapa hermética hace que el recipiente con comida cierre de una forma segura e higiénica, siendo su margen de temperaturas de -40 °C a +180 °C.
- Las asas retráctiles facilitan la manipulación y el poder apilar recipientes sin pérdida de espacio, garantizando su estabilidad.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Amplia gama de recipientes GN.

















Diferentes tipos de tapas para los recipientes

Medidas y subdivisiones Gastronorm









Cubetas lisas Gastronorm.

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1 	650 x 530 mm	20	6	GN 2/1-20	19000697 35,50
		40	10,5	GN 2/1-40	19000699 40,70
		65	18,5	GN 2/1-65	19000700 47,30
		100	28	GN 2/1-100	19000695 63,00
		150	42	GN 2/1-150	19000696 84,70
		200	56,5	GN 2/1-200	19000698 106,00
1/1 	325 x 530 mm	20	3	GN 1/1-20	19000665 15,90
		40	5,5	GN 1/1-40	19000666 20,60
		65	9,5	GN 1/1-65	19000667 21,70
		100	14	GN 1/1-100	19000668 26,90
		150	21	GN 1/1-150	19000669 41,00
		200	28	GN 1/1-200	19000670 51,00
2/3 	325 x 354 mm	20	1,7	GN 2/3-20	19000703 20,30
		40	3,2	GN 2/3-40	19000705 20,90
		65	5,5	GN 2/3-65	19000706 22,60
		100	8,7	GN 2/3-100	19000701 27,70
		150	13	GN 2/3-150	19000702 35,20
		200	18	GN 2/3-200	19000704 41,60
1/2 	325 x 265 mm	20	1,2	GN 1/2-20	19000672 13,80
		40	2,2	GN 1/2-40	19000673 14,10
		65	3,7	GN 1/2-65	19000674 17,00
		100	6,5	GN 1/2-100	19000675 19,40
		150	9,5	GN 1/2-150	19000676 27,70
		200	12,5	GN 1/2-200	19000677 37,00
1/3 	325 x 176 mm	20	0,8	GN 1/3-20	19000678 12,70
		40	1,5	GN 1/3-40	19000679 13,30
		65	2,5	GN 1/3-65	19000680 14,10
		100	3,7	GN 1/3-100	19000681 18,00
		150	5,7	GN 1/3-150	19000682 23,10
		200	7,7	GN 1/3-200	19000683 28,30
1/4 	162 x 265 mm	20	0,6	GN 1/4-20	19000686 12,70
		65	1,6	GN 1/4-65	19000688 13,30
		100	2,8	GN 1/4-100	19000684 17,50
		150	4,2	GN 1/4-150	19000685 21,20
		200	5,8	GN 1/4-200	19000687 28,30
	1/6 	162 x 176 mm	65	1	GN 1/6-65
		100	1,8	GN 1/6-100	19000689 13,60
		150	2,4	GN 1/6-150	19000690 17,10
		200	2,6	GN 1/6-200	19000691 28,30
1/9 	108 x 176 mm	65	0,5	GN 1/9-65	19000694 14,40
		100	0,9	GN 1/9-100	19000693 15,20



Cubetas perforadas

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	
2/1	650 x 530 mm	40	GNO 2/1-40	19000758	63,70
		65	GNO 2/1-65	19000759	80,60
		100	GNO 2/1-100	19000755	123,00
		150	GNO 2/1-150	19000756	176,00
		200	GNO 2/1-200	19000757	215,00
1/1	325 x 530 mm	40	GNO 1/1-40	19000748	39,10
		65	GNO 1/1-65	19000749	42,50
		100	GNO 1/1-100	19000745	53,20
		150	GNO 1/1-150	19000746	69,20
2/3	325 x 354 mm	40	GNO 2/3-40	19000763	32,40
		65	GNO 2/3-65	19000764	36,80
		100	GNO 2/3-100	19000760	40,80
		150	GNO 2/3-150	19000761	59,00
		200	GNO 2/3-200	19000762	66,80
1/2	325 x 265 mm	40	GNO 1/2-40	19000753	29,50
		65	GNO 1/2-65	19000754	28,10
		100	GNO 1/2-100	19000750	42,90
		150	GNO 1/2-150	19000751	49,10
	200	GNO 1/2-200	19000752	63,60	

Tapas normales

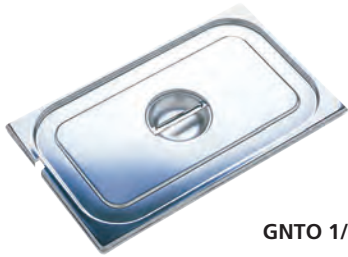


Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	19001931	19,40
2/3	GNT 2/3	19001937	18,70
1/2	GNT 1/2	19001932	13,10
1/3	GNT 1/3	19001933	11,30
1/4	GNT 1/4	19001934	10,50
1/6	GNT 1/6	19001935	9,00
1/9	GNT 1/9	19001936	8,10

Tapas con orificios para asas



Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTA 1/1	19001938	22,60
2/3	GNTA 2/3	19001943	19,80
1/2	GNTA 1/2	19001939	15,90
1/3	GNTA 1/3	19001940	14,20
1/4	GNTA 1/4	19001941	12,20
1/6	GNTA 1/6	19001942	11,30



GNTO 1/1

Tapas con orificio para cazo

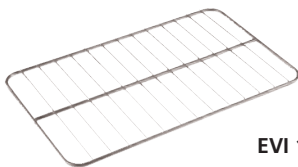
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTO 1/1	19001944	25,60
2/3	GNTO 2/3	19001949	26,60
1/2	GNTO 1/2	19001945	24,10
1/3	GNTO 1/3	19001946	16,60
1/4	GNTO 1/4	19001947	15,70
1/6	GNTO 1/6	19001948	14,10



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

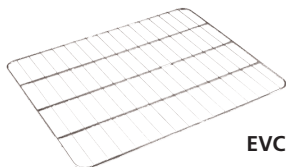
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	19001926	67,00
2/3	GNTH 2/3	19001930	54,40
1/2	GNTH 1/2	19001927	45,80
1/3	GNTH 1/3	19001928	43,60
1/4	GNTH 1/4	19001929	43,20



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

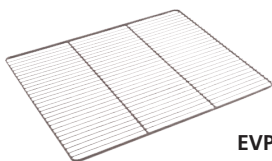
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	19001000	40,30
1/1	EVI 1/1	19000999	20,00
60 x 40 cm	EVI 64	19001001	27,90



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVC 2/1	19000997	23,40
1/1	EVC 1/1	19000996	16,10
60 x 40 cm	EVC 64	19000998	22,90



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVP 2/1	19001003	18,60
1/1	EVP 1/1	19001002	11,90

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	68,10
	40	GNQ 1/1-40	19000708	66,20
	65	GNQ 1/1-65	19000710	90,30



GNF 1/1



Ancho del perfil 17 mm

GND 1/1



GH 4



GNC-14



CLP-12



RC-1/1

Fondos perforados

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNF 1/1	19001706	42,70
1/2	GNF 1/2	19001707	28,60
1/3	GNF 1/3	19001127	27,90

Perfiles divisorios

Largo perfil (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	19001533	18,00
325	GND 1/1	19001532	15,20

Cubetas de helados

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
265 x 160 x 150	4	GH 4	19000718	22,00
360 x 165 x 120	5	GH 5	19000719	19,60
360 x 165 x 150	7	GH 7	19000720	25,00
360 x 165 x 180	9	GH 9	19000721	27,40
210 x 200 x 200	7	GHC 4	19000722	33,60
360 x 165	Tapa	GHT	19000723	8,80

Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	19000555	32,30

Lavaporcionador

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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Med.orificio encastre (mm)	P.V.P. Euros €
CLP-12	19003021	110 x 270 x 145	100 x 260	60,00

Recipiente recoge-cubiertos de polipropileno

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

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
RC-1/1	19001660	530 x 325 x 100	14,30

Contenedores isotérmicos

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



C-30

Contenedor C-30

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

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-30	19000562	8	420 x 620 x 405	447,00



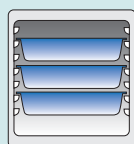
C-40

Contenedor C-40

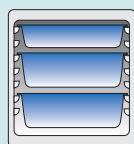
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-40	19000563	10	475 x 670 x 445	557,00

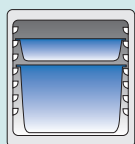
Algunas combinaciones del modelo C-40



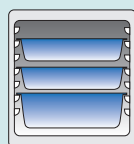
3 x GN 1/1-65



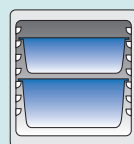
1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100



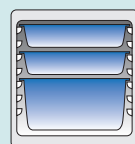
1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-200



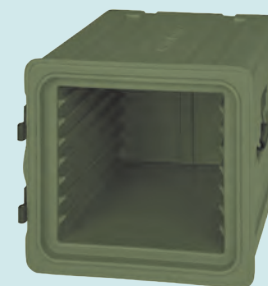
2 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100



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



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



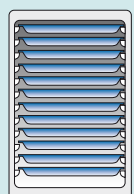
C-60

Contenedor C-60

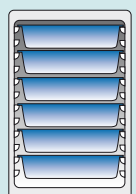
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: 12 pares de guías GN 1/1 o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.
- Capacidad entre 56 y 63 litros

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-60	19000564	13	440 x 680 x 630	637,00

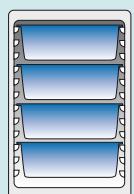
Algunas combinaciones del modelo C-60



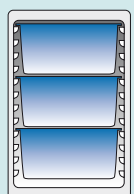
12 x GN 1/1-20



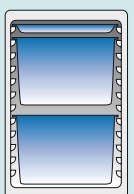
6 x GN 1/1-65



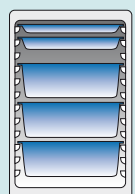
4 x GN 1/1-100



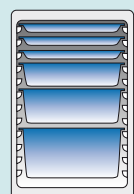
3 x GN 1/1-150



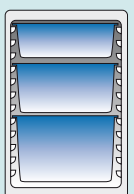
1 x GN 1/1-20
2 x GN 1/1-200



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 DE VAJILLA

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

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





lavavasos lavavajillas



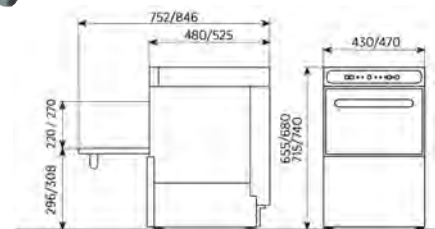
Lavavasos y Lavavajillas



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 dobles y giratorios.



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	1.275,00

AV-2100

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



AV-2100

Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AV-2100	19042754	1500	3,1	270	Sí	470 x 525 x 715	1.414,00

AV-2100-B

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

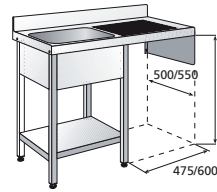


AV-2100-B

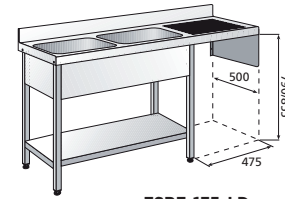
Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AV-2100-B	19042755	1500	3,2	270	Sí	470 x 525 x 715	1.574,00

Fregaderos para lavavasos

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



FSBE-105-LD



FSBE-135-LD

Medidas fregaderos (mm)	Nº de cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 500	1	Derecha	FSBE-105-LD	19012746	470,00
	1	Izquierda	FSBE-105-LI	19012747	470,00
1200 x 550	1	Derecha	FSBE-1255-LD	19012749	662,00
	1	Izquierda	FSBE-1255-LI	19012751	662,00
1350 x 500	2	Derecha	FSBE-135-LD	19014320	638,00
	2	Izquierda	FSBE-135-LI	19014321	638,00



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

Peanas suplementarias

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

PL-43:

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

PL-47-L:

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



PL-43 - PL-47-L



AV-1200 + PL-43



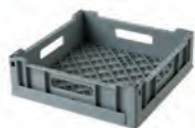
PL-47-L



Aplicación de PL-47-L

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	222,00
PL-47-L	19014796	AV-1200 y AV-2100	440 mm	470 x 520 x 131	118,00
PL-47	19003462	AV-2100 y AV-2100-B	720 mm	470 x 450 x 400	235,00

Accesorios



CLV-35
CLV-40



SP-35



CUE-13



SP-40

Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CLV-35	19013867	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110	19,10
CLV-40	19013868	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140	21,00
SP-35	19017111	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos	21,00
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	23,50



lavavajillas de apertura frontal



Lavavajillas de apertura frontal



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

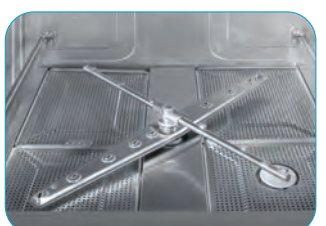
Analogic Series



- 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

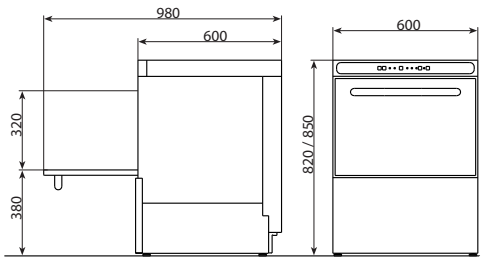


Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable



Nueva asa, perfectamente integrada en la puerta

- 120"
- 2 a 2.5l
- 900/1500
- 120°



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 205-206).



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	2.044,00

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 205-206).



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	2.219,00

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 205-206).



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	2.484,00

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 205-206).



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	2.705,00

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.

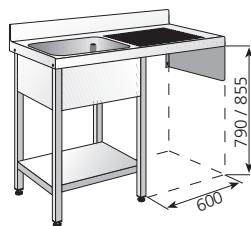


PL-60

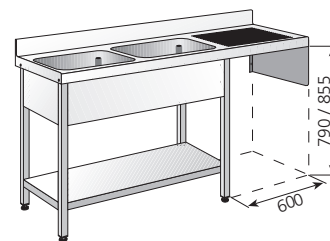
Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta (mm)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
PL-60	19017114	AFG-540 y AFG-720	780 mm	600 x 540 x 400	282,00

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 28-29.



FSBE-126-LD



FSBE-186-LD

Medidas fregaderos (mm)	Nº de cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1200 x 600	1	Derecha	FSBE-126-LD	19012752	535,00
	1	Izquierda	FSBE-126-LI	19012753	535,00
1200 x 700	1	Derecha	FSBE-127-LD	19012754	582,00
	1	Izquierda	FSBE-127-LI	19012755	582,00
1800 x 600	2	Derecha	FSBE-186-LD	19014336	1.146,00
	2	Izquierda	FSBE-186-LI	19014337	1.146,00
1800 x 700	2	Derecha	FSBE-187-LD	19014344	1.243,00
	2	Izquierda	FSBE-187-LI	19014345	1.243,00



FSBE-126-LI + AFG-540



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CT-10-R



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

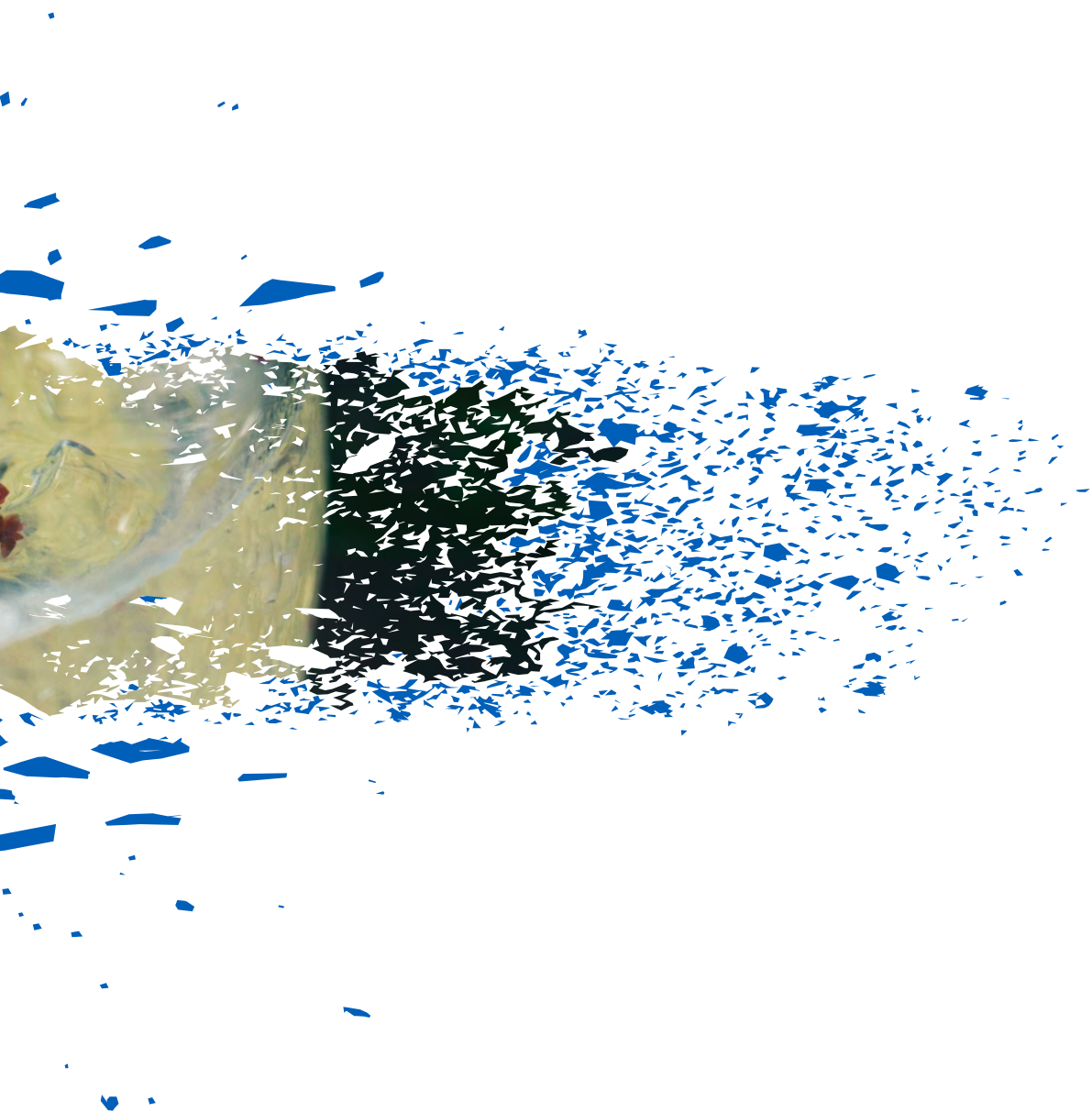


CUE-13

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CPE-18	19004498	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110	28,10
CTE-11	19004496	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	28,10
CBE-7	19004497	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	38,80
CT-10 R	19036306	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110	38,40
CUE-13	19004313	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130	3,00



lavavajillas de capota



A

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.



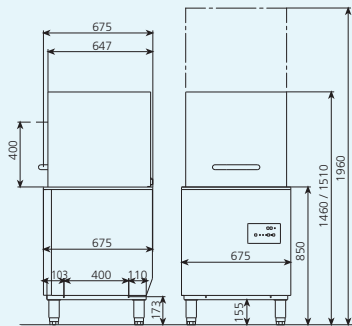
Incorporan dosificador automático de abrillantador.



Estructura construida totalmente en acero inoxidable.



Incluye termostato de seguridad y válvula anti retorno.



Dimensiones Modelos Analogic

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



ACG-800

- Programador electromecánico
- 3 ciclos de lavado:
- Normal: 90" / Intenso: 180".
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 205-206).



Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
ACG-800	19077008	800	420	11,1	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440	3.776,00

ACG-1200

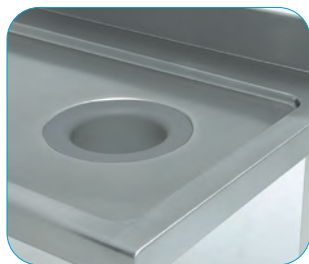
- Programador electromecánico
- 4 ciclos de lavado:
- Corto: 55" / Normal: 75" / Intenso: 120".
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- 2 bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 12 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 205-206).



Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
ACG-1200	19077130	1200	420	17,7	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440	4.355,00

Mesas para lavavajillas de capota

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



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



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



MLS-76



MLS-126



MLP-77-D



MLP-77-I



MLP-127-I



MPC-77-I



MPC-127-D

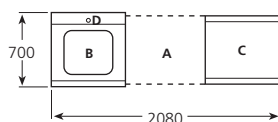


MPCO-127-I

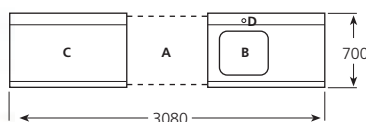


MPCO-157-D

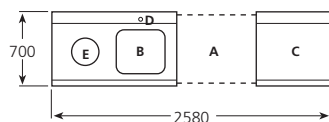
Modelo	Referencia	Tipo	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MLS-76	19003463	sin peto	Derecha/Izquierda	700 x 600 x 850	402,00
MLS-126	19013989	sin peto	Derecha/Izquierda	1200 x 600 x 850	538,00
MLP-77-D	19003464	con peto	Derecha	700 x 700 x 850	510,00
MLP-77-I	19003465	con peto	Izquierda	700 x 700 x 850	510,00
MLP-127-D	19010483	con peto	Derecha	1200 x 700 x 850	704,00
MLP-127-I	19003466	con peto	Izquierda	1200 x 700 x 850	704,00
MPC-77-D	19003467	Fregadero	Derecha	700 x 700 x 850	1.008,00
MPC-77-I	19013990	Fregadero	Izquierda	700 x 700 x 850	1.008,00
MPC-127-D	19003468	Fregadero	Derecha	1200 x 700 x 850	1.172,00
MPC-127-I	19003469	Fregadero	Izquierda	1200 x 700 x 850	1.172,00
MPCO-127-D	19010082	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1200 x 700 x 850	1.351,00
MPCO-127-I	19003470	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1200 x 700 x 850	1.351,00
MPCO-157-D	19003471	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1500 x 700 x 850	1.474,00
MPCO-157-I	19003472	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1500 x 700 x 850	1.474,00



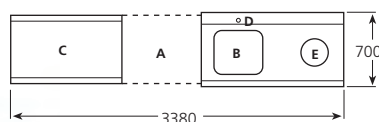
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	19077008	3.776,00
Mesa entrada (B)	MPC-77-I	19013990	1.008,00
Mesa salida (C)	MLS-76	19003463	402,00
Grifo-ducha (D)	GD2 E	19002818	246,00



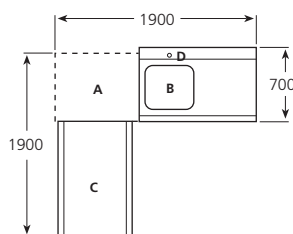
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	19077008	3.776,00
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	19003468	1.172,00
Mesa salida (C)	MLP-127-I	19003466	704,00
Grifo-ducha (D)	GD2 E	19002818	246,00



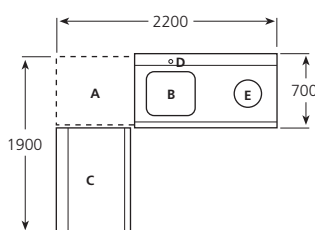
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	19077008	3.776,00
Mesa entrada (B)	MPCO-127-I	19003470	1.351,00
Mesa salida (C)	MLP-77-D	19003464	510,00
Grifo-ducha (D)	GD2 E	19002818	246,00
Cubo inox (E)	CUV-105	19004982	344,00



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	19077008	3.776,00
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	19003471	1.474,00
Mesa salida (C)	MLS-126	19013989	538,00
Grifo-ducha (D)	GD2 E	19002818	246,00
Cubo inox (E)	CUV-105	19004982	344,00



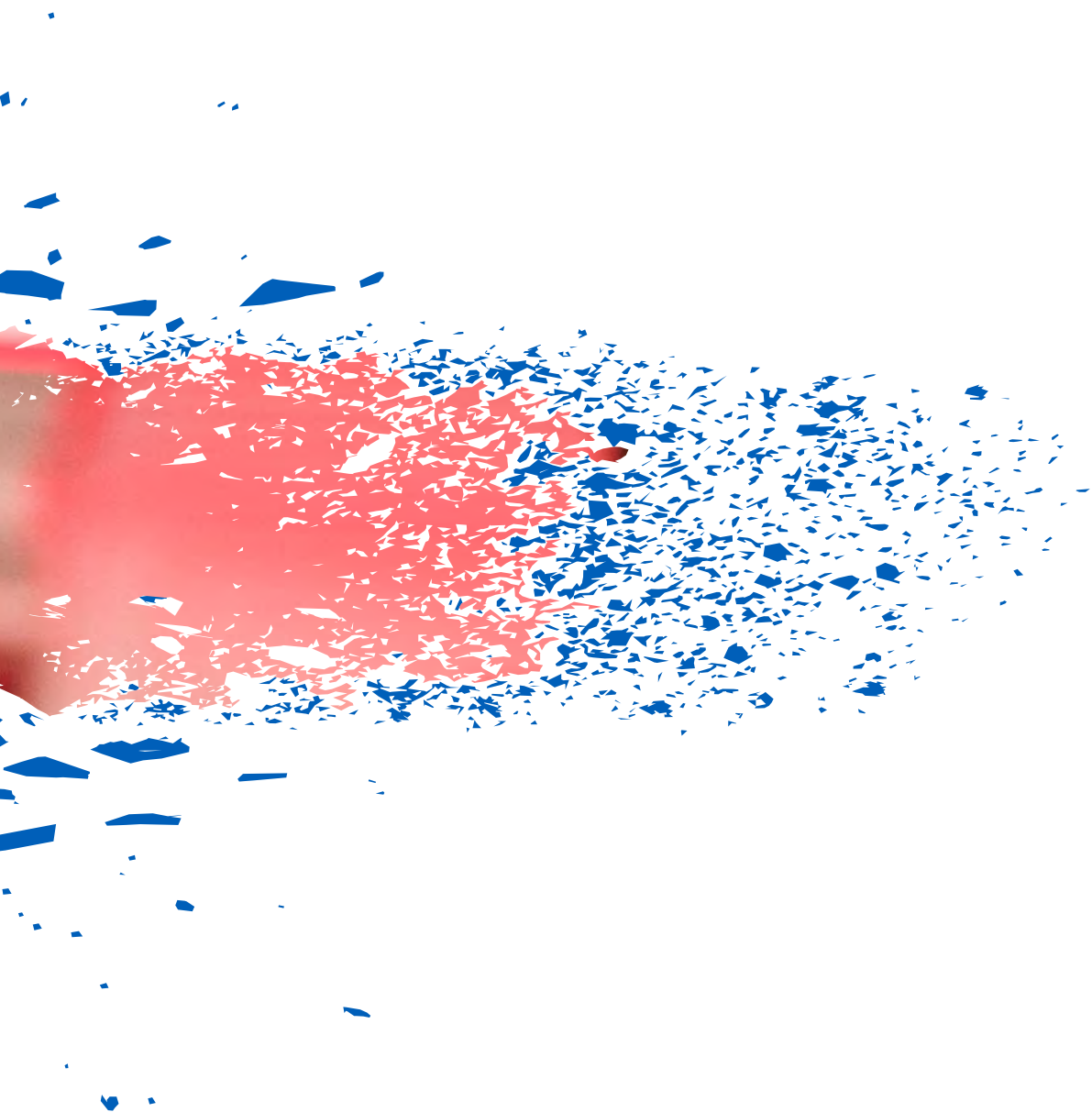
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	19077008	3.776,00
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	19003468	1.172,00
Mesa salida (C)	MLS-126	19013989	538,00
Grifo-ducha (D)	GD2 E	19002818	246,00



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	ACG-800	19077008	3.776,00
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	19003471	1.474,00
Mesa salida (C)	MLP-127-I	19003466	704,00
Grifo-ducha (D)	GD2 E	19002818	246,00
Cubo inox (E)	CUV-105	19004982	344,00

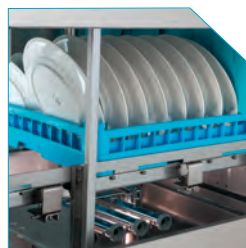
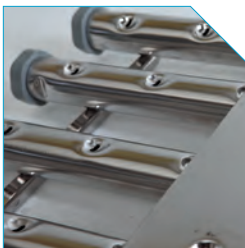


lavavajillas de arrastre



Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Gama de lavavajillas, con túnel y sin túnel de secado, que permiten lavar todo tipo de vajilla con cestas universales de 500 x 500 mm, hasta una producción de 160 cestas/hora. Modelos tanto de entrada por la derecha como por la izquierda.
- La estructura es compacta y robusta y está construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 así como todos sus principales componentes interiores.
- La nueva evolución de esta gama de lavavajillas de arrastre se ha realizado con el objetivo de ofrecer una máquina robusta y fiable, con mayor capacidad de producción y con unos inmejorables datos de eficiencia energética (en términos de consumo de agua y electricidad). Mayor producción y menor consumo a un precio competitivo. La mejor relación calidad-precio.
- Puerta de doble pared compensada, fácilmente elevable, permitiendo el acceso fácil al interior e incorporando micros electromagnéticos actuados al cierre de las puertas.
- Panel de mandos y cuadro de control situado en la parte superior de la máquina, que da acceso a todos los mecanismos retirando una simple tapa, facilitando enormemente su mantenimiento y reparación sin necesidad de mover la máquina.
- Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua, deteniendo el funcionamiento si no existen cestas en el interior. Y también desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado de 10 minutos.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 °C). Todos los mecanismos son simples y fiables con fácil acceso para limpieza y reparabilidad.
- Control electrónico de temperaturas configurable para el lavado de 50 ± 65 °C, y aclarado de 70 ± 85 °C. Se aseguramiento la temperatura del aclarado en 85 °C.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Incluye termostato de seguridad.
- Cuba de lavado inclinada con cantos redondeados y doble sistema de filtros, mediante sistema de bandejas perforadas en la parte superior y filtro en el rebosadero. Las bandejas tipo filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Lavavajillas homologados según normas CE.
- Importante: el agua de red no debe tener una dureza superior a 10 HF/6 HD, sino deberá conectarse a un sistema de agua descalcificada. Regulador de presión para control de caudal.
- Modelos que incluyen en un único módulo el sistema de lavado y aclarado con cortinillas dobles que separan las zonas.
- Asimismo, incorpora sistema antisalpicaduras a la entrada de la máquina y cortinillas dobles a la salida de la máquina.
- Posibilidad de instalar un módulo opcional de condensador de vahos y recuperador de energía.
- Elementos para el aclarado superior e inferior en acero inoxidable AISI-304 18/10, que se activan al paso de la cesta mediante un 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 205-206)). 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 prog.	2º prog.	3º prog.				
LA-120-D	19056137	80	100	120	Derecha	28,55	1180 x 790 x 1550	11.270,00
LA-120-I	19056136	80	100	120	Izquierda	28,55	1180 x 790 x 1550	11.270,00

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	475,00
CDT-600	19046516	Túnel de secado	9,55	600 x 790 x 1930	3.070,00
CRS-600	19048639	Recuperador de energía	0,75	600 x 790 x 1930	3.595,00



lavautensilios



Lavautensilios



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

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



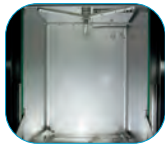
El sistema de aclarado se compone de brazos con inyectores, superiores e inferiores, desmontables para su limpieza, fabricados en acero inoxidable.

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.



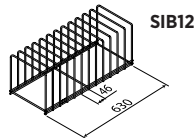
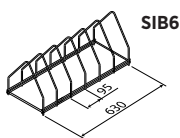
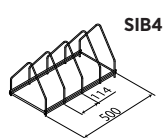
Lavautensilios LU-65-65

- 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 E	19048273	20/10/6	650	7,3	400 V-3N-50 Hz	706 x 920 x 2090	6.679,00
LU-65-65	19013986	20/10/6	650	11,3	400 V-3N-50 Hz	835 x 1020 x 2170	11.536,00

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	261,00
SIB6	19013992	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	288,00
SIB12	19013993	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	313,00
SIBP2	19013994	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	309,00
SCP	19013995	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	59,20

Lavautensilios LU-55-80

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



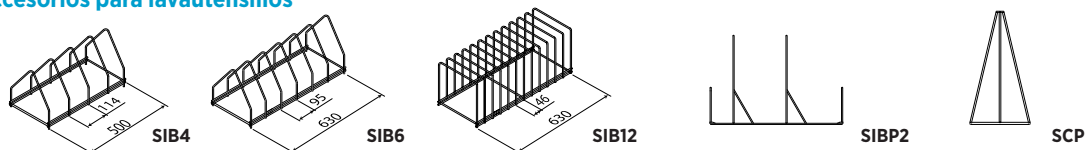
Lavautensilios LU-125-80

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



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LU-55-80	19013984	20/10/6	800	7,5	400 V-3N-50 Hz	740 x 875 x 2385	9.252,00
LU-125-80	19013985	20/10/6	800	14	400 V-3N-50 Hz	1435 x 990 x 2385	18.426,00

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	261,00
SIB6	19013992	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	288,00
SIB12	19013993	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	313,00
SIBP2	19013994	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	309,00
SCP	19013995	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	59,20



grifería cestas



Grifería industrial

En esta página y en la siguiente se incluyen los modelos de grifería industrial más utilizados en las instalaciones de lavado de vajilla.

Podrá encontrar todos los modelos disponibles ver páginas 35-42.



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GD1 E	19003417	Grifo ducha de 1 agua	225,00
GD1C E	19018373	Grifo ducha de 1 agua con caño	280,00
GD2 E	19002818	Grifo ducha de 2 aguas	246,00
GD2C E	19010881	Grifo ducha de 2 aguas con caño	298,00
GDM2 E	19003416	Grifo ducha monomando 2 aguas	340,00
GDM2C E	19018374	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño	371,00
GDM2CB E	19018375	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando	414,00



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-PL-25 E	19011242	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm	127,00
GM-PL-30 E	19013872	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm.	133,00
GML-30 E	19033603	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral	184,00
GM2D E	19013873	Grifo monomando de 2 aguas de superficie	268,00
GMP-30 E	19033611	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga	199,00
GB-30 E	19013587	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm	90,20
GM2DEX E	19033604	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	224,00
GDHM2	19010667	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.	222,00



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	106,00
DES-12	19013987	12	1,5	Ø 190 x 500	124,00



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	278,00
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	344,00
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	366,00

Cestas para lavavasos y lavavajillas

Cestas para lavavajillas

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



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

Modelo	Referencia	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CLV-35	19013867	Gris	350 x 350 x 110	19,10
CLV-40	19013868	Gris	400 x 400 x 140	21,00
SP-35	19017111	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos	21,00
SP-40	19017112	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos	23,50



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	28,10
CTE-11	19004496	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	28,10
CBE-7	19004497	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	38,80
CT-10 R	19036306	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110	38,40
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.

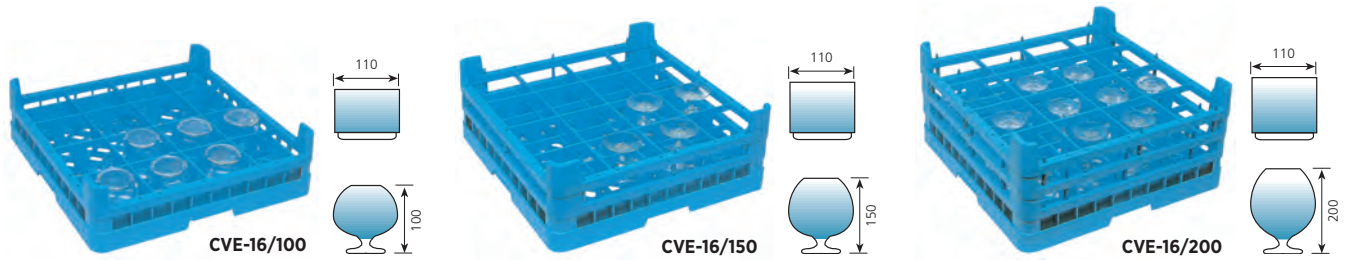


Cesta base

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 154.



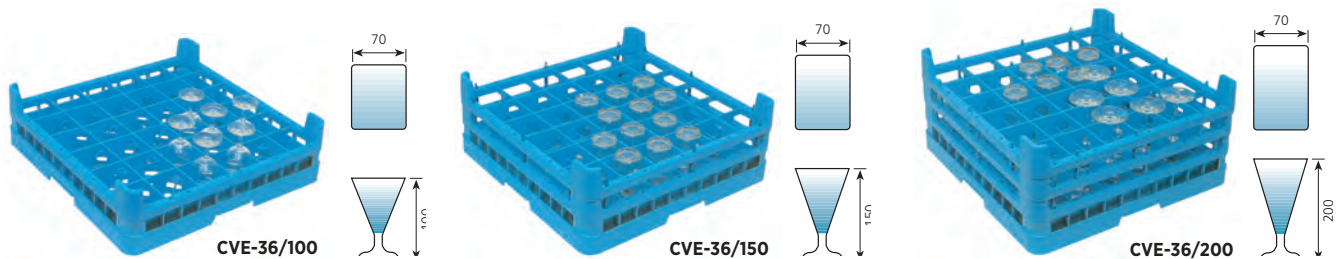
Cestas para 16 vasos o copas (500 x 500 mm)

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	43,50
CVE-16/150	19004328	16 Vasos o Copas	110	150	Azul	500 x 500 x 190	53,50
CVE-16/200	19004339	16 Vasos o Copas	110	200	Azul	500 x 500 x 240	58,90



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	43,50
CVE-25/150	19004333	25 Vasos o Copas	85	150	Azul	500 x 500 x 190	49,20
CVE-25/200	19004338	25 Vasos o Copas	85	200	Azul	500 x 500 x 240	56,70



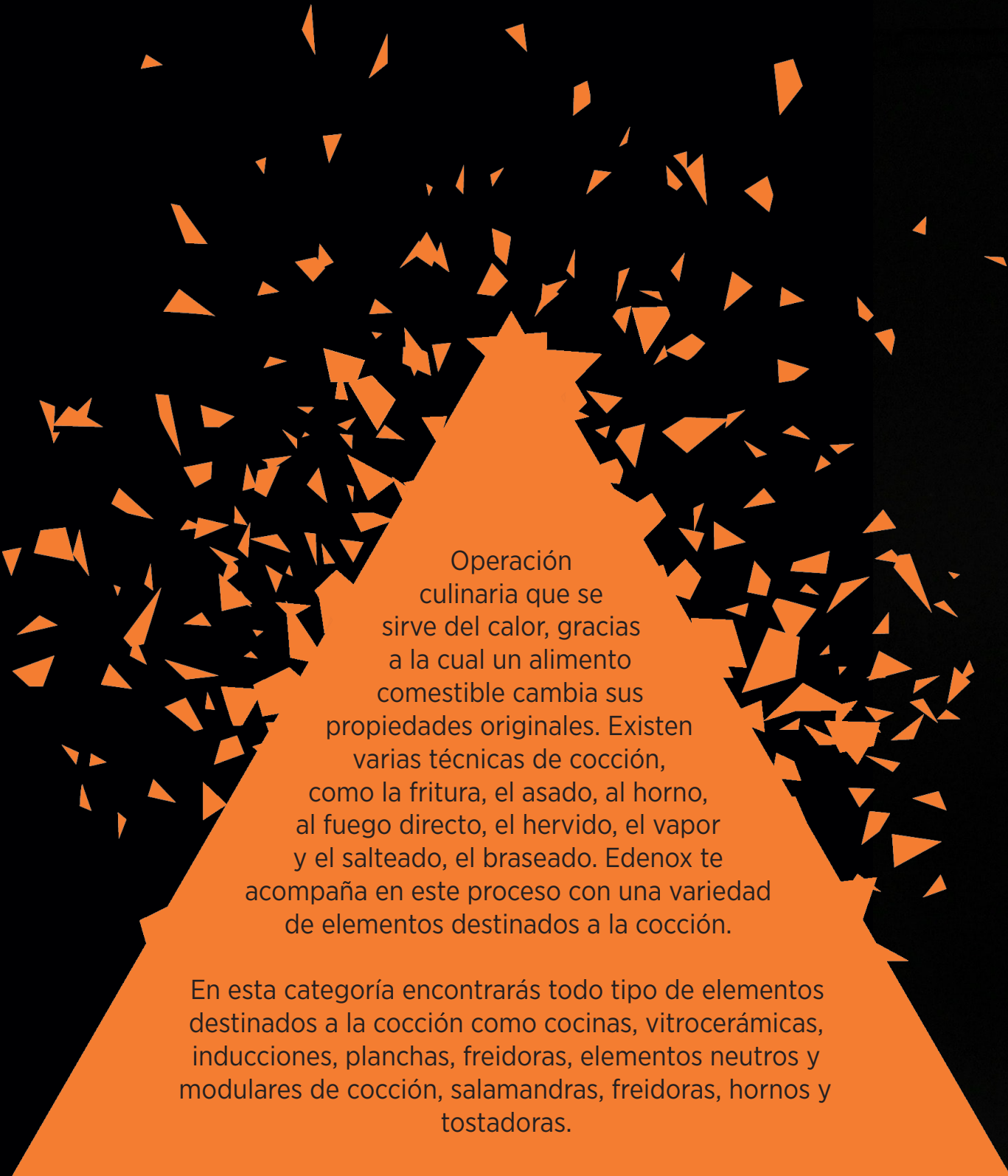
Cestas para 36 vasos o copas (500 x 500 mm)

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	44,40
CVE-36/150	19004332	36 Vasos o Copas	70	150	Azul	500 x 500 x 190	53,50
CVE-36/200	19004340	36 Vasos o Copas	70	200	Azul	500 x 500 x 240	59,60

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	10,50
SCE-25	19004321	Suplemento superior 5 x 5	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	11,40
SCE-36	19004309	Suplemento superior 6 x 6	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	13,60
ESE-12	19004310	Enganche superior	Se precisan 12 por cada suplemento	-	-	0,50

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	213
SNACK 650 ENCASTRABLE	220
Snack 550	222

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



Mesas - soporte para elementos snack estándar

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



Freidoras eléctricas

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



Cocedor de pasta eléctrico

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



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES



Planchas fry-tops eléctricas y a gas

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



Cocinas vitrocerámicas

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



Cocinas eléctricas

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



Cocinas a gas

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



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



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



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



SCG-40 E



SCG-60 E

Cocinas a gas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho provistos de robustas parrillas esmaltadas, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 o 4 quemadores de alta potencia de 4,1 kW, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 275 mm.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SCG-40 E	19004900	400 x 650 x 440	2	6 (5160)	869,00
SCG-60 E	19005071	600 x 650 x 440	4	12 (10320)	1.280,00

Cocinas a gas con horno

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

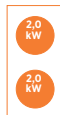
Características de los hornos:

- Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.
- Horno a gas** en acero inoxidable con quemador tubular de 5.000 kcal/h, con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 °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.

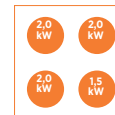


SCGH-60 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia cocina kW (Kcal)	Potencia horno kW (Kcal)	Horno tipo	P.V.P. Euros €
SCGHG-60 E	19005553	600 x 650 x 1000	4	17,20 (14790)	5,2 (4470)	Gas	2.242,00
SCGHE-60 E	19005589	600 x 650 x 1000	4	18 (15480)	3+3 (5160)	Eléctrico	2.310,00



SCE-40 E

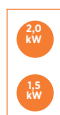


SCE-60 E

Cocinas eléctricas

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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Placas	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCE-40 E	19004847	400 x 650 x 440	2	4,0	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	716,00
SCE-60 E	19004998	600 x 650 x 440	4	7,5	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	1.288,00



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)	Zonas cocción	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	1.468,00
SCV-60 E	19004945	600 x 650 x 440	4	7	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	2.095,00



SPLE-40 E



SPRE-40 E



SPLE-60 E

Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.
- Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 °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)	1.119,00
SPCG-40 E	19005381	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)	1.547,00
SPRG-40 E	19005383	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	1.208,00
SPLG-60 E	19005777	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)	1.554,00
SPCG-60 E	19005775	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)	2.223,00
SPRG-60 E	19005778	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)	1.850,00

Planchas eléctricas

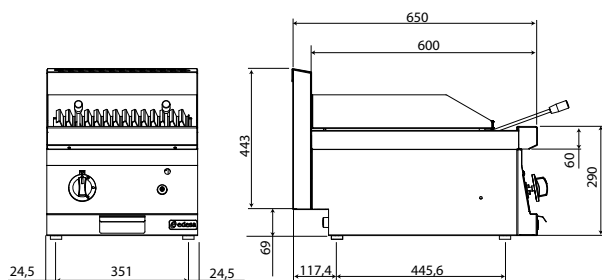
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SPLE-40 E	19005362	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8	1.249,00
SPCE-40 E	19005361	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8	1.422,00
SPRE-40 E	19005363	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8	1.356,00
SPLE-60 E	19005938	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4	1.567,00
SPCE-60 E	19005936	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4	2.095,00
SPRE-60 E	19005939	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4	1.738,00



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	450 x 650 x 440	6980 (6000)	1.347,00



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)	1.361,00
SFG-60 E	19005096	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)	2.208,00



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.

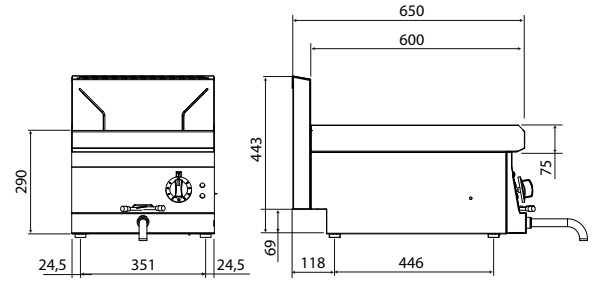
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº cubas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SFE-40 E	19005561	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz	1.133,00
SFE-60 E	19005572	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400/3N - 50/60 Hz	2.028,00



SBME-40 E

Baño María eléctrico GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con cuba embutida y esquinas redondeadas.
- Capacidad para una cubeta de GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de 30 a 90 °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.



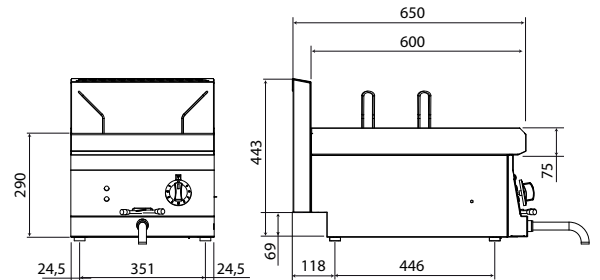
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SBME-40 E	19004864	400 x 650 x 440	15	1,0	840,00



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.



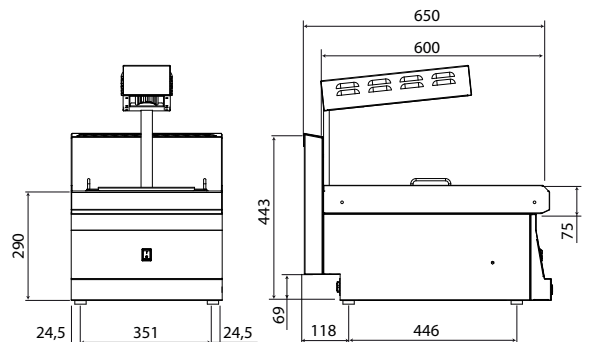
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCPE-40 E	19004865	400 x 650 x 440	15	6	1.558,00



SCFE-40 E

Conservador de fritos

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



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCFE-40 E	19004852	400 x 650 x 440	GN 1/1	1	1.020,00



SN-60 E

Elementos neutros

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

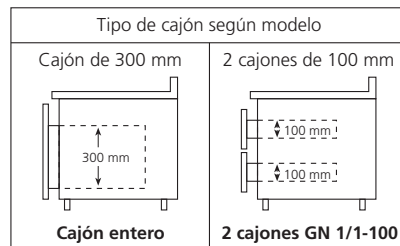
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SN-40 E	19004761	400 x 650 x 440	415,00
SN-60 E	19004817	600 x 650 x 440	581,00



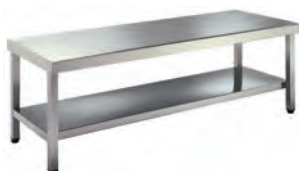
MPGB-225

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 cajoneras	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135 HC	19059844	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	2.087,00
MPGB-180 HC	19059846	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584	2.512,00
MPGB-225 HC	19059847	4 -	E	1919	230	0,349	2242 x 700 x 584	3.115,00
MPGB-135 HC 3C	19059845	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	2.425,00
MPGB-180 HC 5C	19060774	1 - 3	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 720	3.070,00
MPGB-225 HC 7C	19059848	1 - 6	E	1919	230	0,349	2242 x 700 x 584	3.668,00



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	498,00
MCB-106	19005049	1000 x 600 x 600	535,00
MCB-126	19005122	1200 x 600 x 600	581,00
MCB-146	19005256	1400 x 600 x 600	618,00
MCB-166	19005431	1600 x 600 x 600	669,00



MB6-05



MB6-10



Muebles bajos y accesorios

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

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
SMB-40 E	19072475	Mueble bajo sin puerta	400 x 650 x 560	257,00
SMB-60 E	19072476	Mueble bajo sin puerta	600 x 650 x 560	333,00
SMBP-40 E	19004582	Conjunto puerta para SMB-40 E	400 x 560	116,00
SMBP-60 E	19004431	Conjunto puerta para SMB-60 E	(x2) 300 x 560	206,00



- 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.

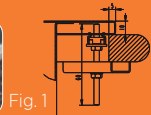
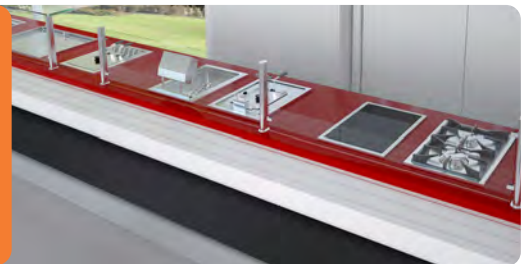


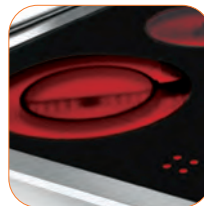
Fig. 1
Sobre la superficie



Cocina a gas de 2 fuegos. Con **parrillas de fundición** muy robustas y embutición para evitar el **desbordamiento** de líquidos en el sobre de acero inoxidable. Quemadores de **3,3 y 7,2 kW** de potencia y **encendido con llama piloto** y grifo de seguridad.



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.



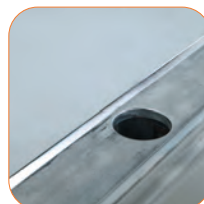
Conservador de fritos **eléctrico**. Calentamiento mediante resistencia superior de cerámica e inferior de acero inoxidable. Con **cubeta GN 1/1 de 200 mm** de profundidad y fondo perforado extraíble para escurrir el aceite.



Inducción encastrable (página 246). 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 cuba**. 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.



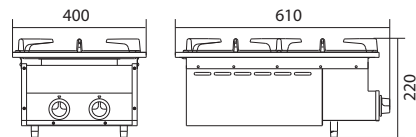
Baño María eléctrico de 1 cuba embutida con capacidad para cubetas **GN 1/1** hasta **165 mm** de profundidad. Temperatura regulable de **0° a 90 °C**.



7,8 kW
4,0 kW

Cocina a gas

- Cocina a gas de 400 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 y elevada potencia: 1 de 3.440 Kcal/h (4 kW) y 1 de 6.708 Kcal/h (7,8 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-40

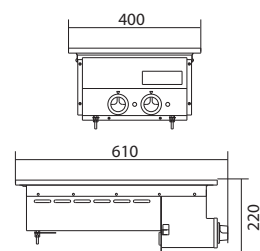
Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	P.V.P. Euros €
ECG-40	19002781	2	400 x 610 x 220	360 x 585	11,8 (10148)	1.208,00



2,6 kW
2,6 kW

Cocina eléctrica

- Cocina eléctrica de 400 mm de ancho.
- Con 2 placas cuadradas de 220 x 220 mm.
- Potencia de las placas: 2,6 y 2,6 kW.
- Control de seguridad contra el recalentamiento de las placas.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 7 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.



ECE-42

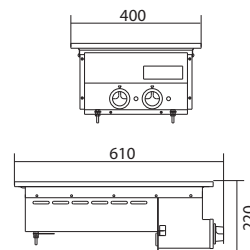
Modelo	Referencia	Número placas	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECE-42	19014184	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5,2	230-400/3-3N - 50/60 Hz	1.731,00



2,5 kW
2,5 kW

Cocina vitrocerámica

- Modelo de 400 mm de ancho.
- Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor.
- Con 2 zonas de cocción con resistencias de doble potencia.
- Potencia: 2 x 2500-1000 W (ø 250-160 mm).
- Calentamiento rápido mediante resistencias de incandescencia.
- Fácil limpieza.



ECV-40

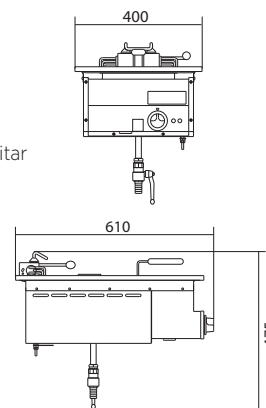
Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECV-40	19061202	2	400 x 610 x 220	360 x 585	3,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.738,00



EFE-40

Freidora eléctrica

- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 400 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.

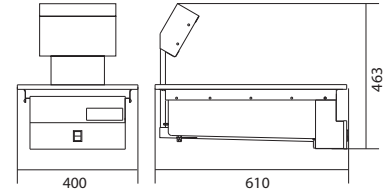


Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EFE-40	19002783	8	400 x 610 x 475	360 x 585	7,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.888,00



Conservador de fritos GN 1/1

- Modelo de 400 mm de ancho.
- Para mantener las patatas fritas y otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.
- Calentamiento mediante 1 resistencia cerámica superior controlada por interruptor.
- Se suministra 1 cubeta inox GN 1/1 de 150 mm de profundidad.
- Incorpora fondo perforado para escurrir el aceite.



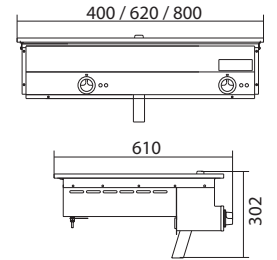
ECFE-40

Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECFE-40	19068532	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 463	360 x 585	1,00	230/1/N-50/60 Hz	1.195,00



Planchas fry-tops eléctricas

- Modelos de 400, 600 y 800 mm, con sistema Varipan y cantos redondeados para facilitar su limpieza.
- Tapón de cierre hermético del orificio situado en la ranura recoge grasas.
- Plancha lisa de cromo-duro.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- Termostato de seguridad para regular la temperatura de 70 a 300 °C.
- Con testigos luminosos.



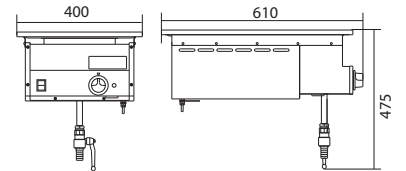
EPCE-80

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
EPCE-40	19002785	Plancha cromo-duro	1	400 x 610 x 302	360 x 585	5	2.192,00
EPCE-60	19002786	Plancha cromo-duro	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75	2.692,00
EPCE-80	19002787	Plancha cromo-duro	2	800 x 610 x 302	760 x 585	10	2.899,00
EPCRE-60	19048330	Plancha cromo-duro ranurada	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75	2.938,00



Baño María eléctrico GN 1/1

- 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.



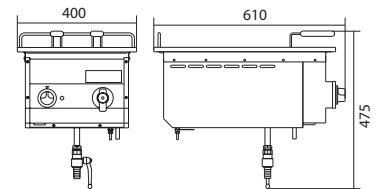
EBME-40

Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EBME-40	19002779	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 475	360 x 585	1	230/1/N-50/60 Hz	1.186,00



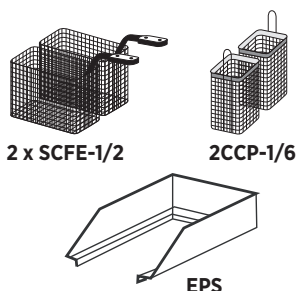
Cocedor de pasta eléctrico GN 2/3

- Modelo de 400 mm de ancho en acero inoxidable.
- 1 cuba de cocción con capacidad GN 2/3, con rejilla en el interior.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en el interior y controladas con un conmutador de 4 posiciones (calentamiento-cocción-mantenimiento-apagado).
- Con grifo de carga, desagüe y rebosadero. incluye 2 cestas de acero inoxidable de 1/3 (135 x 270 x 160 mm).



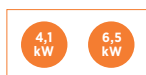
ECPE-40

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECPE-40	19000540	15	400 x 610 x 475	360 x 585	4,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.679,00



Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SCFE-1/2	19000480	Par de cestas para freidora EFE-40 (2 un. Por cuba)	280 x 100 x 100	80,80
2CCP-1/6	19001493	Par de cestas para cocedor de pasta ECPE-40	130 x 130 x 210	138,00



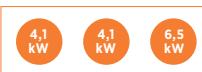
Cocinas a gas



TCG-85

- 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)	1.213,00



Cocinas a gas con horno



TCGH-127

Quemadores profesionales diseñados para obtener un alto rendimiento



- 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.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº quemadores	Potencia cocina kW (Kcal/h)	Potencia horno kW (Kcal/h)	Horno tipo	P.V.P. Euros €
TCGH-127	19047224	1270 x 585 x 850	3	15,32 (13175)	5,46 (4696)	Gas	2.595,00

Planchas fry-tops a gas



TPLG-60

- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Modelo de 600 de ancho y 550 mm de fondo con superficie de cocción normal lisa.
- La plancha está fabricada en acero especial, de elevada transmisión térmica, que garantiza una temperatura uniforme y temperaturas de cocción elevadas.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provista de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable bajo placa, de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- 2 zonas de cocción.
- Se suministra montado con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Dispone de termostato de seguridad.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido.
- Patas regulables en altura.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas totales (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	Nº quemadores	P.V.P. Euros €
TPLG-60	19047225	Plancha acero lisa	600 x 550 x 250	9,0 (7740)	2	1.095,00



salamandras, hornos, freidoras, tostadoras



SALAMANDRAS	226
HORNOS MICROONDAS	228
CHEF-N-GO!	230
HORNO COMPACT PLUS+	232
HORNOS COMPACTOS	234
HORNO PANADERÍA	236
HORNOS DE BRASA	238
HORNO BAJA TEMPERATURA	239
FREIDORAS - TOSTADORAS	240



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 450 x 500	1	400 x 350	2	230/1/N-50/60 Hz	1.114,00
SE-E-60 M	19033499	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	230/1/N-50/60 Hz	1.429,00
SE-E-60 T	19033500	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz	1.429,00
SE-80	19001731	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz	2.642,00



SER-60

Salamandra eléctrica ultra rápida

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

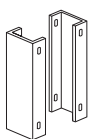


Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SER-60	19067276	600 x 450 x 500	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	2.695,00



SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
SM-60	19001881	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60	113,00



Hornos microondas

La nueva gama de hornos microondas edenox pueden cocinar básicamente cualquier cosa, desde pan hasta carne, descongelar o calentar rápidamente cualquier tipo de comida que se desee. Calientan y cocinan pequeñas porciones de comida rápidamente siendo más potentes y resistentes que los microondas domésticos y diseñados bajo las regulaciones de equipos de uso profesional.

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

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

El sistema de cierre está testeado para asegurar ciclos de utilización diarios elevados, así como el sistema interno de iluminación. La durabilidad está garantizada.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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



Cristal externo para poder visualizar el producto



Asa ergonómica, que realiza el diseño del microondas



Filtro de aire desmontable. (modelo 1834)



Cámara en acero inoxidable



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 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles.
- Opción "Defrost". 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.
- La capacidad de 25 litros permite utilizar platos de 305 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90º.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.



Base cerámica plana



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

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
MICRO-1025	19066897	25	1000	1 magnetrón	515 x 431 x 311	395,00

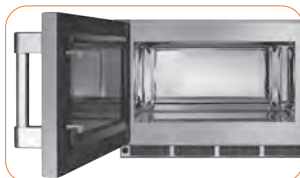


de mantenimiento.

MICRO-1025

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.
- 11 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles.
- Opción "Defrost". Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 2800w y potencia de salida del microondas de 1800w distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90º.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones



Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.



El modelo de 34 litros permite remontar los microondas.

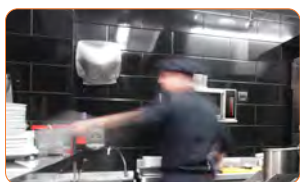
Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
MICRO-1834-D	19066904	34	1800	Doble magnetrón	574 x 526 x 367	995,00



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.



Cartabones laterales de sujeción en la misma chapa

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EMM-64	19004638	600 x 400 x 400	187,00

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.

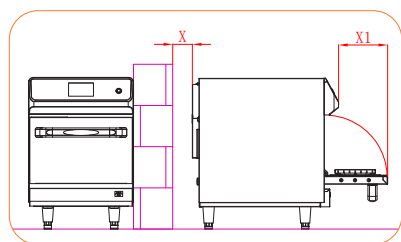




MICRO-1217-HS

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

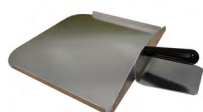


El control se realiza gracias al "Touch Control" muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús.



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 control	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
MICRO-1217-HS	19076557	465 x 600 x 540	304 x 255 x 156	1200	3000	25-280	Touch Screen	220/1/50Hz	3300	7.855,00



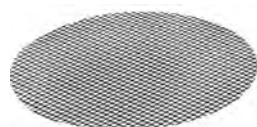
PA-MICRO-1217-HS

Accesorios para el Chef-N-Go!

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



CE-MICRO-1217-HS



BR-MICRO-1217-HS



MPR-MICRO-1217-HS



BC-MICRO-1217-HS

Modelo	Referencia	Tipo	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
PA-MICRO-1217-HS	19080327	Pala para horno	410 x 300 x 70	35,00
CE-MICRO-1217-HS	19080328	Cesta malla teflón	280 x 210 x 25	25,00
BR-MICRO-1217-HS	19080329	Banda redonda malla teflón	210	5,00
MPR-MICRO-1217-HS	19080340	Molde pizza redondo	257	20,00
BC-MICRO-1217-HS	19080341	Base de cocción	343 x 311 x 25	25,00

+ 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	5.635,00
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	6.385,00

COMPACT

Hornos compactos

La gama Compact de edenox es la solución perfecta para aquellos locales que disponen de un mínimo espacio y exigen máximas prestaciones.

Espacio reducido, eso es lo que significa Compact, reducir la superficie ocupada por el horno en vertical y aprovechar al máximo todos los espacios.

Flexibilidad, para tener éxito en la cocina, para disponer de un horno de convección de última generación en un espacio reducido. Tecnología y fácil manejo con el control manual, para centrarse en lo que realmente importa, nuestros clientes.

6 GN 1/1



530 mm

Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1



Soluciones únicas, innovadoras y adaptadas a los nuevos tiempos, que facilitan el trabajo diario, aportan comodidad y ahorro energético.

Compact

- Totalmente compatible con recipientes y accesorios 1/1 GN. Dos modelos disponibles 6 GN-1/1 y 10 GN- 1/1
- Un tamaño de horno reducido, de 53 cm de ancho que ofrece máximo rendimiento y extraordinaria eficiencia energética.
- El panel de control digital es muy intuitivo y permite realizar la mayoría de operaciones diarias rápida y cómodamente. Nos permite 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	3.610,00
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	4.220,00

Accesorios para hornos



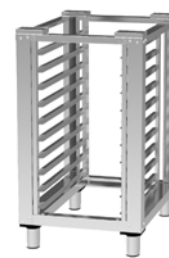
SH-0-11-2



SH-0-11-4



SH-7-11



SH-19-11

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	495,00
SH-0-11-4	19081017	HCC-611 / HCC-1011	0	700 x 495 x 400	565,00
SH-7-11	19081018	HCC-611 / HCC-1011	7	700 x 495 x 650	725,00
SH-10-11	19081019	HCC-611 / HCC-1011	10	700 x 495 x 850	810,00

Accesorios para hornos

Modelo	Referencia	Para	Tipo	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
KDV-HCC	19081040	HCC-611 / HCC-1011	Kit condensador vapores	530 x 475 x 235	720,00
KS-HCC	19081041	HCC-611 / HCC-1011	Kit superposición hornos	530 x 795 x 80	495,00
KPI-HCC	19081042	HCC-611 / HCC-1011	Kit primera instalación KPI-HCC	-	220,00



Horno panadería

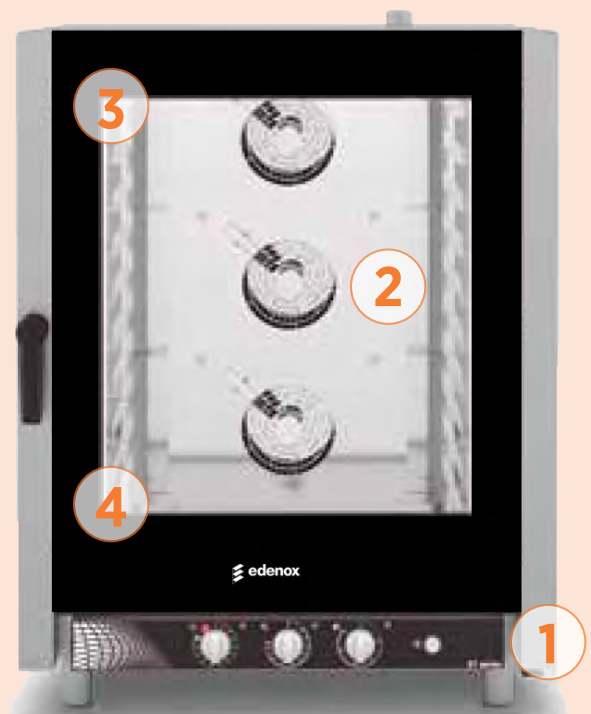
La gama de panadería de edenox es la solución ideal para panaderías, pastelerías y tiendas de conveniencia, una solución estandarizada y totalmente garantizada, para aquellos locales que precisan de un horno fácil de utilizar, robusto y capaz de cumplir con todas las expectativas.

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.

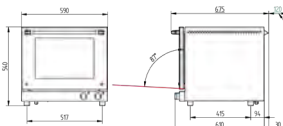


Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.

Horno panadería de 3 y 4 bandejas



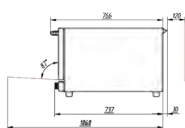
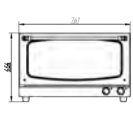
HP-443



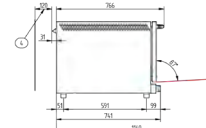
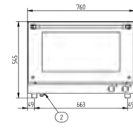
- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de los hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable. Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm.
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250°C
- El modelo HP-364 y HP-464 PLUS con motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- Alarma fin de ciclo. Micro de puerta y termostato de seguridad. Luz interior.
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.
- HP-364: Incluye 3 parillas
- HP-464 PLUS: Incluye 4 parillas



HP-364



HP-464 PLUS

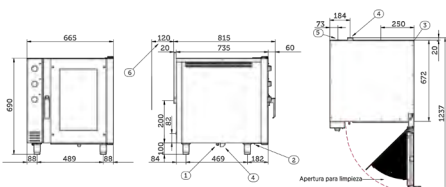


Modelo	Referencia	Capacidad (mm)	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HP-443	19042844	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50/60 Hz	700,00
HP-364	19042846	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz	1.328,00
HP-464 PLUS	19042847	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz	1.726,00

Horno panadería de 10 bandejas



HP-1064 H



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

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HP-1064 H	19077661	10 (600x400-GN1/1)	15600	710 x 500 x 875	880 x 935 x 1155	400/3N - 50/60 Hz	4.470,00



SH-8-430

Soporte para hornos

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos	P.V.P. Euros €
SH-8-430	19044722	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443	392,00
SH-8-640	19044723	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS	460,00



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



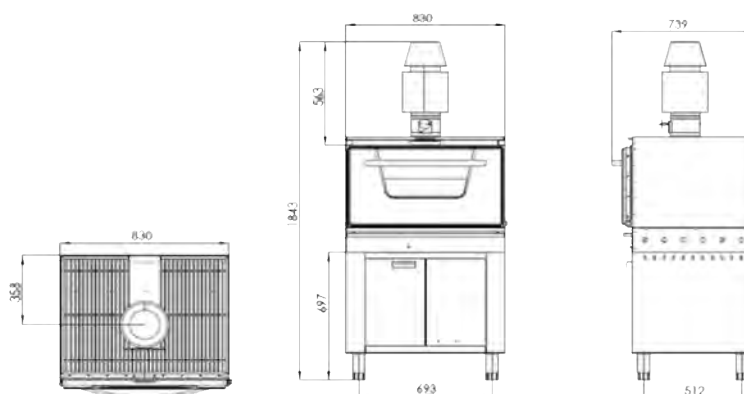
HB-70 A



HB-70 A + MC-HB-70 A

Horno de brasas

- Se presenta 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.
- Las dimensiones de la cámara son 650 x 325 mm, 1 GN 2/1, con 5 niveles.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C.
- 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:
 - Parrilla para cocción
 - Pinzas
 - Pala atizadora



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



Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



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



Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

Horno de brasas

Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas parrillas (mm)	Potencia (kW)	Producción Kg/h	P.V.P. Euros €
HB-70-A	19077357	830 x 739 x 583	1 GN 2/1	80	4,5	5.175,00
MC-HB-70 A	19077370	830 x 739 x 697		Mesa soporte		745,00

Horno de baja temperatura

- El horno regenerador edenox se utiliza para cocinar a baja temperatura, con cocciones más largas, pero también es perfecto para mantener la comida lista para servir, para regenerar o para utilizar con comida congelada. Para obtener el resultado deseado todo el proceso puede ser ajustado y controlado con mucha precisión.
- La cocción lenta a baja temperatura es una tendencia contemporánea. La carne se cocina a una temperatura muy baja y ajustada con precisión durante mucho tiempo. De esta manera se puede lograr una cocción perfecta y una mínima pérdida de peso de los alimentos. Con este tipo de preparación de alimentos, la comida se puede mantener a la temperatura ideal y con una calidad perfecta durante horas.
- El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. Incorporada sonda de temperatura para un control preciso de la temperatura en el corazón del producto y respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción. Para la regeneración del producto en el propio lugar de cocción, incorpora asas para el transporte



HBT-311.



Respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción.



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



Control digital de la temperatura y del tiempo de funcionamiento.



Asas en los laterales del horno para facilitar su transporte.

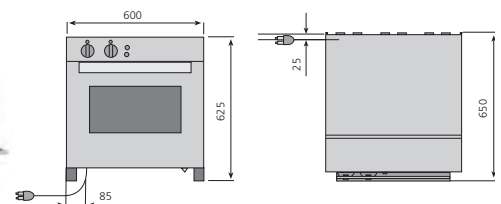
Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo	Medidas totales (mm)	Nº de bandejas	P.V.P. Euros €
HBT-311	19067275	69	1250	30-120 °C	497 x 691 x 415	3	1.475,00



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).

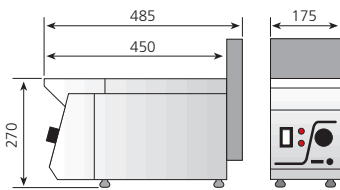


Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	19002915	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 °C	2,5	220/1N - 50/60 Hz	1.162,00

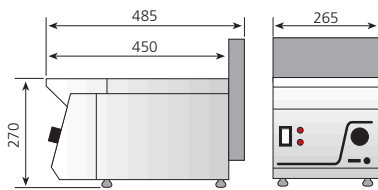


Freidoras profesionales de sobremesa

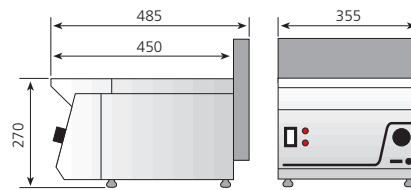
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica 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	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-5	19004653	4-5	3	230/1N	494,00
TF-72	19004721	6-7	4,5	400/3N	696,00
TF-73	19004711	6-7	4,5	230/1N	696,00
TF-92	19004757	8-9	6	400/3N	804,00
TF-93	19010394	8-9	6	230/1N	804,00



TPC-40

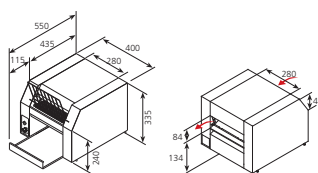
Entrada y salida frontal con bandeja extraíble. Salida trasera. Bandeja recoge migas extraíble.

Tostadora eléctrica de cinta

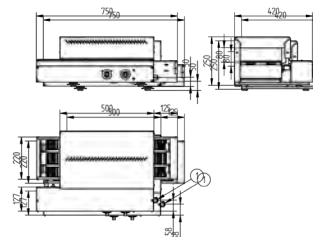
- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones, conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- TPC-40
 - Hasta 420 tostadas por hora.
 - Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
 - Incorpora 3 opciones de tuestado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
 - Posibilidad de salida de la tostada por la parte frontal o por la parte trasera, adaptándose a todo tipo de instalaciones y ubicaciones.
- TPC-75
 - 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.



TPC-75



TPC-40



TPC-75

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-40	19001975	450 x 550 x 350	600	2,6	230/1 - 50/60 Hz	968,00
TPC-75	19042836	750 x 420 x 250	650	3,00	230/1 - 50 Hz	1.124,00



vitrocerámica, inducción



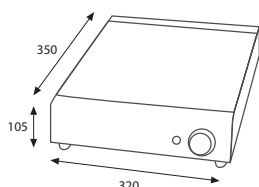
PLACAS VITROCERÁMICA	243
PLACAS CALIENTES DE CRISTAL TEMPLADO	244
INDUCCIÓN DE SOBREMESA	245
INDUCCIÓN DE ENCASTRE	246

Vitrocerámica

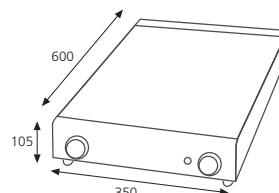
- Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura mediante regulador de energía con 6 posiciones de trabajo.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento de la superficie.
- Espátula de acero inoxidable para la limpieza de la superficie incluida.



PV-3235



PV-3560



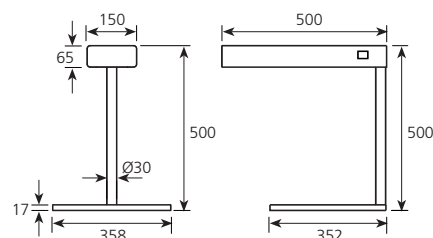
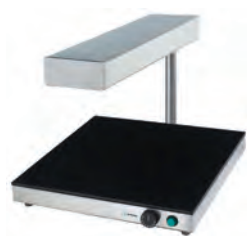
Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PV-3235	19042491	1	310 x 300	320 x 350 x 80	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	790,00
PV-3560	19001571	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300	1.296,00

Pantalla mantenedora de calor

- Junto con las placas calientes forman el conjunto ideal para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte inferior y superior (p.e. paella, pizzas, etc).
- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.



PTC

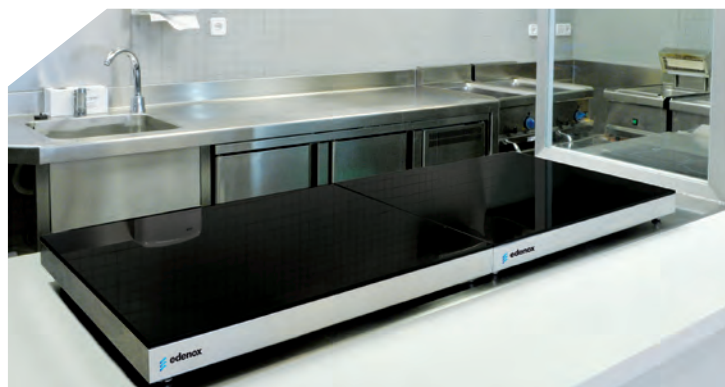
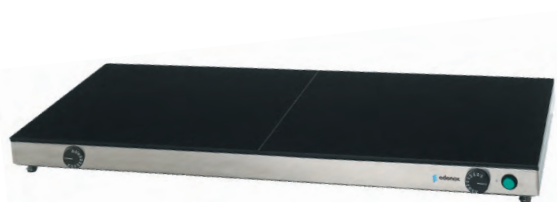


Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PTC	19004397	358 x 500 x 500	230/1/N - 50/60 Hz	300	574,00

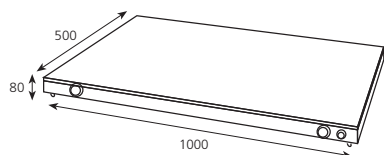
Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.

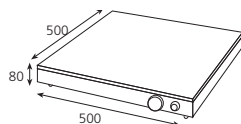
IMPORTANTE: No apoyar en el cristal productos a una temperatura que pueda causar un shock térmico (tanto frío como caliente)



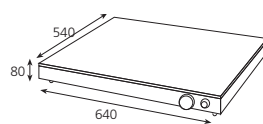
PC-10050



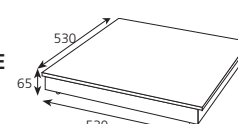
PC-5050



PC-6454



PC-5050-E



Modelo encastrable con mando remoto incluido

Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Medidas de encastre	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PC-5050	19001550	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	505,00
PC-6454	19001554	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	621,00
PC-10050	19001548	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	737,00
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	721,00

Inducción de sobremesa



ISM-35 E



ISM-35 E

Inducción de sobremesa

- Placa de inducción en versión sobremesa de 3500 W de potencia. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital en color azul.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). 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.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-35 E	19060903	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500	350,00



IW-35 E



IW-35 E + SWOK-36

Inducción de sobremesa WOK

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

Modelo	Referencia	Tipo	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IW-35 E	19076929	wok	Ø 280	60 - 240	10	440 x 340 x 117	3500	370,00
SWOK-36	19076938	Sarten Wok	360	-	-	-	-	150,00

Inducción de sobremesa de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables 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 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 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50 Hz



ISM-25



ISM-35



IW-35



Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-25	19001563	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	328 x 422 x 100	2500	1.193,00
ISM-35	19001564	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 177	3500	2.116,00
IW-35	19001565	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 223	3500	2.998,00



IE-35 E

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.
- Placa de inducción en versión encastrable de 3500 W.
- Construidas en acero inoxidable.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- El control de mandos es totalmente digital.
- El cuerpo de la inducción es en acero inoxidable.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Rango de temperaturas 60 - 240 °C
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Mando rotatorio de control de la potencia.
- Con selector de funciones mantener / calentar.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-35 E	19060905	120 - 260	310 x 330 x 6	60 - 240	10	370 x 390 x 120	355 x 355	3500	315,00

Inducción de encastre de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, 2000 W, 3500 W, 5000 y 7000 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y

seguro:

- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50 Hz



IE-20



IE-35



IE-35-D



IE-50

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (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	994,00
IE-35	19001562	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	2.313,00
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	4.395,00
IE-50	19047983	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	400 x 400 x 190	375 x 375	5000	3.750,00

Inducción de encastre wok



IWE-35
IWE-50



Wok incluido.

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

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IWE-35	19001566	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	2.975,00
IWE-50	19047984	wok	Ø 311 x 6	50-240	19	400 x 400 x 212	375 x 375	5000	4.659,00

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
tritadores.





Control panel with a digital display showing '0.16' and several function icons: a blue logo, 'S', a red LED display, and icons for temperature, time, and other functions. The edenox logo is also present.

SLINE Plus



edenox

envasadoras al vacío



ENVASADORAS VAKSIC E	253
ENVASADORAS SLINE PLUS	255
ENVASADORA TOUCH LINE	256
ENVASADORAS VAC DE SUELO	257
COCCIÓN SOUS VIDE	257
TERMOSELLADORA	258

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.

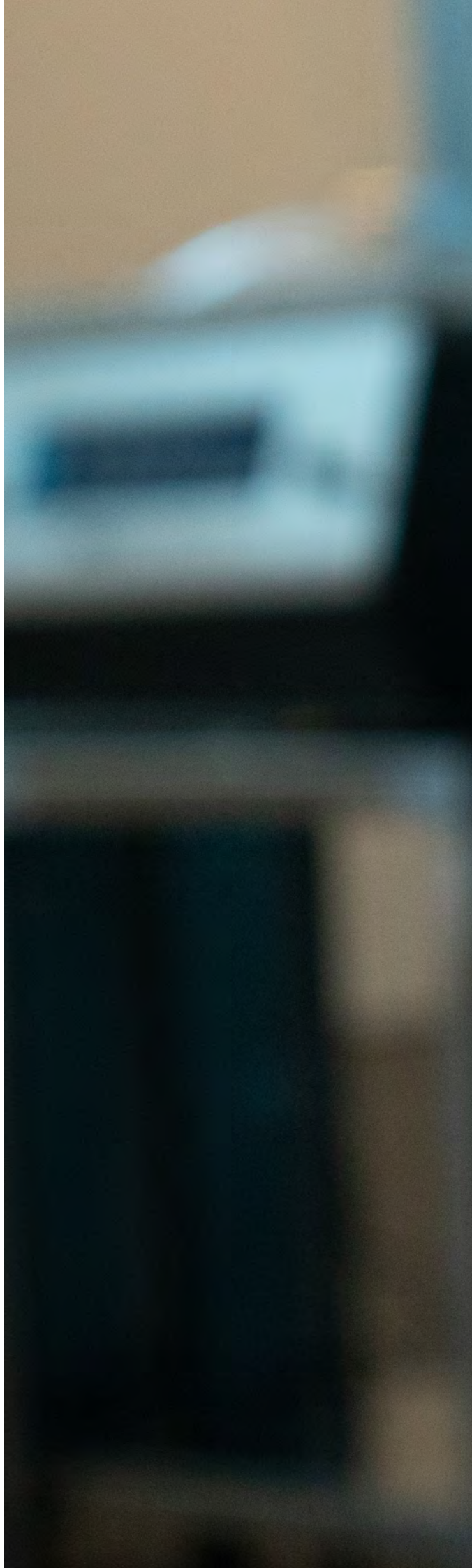
Es la creación de un producto competitivo e intuitivo.

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.



SIMM PLUS

VAKSIC E

Simplicidad profesional y eficiencia económica

El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.



VAKSIC-8 E

Serie 200 - VAKSIC-8 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 260 mm.
- Bomba de vacío de 8 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.



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	975,00



VAKSIC-10 E

Serie 340 - VAKSIC-10 E

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



Incluye un completo kit de accesorios.



Control de la soldadura en función del tipo de bolsa.

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 440	370	1.270,00



VAKSIC-20 2A E

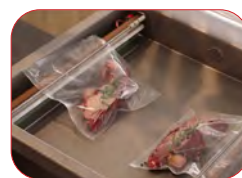


Serie 410 - VAKSIC-20 2A

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



Ideal para aplicaciones profesionales.



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

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	1.495,00



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



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



Panel de control digital.

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (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	2.035,00



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	495,00

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 (m ³ /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 m ³ /h Busch	Sensor	1	310	325 x 240 x 160	390 x 500 x 345	450	2.485,00

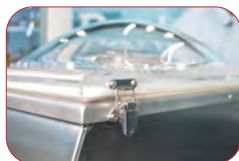


SLINE-20 L PLUS



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 (m ³ /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 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	700	3.360,00
SLINE-20 L PLUS	19078369	20 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900	3.685,00



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 (m ³ /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 m ³ /h Busch	Sensor	2	450 + 450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	950	4.155,00

TOUCH LINE



Nuevas aplicaciones para chefs

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.

Intuitivo y con todas las opciones preestablecidas

- 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 (m ³ /h)	Descripción	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €
TOUCH 4	19078430	20 m ³ /h Busch	Sensor	1	450	466 x 405 x 226	544 x 649 x 750	900	4.195,00



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	2.365,00



SLINE-450
SLINE-510
SLINE-650



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

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

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (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	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	5.410,00
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	8.275,00
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	9.970,00
SLINE-650 P	19084204	100 m ³ /h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2500	230-400/3 - 50/60 Hz	11.690,00



BMP-25

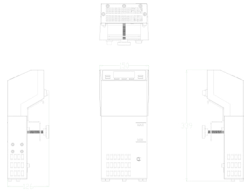


BMP-25. Sous Vide Baño María estático

- El cecador baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros.
- Construido en acero inoxidable.
- Control electrónico de la temperatura.
- Incorpora accesorio para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 30 a 90°C.
- 5 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor y de recirculación del agua asegura una temperatura constante en el baño maría. Filtro de seguridad para evitar que entren impurezas en el sistema de recirculación del agua.



Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
BMP-25	19068738	700	45- 90 °C	24	626 x 360 x 300	590,00



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.

SOUSVIDE-30

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	395,00

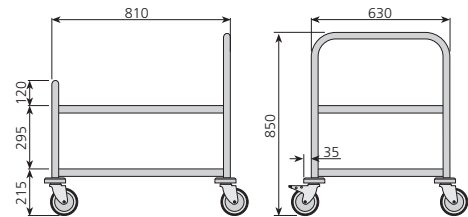


CEV



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	474,00



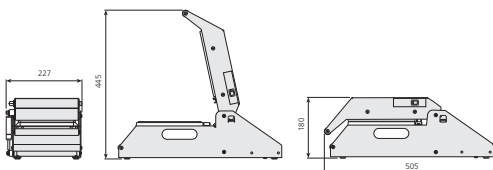
TSB-150

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	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (w)	P.V.P. Euros €
TSB-150	19000927	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	1.200,00
BFT-150	19044749	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m			47,30



SLINE PLUS

edenox

edenox

edenox

picadoras, corta fiambres, brazos



CORTADORAS DE FIAMBRE	261
PICADORAS DE CARNE	267
BRAZOS TRITURADORES	269

Cortadoras de fiambre Gama Estándar



Cortadora CGSP-250 E. Tiene la dimensión perfecta para aquellos establecimientos que necesiten cubrir las principales exigencias de corte, gracias a su disco de diámetro 250 mm y a su longitud de carro, que se ajusta al tamaño de la gran mayoría de productos.

Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva. Por ello, hemos trabajado para incorporar una 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.



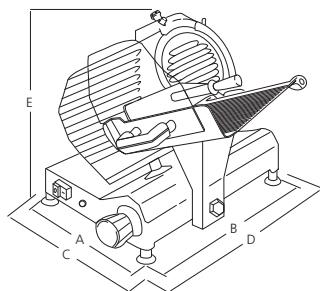
Afilador fijo (**excepto CGSP-195 E**)



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E lacada en rojo.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Amovible
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Fijo
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Fijo
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGSP-195 E	19013934	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	331,00
CGSP-220 E	19013935	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	442,00
CGSP-250 E	19012275	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	476,00
CGSP-250-R E	19013936	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	525,00



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 rearne 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.



CGSP-250-R



Protecciones para el usuario.



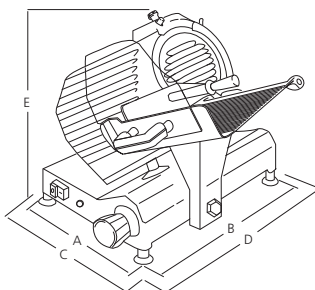
Afilador fijo.



Anillo protector fijo.



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



Dimensiones

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

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGSP-220	19000574	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	605,00
CGSP-250	19000575	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	709,00
CGSP-250-R	19013933	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	790,00
CGSP-275	19000576	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	817,00
CGSP-300	19000577	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz	1.033,00



CGP-300



CGP-330



CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres profesionales, 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 decimal.
- Transmisión 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.
- 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 mantenimiento de las cortadoras.
- **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.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres pesados, asados, pescado, 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.



Anillo protector fijo.



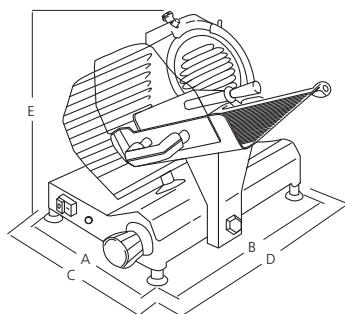
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



Dimensiones

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

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGP-300	19000571	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	1.566,00
CGP-330	19000572	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	1.738,00
CGP-350	19000573	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.029,00



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 está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.



CGE-350-A

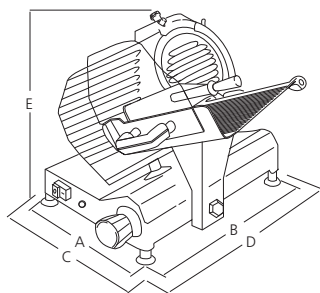
Cortadora automática



Panel de mandos digital.

Cortadora automática

- Modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- **Motor independiente** para el desplazamiento del carro, con **transmisión por correa** dentada reforzada.
- Selector para **función manual, automática o semi-automática.**
- Programable el **número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.**
- Función de **uso continuo.**
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: **34 - 46 lonchas/min.**



Dimensiones

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

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGE-300	19000568	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz	2.450,00
CGE-350	19000569	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	3.004,00
CGE-370	19000570	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	3.123,00
CGE-350-A	19000508	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz	4.931,00

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-paro con relé** que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Cuchilla de **acero especial templada cromada** y afilada para una larga duración.
- Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
- Llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
- Las **protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura**, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- Protección en la parte inferior de la máquina.



CV-350



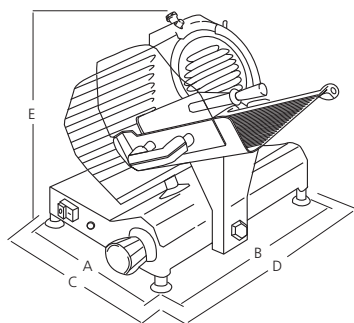
CVC-350



Placa desmontable en la CV-350.



Plato gigante de la CVC-350 con doble desplazamiento.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CV-350	400	580	560	820	560	53	Fijo
CVC-350	400	580	560	800	560	53	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W / HP)	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	2.792,00
CVC-350	19000578	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Carne fresca	2.903,00



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.



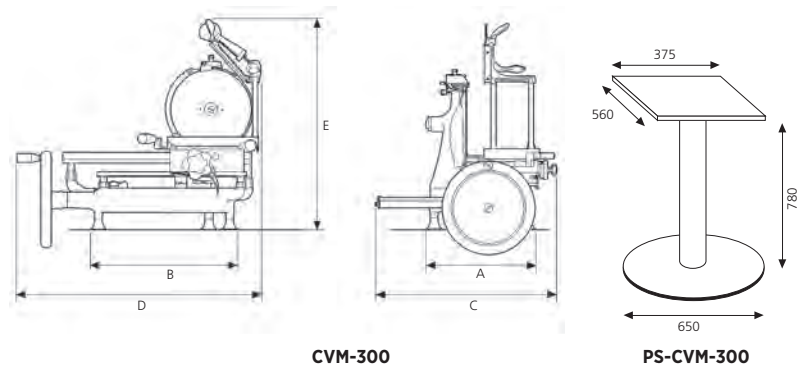
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



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



Regulador del espesor del corte de alta precisión.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
CVM-300	340	400	600	720	740

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Medidas totales (mm)	Peso (kg)	P.V.P. Euros €	
CVM-300	19000566	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46	3.926,00	
PS-CVM-300	19013937	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300						72	1.506,00

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 telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos PI-8, PI-12 y PI-22, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- **Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y picador totalmente en acero inoxidable.**
- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- **Modelo PI-22-U con sistema 1/2 Unger, para mayor triturado y homogeneización del producto,** con grupo picador de acero inoxidable con cuchilla y doble placa perforada.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm.**
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.



PI-8

PI-12

PI-22

PI-22-U

PI-32



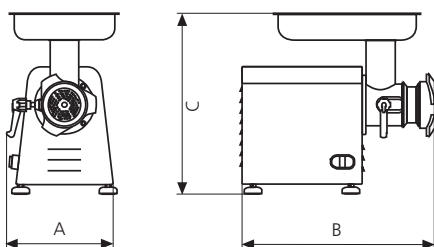
Bandeja de recogida en acero inox.



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



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



Dimensiones

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

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Peso (kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PI-8	19001544	80	25	10	380 / 0,50	230/1N-50 Hz	545,00
PI-12	19001537	210	200	22	750 / 1,00	230/1N-50 Hz	830,00
PI-22-M	19001538	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	1.155,00
PI-22-T	19001539	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	1.120,00
PI-22-U-M	19001540	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	1.700,00
PI-22-U-T	19001541	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	1.700,00
PI-32-M	19001542	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N-50 Hz	2.140,00
PI-32-T	19001543	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz	1.990,00

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.



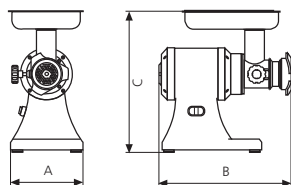
Detalle de la boca.



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	725,00
PA-22-M	19001535	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	920,00
PA-22-T	19001536	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	960,00

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.



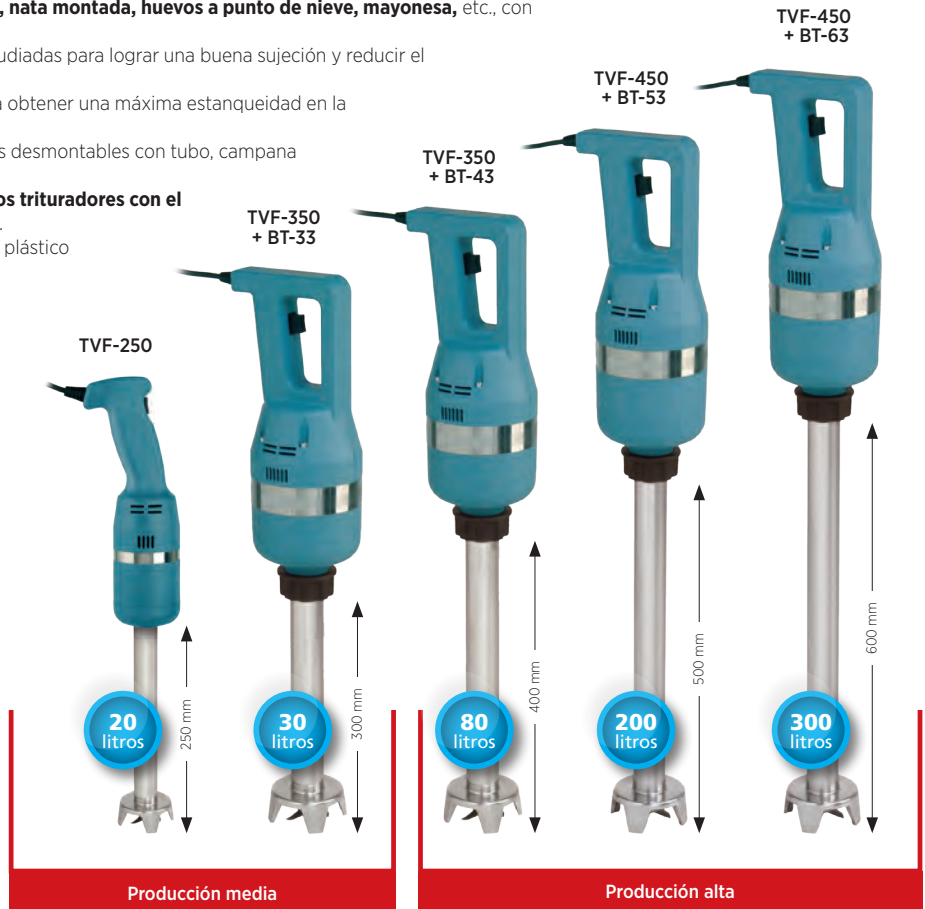
Grupos de corte en aluminio y acero inoxidable.
 Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.



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)
Modelo					
TVF-250	20 litros	-	-	-	-
TVF-350	-	30 litros	80 litros	150 litros	250 litros
TVF-450	-	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros



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



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



Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.

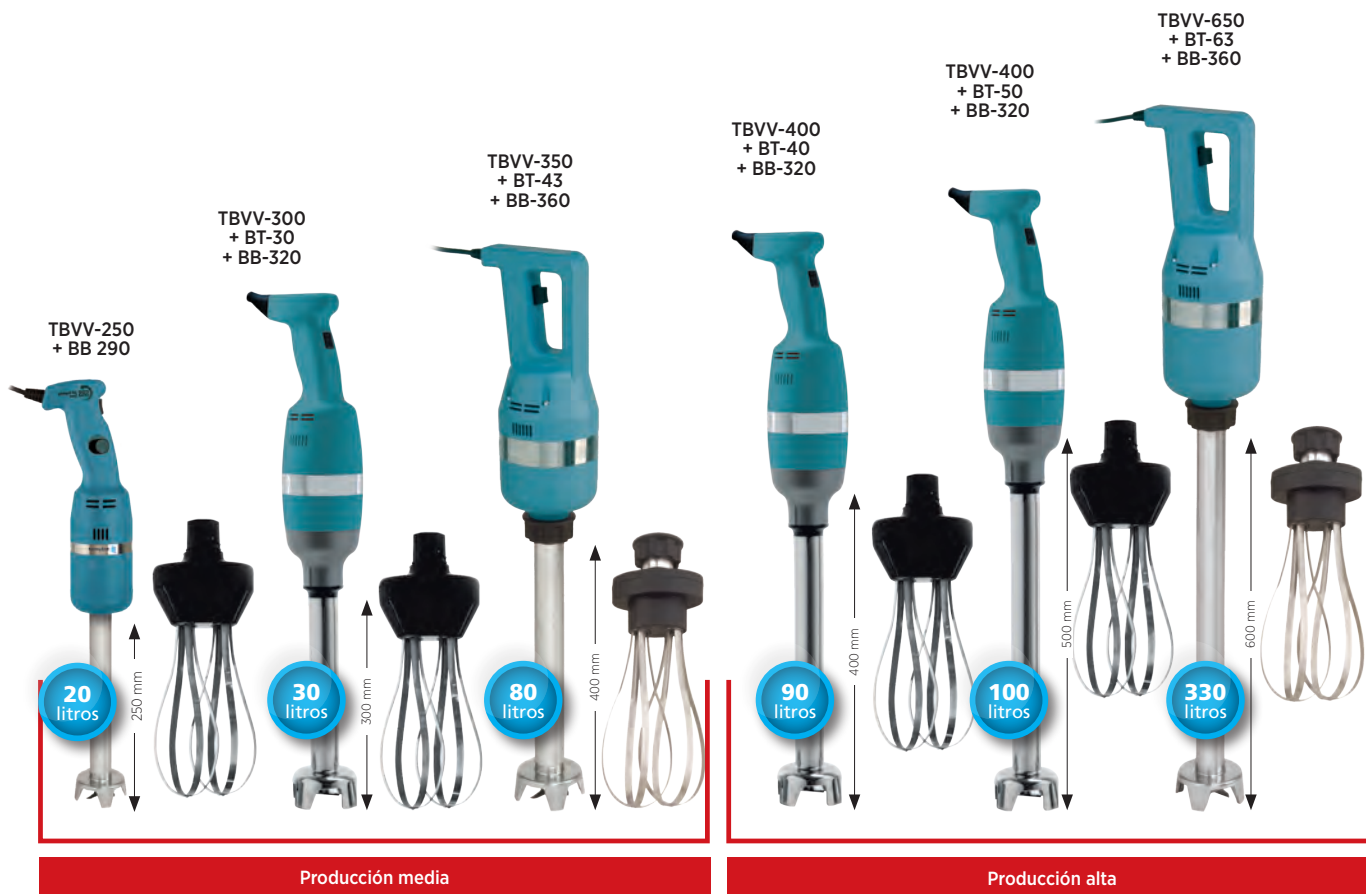


Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.



Empuñadura ergonómica.

Velocidad variable



Producción media

Producción alta

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

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



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



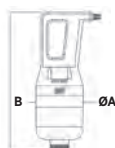
TBVV-250 velocidad variable

Velocidad fija TVF-250/350/450



TVF-250

TVF-350
TVF-450



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



Elementos desmontables para facilitar su limpieza.



Display con indicador de velocidad.



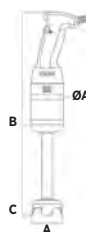
Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B	C	D		
TVF-250	19001631	15000	75	250	270	75	250	259,00
TVF-350	19001632	15000	130	360	-	-	350	258,00
TVF-450	19001633	17000	130	360	-	-	450	316,00

Velocidad variable TBVV-250/350/450

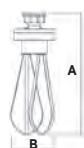


TBVV-250

TBVV-300
TBVV-400



TBVV-250 + BB-290



- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Brazo triturador compacto de 250, 300 y 400 vatios de potencia y velocidad variable.
- Modelos ligeros y muy manejables, con doble encendido de seguridad.
- Diseño **ergonómico.**
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- El modelo TBVV-250 se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- En todos los modelos el brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- Los modelos TBVV-350/450 son para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B	C		
TBVV-250	19036676	2500/15000	75	285	270	250	330,00
BB-290	19036686	Brazo batidor	290	90	-	-	155,00
TBVV-300	19001627	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300	273,00
TBVV-400	19012062	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400	331,00

Velocidad variable TBVV-350/650



TBVV-350
TBVV-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.**



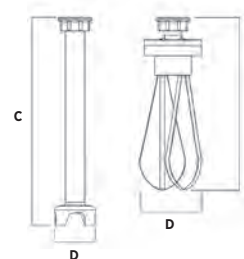
Display con indicador de velocidad.

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	291,00
TBVV-650	19001628	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650	453,00



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 269-270.**

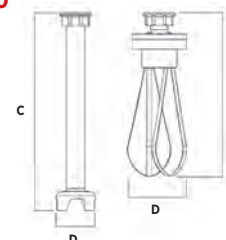


Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-30	19010274	Brazo triturador de 300 mm	340	85	117,00
BT-40	19000322	Brazo triturador de 400 mm	440	85	128,00
BT-50	19012309	Brazo triturador de 500 mm	540	85	157,00
BB-320	19000321	Brazo batidor	320	130	156,00



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 269-270.**



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-33	19001618	Brazo triturador de 300 mm	330	95	131,00
BT-43	19001619	Brazo triturador de 400 mm	430	95	141,00
BT-53	19001620	Brazo triturador de 500 mm	530	95	157,00
BT-63	19001621	Brazo triturador de 600 mm	630	95	176,00
BB-360	19001617	Brazo batidor	360	120	168,00



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	14,00
SPB-35	19001860	Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W	23,80
SPBC-35	19001861	Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W	32,30



SMB-40



Aplicación del soporte marmita.

Soportes para marmitas

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita	P.V.P. Euros €
SMB-40	19013917	Hasta 400 mm	187,00
SMB-80	19013918	Hasta 800 mm	218,00
SMB-120	19013919	Hasta 1200 mm	218,00

FRÍO COMERCIAL

edenox ofrece un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.

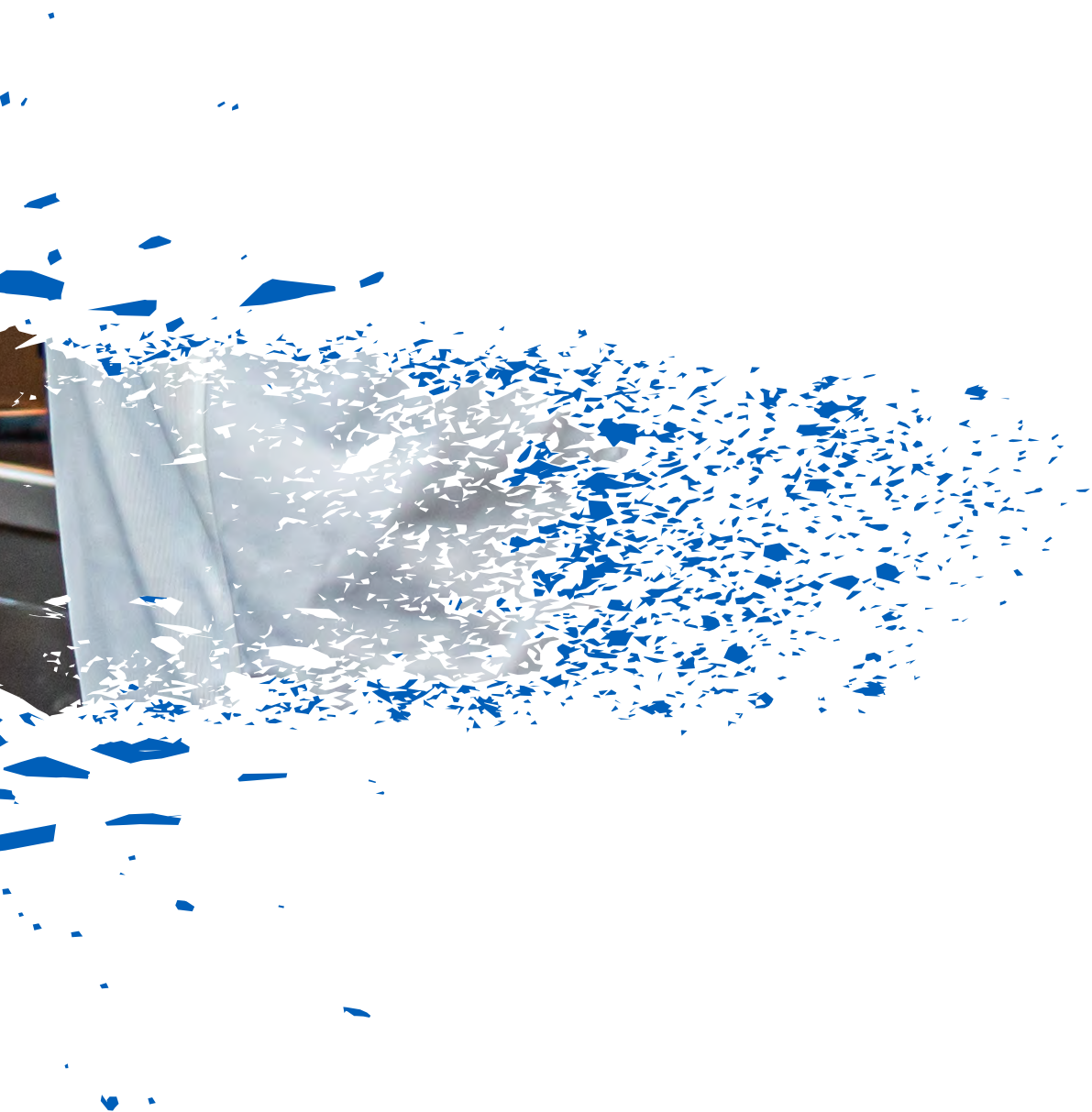
En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados al frío comercial como mesas refrigeradas, congeladores horizontales, armarios refrigerados positivos y negativos, arcones, abatidores de temperatura, vitrinas refrigeradas y máquinas de hielo.





Paradise

mesas refrigeradas



MESAS REFRIGERADAS SERIE 600	279
MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM SERIE GN 1/1	285
EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES PARA ENSALADAS Y PIZZAS	293
EXPOSITOR REFRIGERADO MURAL	296
ENFRIADORES DE BOTELLAS-BOTELLEROS	297
ACCESORIOS MESAS REFRIGERADAS	298
OPCIONES DE MESAS	298

Mesas refrigeradas

Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.

Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.



Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

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

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



Mesa con encimera de granito y expositor de ingredientes.



Mesa con compartimentos para alojar cubetas Gastronorm.



Mesa equipada con tabla de polietileno higiénica extraíble.



Mesa con encimera de granito y alojamiento para cubetas GN.

La gama de mesas refrigeradas ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Mesas con fregadero y escurridor.



Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm.



Mesas refrigeradas con cajones.



Mesas refrigeradas con encimera de altura 1050 mm "Frente mostrador".



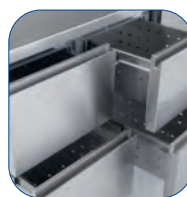
Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



Iluminación LED
Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED



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



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



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



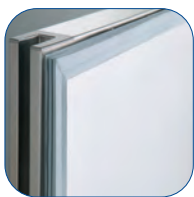
Garantía de limpieza
La superficie interior de las mesas refrigeradas es completamente lisa, además todos sus ángulos interiores son curvos con un amplio radio, lo que facilita y asegura las operaciones de limpieza.



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



Encimera
Están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10 en acabado satinado SCOTCH-BRITE.



Puertas
Están construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 y embutidas en su interior, lo que incrementa su robustez y aislamiento térmico. El burlete cuenta con cámaras de aislamiento y son muy fáciles de sustituir. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y junta magnética en los cuatro lados para una perfecta fijación. Las puertas y los cajones incorporan tirador en acero inoxidable.



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



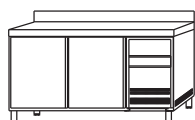
MPS-200



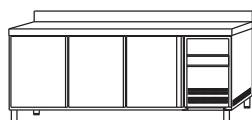
Tirador incorporado en la puerta.

Contrapuerta embutida.

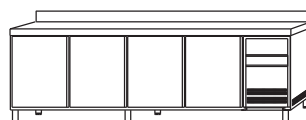
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC

Mesas refrigeradas Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

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

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC	19059752	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	1.723,00
MPS-200 HC	19059791	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.045,00
MPS-250 HC	19059820	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	2.426,00

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

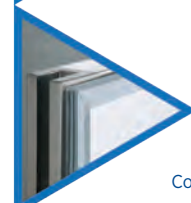
Modelo	Referencia	N° Puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC PC	19059755	2	250	0,22	1492 x 600 x 850	2.004,00
MPS-200 HC PC	19059807	3	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.465,00
MPS-250 HC PC	19059823	4	530	0,35	2542 x 600 x 850	2.985,00



MPSF-200



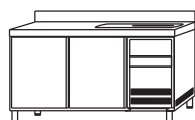
Tirador incorporado en la puerta.



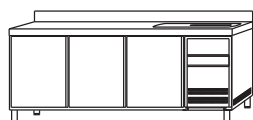
Contrapuerta embutida.



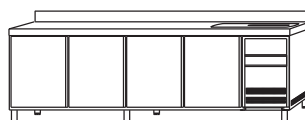
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC

Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150 HC	19059754	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	2.198,00
MPSF-200 HC	19059803	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.520,00
MPSF-250 HC	19059830	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	2.915,00



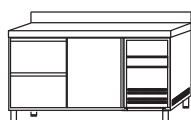
MPS-200-HHH



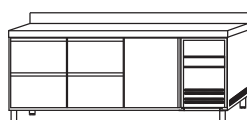
Cajones con guías telescópicas.

Cajón con tirador incorporado.

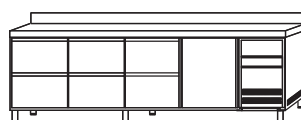
Cajones con fondo perforado.



MPS-150 HC 2C-HD



MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD

Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

- Encimera en acero inoxidable satinado AISI-304 18/10, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, con fondo perforado. Provisos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas cajones	Nº cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC HD	19059761	1	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	2.090,00
MPS-150 HC HH	19059760	-	4	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	2.467,00
MPS-200 HC HDD	19059812	2	2	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.425,00
MPS-200 HC HHD	19059811	1	4	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.791,00
MPS-200 HC HHH	19059810	-	6	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	3.152,00
MPS-250 HC HDDD	19060773	3	2	E	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	2.791,00
MPS-250 HC HHDD	19059828	2	4	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	3.156,00
MPS-250 HC HHHD	19059827	1	6	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	3.523,00
MPS-250 HC HHHH	19059829	-	8	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	3.880,00



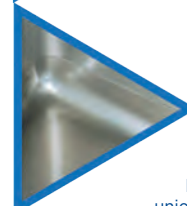
MNS-200



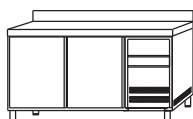
Encimera con canto delantero curvo.



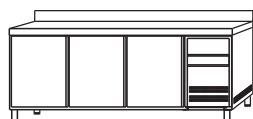
Tirador incorporado en la puerta.



Interior con uniones curvas.



MNS-150 HC



MNS-200 HC

Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez.

- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

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

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150 HC	19059839	2	D	2.212	250	0,67	1492 x 600 x 850	2.254,00
MNS-200 HC	19059840	3	D	2.467	390	0,68	2017 x 600 x 850	2.598,00



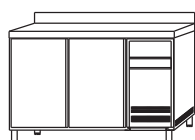
FMPS-200



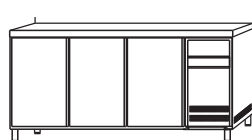
Cajón con tirador incorporado.

Contrapuerta embutida.

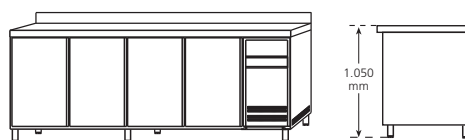
Con puerta de cristal.



FMPS-150 HC



FMPS-200 HC



FMPS-250 HC

Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/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.
- Los modelos **con puerta de cristal (-PC)** están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS **incorporan un cajón neutro auxiliar** situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. **Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.**
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

Frente mostrador de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC	19059751	2	D	1.194	335	0,22	1492 x 600 x 1045	1.939,00
FMPS-200 HC	19059769	3	C	1.119	520	0,22	2017 x 600 x 1045	2.338,00
FMPS-250 HC	19059813	4	D	1.920	701	0,35	2542 x 600 x 1045	2.723,00

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC PC	19059696	2	335	0,22	1492 x 600 x 1045	2.239,00
FMPS-200 HC PC	19059780	3	520	0,22	2017 x 600 x 1045	2.708,00
FMPS-250 HC PC	19059815	4	701	0,35	2542 x 600 x 1045	3.275,00



MPS-169-R

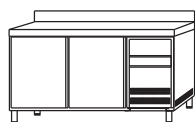


Encimera con canto delantero curvo.

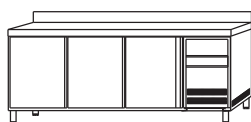
Tirador incorporado en la puerta.

Interior con uniones curvas.

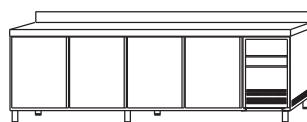
New



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



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



MPS-222-R
MNS-222-R
FMPS-222-R

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

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparadas para refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Interruptor luminoso de marcha-para.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia, puertas de cristal, etc.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
New MPS-117-R HC	19059836	2	250	1192 x 600 x 850	1.447,00
New MPS-169-R HC	19076122	3	390	1717 x 600 x 850	1.779,00
New MPS-222-R HC	19076126	4	530	2242 x 600 x 850	2.159,00

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

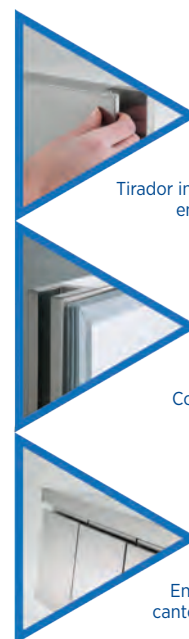
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
New MNS-117-R HC	19076373	2	250	1192 x 600 x 850	1.713,00
New MNS-169-R HC	19078563	3	390	1717 x 600 x 850	1.974,00

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
New FMPS-117-R HC	19076089	2	335	1192 x 600 x 1045	1.663,00
New FMPS-169-R HC	19076094	3	520	1717 x 600 x 1045	2.072,00
New FMPS-222-R HC	19076098	4	701	2242 x 600 x 1045	2.456,00



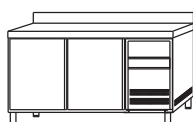
MPG-180



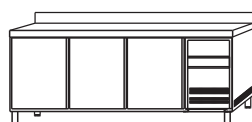
Tirador incorporado en la puerta.

Contrapuerta embutida.

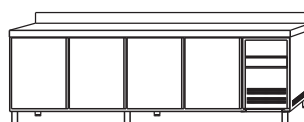
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-135 HC



MPG-180 HC



MPG-225 HC

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC	19059852	2	C	1.018	290	0,19	1342 x 700 x 850	1.944,00
MPG-180 HC	19059875	3	C	1.119	455	0,19	1792 x 700 x 850	2.301,00
MPG-225 HC	19059909	4	E	1.920	615	0,33	2242 x 700 x 850	2.722,00

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

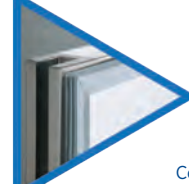
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC PC	19059858	2	290	0,22	1342 x 700 x 850	2.229,00
MPG-180 HC PC	19068453	3	455	0,22	1792 x 700 x 850	2.655,00
MPG-225 HC PC	19059916	4	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.280,00



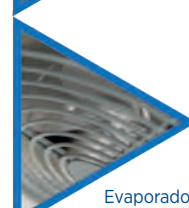
MPGF-180-HD



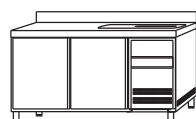
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



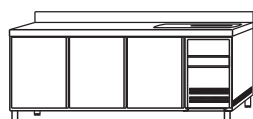
Contrapuerta embutida.



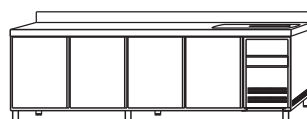
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135 HC



MPGF-180 HC



MPGF-225 HC

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

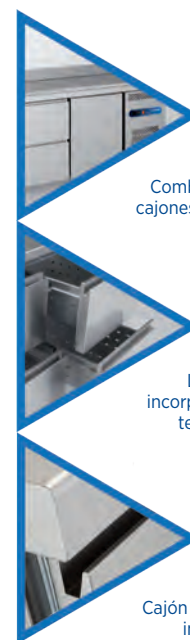
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135 HC	19059859	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	2.429,00
MPGF-180 HC	19059892	3	C	1.119	455	0,22	1792 x 700 x 850	2.769,00
MPGF-225 HC	19059910	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.090,00



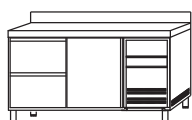
MPG-180-HD



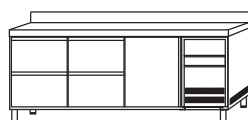
Combinación de cajones y puertas.

Los cajones incorporan guías telescópicas.

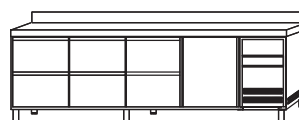
Cajón con tirador incorporado



MPG-135 HC-HD



MPG-180 HC-HHD



MPG-225 HC-HHD

Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

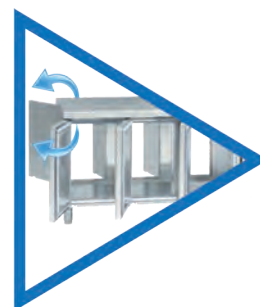
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones GN.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

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

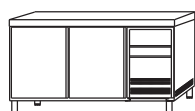
Modelo	Referencia	Nº Puertas cajones	Nº cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC HD	19059865	1	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	2.386,00
MPG-135 HC HH	19059864	-	4	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	2.839,00
MPG-180 HC HDD	19059907	2	2	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	2.745,00
MPG-180 HC HHD	19059906	1	4	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	3.196,00
MPG-180 HC HHH	19059908	-	6	D	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	3.647,00
MPG-225 HC HDDD	19059921	3	2	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.163,00
MPG-225 HC HHDD	19059924	2	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.613,00
MPG-225 HC HHHH	19059922	1	6	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	4.065,00
MPG-225 HC HHHH	19059923	-	8	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	4.518,00



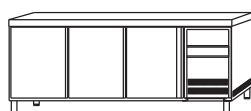
MPGC-180



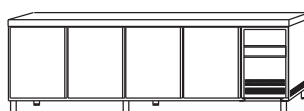
Puertas pasantes dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.



MPGC-135



MPGC-180



MPGC-225

Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1

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

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

Modelo	Referencia	N° de puertas	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGC-135 HC	19076279	2	0,249	1342 x 778 x 850	2.320,00
MPGC-180 HC	19076280	3	0,249	1792 x 778 x 850	2.720,00
MPGC-225 HC	19076231	4	0,332	2242 x 778 x 850	3.410,00



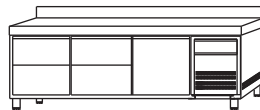
MPGB-180 HC 5C



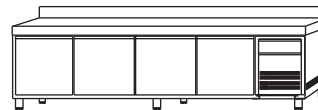
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



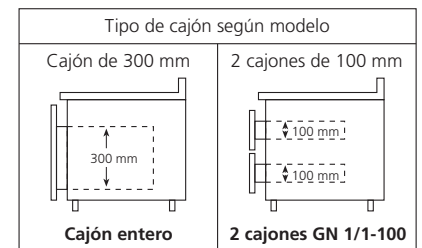
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC 5C



MPGB-225 HC



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

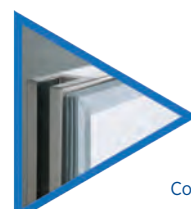
- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +38 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.

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

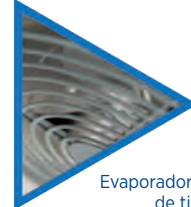
Modelo	Referencia	Nº cajones cajoneras	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135 HC	19059844	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	2.087,00
MPGB-180 HC	19059846	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584	2.512,00
MPGB-225 HC	19059847	4 -	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584	3.115,00
MPGB-135 HC 3C	19059845	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	2.425,00
MPGB-180 HC 5C	19060774	1 - 4	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 720	3.070,00
MPGB-225 HC 7C	19059848	1 - 6	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584	3.668,00



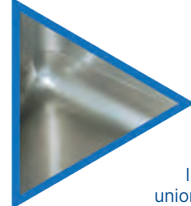
MNG-180



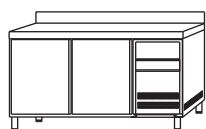
Contrapuerta embutida.



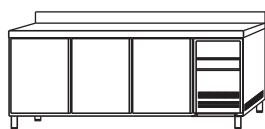
Evaporador compacto de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



MNG-135 HC



MNG-180 HC

Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

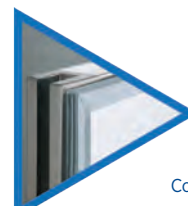
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135 HC	19059925	2	D	2212	290	0,67	1342 x 700 x 850	2.596,00
MNG-180 HC	19059931	3	D	2467	455	0,68	1792 x 700 x 850	3.056,00



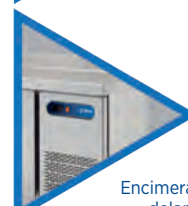
MPG-147



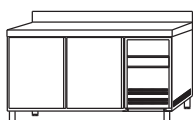
Contrapuerta embutida.



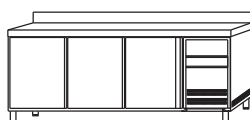
Tirador incorporado en la puerta.



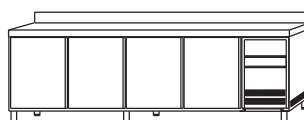
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-102
MNG-102



MPG-147
MNG-147



MPG-192-GN-R HC

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparada para refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

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

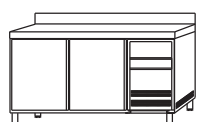
Modelo	Referencia	Puerta	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-102-GN-R HC	19059866	3	290	1042 x 700 x 850	1.535,00
MPG-147-GN-R HC	19068969	3	455	1492 x 700 x 850	1.887,00
MPG-192-GN-R HC	19068990	4	615	1942 x 700 x 850	2.232,00

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

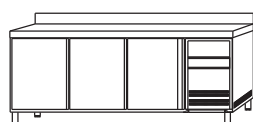
Modelo	Referencia	Puerta	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-102-GN-R HC	19068449	3	290	1042 x 700 x 850	1.817,00
MNG-147-GN-R HC	19069405	3	455	1492 x 700 x 850	2.200,00



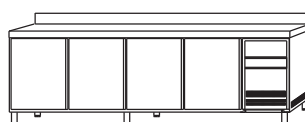
MPP-200 HC



MPP-150 HC



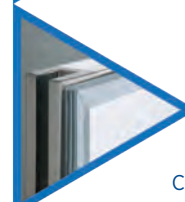
MPP-200 HC



MPP-250 HC



Tirador incorporado en la puerta.



Contrapuerta embutida.



Encimera profundidad 800 mm



Serie 800, euronorma 600 x 400

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

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

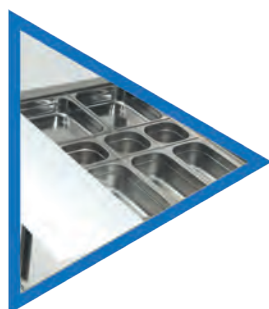
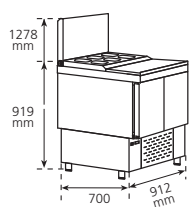
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPP-150 HC	19071243	2	D	1.477	290	0,22	1492 x 800 x 850	2.230,00
MPP-200 HC	19071242	3	D	1.723	440	0,3	2017 x 800 x 850	2.685,00
MPP-250 HC	19076321	4	E	2.442	590	0,3	2542 x 800 x 850	3.250,00



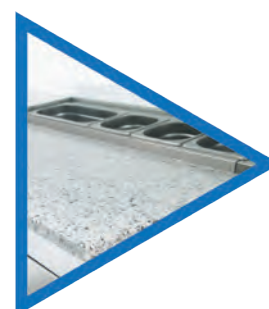
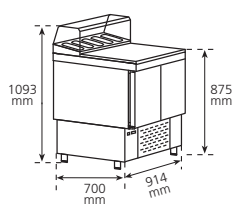
MPGE-100-HC



MPGE-100-G-HC



MPGE-100-HC
Encimera con alojamiento para cubetas GN



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

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- **Modelo MPGE:** Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- **Modelo MPGP:** Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
- - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas de -2° a +8° C

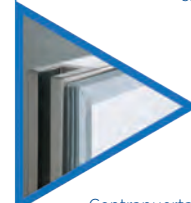
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100 HC	19060549	2	200	0,254	910 x 700 x 895	1.745,00
MPGP-100-G HC	19060548	2	200	0,254	910 x 700 x 895	1.804,00



MPGE2-180-I HC



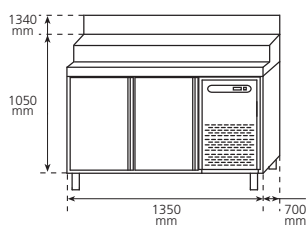
Tirador incorporado en la puerta.



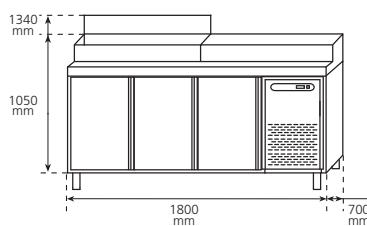
Contrapuerta embutida.



Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.



MPGE2-135-I HC



MPGE2-180-I HC

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

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

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº de cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Capacidad cubetas GN	Profundidad útil (mm)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE2-135-I HC GN1/4	19079366	2	7	290	0,223	1/4	350	1350 x 700 x 1050	2.501,00
MPGE2-180-I HC GN1/4	19079367	3	9	428	0,414	1/4	350	1800 x 700 x 1050	2.952,00
MPGE2-135-I HC GN1/3	19074136	2	7	290	0,223	1/3	315	1350 x 700 x 1050	2.501,00
MPGE2-180-I HC GN1/3	19074138	3	9	428	0,414	1/3	315	1800 x 700 x 1050	2.952,00



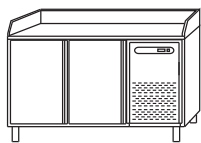
MPG-180 HC GR



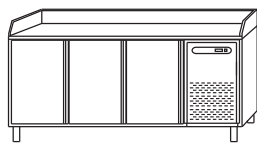
Tirador incorporado en la puerta.



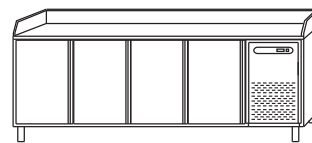
MPGP-180 + EIV-180



MPG-135 HC GR



MPG-180 HC GR



MPG-225 HC GR



Puede encontrar los expositores refrigerados de ingredientes en la sección de vitrinas página 323.

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

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/3 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC GR	19060227	2	C	1018	290	0,192	1342 x 700 x 850	2.116,00
MPG-180 HC GR	19060778	3	C	1119	455	0,192	1792 x 700 x 850	2.436,00
MPG-225 HC GR	19060229	4	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850	2.924,00

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

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



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

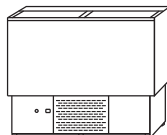
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº de parillas (mm)	Volumen (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ETB-60	19048079	1	2	135	276	625 x 520 x 900	774,00
ETB-90	19048080	2	2 x 2	190	400	925 x 520 x 900	983,00
ETB-135	19048081	3	3 x 2	295	450	1350 x 520 x 900	1.249,00



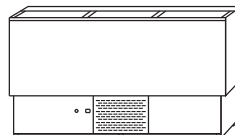
EBE-100-G

Enfriadores de botellas Serie EBE

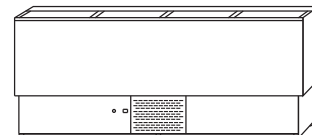
- Acabado exterior e interior según cada modelo:
- Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
- Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas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

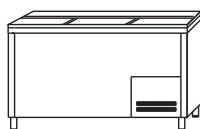
Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Acabado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EBE-100-G	19029895	2	200	210	Galvanizado	1020 x 550 x 850	604,00
EBE-150-G	19029896	3	365	282	Galvanizado	1525 x 550 x 850	816,00
EBE-200-G	19029897	4	550	396	Galvanizado	2030 x 550 x 850	962,00
EBE-100-I	19029964	2	200	210	Inoxidable	1020 x 550 x 850	714,00
EBE-150-I	19029965	3	365	282	Inoxidable	1525 x 550 x 850	993,00
EBE-200-I	19029966	4	550	396	Inoxidable	2030 x 550 x 850	1.187,00



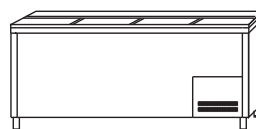
EB-150-I

Enfriadores de botellas Serie EB

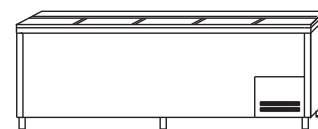
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable. Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea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

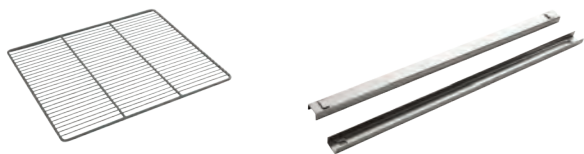


EB-250-I

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Acabado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EB-150-I	19052172	3	420	350	Inoxidable	1500 x 550 x 850	1.118,00
EB-200-I	19052174	4	580	396	Inoxidable	2000 x 550 x 850	1.307,00
EB-250-I	19052175	5	720	615	Inoxidable	2500 x 550 x 850	1.643,00

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	17,50
	APMS460	19014764	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parilla extremo	17,50
	EVP 1/1	19001002	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	12,00
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASMS3N	19014765	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	1,50
	AGMG562	19010572	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	17,70
PARIILLAS BOTELLEROS	APB400	19014766	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	16,50
	APB445	19004308	Botellero	EBE	Parrilla vertical		16,50
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASB	19014767		Botellero	EB	4 x parrilla	0,30

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

Tipo de mesa	Opciones	P.V.P. Euros €
Mesa snack MPS,FMPS,MNS	Sin encimera	-145,00 €
	Sin peto	0,00 €
Mesa gastronorm MPG,MNG	Grupo Izquierda	59,00 €
	Kit 4 ruedas	96,00 €
	Cerradura	32 €
	Respaldo Inox	Consultar precio

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

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059752	19059791	19059820	19059839	19059840
	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Sin encimera	1.578,00 €	1.900,00 €	2.281,00 €	2.109,00 €	2.453,00 €
Sin peto	1.723,00 €	2.045,00 €	2.426,00 €	2.254,00 €	2.598,00 €
Grupo Izquierda	1.782,00 €	2.104,00 €	2.485,00 €	2.313,00 €	2.657,00 €
Kit 4 ruedas	1.819,00 €	2.141,00 €	2.522,00 €	2.350,00 €	2.694,00 €
Cerradura	1.787,00 €	2.141,00 €	2.554,00 €	2.318,00 €	2.694,00 €

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

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059852	19059875	19059909	19059925	19059931
	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Sin encimera	1.799,00 €	2.156,00 €	2.577,00 €	2.451,00 €	2.911,00 €
Sin peto	1.944,00 €	2.301,00 €	2.722,00 €	2.596,00 €	3.056,00 €
Grupo Izquierda	2.003,00 €	2.360,00 €	2.781,00 €	2.655,00 €	3.115,00 €
Kit 4 ruedas	2.040,00 €	2.397,00 €	2.818,00 €	2.692,00 €	3.152,00 €
Cerradura	2.008,00 €	2.397,00 €	2.850,00 €	2.660,00 €	3.152,00 €



congeladores horizontales



ISLAS DE CONGELACIÓN	302
CONGELADORES HORIZONTALES PUERTA CIEGA	303
CONGELADORES HORIZONTALES PUERTAS CRISTAL	304
ACCESORIOS	304

Congeladores horizontales - Islas de congelación

Islas de congelación de evaporación estática para la exposición de productos congelados. El diseño de las puertas correderas permite una alta visibilidad de los productos y una excelente capacidad de almacenamiento. Las unidades están diseñadas para mantener una temperatura óptima en toda el área de almacenamiento incluso en las condiciones más desfavorables.



Características principales que marcan una diferencia



Eficiente y sistema ecoenergético
Nuestro compromiso con el medio ambiente es claro. Usamos refrigerantes sostenibles y de alta eficiencia energética sin comprometer el rendimiento del equipo.



Sistema de circulación de aire de bajo consumo
Puertas correderas transparentes con cristal templado de baja emisión térmica. El diseño curvo del cristal optimiza la visualización de los productos. Luz interior LED. Las puertas tienen un sistema de auto cierre y de permanecer abiertas.



Sistema de desescarche automático
Desescarche automático con tecnología de gas caliente. Este sistema automático está equipado con una válvula solenoide controlada electrónicamente. Este sistema reemplaza el uso de resistencias eléctricas con un ahorro energético del 10%.



e-glass
edenox utiliza puertas especiales con muy baja emisión térmica, lo que permite mantener la visibilidad del producto previniendo condensaciones en los cristales. Así mismo se incrementa el aislamiento térmico del equipo produciendo una reducción del consumo hasta del 10%.



Condensadores libres de mantenimiento
La limpieza es un aspecto esencial para el mantenimiento de las unidades. Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de los usuarios finales, como condensadores libres de mantenimiento y filtros antipolvo.



IC-25



IC-209

Islas de congelación

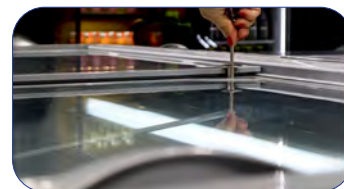
- Nuestros equipos están diseñados con sistema de evaporación de gas caliente que previene desbordamientos del agua de condensación manteniendo un lugar de trabajo limpio y seguro. Ideales para helados y comida congelada.
- Desescarche automático en constante funcionamiento, siempre controlando la temperatura 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 realizar los productos.
- Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto.
- Se pueden instalar de manera independiente, en fila, en islas o incluyendo cabeceras en los extremos para un aprovechamiento máximo.
- Accesorios, Kit de unión entre islas para la instalación de islas continuas, estanterías superiores en diferentes versiones, divisores y fondos ajustables para una presentación y una organización del producto inpecable.



Puertas especiales con muy baja emisión térmica.

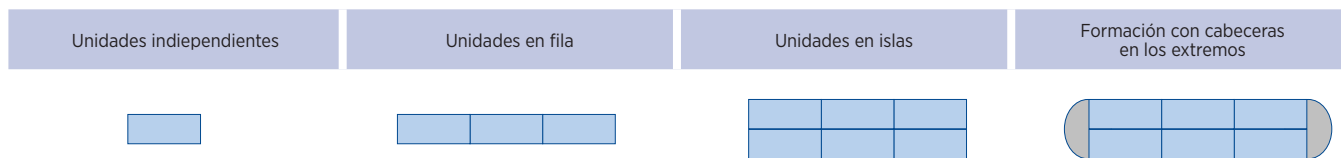


Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de lo usuarios finales.



Las puertas tienen un sistema de auto cierre.

Posibilidad de combinaciones



Islas de congelación fondo 890 mm

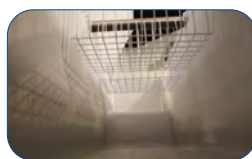
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen (l)	Puertas	Tipo	P.V.P. Euros €
IC-159	19076553	1500 x 890 x 880	650	4	Lineal	2.155,00 €
IC-199 C	19076554	1915 x 890 x 880	850	6	Cabecera	2.530,00 €
IC-209	19076555	2000 x 890 x 880	900	6	Lineal	2.495,00 €
IC-259	19076556	2500 x 890 x 880	856	8	Lineal	3.020,00 €



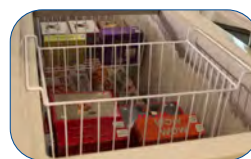
NLF302AA

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 1,5 m

- Amplia gama de congeladores disponibles en tapa blanca desde 150 hasta 450 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética, A++ en todos los modelos excepto el modelo NLF512A que es A+.
- Se presentan 4 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- Se presentan dos gamas una con tapa ciega abatible, diseñada para usos profesionales, y otro con la tapa corredera de cristal.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las pérdidas térmicas con el exterior.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's)
- Todos los modelos disponen de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador.
- Como dotación se sirve una cesta en cada congelador.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta, en todos los modelos.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo: -18°C
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R600a en todos los modelos de tapa ciega.
- Incluyen ruedas.



Gran capacidad de volumen interior útil.



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



Como dotación se sirve cerradura con llave.

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 1,5 m.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Dimensiones (mm)	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
NLF160AA	19047924	150	790 x 670 x 829	A++	146	101	415,00
NLF252AA	19068804	230	950 x 604 x 845	A++	164	110	456,00
NLF302AA	19068805	282	1116 x 604 x 845	A++	201	128	564,00
NLF512A	19047925	446	1535 x 700 x 825	A+	328	147	656,00



NLF-580

Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

- Gama de congeladores de gran capacidad disponibles en tapa blanca desde 462 hasta 523 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética. Se presentan 2 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- 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).
- Todos los modelos disponen dos cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo: -18°C
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R600 en el modelo NLF-580 y R290a en el modelo NLF-600.



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)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
NLF-580	19077601	462	1795 x 650 x 935	250	1.045,00
NLF-600	19077603	523	1995 x 650 x 845	270	1.165,00



NLFG-320



NLFG-400

Congeladores horizontales puerta de cristal corredera

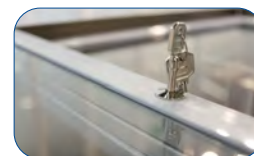
- Amplia gama de congeladores disponibles en puertas de cristal desde 110 hasta 160 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética. Se presentan 4 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las pérdidas térmicas con el exterior.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).
- Todos los modelos disponen de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador. Como dotación se sirve una cesta en cada congelador, excepto en el NLFG-400 que incluye 4 cestas en su interior.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo: -18°C
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R290a en los modelos de puerta de cristal.



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



Ideales para la visualización de alimentos congelados y helados.



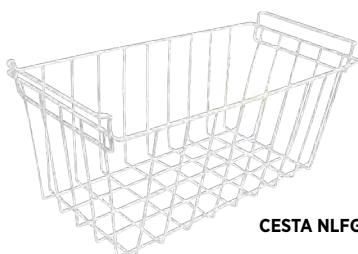
Incluyen cerradura con llave.

Congeladores horizontales puerta de cristal

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Consumo Energía anual (kWh/año)	Tapa	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
NLFG-200	19066966	200	110	Tapa cristal	865 x 545 x 784	465,00
NLFG-230	19066967	230	128	Tapa cristal	990 x 545 x 784	515,00
NLFG-320	19066968	320	132	Tapa cristal	1165 x 605 x 784	630,00
NLFG-400	19079833	367	160	Tapa cristal	1395 x 650 x 845	930,00



CESTA CNLF



CESTA NLFG

Accesorios

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



Cesta para arcón NLFG.



Cesta para arcón CNLF.



Parrillas divisorias para congeladores horizontales modelos IC se ruega consultar.

Accesorios congeladores

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelo	Tipo	P.V.P. Euros €
ACCESORIO	19047173	180 x 428 x 200	Congelador horizontal NLF	NLF252AA / NLF302AA	Cesta varilla	18,00
ACCESORIO	19047174	180 x 428 x 200	Congelador horizontal NLF	NLF512	Cesta varilla	22,00
NLFG-230 BASKET	19071318	212 x 428 x 200	Congelador horizontal NLFG	NLFG-200 y NLFG-230	Cesta varilla	14,00
NLFG-320 BASKET	19071317	240 x 480 x 200	Congelador horizontal NLFG	NLFG-320	Cesta varilla	18,00
CNLFG-400	19079834	212 x 428 x 200	Congelador horizontal NLFG	NLFG-400	Cesta varilla	30,00



edenox

edenox

edenox

edenox

armarios refrigerados

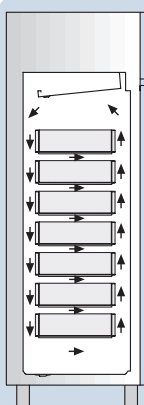


Armarios refrigerados Serie 700	309
Armarios refrigeración y de congelación Gastronorm GN 1/1	314
Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1	315
Armarios refrigerados Serie 400 y 600	319
Armario refrigerado para pescado	320
Armarios refrigerados	321
Accesorios	327

Armarios refrigerados

Los armarios refrigerados de edenox ofrecen al profesional un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. La gama de armarios refrigerados está fabricada en acero inoxidable y está compuesta por modelos de temperatura positiva y negativa para el mantenimiento de congelados, se fabrican con puertas

en acero inoxidable y con puertas de cristal, otros modelos incorporan en su parte inferior útiles cajones o departamentos de almacenaje independientes del resto del armario. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.



Diseño y fabricación

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

Circulación del flujo de aire interior.

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

La gama de armarios refrigerados ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Armarios refrigerados con puerta.



Armarios para el mantenimiento de pescados.



Armarios con puerta de cristal.



Armarios expositores.



Iluminación LED

Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED



Refrigerante ecológico

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



Mayor aislamiento

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



Departamentos independientes

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



Control de la temperatura

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



Unidad condensadora

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



Evaporador

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



Pies en acero inoxidable

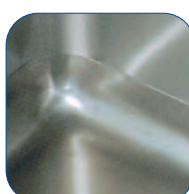
Son fácilmente regulables en altura (125 mm 200 mm) y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



Comodidad en el uso diario

Los modelos de la gama snack cuentan con una cremallera en el interior, que permite colocar y regular en diferentes alturas los estantes de varilla sin necesidad de utilizar guías adicionales. Los modelos de la gama Gastronorm utilizan un sistema de guías, fáciles de colocar en el armario, que eliminan el riesgo de que los estantes de varilla o las bandejas vuelquen al momento de su extracción.

Las dimensiones de los estantes o bandejas que se pueden almacenar en el interior son de GN 2/1. Las puertas están dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura. Todas las puertas cuentan con un tirador incorporado en acero inoxidable.



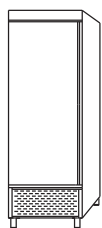
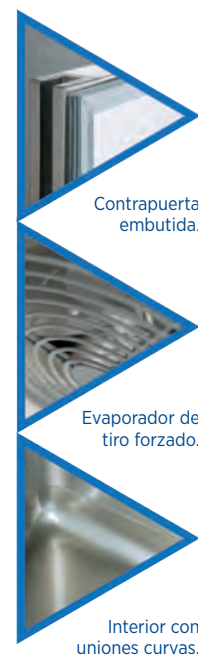
La estructura interior del armario está reforzada para utilizarlo con plena garantía en instalaciones profesionales. Cuenta en todos sus ángulos con uniones curvas de amplio radio que facilitan su limpieza.



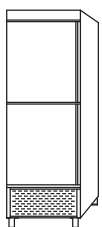
APS-701 HC



APS-702 HC



APS-701 HC



APS-702 HC

Armarios refrigerados serie 700

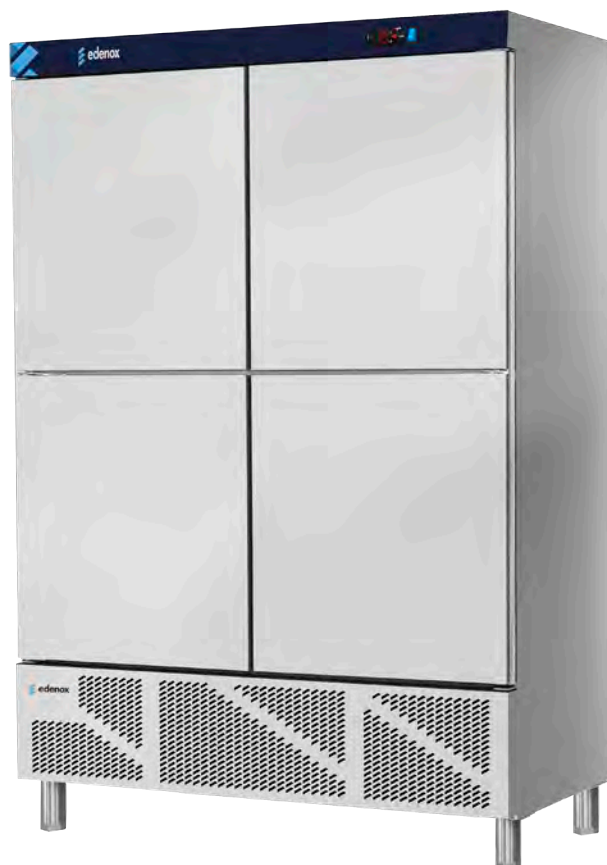
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuestas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

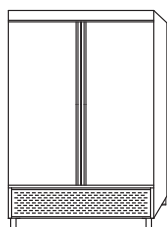
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701 HC	19060188	1	D	923	600	0,19	693 x 726 x 2067	1.910,00
APS-702 HC	19060189	2	D	923	600	0,19	693 x 726 x 2067	1.953,00



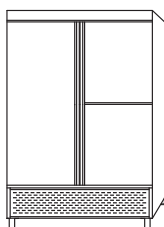
APS-1402 HC



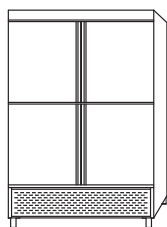
APS-1404 HC



APS-1402 HC



APS-1403 HC



APS-1404 HC

Armarios refrigerados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-1402 HC	19060204	2	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067	2.599,00
APS-1403 HC	19060205	3	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067	2.657,00
APS-1404 HC	19060206	4	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067	2.702,00



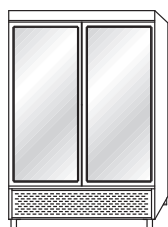
APS-701 HC PC



APS-1402 HC PC



APS-701 HC PC



APS-1402 HC PC

Armarios refrigerados con puertas de cristal serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Dotados de cerradura con llave.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

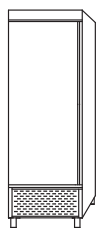
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701 HC PC	19060202	1	600	0,23	693 x 726 x 2067	2.150,00
APS-1402 HC PC	19060207	2	1200	0,37	1388 x 726 x 2067	3.164,00



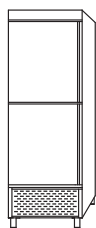
ANS-701 HC



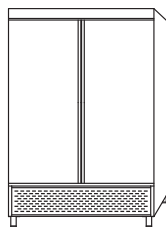
ANS-1402 HC



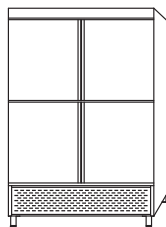
ANS-701 HC



ANS-702 HC



ANS-1402 HC



ANS-1404 HC

Armarios para mantenimiento de congelados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

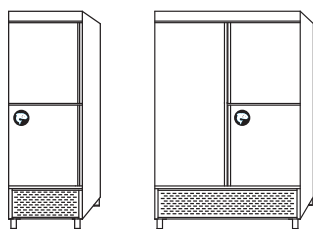
Armarios para mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-701 HC	19060209	1	D	2179	600	0,7	693 x 726 x 2067	2.561,00
ANS-702 HC	19060212	2	D	2179	600	0,7	693 x 726 x 2067	2.670,00
ANS-1402 HC	19060213	2	E	4855	1200	1,25	1388 x 726 x 2067	3.503,00
ANS-1404 HC	19060216	4	E	4855	1200	1,26	1388 x 726 x 2067	3.640,00

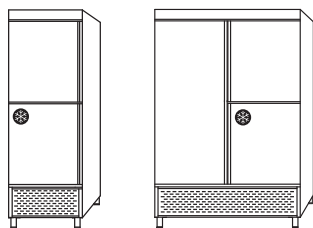


APPS-702 HC

APCS-1403 HC



APPS-702 HC APPS-1403 HC



APCS-702 HC APCS-1403 HC

Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados serie 700

- El compartimento para pescados o congelados está 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.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes y cubetas:
 - Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
 - Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Compartimento para pescado, modelo APPS 702 y APPS-1403: temperatura de trabajo de -4° a + 2 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Compartimento para congelados, modelo APCS-702 y APCS-1403: temperatura de trabajo de -15° a -22 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armario refrigerado con compartimento para pescado

Modelo	Referencia	Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APPS-702 HC	19060217	2	D	679	600	0,65	693 x 726 x 2067	2.790,00
APPS-1403 HC	19060219	3	D	1105	1200	0,81	1388 x 726 x 2067	3.471,00

Armario refrigerado con compartimento para congelados

Modelo	Referencia	Especial para	Capacidad	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APCS-702 HC	19060218	Congelados	300 + (300)	0,63	693 x 726 x 2067	3121,00
APCS-1403 HC	19060220	Congelados	900 + (300)	0,81	1388 x 726 x 2067	3594,00



APG-511



APG-511-C



ANG-511

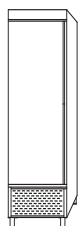


Contrapuerta embutida.

Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



APG-511-C



APG-511
ANG-511

Armarios de refrigeración y congelación gastronorm serie GN 1/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable, cómodas y fáciles de utilizar.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R600a para el armario de refrigeración y R-290 para el armario de congelación.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -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.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios de refrigeración y congelación

Modelo	Referencia	Acabado	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-511	19014772	Refrigeración	D	730	325	239	490 x 700 x 2010	1.763,00
ANG-511	19014773	Congelación	F	2.443	325	239	490 x 700 x 2010	2.255,00

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

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	P.V.P. Euros €
APG-511 PC	19060889	490 x 700 x 2010	325	239	+2 +8 °C	2.023,00



APG-711-HC



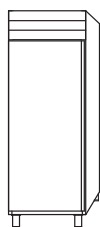
APG-712-HC



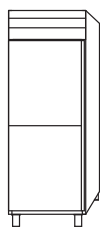
Contrapuerta embudida.



Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



APG-711 HC



APG-712 HC

Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Modelos con cajones (-C): cajones en acero inoxidable provistos de guías telescópicas.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuestas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

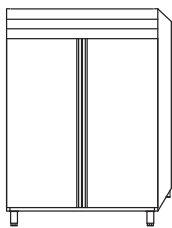
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711 HC	19059933	1	D	926	700	0,24	693 x 826 x 2008	2.143,00
APG-712 HC	19059934	2	D	926	700	0,24	693 x 826 x 2008	2.189,00



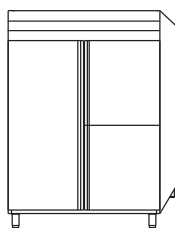
APG-1402 HC



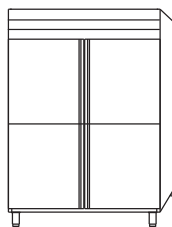
APG-1404 HC



APG-1402 HC



APG-1403 HC



APG-1404 HC

Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación.
- 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.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-1402 HC	19059937	2	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	3.254,00
APG-1403 HC	19059938	3	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	3.288,00
APG-1404 HC	19059939	4	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	3.362,00



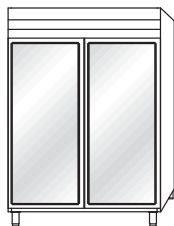
APG-711 HC PC



APG-1402 HC PC



APG-711 HC PC



APG-1402 HC PC

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

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Dotados de cerradura con llave.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

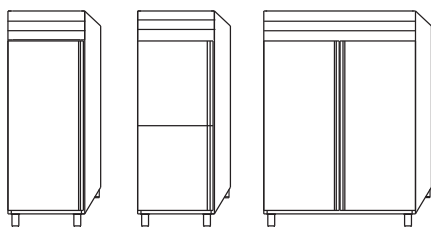
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711 HC PC	19059936	1	700	0,24	693 x 826 x 2008	2.357,00
APG-1402 HC PC	19059962	2	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	3.369,00



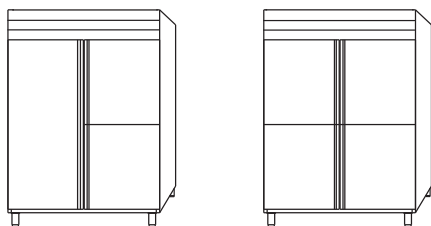
ANG-712 HC



ANG-1402 HC



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



ANG-1403 HC ANG-1404 HC

Armarios para mantenimiento de congelados gastronorm serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

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

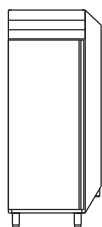
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANG-711 HC	19059964	1	D	2179	700	0,7	693 x 826 x 2008	2.869,00
ANG-712 HC	19059966	2	D	2179	700	0,7	693 x 826 x 2008	2.926,00
ANG-1402 HC	19059967	2	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008	4.090,00
ANG-1403 HC	19068559	3	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008	4.099,00
ANG-1404 HC	19059968	4	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008	4.135,00



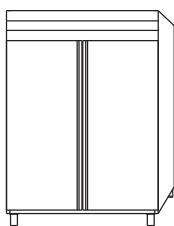
ANG-711 HC



ANG-1402 HC



APG-711 HC
ANG-711 HC



APG-1402 HC
ANG-1402 HC

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

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.
- Parrillas de 600 x 400 mm.

Armarios refrigerados de -2 a +8°C

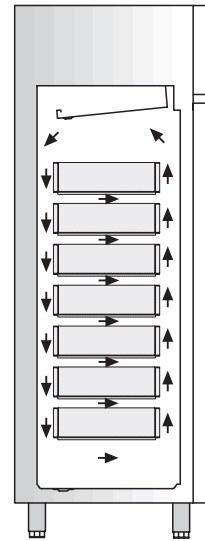
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711 HC PASTELERIA	19061892	1	E	927	700	0,24	693 x 826 x 2008	2.511,00
APG-1402 HC PASTELERIA	19061895	2	E	1674	1400	0,38	1388 x 826 x 2008	4.039,00

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

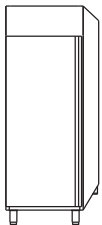
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANG-711 HC PASTELERIA	19068521	1	D	2179	700	0,7	693 x 826 x 2008	2.926,00
ANG-1402 HC PASTELERIA	19059969	2	E	4855	1400	1,25	1388 x 826 x 2008	4.172,00



APP-801 HC



Circulación del flujo de aire interior.



APP-801 HC

Armario refrigerado para pescado

- El armario de pescados está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Excelente circulación de los flujos de aire lo que permite que se distribuyan uniformemente por todo el armario consiguiendo una temperatura constante y uniforme entre todos los cajones y por todo el armario.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Apoyos de acero inoxidable fácilmente desmontables para la limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Provisto de 7 cajones interiores de gran capacidad para pescado, fabricado en PVC sanitario, con doble fondo perforado en acero inoxidable.
- Desagüe individual de cada cajón al desagüe general desmontable para la limpieza general del armario.
- Temperatura de trabajo: -4° +2 °C con +38 °C de temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APP-801 HC	19059980	1	600	0,56	760 x 729 x 2006	2.532,00

Armarios refrigerados



APS-651

- 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 Puertas	Clase eficiencia energética	Capacidad (litros)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-251	19048044	1	B	150	-1°C a 6°C	0,09	626 x 600 x 850	765,00
APS-261	19058816	1	C	248	2°C a +8°C	0,11	600 x 585 x 1320	753,00
APS-451	19042955	1	D	460	-1°C a 6°C	0,19	626 x 740 x 1865	990,00
APS-651	19042957	1	D	600	-1°C a 6°C	0,19	780 x 740 x 1865	1.229,00

Armarios refrigerados en acero inoxidable



APS-651-I

- 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 (litros)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-251-I	19048063	1	B	150	-1°C a 6°C	0,09	626 x 600 x 850	860,00
APS-451-I	19042960	1	D	460	-1°C a 6°C	0,19	626 x 740 x 1865	1.115,00
APS-651-I	19042961	1	D	600	-1°C a 6°C	0,19	780 x 740 x 1865	1.380,00

Armarios mantenimiento congelados



ANS-451

- 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.
- Para modelos ANS-251, ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos (Ver accesorios de armarios refrigerados en páginas 327-328).



Dotados de cerradura con llave.



Incorporan 7 estantes fijos.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.

Armarios de mantenimiento de congelados de -15° a -22 °C

Modelo	Referencia	Acabado	Capacidad (litros)	Potencia (KW)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-251	19048062	Epoxi blanco	150	0,14	-22 -15°C	626 x 600 x 850	820,00
ANS-451	19042962	Epoxi blanco	460	0,14	-22 -15°C	626 x 740 x 1865	1.125,00
ANS-651	19042963	Epoxi blanco	600	0,15	-22 -15°C	780 x 740 x 1865	1.470,00

Armarios mantenimiento congelados en acero inoxidable



ANS-451-I

- 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.
- Para modelos ANS-251, ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos (Ver accesorios de armarios refrigerados en páginas 327-328).



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 de -15° a -22 °C

Modelo	Referencia	Acabado	Capacidad (litros)	Potencia (KW)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-251-I	19048064	Inox	150	0,14	-22 -15°C	626 x 600 x 850	920,00
ANS-451-I	19042964	Inox	400	0,14	-22 -15°C	626 x 740 x 1865	1.260,00
ANS-651-I	19042965	Inox	600	0,15	-22 -15°C	780 x 740 x 1865	1.645,00



APS-651-C

Armarios refrigerados con puerta de cristal

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con iluminación LED).
- Puertas reversibles con marco fabricado en aluminio que le confiere un acabado elegante y muy estético (excepto modelos de congelación).
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-600a para modelos APS.
- 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 en páginas 327-328).



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 -1° a +6 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Acabado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-251-C	19048045	130	150	-1°C a +6°C	Blanco	626 x 600 x 845	875,00
APS-451-C	19042958	460	200	-1°C a +6°C	Blanco	626 x 742 x 1865	1.075,00
APS-651-C	19042959	600	200	-1°C a +6°C	Blanco	780 x 742 x 1865	1.311,00



APS-651-I-C

Armarios refrigerados con puerta de cristal en acero inoxidable

- Exterior fabricado en acero inoxidable lo que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con iluminación LED).
- Puertas reversibles con marco fabricado en aluminio que le confiere un acabado elegante y muy estético (excepto modelos de congelación).
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-600a para modelos APS.
- 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 en páginas 327-328).

Armarios refrigerados de -1° a +6 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Acabado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-251-I-C	19060799	130	150	-1°C a +6°C	Inoxidable	626 x 600 x 845	1.008,00
APS-451-I-C	19060802	460	200	-1°C a +6°C	Inoxidable	626 x 742 x 1865	1.240,00
APS-651-I-C	19060803	600	200	-1°C a +6°C	Inoxidable	780 x 742 x 1865	1.440,00



ANS-601-C

Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal

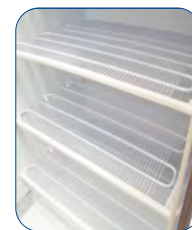
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave. Puertas no reversibles.
- Refrigerante ecológico R404 para modelos ANS.
- 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 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 en páginas 327-328).



Los armarios ofrecen una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



Refrigeración estática mediante estantes evaporadores

Armarios mantenimiento congelados de -10° a -25 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-401-C HC	19072954	258	380	-25°C a -10°C	600 x 585 x 1855	1.554,00
ANS-601-C HC	19072955	610	520	-25°C a -10°C	775 x 695 x 1885	1.880,00



APE-451-C

Armario refrigerado expositor de bebidas de 1 puerta

- Los armarios refrigerados son ideales para la exposición de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva.
- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave (incluido el armario con puertas correderas)
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Modelos con y sin display superior iluminado mediante tubo fluorescente.
- Incorporan dos patas frontales y dos rodamientos en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por armario.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Termómetro, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R600a.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Armario refrigerado: Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Las dimensiones interiores del armario son 490 x 447 x 1557 mm.



NLK-300 Dotado de panel de control bajo canopy



Ideales para la exposición de alimentos, bebidas.



NLK-300 display superior iluminado mediante tubo fluorescente

Armarios refrigerados de 0° a +10 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Cabezal iluminado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
NLK300	19046756	380	200	0°C a +10°C	Sí	650 x 595 x 2000	861,00
APE-451-C	19046752	380	200	0°C a +10°C	No	624 x 595 x 1863	861,00



APE-952-C P HC



Armario refrigerado para exposición con cabezal iluminado potenciado

- El modelo APE-952-C P es un armario refrigerado frigoríficamente potenciado, diseñado para ofrecer una mayor eficiencia energética. Incorpora ventiladores electrónicos, luz led, compresor potenciado y un evaporador diseñado para aplicaciones de apertura continua de puerta. Es ideal para negocios donde se precise consumos energéticos reducidos o que presente mucho tráfico de clientes.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilado. Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Cuenta con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado. Incorpora ruedas. Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Termómetro digital con desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R-290a libre de CFC. Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz



Armario refrigerado potenciado.



Gran capacidad de almacenamiento



Ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.



Con mayor eficiencia energética.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Tipo	Cabezal iluminado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APE-952-C P	19076249	950	550	0°C a +7°C	2	Abatibles	Sí	1250 x 761 x 2040	2.550,00



APE-902-C HC

Armarios refrigerados para exposición con cabezal iluminado de 2 puertas

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

APE-902-C HC



Excelente capacidad de refrigeración



Tiradores ergonómicos



Distribución uniforme del frío en el interior del armario.



APE-902-CC HC

APE-902-CC HC



Gran capacidad de almacenamiento.



Iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.



Evaporador de tiro forzado.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Tipo	Cabezal iluminado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APE-902-C HC	19072159	1030	456	2°C a +8°C	2	Abatibles	Sí	1200 x 710 x 2050	1.997,00
APE-902-CC HC	19072160	920	550	-2°C a +8°C	2	Correderas	Sí	1200 x 710 x 2060	2.263,00



ACE-902-C HC

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

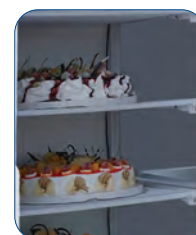
- Dotado de cerradura con llave.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado mediante tubo fluorescente.
- Incorpora ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R404A.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores.
- Marcos en las puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo.



Incorporan 4 ruedas para facilitar el desplazamiento.



Display superior iluminado mediante tubo fluorescente.



Refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores

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

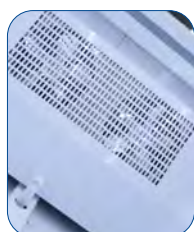
Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Tipo	Cabezal Iluminado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ACE-902-C HC	19072793	1078	1100	-18°C a -22°C	2	Abatibles	Si	1370 x 720 x 2060	2.735,00



APE-1603-C HC

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

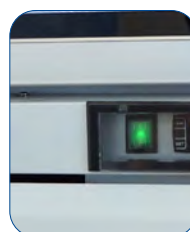
- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado mediante tubo fluorescente.
- Incorporan ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas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



Excelente capacidad de refrigeración



Gran capacidad de almacenamiento



Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático



Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.

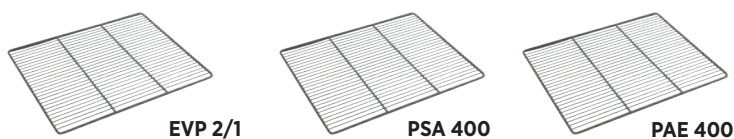
Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado de 3 puertas

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Puertas	Tipo	Cabezal Iluminado	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APE-1603-C HC	19072157	1657	800	2°C a +8°C	3	Abatibles	No	2057 x 700 x 1985	3.331,00
ACE-1603-C HC	19072158	1657	1300	-18°C a -22°C	3	Abatibles	No	2057 x 700 x 1985	4.807,00

Accesorios armarios refrigerados

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	19,90
EVP 2/1	19001003	650 x 530	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Parrilla GN 2/1	19,10
PAE400	19013950	396 x 514	Armario con cabezal iluminado	APE-401-C	Parrilla	20,00
PAE900	19013951	505 x 528	Armario con cabezal iluminado	APE-902 / APE-902-C	Parrilla	20,00
PAE1600-2	19066969	615 x 481	Armario 3 puertas 1603	APE-1603-C / ACE-1603-C	Parilla lateral (8 unidades por mueble)	16,00
PAE1600	19066971	655 x 481	Armario 3 puertas 1603	APE-1603-C / ACE-1603-C	Parilla (4 unidades por mueble)	18,00
SPAD	19013952	-	Armarios exposición	APE / ACE / VICO	Soporte parilla	2,00

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.



BCAS

Barra carnicera montada en un armario refrigerado snack.

Modelo	Referencia	Familia	Modelos asociados	P.V.P. Euros €
BCAG	19014781	Barras carniceras Gastronorm	APG, ANG	65,90
BCAS	19014782	Barras carniceras 700	APS, ANS, APPS, APCS	65,90

Sujeción de las parrillas para armarios y cerradura

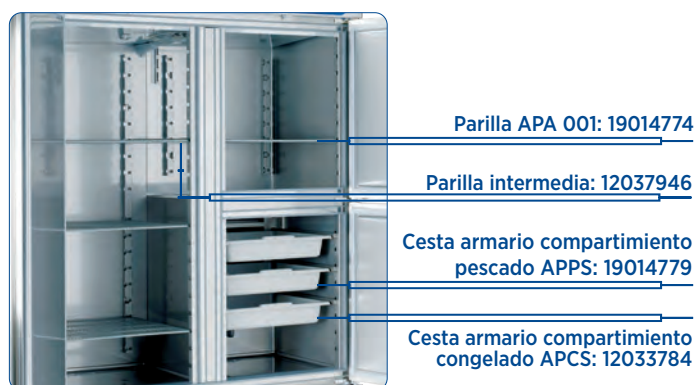
- Guías en acero inoxidable.
- Provistas de pestañas para facilitar la extracción.
- En forma de U para soportar parrillas.
- En forma de L para soportar cubetas.
- Sujeción de parrilla Gastronorm.



AGG662

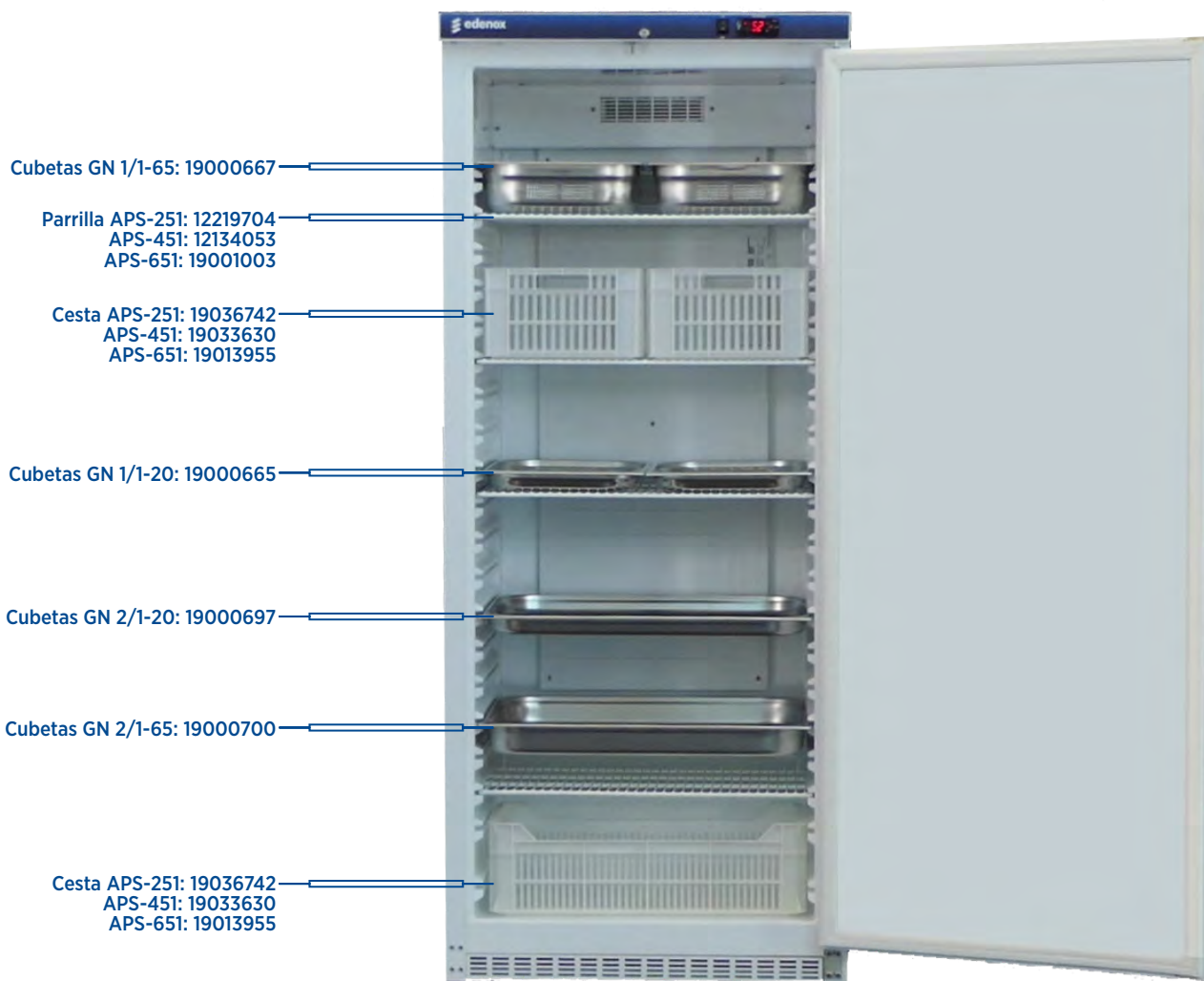
Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
AGG662	19014775	662	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Guía en forma de U	9,90
AGP485	19014776	496	Armarios de pescado	APP-801	Guía en forma de L	14,40
AGCP519	19014777	519	Armarios con compartimento de pescado	APPS-1403	Juego de guías en forma de U	18,70
AGCC562	19014778	562	Armarios con compartimento de congelados	APCS-1403	Juego de guías en forma de U	27,50

Armario Snack

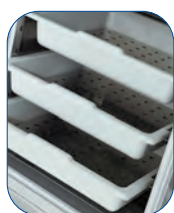


Armario Gastronorm





APS-651



ACP530



ACPP600



Cestas armarios 600.

Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
- El número máximo de cestas por armario es:
- 600 = 12 superiores y 1 inferior.
- 400 = 6 superiores y 1 inferior.
- 200 = 2 superiores y 1 inferior.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
ACP530	19014779	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento	APPS	Uso en compartimento	35,20
ACPP600	19014780	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801	-	40,60
CSA200	19036742	427 x 450 x 145		ANS-201/251	Cesta superior	35,60
CIA200	19036743	460 x 187 x 192		ANS-201/251	Cesta inferior	32,40
CSA400	19033630	450 x 427 x 193		ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Superior	27,80
CIA400	19033631	450 x 187 x 192		ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I	Cesta Inferior	26,50
CSA600	19013955	515 x 310 x 175		ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta superior	27,80
CIA600	19013956	620 x 300 x 185		ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I	Cesta inferior	26,50



 edenox

 edenox

 edenox

abatidores de temperatura



PANEL E-FEEL	333
ABATIDOR CONGELADOR COMPACTO	334
ABATIDORES - CONGELADORES	335
CÉLULAS DE ABATIMIENTO Y CONGELACIÓN	338

Abatidores de temperatura edenox

En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias.

Es importante saber que una incorrecta conservación o una mala utilización de las comidas es la principal causa de intoxicaciones alimentaria.

En los últimos tiempos han sido muchos los casos denunciados en el sector de la industria alimentaria y la restauración colectiva.

Ante estos problemas, la utilización de los abatidores de

temperatura se ha vuelto un elemento indispensable en las cocinas.

Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.

Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.

¿Por qué el abatidor?

1. Higiene y seguridad

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido la de dejar que el producto se enfríe al aire libre hasta que la temperatura del alimento haya alcanzado el nivel ideal para su introducción en el refrigerador. Con estas condiciones de temperatura (+65°C + 10°C) y humedad, en el alimento se desencadena una notable proliferación bacteriana.

El rápido descenso de temperaturas que posibilitan los Abatidores de edenox impide la reproducción de los microorganismos (gráfico 1) en las comidas recién preparadas. Los tiempos de conservación en el frigorífico cambian según el tipo de preparación. El producto conservado de manera libre debe ser consumido, normalmente, antes de cinco días debido a la capacidad de reproducción que tienen las bacterias también en ambientes fríos. Los productos envasados al vacío, no teniendo contacto con el aire, se pueden conservar hasta 20 días.

2. Racionalización del trabajo

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

3. Ahorro de tiempo

La preparación adelantada de los alimentos y el abatimiento de gran cantidad de ellos permite a la cocina ofrecer, cuando sea preciso, un menú más rico y variado. El cocinero no debe controlar permanentemente todo el proceso de preparación de varios platos.

Con la simple operación de regeneración de la comida es posible servir en muy poco tiempo un amplio surtido de platos.

Los Abatidores edenox aumentan la capacidad productiva reduciendo los costes de personal, con la ventaja destacable de rentabilidad y de tiempo.

4. Calidad

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal.

La congelación rápida fomenta la formación de microcristales intercelulares (gráfico 2) manteniendo en el producto características de compactibilidad, sabor y la frescura de los alimentos también a lo largo del tiempo.

Nuestros abatidores son excepcionales también para conservar alimentos frescos y crudos como el pescado, los crustáceos, las verduras, el pan y los semielaborados como la pasta fresca y las salsas.

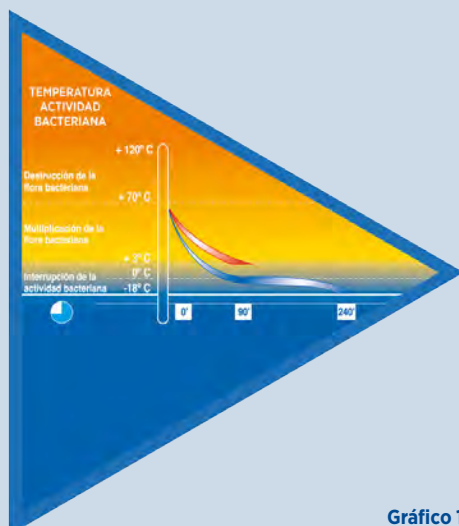


Gráfico 1

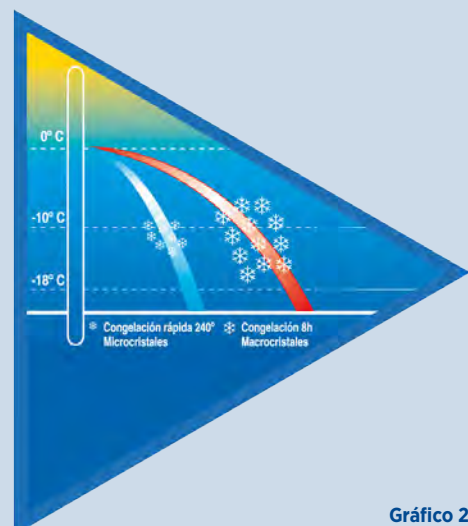


Gráfico 2



AM-05



AM-102

5. Aplicaciones

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

6. Otras ventajas

Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

- Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
- Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
- Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
- Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos

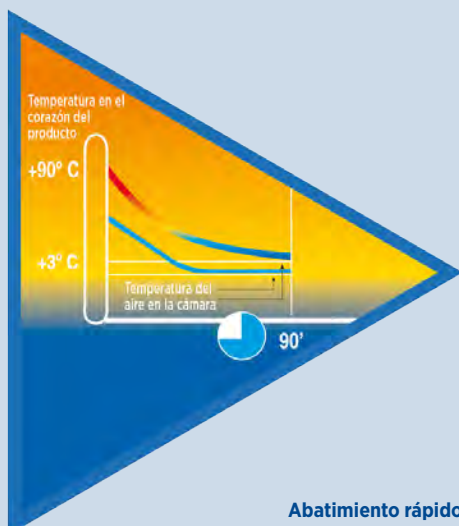
Abatimiento rápido

El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de $+90^{\circ}\text{C}$ a una temperatura de $+3^{\circ}\text{C}$ en el corazón del producto, en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0°C y $+5^{\circ}\text{C}$ según el valor establecido para su conservación.

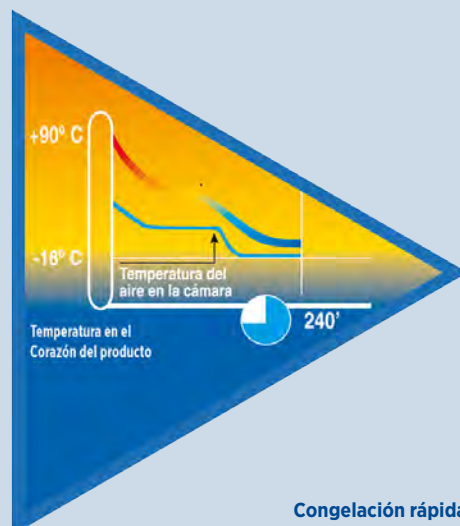
Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.

Congelación rápida

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



Abatimiento rápido



Congelación rápida

1
Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

2
En los abatidores con el panel **e-feel** la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

3
La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

4
El panel de control **e-feel** es de muy fácil utilización e intuitivo.



4

Panel e-feel

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**

Ciclo de refrigeración a +3°C.

Ciclo de congelación -18°C.

Activa el ciclo intenso tanto de refrigeración como de congelación.

Desbloqueo del panel del control.

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

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

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

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

Acceso a la pantalla inicial.



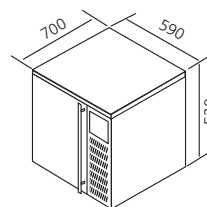
AM-031 CD



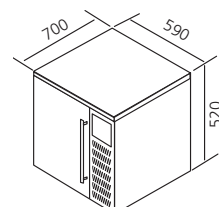
AM-031 E



Panel e-feel.



AM-03-11 CD



AM-03-11 E

Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.

- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-031 CD	19058894	3 GN 1/1	15	6	410	e-feel	50	3.220,00
AM-031 E	19058908	3 GN 1/1	15	6	410	Estándar	50	2.880,00

Mesas abatidores- congeladores

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una

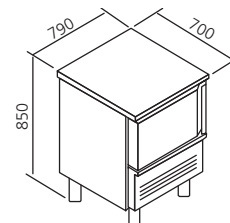
- densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



AMM-05 E

AMM-05 E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMM-05 E	19014785	5 GN 1/1	18	10	700	Estándar	95	4.005,00

AMM-05

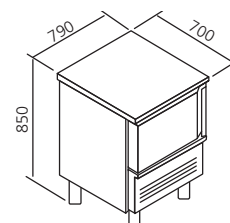
- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar 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.



AMM-05 CD



Detalle del interior.



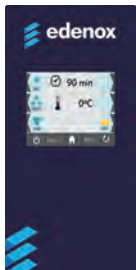
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMM-05 CD	19058895	5 GN 1/1 y E/N	23	13	1200	e-feel	105	4.430,00



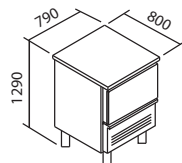
AM-081 CD



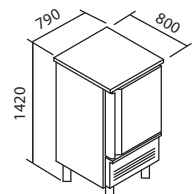
AM-101 CD



Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +70° a +3° C.
- Ciclo congelación: +70° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua

- de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

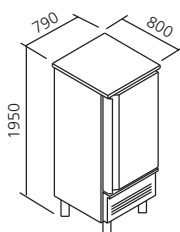
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-081 CD	19058896	8 GN 1/1-EN	40	24	2000	e-feel	145	4.650,00
AM-101 CD	19058897	10 GN 1/1-EN	50	30	2000	e-feel	155	6.185,00



AM-161 CD



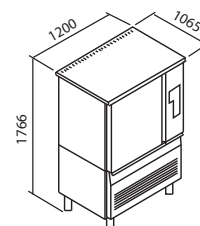
AM-102 CD



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.

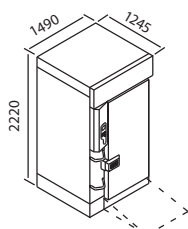
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-161 CD	19058899	16 GN 1/1-EN	80	50	3500	e-feel	200	8.155,00
AM-102 CD	19058900	10 GN 2/1-EN	100	65	3300	e-feel	265	10.215,00



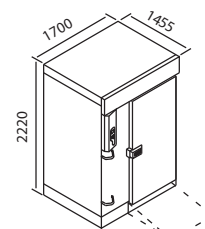
CAM-201



CAM-202



CAM-201



CAM-202

Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R452 A.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad	+90+3°C (Kg/ciclo)	+90-18°C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Tipo	P.V.P. Euros €
CAM-201-SG	19017595	1530 x 1120 x 2220	20 x GN 1/1	70	48	0,5	Célula abatimiento	14.980,00
CAM-201-GR	19017597	1100 x 805 x 650	-	-	-	4,3	Equipo frigorífico para CAM-201	6.390,00
CAM-201-P-SG	19068480	1530 x 1120 x 2220	20 x GN 1/1	105	70	0,9	Célula abatimiento potenciada	15.450,00
CAM-201-P-GR	19068481	1100 x 805 x 650	-	-	-	5	Equipo frigorífico para CAM-201-P potenciado	6.640,00
CAM-202-SG	19017596	1720 x 1310 x 2220	20 x GN 2/1	100	150	0,8	Célula abatimiento	15.515,00
CAM-202-GR	19017598	1450 x 850 x 785	-	-	-	6,5	Equipo frigorífico para CAM-202	9.205,00
CAM-202-P-SG	19046870	1720 x 1310 x 2220	20 x GN 2/1	210	135	1,1	Célula abatimiento potenciada	18.345,00
CAM-202-P-GR	19046871	1450 x 850 x 785	-	-	-	8,5	Equipo frigorífico para CAM-202-P potenciado	9.360,00



vitricas frigoríficas



CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNE	342
ARMARIOS EXPOSITORES DE CARNE Y PESACADO	343
EXPOSITORES REFRIGERADOS	344
VITRINAS EXPOSITORAS DE SOBREMESA	346
VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS	347
VITRINA MURAL REFRIGERADA CON GRUPO INCORPORADO	354

Cavas de maduración de carne

EXPOCARN



Las cavas de maduración de carne son un elemento que está adquiriendo notoriedad en la restauración profesional.

El objetivo es ofrecer una carne de mayor calidad, con un sabor más intenso y una textura mejorada. La maduración en seco es la técnica que intensifica y mejora el sabor de la carne, obteniendo una carne extremadamente suave, con un sabor muy intenso y un juego de colores intensos y naturales.

Durante la maduración ocurren dos efectos principales, se rompen los tejidos conectivos de la carne, obteniendo una mayor suavidad, y disminuyendo la humedad de la carne por evaporación, otorgándole un sabor concentrado y complejo.

Utilizamos cavas de maduración que garantizan en todo momento un micro clima ideal controlado independiente de la temperatura externa.

Alcanzamos una máxima seguridad gracias a la esterilización UVC, con una circulación ideal de aire y un control exacto de la humedad y de la temperatura. La excelente calidad del aire se garantiza gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.

Incorpora bloques de sal de Himalaya compuestos por 84 minerales y oligoelementos, entre lo que se incluye el calcio, magnesio, potasio, hierro y cobre. Lo que favorece la formación de la costra exterior en las piezas de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



EXPOCARN-150 y 500

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



EXPOCARN-500



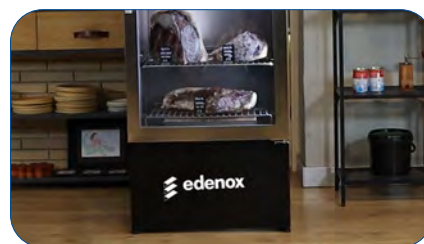
EXPOCARN-150



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



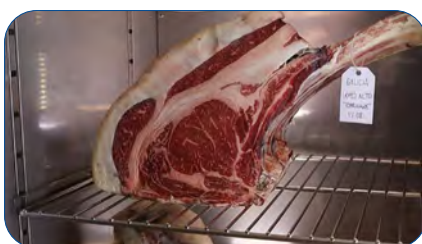
Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



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)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN-150	19071802	140	330	+1°C a +20°C	600 x 610 x 900	2.450,00
EXPOCARN-500	19071805	525	330	+1°C a +20°C	700 x 750 x 1650	3.575,00

Modelo	Referencia	Tipo	Aplicación	P.V.P. Euros €
KIT SOP CARNE EXPOCARN-150	19078157	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-150	65,20
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	19078158	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500	75,10
PEANA EXPOCARN-150	19078190	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150	195,00
PEANA EXPOCARN-500	19078159	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500	220,00



EXPOCARN-275

Armarios expositores de carne

- Armario expositor de carne que incluye estantes y ganchos para la exposición de carne.
- La versión DA, permite el envejecimiento de la carne. Es una vitrina equipada con un sistema para la producción y gestión de la humedad desde el 50% al 80%. Este sistema permite un control continuo de la pérdida del peso de la carne.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan dos versiones de 275 litros y 1150 litros.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Estantes de acero inoxidable, regulables en altura, dimensiones 555 x 650mm + ganchos
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.



La versión DA, permite la maduración de la carne.

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

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN-275	19067388	275	450	+1°C a +6°C	Estática	Automático	1	795 x 730 x 1240	5.500,00
EXPOCARN-551	19067390	550	700	+1°C a +6°C	Estática	Automático	3	795 x 730 x 2005	5.959,00
EXPOCARN-1151	19067391	1150	950	+1°C a +6°C	Estática	Automático	6	1542 x 730 x 2005	8.929,00
EXPOCARN-275-DA	19067392	275	750	+1°C a +2°C	Ventilada	Automático	3	795 x 730 x 1240	7.601,00
EXPOCARN-1151-DA	19067393	1151	950	+1°C a +2°C	Ventilada	Automático	6	1542 x 730 x 2005	9.938,00



EXPOGN-650

Armarios expositores de pescados

- Armario expositor de pescados que permite una amplia exposición y conservación del producto.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan la versión de 650 litros.
- Evaporador estático.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.



Evaporador estático para una perfecta conservación del producto.

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

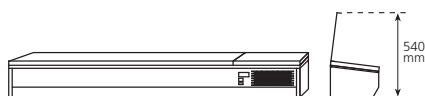
Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOGN-650	19067394	650	650	-2°C a +0°C	Estática	Automático	855 x 730 x 1810	4.891,00



EIV-180

Expositor refrigerado de ingredientes con tapa de cristal

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Protección con vitrina de cristal.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



Control electrónico de la temperatura.



Protección con vitrina de cristal.



MGP-180 HC + EIV-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135 HC	19060595	5	0,12	1350 x 336 x 450	1.205,00
EIV-180 HC	19060593	8	0,12	1750 x 336 x 450	1.288,00
EIV-225 HC	19060610	10	0,12	2300 x 336 x 450	1.426,00



EIT-180

Expositor refrigerado de ingredientes con tapa en acero inoxidable

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



Control electrónico de la temperatura.



Tapa de acero inoxidable 18/10.



MGP-180 HC + EIV-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

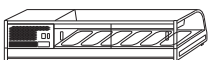
Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIT-135 HC	19060598	5	0,12	1350 x 336 x 222	1.049,00
EIT-180 HC	19060597	8	0,12	1800 x 336 x 222	1.141,00
EIT-225 HC	19060596	10	0,18	2300 x 336 x 222	1.275,00



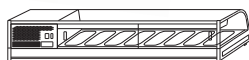
EXA-6



EXA-8



EXA-6



EXA-8

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600 a.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6 HC	19060222	6	0,11	Tapas	1395 x 400 x 250	1.089,00
EXA-8 HC	19060221	8	0,11	Tapas	1740 x 400 x 250	1.223,00



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI

Expositores refrigerados para Sushi

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600 a.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- 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,

Expositores refrigerados para Sushi +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXAS-6 HC	19060224	6	0,11	Sushi	1395 x 400 x 250	1.359,00
EXAS-8 HC	19060225	8	0,11	Sushi	1740 x 400 x 250	1.464,00



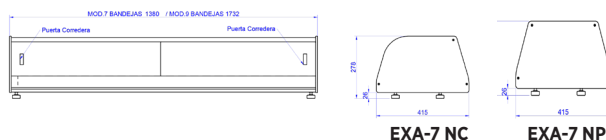
EXA-9 NC



EXA-9 NP

Expositores neutros

- Vitrina para exposición de tapas, pinchos o bollería neutras. Ideal para aplicaciones en bares, tapperías, cafeterías o cervecerías. Construcción interior de acero inoxidable. Con perfilera de aluminio y costados en negro.
- Puertas correderas de cristal.
- Dos modelos:
 - NP con cristal plano
 - NC con cristal curvo.



Expositores neutros

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Dimensiones (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
EXA-7 NP	19078852	1382 x 415 x 278	1312 x 304x 40	Formas rectas	370,00
EXA-7 NC	19078853	1382 x 415 x 278	1312 x 304x 40	Formas curvas	440,00
EXA-9 NP	19078854	1732 x 415 x 278	1662 x 304 x 40	Formas rectas	455,00
EXA-9 NC	19078855	1732 x 415 x 278	1662 x 304 x 40	Formas curvas	490,00



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	1.240,00



VEPS-100

VEPS-100

- Capacidad: 100 litros.
- Temperatura: de 2 °C a 8 °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 en acero inoxidable.
- Estantes intermedios de cristal regulables en altura 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 480 mm, altura 1030 mm.



Estantes de cristal regulables en altura.



Doble iluminación led para realzar la visibilidad del producto expuesto.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrina expositora sobremesa +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	Temperatura trabajo (°C)	P.V.P. Euros €
VEPS-100	19066907	480 x 480 x 1030	230	100	2-8 °C	1.150,00



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 condesados.
- Nivel sonoro 40dbA.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación



Están dotadas de iluminación en el interior que realza los detalles del producto.



La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrina expositora refrigerada sobremesa 0°C a +12°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	P.V.P. Euros €
VERS-100 HC	19072787	700 x 467 x 676	150	85	680,00
VERS-120 HC	19072789	700 x 575 x 676	160	115	900,00
VERS-160 HC	19072790	880 x 575 x 676	160	146	1.018,00



VECS-120

Vitrina expositora caliente sobremesa

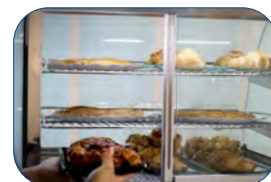
- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando 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.



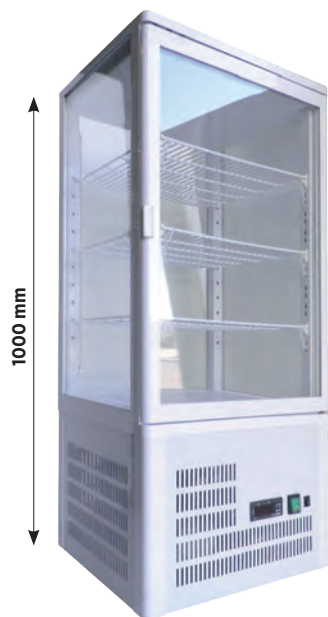
Cristal frontal abatible para facilitar limpieza.



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	654,00
VECS-120	19013909	700 x 604 x 675	800	115	755,00
VECS-160	19013910	880 x 604 x 675	1500	146	862,00



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	551,00
VIVES-7 HC	19072958	78	184	3	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1000	618,00
VIVES-5 HC	19072959	98	200	4	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1150	678,00



VICO-300

Vitrina refrigerada de exposición

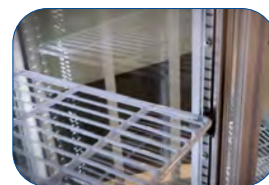
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
- Gran capacidad de almacenamiento con iluminación led en dos esquinas verticales que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Rango de temperatura de trabajo de +3 °C a +10 °C que ofrece una gran flexibilidad para guardar diferentes productos como pueden ser ensaladas, botellas, latas de refresco o comidas frescas preparadas.
- La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior para mejorar la claridad del producto y apreciar todos sus detalles.
- Un diseño atractivo gracias a sus formas curvadas, el doble acristalamiento y el acabado exterior en blanco que se integrarán en la decoración y el ambiente de la tienda.
- Se suministran 4 estantes plastificados blancos regulables en altura para organizar el surtido en el interior.
- Dimensiones del estante: 404 x 411mm. 4 pies con regulación para asegurar un asentamiento seguro.
- Gas refrigerante R290. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato y termómetro digital para controlar en todo momento la temperatura y conservación del producto.
- La vitrina VICO es una vitrina moderna, ideal para transmitir profesionalidad en el servicio, sugerir sensaciones a nuestro cliente y mejorar la rentabilidad del local con la venta de productos de mayor valor añadido.



La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior.



La vitrina VICO tiene una gran visibilidad y protagonismo en la tienda.



4 estantes plastificados blancos regulables en altura.

Vitrina refrigerada de exposición +3°C a +10°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VICO-300 HC	19072960	217	260	+2°C a +8°C	515 x 485 x 1842	1.517,00



VERA-900-C



Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 700

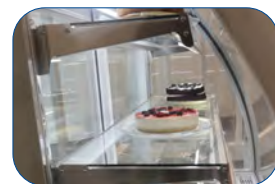
- Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (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.



Gran capacidad de exposición del producto.



Control de temperatura electrónico.



Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 700 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-900-C	19066918	925 x 702 x 1420	525	+2° a +8° C	Cerrada lado cliente	3.275,00
VERA-1200-C	19066920	1225 x 702 x 1420	540	+2° a +8° C	Cerrada lado cliente	3.690,00



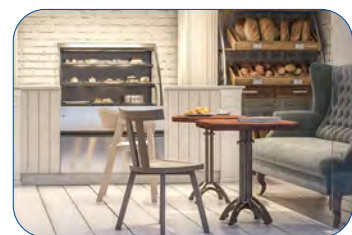
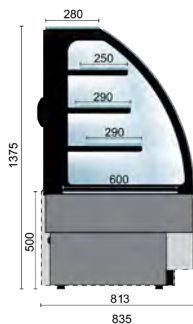
VERA-1400-C



VERM-1000-C

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 810

- Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (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.
- Toda la periferia de esta gama se sirve en color negro.



VERM-1000-C, vitrina mural abierta lado cliente.

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 810 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-1000-C	19047997	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	3.839,00
VERA-1400-C	19047999	1400 x 810 x 1375	1710	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	4.151,00
VERM-1000-C	19048000	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Mural abierta lado cliente	3.636,00



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.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas 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.



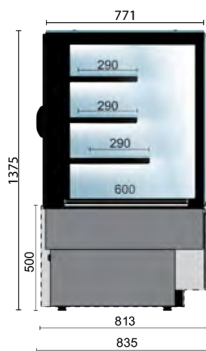
Gran capacidad de exposición del producto.

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	Cerrada lado cliente	3.290,00
VERA-1200-R	19066924	1225 x 702 x 1410	540	+2° a +8° C	Cerrada lado cliente	3.699,00



VERA-1400-R



Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 810

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- 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.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 810 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-1000-R	19048003	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	3.948,00
VERA-1400-R	19048004	1400 x 810 x 1375	1710	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	4.338,00



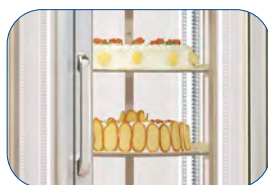
VERSO-400-R

Armario expositor de conservación:

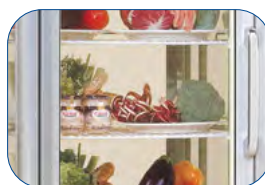
- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO. El rango de temperatura para este modelo es de 14-16 °C.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- 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

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	3.030,00
VERSO-400 BRONCE	19069374	400	580	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Bronce	5	680 x 690 x 1820	3.030,00
VERSO-400-R	19067358	400	590	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	3.204,00
VERSO-400-EC	19067359	400	600	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	2.999,00
VERSO-400-CHO	19067360	400	1020	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	3.563,00
VERSO-400-CHO-R	19067361	400	1040	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	3.786,00
VERSO-400-CHO-EC	19067362	400	1020	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	3.483,00

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	3.359,00
VECSO-400 BRONCE	19069376	400	600	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Bronce	5	680 x 690 x 1820	3.359,00
VECSO-400-NF	19067353	400	510	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris Claro	5	680 x 690 x 1820	4.239,00
VECSO-400-NF-R	19067354	400	520	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal	680 x 690 x 1820	4.555,00
VECSO-400-NF-EC	19067356	400	620	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	4.232,00



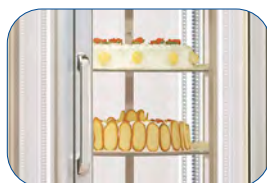
Armarios expositores de conservación 2 puertas

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos R VERSO-800

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 VECSO-800.

VERSO-800-R



VERSO-800-R: Estante de cristal redondo.



VERSO-800: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.



El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.

Armario expositor de conservación

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	4.852,00
VERSO-800 BRONCE	19069377	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	bronce	10	1270 x 690 x 1820	4.852,00
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	4.920,00
VERSO-800-R	19067364	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes	1270 x 690 x 1820	5.063,00
VERSO-800-MIXTA	19067367	1180	+4°C a +10°C	Ventilada estática	Automático Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	6.141,00
VERSO-800-EC	19067368	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	4.691,00
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	6.209,00

Armario expositor de congelación -10°C a -17°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VECSO-800	19067363	800	940	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	6.029,00
VECSO-800 BRONCE	19069375	800	940	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Bronce	10	1270 x 690 x 1820	6.029,00

Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado





VM LUNA-70133

Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado

- Ideal para la exposición de queso, lácteos, productos frescos, precocinados, sushi, etc. Son la opción ideal para cada tipo de espacio comercial.
- Se presentan 2 gamas con 2 alturas diferentes de 1330 mm y 1230 mm con una profundidad de 640 mm.
- Permiten trabajar con alimentos como productos lácteos, verduras o carnes variando los parámetros de control.
- Temperaturas interiores:
 - Rango M1 = -1°C - +5°C
 - Rango M2 = -1°C - +7°C
- Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
- Destacan por una excelente visibilidad del producto y una versatilidad óptima.
- Control electrónico de la temperatura.
- Iluminación LED en cada estante. Los 2 estantes son regulables en altura e incluyen portaprecios.
- Sistema de desescarche automático.
- Con cortina nocturna.
- Cristal lateral doble.
- Refrigerante R-290.



Iluminación LED en cada estante.



Los 2 estantes son regulables en altura e incluyen portaprecios.



Gran potencia de refrigeración.



Fácil acceso a sus componentes para realizar operaciones de mantenimiento.



Máxima visibilidad de producto.



Dotado de cortina nocturna.

Vitrina mural de altura 1230 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen (l)	Temperatura de trabajo (C)	P.V.P. Euros €
VM LUNA-70123	19081022	700 x 620 x 1230	150	+2º a +8º C	2.050,00
VM LUNA-98123	19081023	980 x 620 x 1230	215	+2º a +8º C	2.410,00
VM LUNA-133123	19081024	1330 x 620 x 1230	300	+2º a +8º C	2.750,00

Vitrina mural de altura 1330 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen (l)	Temperatura de trabajo (C)	P.V.P. Euros €
VM LUNA-70133	19080959	700 x 620 x 1330	170	+2º a +8º C	2.100,00
VM LUNA-98133	19081020	980 x 620 x 1330	245	+2º a +8º C	2.490,00
VM LUNA-133133	19081021	1330 x 620 x 1330	340	+2º a +8º C	2.825,00



máquinas de hielo



MÁQUINAS DE HIELO GRANULAR

358

MÁQUINAS DE HIELO DE CUBITO MACIZO

358

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...

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.

Reducción de costes de mantenimiento. La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de mantenimiento o avería. El diseño de la puerta permite acceder rápidamente al interior de la máquina en caso de operaciones de limpieza.

Envolvente totalmente en acero inoxidable.

Control electrónico con autodiagnóstico.

Equipado con cable eléctrico de conexión y enchufe tipo schuko.

Condensación por agua o por aire.

Modelos compactos bajo mostrador.

Consumo de agua reducido.



Cubitos de 18 y 40 gr.



El fabricante de cubitos ha sido diseñado para acceder fácil y cómodamente a sus componentes y realizar rápidamente operaciones de mantenimiento.

Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.

Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientales de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.



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.



FHC-80-A-40

Máquinas de hielo granular

- Equipos independientes para ser instalados tras barra, bajo barra o en el área de servicio.
- Producción de hielo continúa.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- El refrigerante utilizado es R 404A.
- 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	3.115,00
FHG-80-W	19048248	Granular	80	15	Agua	700	500 x 670 x 696	3.115,00
FHG-120-A	19048249	Granular	120	25	Aire	700	500 x 670 x 796	3.690,00
FHG-120-W	19048250	Granular	120	25	Agua	700	500 x 670 x 796	3.690,00



FHC-37-A-40

Máquinas de hielo de cubito macizo

- 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 18 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 404A.
- 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) n° cubitos	Cubitos por ciclo (Uni.)	Almacenamiento (Kg) n° 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	1.150,00
FHC-20-W-18	19048219	18	20 (1175)	24	6 (350)	Agua	500	365 x 495 x 600	1.150,00
FHC-25-A-40	19048220	40	25 (625)	18	6 (150)	Aire	500	365 x 495 x 600	1.330,00
FHC-25-W-40	19048221	40	25 (625)	18	6 (150)	Agua	500	365 x 495 x 600	1.330,00
FHC-37-A-40	19048222	40	37 (925)	24	15 (375)	Aire	700	500 x 585 x 685	1.615,00
FHC-37-W-40	19048223	40	37 (925)	24	15 (375)	Agua	700	500 x 585 x 685	1.615,00
FHC-50-A-40	19048224	40	50 (1250)	24	25 (625)	Aire	800	500 x 585 x 795	1.785,00
FHC-50-W-40	19048235	40	50 (1250)	24	25 (625)	Agua	800	500 x 585 x 795	1.785,00
FHC-80-A-40	19048236	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Aire	900	740 x 605 x 915	2.650,00
FHC-80-W-40	19048237	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Agua	900	740 x 605 x 915	2.650,00
FHC-100-A-40	19048238	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Aire	1200	740 x 605 x 1015	2.860,00
FHC-100-W-40	19048239	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Agua	1200	740 x 605 x 1015	2.860,00

índice general



A			
Abatidor - congelador compacto	334	Buffet. Elementos calientes	99
Abatidores de temperatura	333	Buffet. Elementos fríos	95
Abatidores de temperatura células de abatimiento y congelación	338	Buffet. Pantallas, soportes y cristales	111
Accesorios armarios refrigerados	328	Buffet. Placa vitrocerámica con pantalla de calor	100
Accesorios mesas refrigeradas	298	Buffet. Vitrinas calefactadas	107
Accesorios para lavavajillas de apertura frontal	184	Buffet. Vitrinas calientes de sobremesa	107
Arcones congeladores	303	Buffet. Vitrinas expositoras neutras	108
Armarios abatidores congeladores (serie GN 1/1)	337	Buffet. Vitrinas refrigeradas de sobremesa	347
Armarios altos de pie	64	Buffet. Vitrinas refrigeradas independientes	105
Armarios calentadores de platos	64	Buffet. Vitrinas refrigeradas ventiladas	105
Armarios de pared cerrados, con puertas	63	C	
Armarios de pared abiertos	63	Cañón de ozono	86
Armarios de pared con escurridor de platos	63	Carros altos con guías para cubetas gastronorm	155
Armarios de pie para artículos de limpieza	64	Carros bajos con guías para cubetas gastronorm	155
Armarios de vino	125	Carros baño María	162
Armarios esterilizadores	83	Carros calientes	158
Armarios expositores de carne	343	Carros calientes	158
Armarios expositores de pastelería	351	Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante	162
Armarios expositores de pescado	343	Carros calientes gama Thermik	157
Armarios expositores de vino	125	Carros con guías para bandejas isotérmicas	156
Armarios para el mantenimiento de congelados (serie 700)	312	Carros con guías para cestas de vajilla	154
Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm (serie GN 2/1)	318	Carros de servicio en polietileno	149
Armarios refrigerados (serie 700)	309	Carros de servicio estándares y reforzados en acero	147
Armarios refrigerados con puertas de cristal	311	Carros de servicio estándares, accesorios para carros	148
Armarios refrigerados Gastronorm con puerta de cristal (serie GN 2/1)	317	Carros de servicio y recogida	148
Armarios refrigerados Gastronorm (serie GN 2/1)	315	Carros encastrables con guías	155
Armarios refrigerados para exposición con cabezal iluminado	324	Carros neutro ISO	156
Armarios refrigerados para pescado	320	Carros para bandejas de autoservicio	156
Armarios refrigerados para pescados o congelados	313	Carros para el mantenimiento de la temperatura	158
Armarios refrigerados para pescados o congelados Serie GN 1/1	314	Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla en acero inoxidable	154
Armarios refrigerados y exposición con puerta de cristal (serie 200, 400 y 600)	323	Carros para el transporte y estocaje de platos	151
Armarios refrigerados y para exposición (serie 200, 400 y 600)	321	Carros para envasadoras al vacío	150
Armarios refrigerados y para exposición en acero inoxidable (serie 200, 400 y 600)	321	Carros para lavado	150
B		Carros porta platos	151
Bancadas, con estantes de aluminio y polietileno	70	Carros porta platos de pozos ajustables en polietileno	153
Baño María eléctrico GN 1/1	59	Carros reforzado para grandes cargas	148
Baño María eléctrico GN 1/1 encastrable (gama snack)	221	Carros refrigerados	161
Baños María sobremesa	59	Cestas para lavavasos y lavavajillas	205
Baños María, carros	162	Chef-N-Go!	230
Baños María, mesas	60	Cocedor de pasta eléctrico con base	217
Baños María, muebles	60	Cocedor de pasta eléctrico encastrable	221
Barbacoas a gas, gama snack 600	215	Cocina a gas con horno, gama snack 550	222
Bastidores para fregaderos	23	Cocina a gas con horno, gama snack 650	213
Bastidores para fregaderos para incorporar lavavajillas	23	Cocina a gas encastrable	220
Botellers	297	Cocina eléctrica encastrable	220
Brazos trituradores-batidores	269	Cocina vitrocerámica encastrable	220
Brazos trituradores-batidores accesorios	272	Cocinas a gas, gama snack 550	222
Brazos trituradores-batidores velocidad fija	271	Cocinas a gas, gama snack 650	213
Brazos trituradores-batidores velocidad variable	271	Cocinas eléctricas y vitrocerámicas	215
Buffet, Drop-In	95	Congeladores horizontales	303
Buffet, Drop-In; accesorios para	113	Conservador de fritos	217
Buffet. Chafing dish	116	Conservador de fritos encastrable	221
Buffet. Cristales protectores	111	Contenedor cubertero	169
Buffet. Cuba para mantenimiento de congelados	98	Contenedor para desechos	85
		Contenedores isotérmicos	170
		Cortadora automática	264

Cortadoras de fiambre Gama Estándar	261	Fregaderos soldados al bastidor con puertas	27
Cortadoras de fiambre manual	265	Fregaderos soldados para lavavajillas	26
Cortadoras de fiambre profesional con engranajes	264	Fregaderos, tubos rebosadero y válvulas de desagüe	29
Cortadoras de fiambre profesionales	262	Freidora eléctrica encastrable	220
Cortadoras de fiambres	261	Freidoras a gas y eléctrica	216
Cortadoras profesionales verticales	265	Freidoras profesionales de sobremesa	240
Cuba baño maría. Drop-in	99	G	
Cubetas Gastronorm de acero inoxidable	166	Gama Snack 600 Encastrable	220
Cubetas para helados	169	Gama Snack Estándar 600	213
Cubos de desperdicios o para usos varios	150	Gastronorm, cubetas de acero inoxidable	166
D		Gastronorm, recipientes	166
Descalcificadores de agua y cubos inoxidable	204	Grifería accesorios	42
Dispensadores de gel	84	Grifería Industrial	35
Drop-In, Buffet	95	Grifería para lavavajillas	203
Drop-In, Buffet; accesorios para	113	Grifos	39
Drop-In, Chafing dish	116	Grifos de pedal	41
Drop-In, Cristales protectores	111	Grifos ducha	36
Drop-In, Cuba de hielo	98	Grifos ducha 2 aguas	36
Drop-In, Cuba para mantenimiento de congelados	98	Grifos electrónicos	42
Drop-In, Elementos calientes	99	Grifos extensibles	38
Drop-In, Elementos fríos	95	Grifos monomado altura 600	37
Drop-In, Pantallas, soportes y cristales	111	H	
Drop-In, Placa vitrocerámica con pantalla de calor	100	Horno compacto de convección	233
Drop-In, Vitrinas calefactadas	107	Horno de convección	232
Drop-In, Vitrinas calientes de sobremesa	347	Horno gastronomía	232
Drop-In, Vitrinas expositoras neutras	108	Horno panadería	236
Drop-In, Vitrinas refrigeradas de sobremesa	347	Horno regenerador a baja temperatura	239
Drop-In, Vitrinas refrigeradas independientes	105	Horno ultra rápido. Speed oven	230
Drop-In, Vitrinas refrigeradas ventiladas	105	Hornos de brasa	237
E		I	
Elemento neutro (Gama Snack estándar 600)	218	Inducción	245
Enfriadores de botellas	297	Inducción de encastre	246
Envasadora de pie	257	Inducción de sobremesa	245
Envasadora de vacío controlada por sensor	255	Islas de congelación	302
Envasadoras al vacío	253	L	
Envasadoras al vacío controladas por sensor - Sline Plus	255	Largueros	71
Envasadoras al vacío controladas por tiempo - Vaksic E	253	Lavabos	30
Envasadoras de aspiración externa	254	Lavamanos de pie	32
Envasadoras de vacío de tiempo	253	Lavamanos murales	31
Esatción buffet trinchant	100	Lavaporcionador	169
Estanterías de aluminio y polietileno	69	Lavautensilios altura 650 mm	199
Estanterías de sobremesa con luz y calor	58	Lavautensilios altura 800 mm	200
Estanterías modulares de aluminio y polietileno	69	Lavavajillas apertura frontal	183
Estanterías murales	79	Lavavajillas de arrastre de cestas compactos	194
Estantes para fregaderos	23	Lavavajillas de arrastre de cestas compactos con túnel de secado	194
Expositor refrigerado mural	298	Lavavajillas de capota	188
Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)	345	Lavavajillas de capota posibilidades de instalación	190
Expositores refrigerados de alimentos (Sushi)	345	Lavavasos	177
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas	344	M	
F		Máquinas de hielo	358
Fondos perforados Gastronorm	169	Máquinas de hielo de cubito macizo	358
Fregadero con cubeta y orificio para desperdicios	28	Máquinas de hielo granular	358
Fregadero escurridor	28	Mascarillas quirúrgicas y autofiltrantes	86
Fregadero vertedero	29	Mesa con módulo de 3 cajones	51
Fregaderos	23	Mesa mural con puerta y con espacio para cubo desperdicios	51
Fregaderos industriales	23	Mesa mural con puerta y orificio para desperdicios	51

Mesa preparación de carne y pescado	29	Porta platos mural	152
Mesa preparación de verduras	29	R	
Mesas abatidores congeladores	335	Recipiente recoge-cubiertos	169
Mesas angulares	54	Recipientes Gastronorm de acero inoxidable	166
Mesas baño María	60	S	
Mesas cafeteras, mesas frente mostrador	61	Salamandra eléctrica ultra rápida	226
Mesas calientes	56	Salamandras gratinadoras con techo móvil	226
Mesas centrales con puertas pasantes, mesas de trabajo	49	Seguridad e higiene	83
Mesas centrales desmontadas, mesas de trabajo	47	Self-service, correbandejas	142
Mesas de altura 600 mm	53	Self-service, dispensador de vasos	136
Mesas de terraza	57	Self-service, elemento para carro caliente dispensador de platos	136
Mesas de trabajo	47	Self-service, estanterías con luz y con luz y calor	142
Mesas de trabajo angulares	54	Self-service, estanterías de cristal y acero inoxidable	140
Mesas de trabajo angulares con puertas	54	Self-service, estructuras con luz y calor para isla central	142
Mesas de trabajo, accesorios	53	Self-service, isla central baño María	134
Mesas de trabajo, cajonera y cajones	53	Self-service, isla central frío	132
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa con luz y calor	58	Self-service, mesas calientes	134
Mesas de trabajo, estanterías sobremesa neutras	58	Self-service, mesas neutras	135
Mesas de trabajo, estantes para mesas centrales y murales	52	Self-service, mueble dispensador de cestas	136
Mesas estanterías cafetería, frente mostrador	62	Self-service, muebles ángulo	138
Mesas murales con cubetas	55	Self-service, muebles baño María	133
Mesas murales con puertas, mesas de trabajo	49	Self-service, muebles caja	137
Mesas murales desmontadas, mesas de trabajo	47	Self-service, muebles dispensadores de platos	135
Mesas murales sin estante inferior	55	Self-service, muebles fríos (cubas y placas)	131
Mesas para lavavajillas de capota	189	Self-service, paneles decorativos	143
Mesas para mantenimiento de congelados (serie 600)	282	Self-service, posa platos	135
Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm (serie GN 1/1)	290	Self-service, ruedas	144
Mesas refrigeradas	279	Self-service, tolva de pan, bandejero y cubertero	139
Mesas refrigeradas con cajones (serie 600)	281	Self-service, vitrina refrigerada	131
Mesas refrigeradas con fregadero (serie 600)	280	Self-service, zócalos	144
Mesas refrigeradas frente mostradores (serie 600)	283	Soportes de pared para brazos trituradores	272
Mesas refrigeradas Gastronorm (serie GN 1/1)	285	Soportes para marmitas para brazos trituradores	272
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones (serie GN 1/1)	287	SousVide portátil	258
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero (serie GN 1/1)	286	SousVide, baño maría estático	257
Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes (serie GN 1/1)	288	T	
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm (serie GN 1/1)	289	Tapas Gastronorm	167
Mesas refrigeradas Gastronorm para la preparación de pizzas (serie GN 1/1)	293	Termoselladora de barquetas	258
Mesas refrigeradas para la preparación de ensaladas y pizzas	293	Terraza, mesas para	57
Mesas refrigeradas serie 600	279	Tostadora eléctrica de cinta	240
Microondas	228	Tubos rebosadero y válvulas de desagüe	29
Muebles bajos para Gama snack estándar	218	Túnel de secado con lavavajillas de arrastre de cestas compactos	194
Muebles baño María	60	V	
P		Vinacotecas Enolux	123
Panel e-feel (abatidores de temperatura)	333	Vitrina refrigerada mural tiendas conveniencia	354
Pantalla mantenedora de calor	244	Vitrinas expositoras de cristal recto y curvo	349
Pantallas para buffet, Drop-In	111	Vitrinas expositoras de sobremesa pastelería	346
Peana para lavavasos	28	Vitrinas expositoras de sobremesa refrigeradas y calientes	345
Perfiles divisorios Gastronorm	169	Vitrinas expositoras refrigeradas	349
Picadora de carne PA	268	Vitrocerámica	244
Picadoras de carne PI	267	W	
Placas calientes de sobremesa	244	Wok, inducción de encastre	246
Placas fry-top vitrocerámicas	243	Wok, inducción de sobremesa	246
Placas refrigeradas para pegado bajo encimera	95		
Planchas fry-tops a gas y eléctricas, gama snack 650	215		
Planchas fry-tops a gas, gama snack 550	222		
Planchas fry-tops eléctricas encastrable	221		

ASPECTOS GENERALES

Las presentes Condiciones Generales de Venta ("CGV") se aplicarán a todas las ventas y entregas de productos que se realicen entre edenox, S.A. ("edenox") y el Cliente.

En caso de discrepancia entre estas CGV y los pedidos realizados, primarán las presentes CGV. Si alguna estipulación de las presentes CGV resultara inválida o nula, esta nulidad no afectará al resto de estipulaciones contenidas en las presentes CGV.

El cliente acepta las presentes condiciones generales de venta por el sólo hecho de cursarnos su pedido.

PEDIDOS

Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail).

Cualquier modificación de los términos de un pedido por el Cliente no será vinculante para edenox hasta que no exista acuerdo de ambas partes por escrito sobre las nuevas condiciones.

Salvo pacto en contrario, los plazos de entrega no tienen carácter esencial de forma que los retrasos en la entrega no darán derecho al Cliente a resolver el contrato o cancelar el pedido en curso.

Si por algún motivo se procediese a la cancelación total o parcial de un pedido, igualmente deberá hacerse por escrito. La cancelación total o parcial de un pedido no será válida si el/los producto/s han salido de los almacenes de edenox.

No podrá anularse un artículo con alguna particularidad en su fabricación; en este caso edenox lo 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 (en la península Ibérica) por el medio que estime oportuno edenox, repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos de pedidos inferiores a 600 €.

Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el Cliente, será a cargo de este último.

Toda descarga o carga será responsabilidad del Cliente. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del Cliente, tanto sea el envío a portes pagados o debidos.

CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS

En el momento de la entrega, el Cliente debe controlar obligatoriamente el estado de las mercancías entregadas, escribir las reservas precisas, si las hubiese, en el documento de entrega del transportista y enviar copia a edenox antes de 24 horas de recibida la mercancía.

Si las reservas no se hacen en el momento de la entrega, pero se efectúan antes de las 24 horas de recibida la mercancía, el Cliente deberá notificarlo, siempre por escrito, a la agencia de transportes, enviando una copia a edenox. En el caso que el Cliente encargue a edenox realizar la entrega directamente al usuario, el primero siempre será responsable de la correcta recepción de las mercancías y de la posible formulación de reservas al transportista, en las mismas condiciones que se indican en el párrafo anterior.

De no respetarse este procedimiento, edenox no podrá ser considerado responsable de los daños ocurridos durante el transporte ni de las pérdidas o vicios manifiestos.

Las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones realizadas fuera de las 24 horas posteriores a la entrega de la mercancía.

DEVOLUCIONES DE PRODUCTO

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso y por escrito de edenox.

En el caso de la aceptación de una devolución del producto, todos los gastos generados, incluido los portes, correrán a cargo del Cliente. Los productos se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía en el momento de su recepción en nuestros almacenes, reservándose edenox el derecho a estipular el precio final del abono.

En todos los casos, a la nota de abono correspondiente se le deducirán los portes del primer envío, así como los costes de comprobación y adecuación de la mercancía para la puesta a la venta.

No se admitirá, en ningún caso, la devolución de productos que hayan sido probados, manipulados o usados, ni tampoco los que no lleven su embalaje original en perfecto estado.

En el caso que correspondiera abonar un producto, el importe de la factura de abonos siempre se descontaría de la factura que generase un pedido posterior.

RECLAMACIONES

La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el Cliente a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

GARANTÍA

Corresponde al Cliente prestar un adecuado servicio técnico, la instalación y el mantenimiento de los aparatos fabricados y/o comercializados por edenox, por lo que el Cliente deberá tener la cualificación necesaria para emitir un diagnóstico de la causa en caso de avería, es decir, deberá acreditar si la misma es imputable a un vicio o defecto originario o a causas ajenas al propio aparato.

edenox se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluida la manipulación, instalación, puesta en marcha, reparación y desplazamientos o utilización incorrecta del material por parte del Cliente o el destinatario final.

La garantía será de 12 meses solamente para componentes defectuosos de fabricación.

Una vez el Cliente haya constatado el defecto, deberá enviar el componente a edenox para su comprobación, a portes pagados.

Todo material solicitado en garantía se facturará y una vez edenox haya verificado la existencia del defecto y éste sea imputable a edenox, se procederá a su correspondiente abono.

Quedarán excluidas de la cobertura de la garantía edenox:

- 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



WEB: www.edenox.es

TWITTER: <https://twitter.com/edenox3>

INSTAGRAM: https://www.instagram.com/edenox_es

LINKEDIN: <https://www.linkedin.com/company/edenox>

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/Edenox-100689618308249>

YOUTUBE - PLAY EDENOX: <https://www.youtube.com/channel/UCfKv9px2PI8zoWmufZaff6A>