

DROP-IN

Elementos para buffet



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.

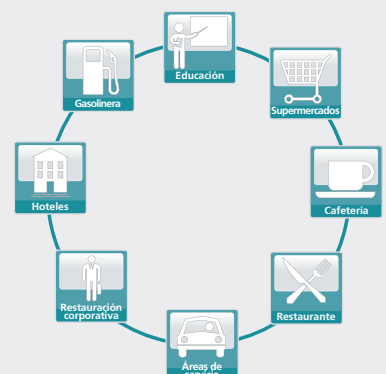
UNA GAMA FLEXIBLE

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.



UNA SOLUCIÓN PARA CADA ESPACIO

Los elementos Drop-In de edenox están diseñados para responder a las necesidades de las instalaciones de tipo Self Service y Buffet, con la garantía de un producto de alta calidad y amplias prestaciones.





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 a la exposición de sus platos.***

Características Drop-in edenox

- 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 AISI-304, 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 cuentan con una cubeta con sistema de evaporación automática del agua del desescarche. La evaporación se realiza mediante una resistencia de silicona.
- 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 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.

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** de acero inoxidable con mordazas para sujeción del cristal en la parte superior.



DISEÑO DE ALTAS PRESTACIONES



Fáciles de limpiar

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

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

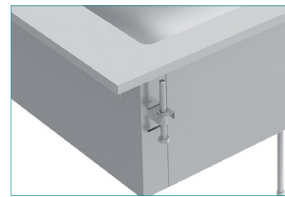


Panel de control digital

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

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

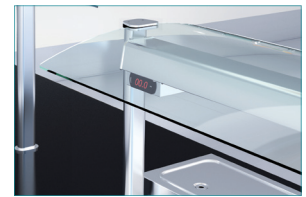
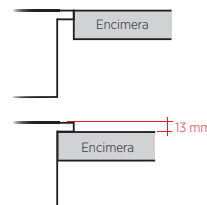
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



Sistemas de encastre

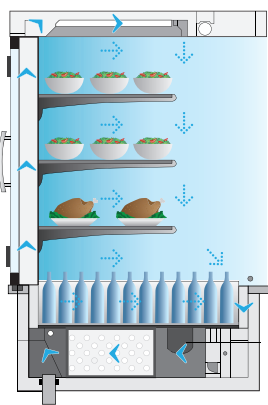
Los elementos pueden ser encastrados al nivel de la encimera o apoyados sobre la encimera, destacando su estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Ejemplo de la instalación:




Termómetro adicional

A las pantallas de luz y calor se les puede incorporar opcionalmente un termómetro digital para que se pueda visualizar la temperatura del elemento técnico de Drop-In sobre el que se sitúe (excepto placas vitrocerámicas modelo PV, consultar con edenox).

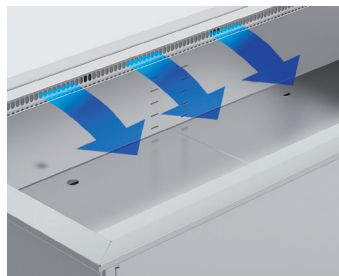


VITRINAS REFRIGERADAS


 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.

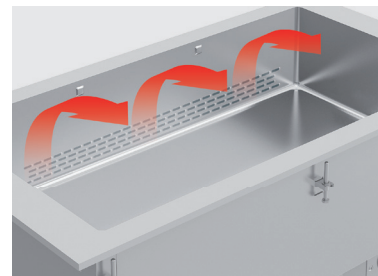
Elementos con sistemas dinámicos de temperatura

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.



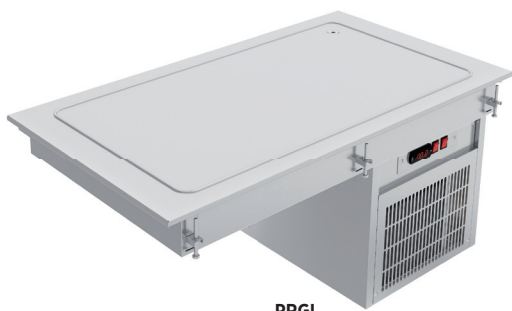
CUBAS CALIENTES

 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.

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 AISI-304 en acabado satinado.
- Incorporan panel de control con interruptor ON/OFF y termostato digital.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante R507.
- 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 0 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



PRGI

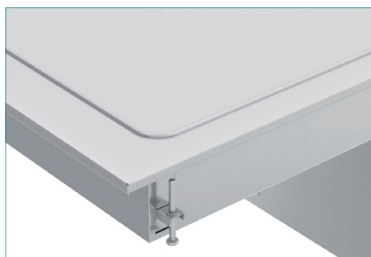


PR2GI

Mejora la visión y la presentación de los platos



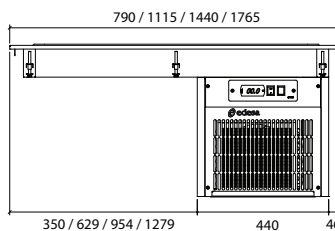
En el modelo PR2GI, el panel de control se ubica en la parte posterior de la máquina.



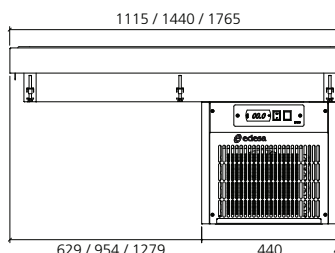
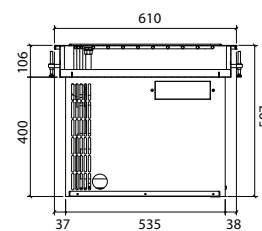
PRGI. Sobre totalmente plano con ligero relieve perimetral para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.



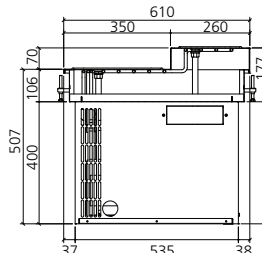
PR2GI. La placa superior está situada 70 mm sobre la placa inferior.



PRGI



PR2GI



Placas refrigeradas 1 nivel

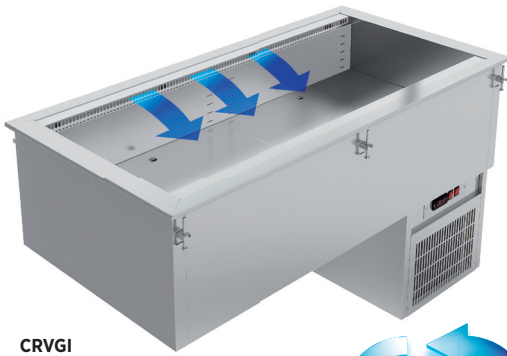
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PRGI-211	3852101	790	610	510	765	585	2 GN 1/1	210
PRGI-311	3852102	1115	610	510	1090	585	3 GN 1/1	302
PRGI-411	3852103	1440	610	510	1415	585	4 GN 1/1	302
PRGI-511	3852104	1765	610	510	1740	585	5 GN 1/1	445

Placas refrigeradas 2 niveles

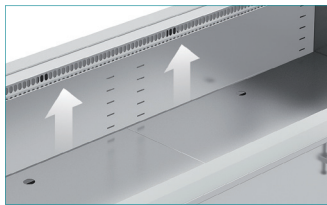
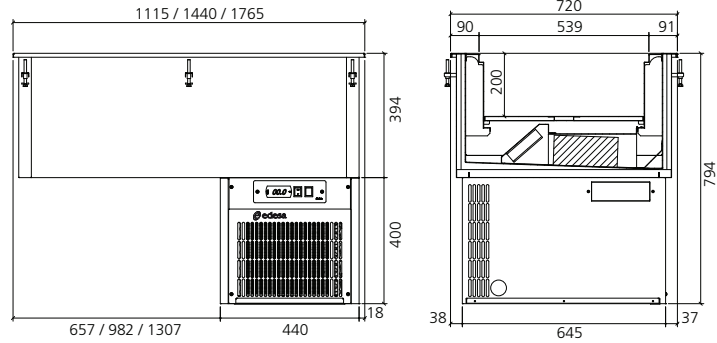
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR2GI-311	3852106	1115	610	580	1090	585	3 GN 1/1	289
PR2GI-411	3852107	1440	610	580	1415	585	4 GN 1/1	289
PR2GI-511	3852108	1765	610	580	1740	585	5 GN 1/1	440

Cubas refrigeradas con frío ventilado

- Cubas de 200 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.



CRVGI

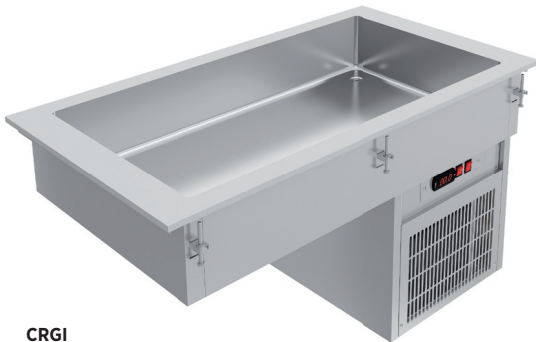


Base de exposición regulable en altura para presentar cubetas de distintas profundidades.

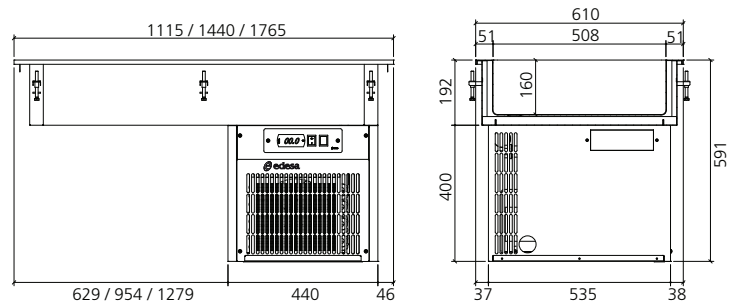
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRVGI-311	3852115	1115	720	795	1090	690	3 GN 1/1	402
CRVGI-411	3852116	1440	720	795	1415	690	4 GN 1/1	545
CRVGI-511	3852117	1765	720	795	1740	690	5 GN 1/1	762

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 2 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



CRGI



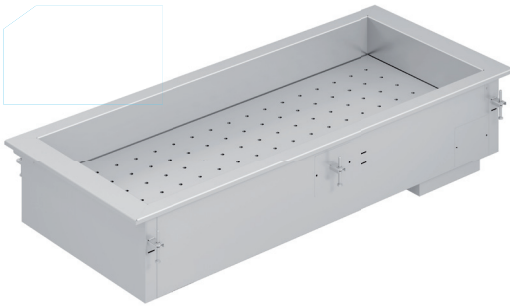
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRGI-311	3852110	1115	610	595	1090	585	3 GN 1/1	302
CRGI-411	3852111	1440	610	595	1415	585	4 GN 1/1	445
CRGI-511	3852112	1765	610	595	1740	585	5 GN 1/1	449



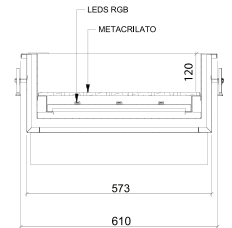
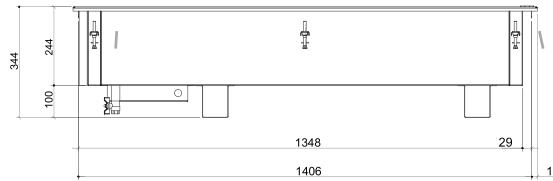
La cuba CNH-411 es el mejor expositor para la presentación de platos y bebidas frescas con un efecto especial y muy atractivo. El hielo actúa como un recipiente al que se le pueden dar tonalidades de color gracias a la iluminación LED instalada en el fondo de la cuba.

Cuba de hielo

- Cuba neutra aislada, especialmente diseñada para la exposición de productos sobre hielo.
- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Cuenta con un doble fondo en metacrilato 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 1/2" para evacuar el agua producida por el hielo fundido
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.



CNH-411



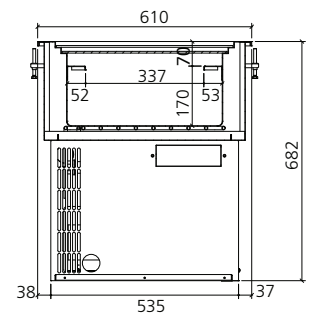
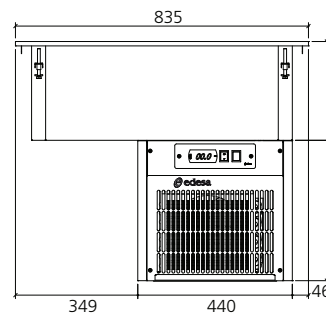
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CNH-411	3812105	1440	610	344	1415	585	4 GN 1/1	15

Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada especialmente para la exposición de productos congelados, especialmente helados envasados o a granel.
- Cuenta con una cuba de 240 mm de profundidad con aislamiento de alta densidad, guías de apoyo para cubetas de helado y tapas correderas transparentes de protección.
- 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.



CMCGI

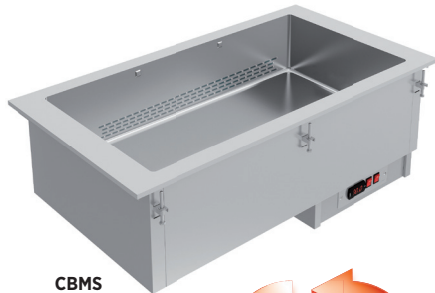


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad cubetas	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CMCGI	3852120	835	610	685	810	585	4 CH 1/3	251

Cubas baño maría y placas vitrocerámicas

- Elementos fabricados con estructura de acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado, y cantos redondeados en el interior para una máxima higiene.
- Incorporan panel de control con interruptor ON/OFF y termostato para el control y la regulación de la temperatura.
- 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 (excepto placas vitrocerámicas modelo DV).
- Tensión de trabajo de cubas calientes y placas vitrocerámicas: 230/1/50-60 Hz.

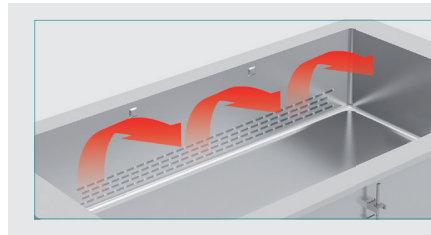


CBMS

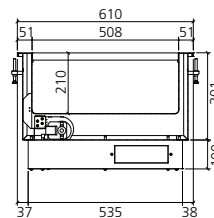
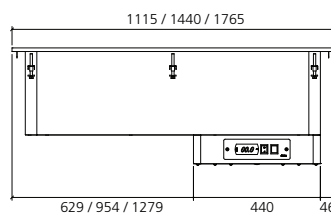


Cubas baño maría con calor seco ventilado

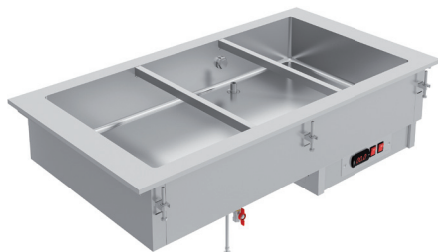
- Cubas baño María funcionamiento con calor seco ventilado de 210 mm de profundidad, provistas de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.
- Preparada para recibir cubetas GNI/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 100 °C.



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



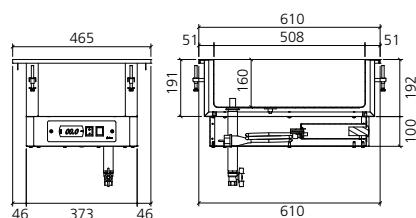
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CBMS-311	3832102	1115	610	405	1090	585	3 GN 1/1	1550
CBMS-411	3832103	1440	610	405	1415	585	4 GN 1/1	2050
CBMS-511	3832104	1765	610	405	1740	585	5 GN 1/1	3050



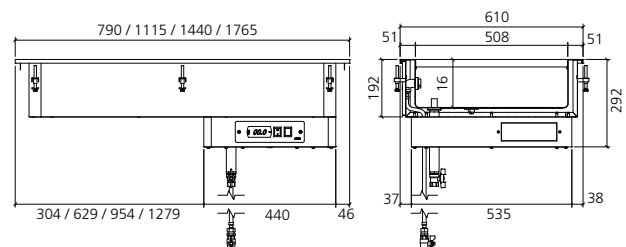
CBMA

Cubas baño maría con Agua

- Cubas baño María funcionamiento con agua de 160 mm de profundidad provistas de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GNI/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 y válvula de desagüe de 3/4" con tubo rebosadero desmontable. El modelo CBMA-111 no incluye el sistema de llenado.

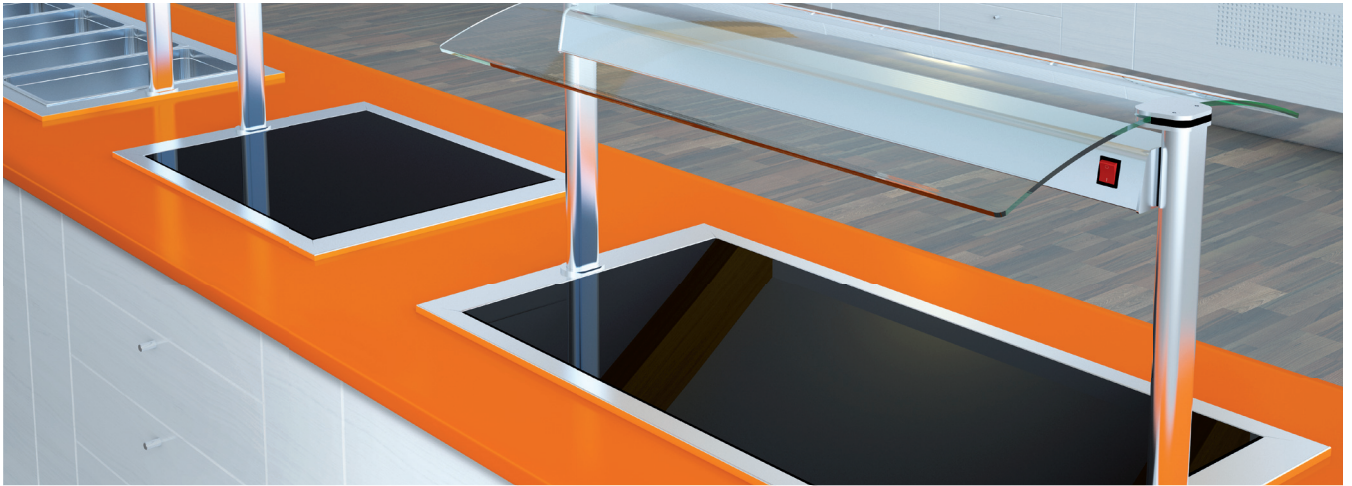


CBMA-111



CBMA-211 / 311 / 411 / 511

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CBMA-111	3832110	465	610	295	440	585	1 GN 1/1	1000
CBMA-211	3832111	790	610	295	765	585	2 GN 1/1	1500
CBMA-311	3832112	1115	610	295	1090	585	3 GN 1/1	2000
CBMA-411	3832113	1440	610	295	1415	585	4 GN 1/1	3000
CBMA-511	3832114	1765	610	295	1740	585	5 GN 1/1	3000

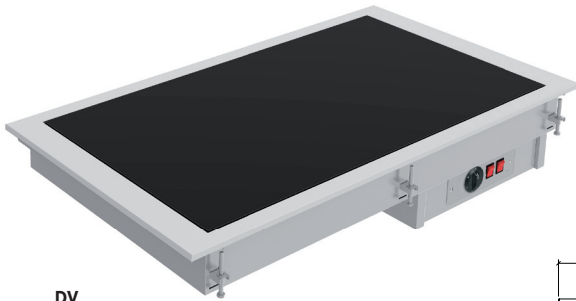


Placas vitrocerámicas

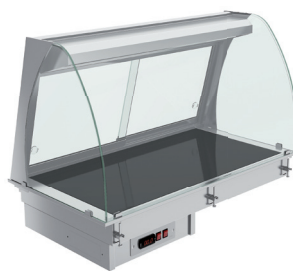
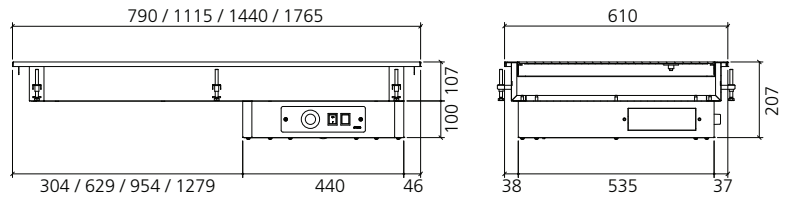
Las placas y elementos calientes de la gama Drop-In permiten dar soluciones a los problemas que se refieren a la exposición y servicio de comidas calientes, con elementos de alta calidad y estética.

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.



DV



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

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

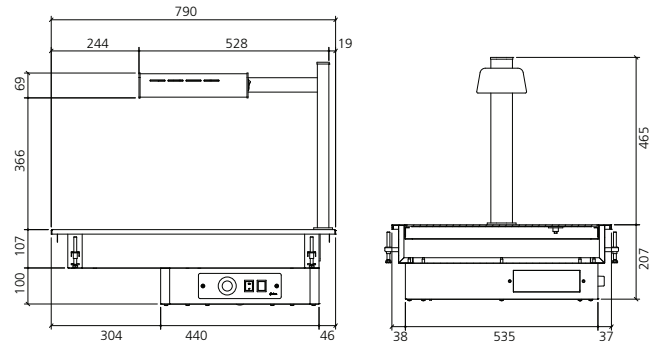
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
DV-211-S	3832121	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900
DV-311-S	3832122	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350
DV-411-S	3832123	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800
DV-511-S	3832124	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250



PVP-211

Placa vitrocerámica con pantalla de calor

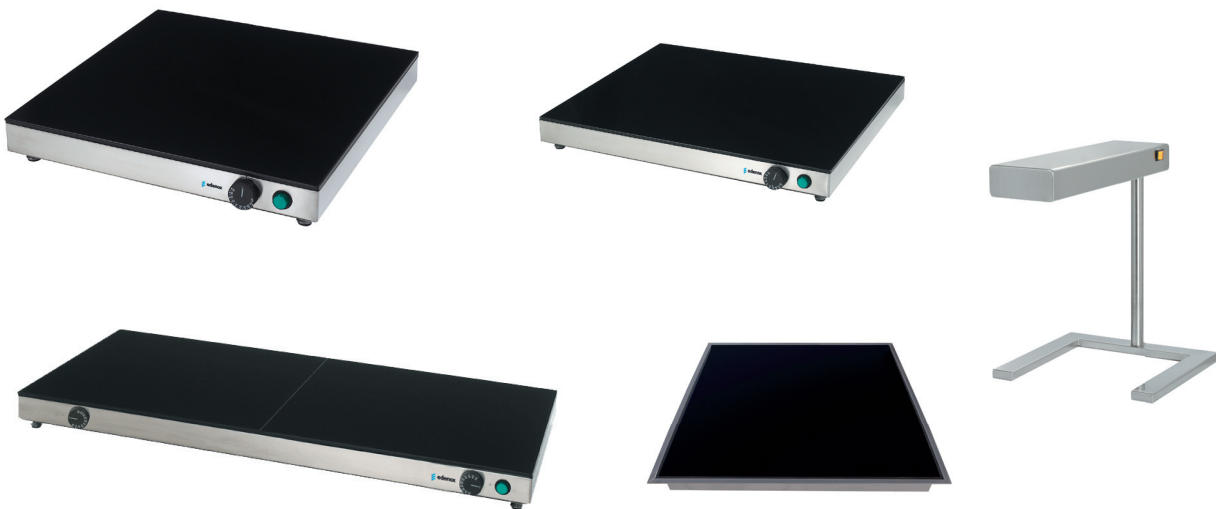
- Conjunto de placa con cristal vitrocerámico y pantalla de calor superior.
- Ideal para la presentación y el servicio de productos calientes en recipientes especiales tales como: paellas, bandejas con piezas grandes de carne o pescado, pizzas, etc.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas por su parte inferior y apoyada por el calor proveniente de la pantalla de luz y calor mediante halógenos protegidos.
- Aislamiento de alta densidad que reduce el consumo energético.
- 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.
- Capacidad para 2 GN1/1.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PVP-211	3832127	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	1140

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 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.



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.



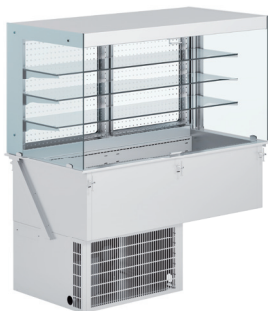
VITRINAS DROP-IN

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 AISI-304 en acabado satinado garantiza 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



DISEÑO INTELIGENTE



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.

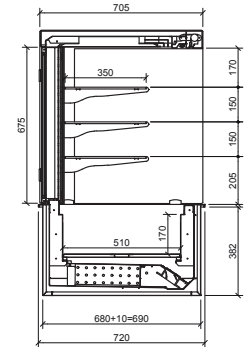
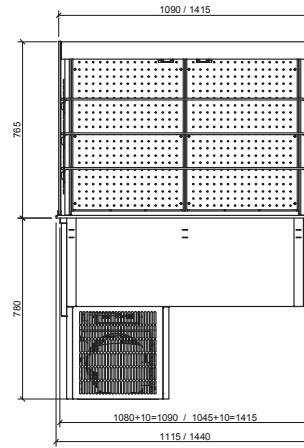
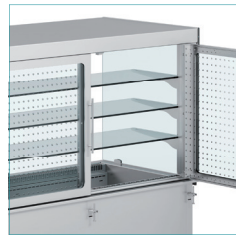
El panel cuenta con dos interruptores, uno para poner en marcha el equipo de frío y otro para controlar el encendido y apagado de la iluminación.



VCRA-CV-CT-411

Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

- Vitrina abierta lado cliente.
- La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.
- Cuba aislada de 200 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante fluorescentes protegidos.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado
- Temperatura de trabajo:
 - En la cuba: 0 °C / 4°C
 - En zona de vitrina abierta: 5 °C / 10°C



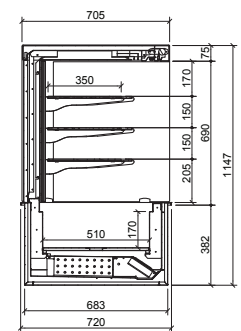
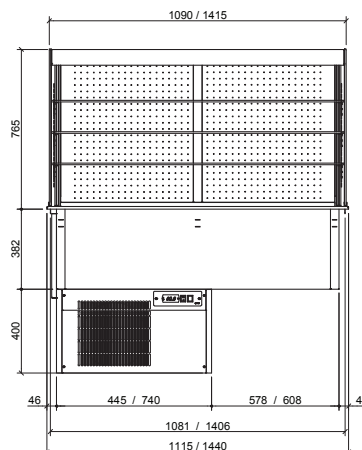
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCRA-CV-CT-311	3862145	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	850	Abierta con cortina
VCRA-CV-CT-411	3862146	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta con cortina

Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

- Vitrina abierta lado cliente.
- Parte posterior cerrada con cámara para el paso y distribución de aire frío.
- Cuba aislada de 200 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante fluorescentes protegidos.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado
- Temperatura de trabajo:
 - En la cuba: 0 °C / 4 °C.
 - En zona de vitrina abierta: 5 °C / 10 °C.



VCRM-CV-CT-411



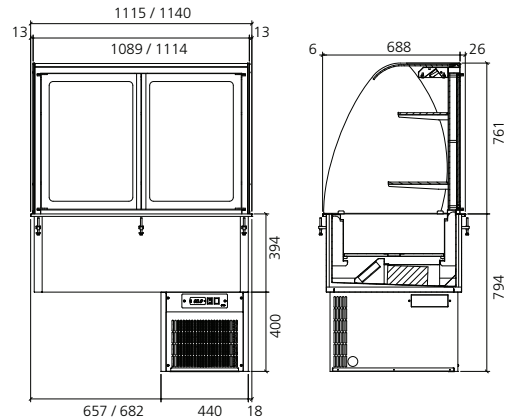
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCRM-CV-CT-311	3862149	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	850	Mural con cortina
VCRM-CV-CT-411	3862150	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	Mural con cortina



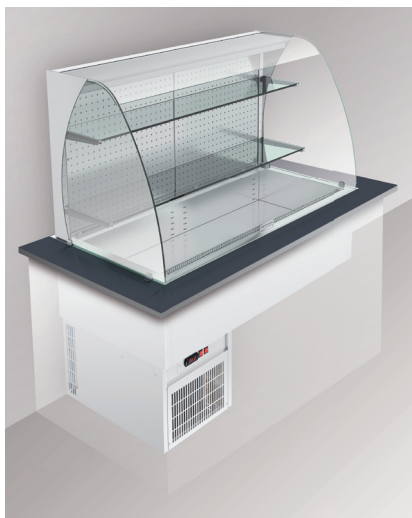
VRA-CV

Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.
- Cuba aislada de 200 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante fluorescentes protegidos.
- Temperatura de trabajo:
 - En la cuba: 0 °C / 4 °C
 - En zona de vitrina abierta: 5 °C / 10 °C
 - En zona de vitrina cerrada: 3 °C / 6 °C
- Se presentan tres posibilidades de Vitrinas:
 1. Vitrina abierta lado cliente, modelos VRA-CV
 2. Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRA-CV-CT
 3. Vitrina cerrada lado cliente, modelos VRC-CV-CR



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VRA-CV-311	3862101	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Abierta lado cliente
VRA-CV-411	3862102	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta lado cliente
VRA-CV-CT-311	3862103	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Abierta con cortina
VRA-CV-CT-411	3862104	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta con cortina
VRC-CV-CR-311	3862105	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Cerrada lado cliente
VRC-CV-CR-411	3862106	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Cerrada lado cliente

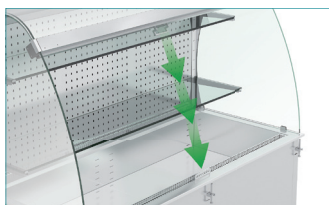


VRM-CV

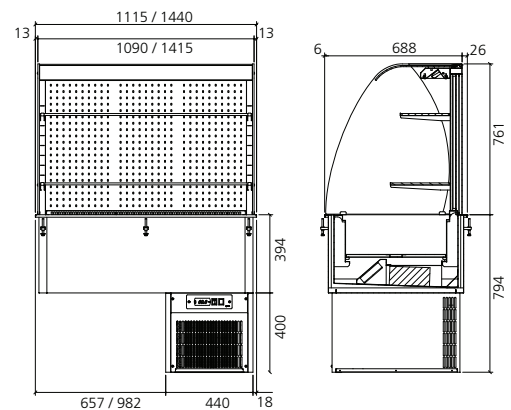


Vitrinas refrigeradas murales ventiladas

- Parte posterior cerrada con cámara para el paso de aire frío.
- La carga y el servicio de los productos se realiza por la parte frontal.
- Iluminación superior mediante fluorescentes protegidos.
- 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
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VRM-CV-311	3862107	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	820	Abierta lado cliente
VRM-CV-411	3862108	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta lado cliente
VRM-CV-CT-311	3862109	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	820	Abierta con cortina
VRM-CV-CT-411	3862110	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta con cortina

- Parte posterior de la vitrina con puertas correderas de cristal y laterales en cristal doble con cámara.
- Parte frontal de acceso al cliente con puertas abatibles-elevables.
- Dos niveles de estantería en chapa de acero inoxidable perforada con regulación en altura.
- Iluminación mediante fluorescentes con protección
- Vitrina con frío mediante evaporador de tiro forzado situado en la parte superior de la misma.
- Tensión de trabajo 230/1/50Hz.



VRISF. Vitrina sin base.



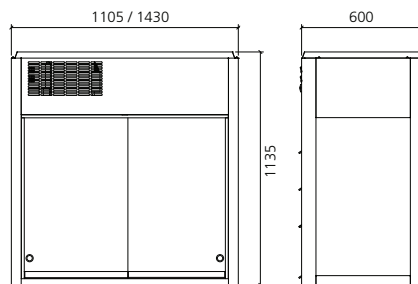
VRIF. Vitrina con base.

Vitrinas refrigeradas independientes

- Vitrinas refrigeradas independientes con base aislada y sin base.
- Diseñadas para la conservación y exposición de platos fríos, postres y bebidas.
- Frío de tiro forzado con evaporador y unidad condensadora situados en la parte superior de la misma.
- Cubeta con sistema de evaporación automática del agua de desescarche.
- Temperatura de trabajo: 5 °C / 10 °C.

Modelos VRISF: Los modelos sin base, para su buen funcionamiento, es imprescindible que su instalación se realice sobre una base que reúna unas condiciones de aislamiento convenientes y que incorpore un sistema para recoger la condensación que se produzca.

Modelos VRIF: Modelo con base, el fondo incorpora aislamiento y va provisto de válvula de desagüe de 1/2".



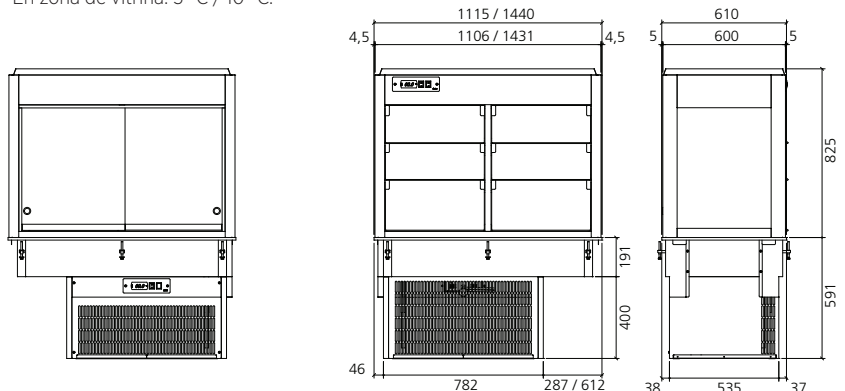
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto			
VRISF-311	3862113	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Sin base
VRISF-411	3862114	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Sin base
VRIF-311	3862115	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Con base
VRIF-411	3862116	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Con base



VR-C.
Vitrina y cuba refrigerada.

Vitrinas refrigeradas ventiladas con cuba

- Mueble para encastrar de 610 mm de ancho compuesto de vitrina y cuba refrigerada.
- Cuba de frío estático de profundidad 160 mm con aristas interiores en radio para facilitar la máxima higiene.
- Unidad condensadora para la cuba y la vitrina incorporada en la parte inferior.
- Válvula de desagüe de 1/2" para la cuba y tubo de desagüe de 1/2" para la vitrina.
- Incorpora dos paneles de control, uno en la cuba y otro en la vitrina.
- Temperatura de trabajo:
 - En la cuba: 2 °C / 8 °C.
 - En zona de vitrina: 5 °C / 10 °C.

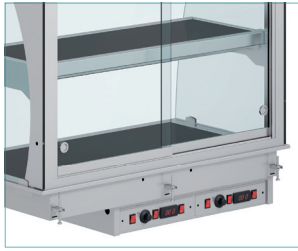


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
VR-C-311	3862111	1115	610	1420	1090	585	3 GN 1/1	720
VR-C-411	3862112	1440	610	1420	1415	585	4 GN 1/1	1131



Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

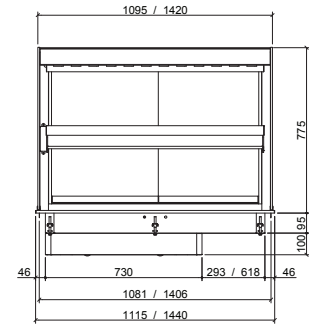
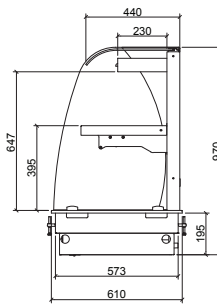
- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior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



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
VCA-PV-EC-311	3862180	1115	610	970	1090	690	3 GN 1/1	3470
VCA-PV-EC-411	3862181	1440	610	970	1415	690	4 GN 1/1	4110



Vitrina curva caliente mural

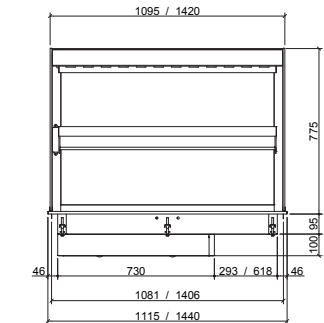
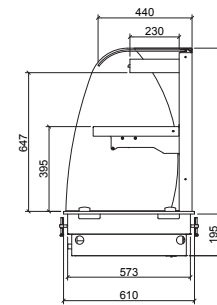
- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de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



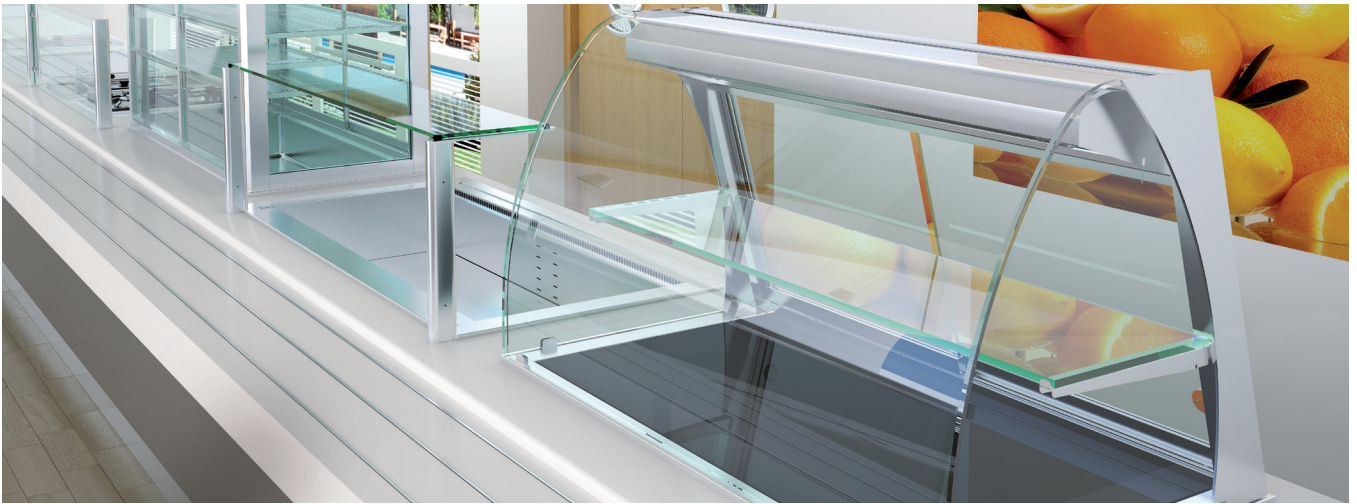
Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
VCM-PV-EC-311	3862185	1115	610	970	1090	690	3 GN 1/1	3470
VCM-PV-EC-411	3862186	1440	610	970	1415	690	4 GN 1/1	4110



- 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 AISI-304 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 fluorescentes protegidos y los de calefacción, halógenos protegidos que, a la vez generan luz y calor.
- Los modelos con calefacción incorporan potenciómetro para su regulación.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- Tensión de trabajo: 230/1/50 Hz.
- Los modelos VFIL y VIAL, incluyen como dotación, estante intermedio de cristal templado, en los modelos VIL y VIC se pueden incorporar como accesorio.

Con iluminación y calefacción



VIC.
Vitrinas cerradas sin base.
VIAC
Vitrinas abierta sin base.

Con iluminación



VIL.
Vitrinas cerradas sin base.

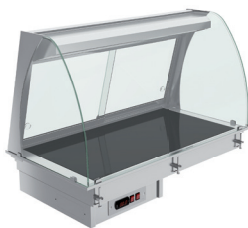


VFIL.
Vitrinas cerradas con base de acero inoxidable. Incluye estante intermedio.



VIAL.
Vitrinas abiertas sin base. Incluye estante intermedio

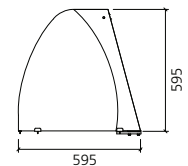
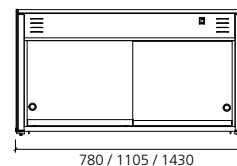
Ejemplo de aplicaciones con elementos edenox



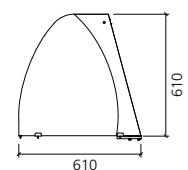
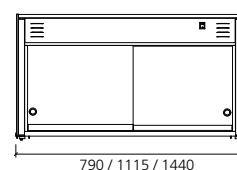
Placa vitrocerámica + Vitrina cerrada con calefacción.



Placa fría + Vitrina cerrada con iluminación + estante.



Modelos sin base VIC, VIAC, VIL y VIAL



Modelo con base VFIL



VIC

Vitrinas con iluminación y calefacción sin base

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento edenox o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado (modelo VIC) su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Incorporan halógenos protegidos que generan luz y calor sobre toda la superficie de exposición.
- Dotadas de panel de control con interruptor ON/OFF y potenciómetro para la regulación de la temperatura.
- El estante intermedio EC es opcional y debe pedirse por separado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto			
VIC-211	3862124	780	595	595	2 GN 1/1	480	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIC-311	3862125	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIC-411	3862126	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-211	3862136	780	595	595	2 GN 1/1	480	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-311	3862137	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base
VIAC-411	3862138	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base



VIL

Vitrinas cerradas con iluminación sin base

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 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.
- Incorporan fluorescentes protegidos para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- El estante intermedio EC es opcional y debe pedirse por separado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto			
VIL-211	3862120	780	595	595	2 GN 1/1	14	Cerrada con iluminación y sin base
VIL-311	3862121	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Cerrada con iluminación y sin base
VIL-411	3862122	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Cerrada con iluminación y sin base



VFIL



VIAL

Vitrinas con iluminación y con estante intermedio

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 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.
- Incorporan fluorescentes protegidos para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- De dotación incluye un estante intermedio EC.
- Modelo VFIL cerrada con base:
 - Vitrina con base de acero inoxidable y con cristal frontal curvo templado.
- Modelo VIAL abierta sin base:
 - Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento edenox o cualquier otro tipo de encimera.
 - No incorpora cristal frontal curvo.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		largo	ancho	alto			
VFIL-211	3862128	790	610	610	2 GN 1/1	14	Cerrada con iluminación y base
VFIL-311	3862129	1115	610	610	3 GN 1/1	21	Cerrada con iluminación y base
VFIL-411	3862130	1440	610	610	4 GN 1/1	28	Cerrada con iluminación y base
VIAL-211	3862132	780	595	595	2 GN 1/1	14	Abierta con iluminación y sin base
VIAL-311	3862133	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Abierta con iluminación y sin base
VIAL-411	3862134	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Abierta con iluminación y sin base

Estante intermedio EC



EC

Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN	Para vitrinas
		largo	ancho		
EC-211	3882130	760	307	2 GN 1/1	VIC-211 y VIL-211
EC-311	3882131	1085	307	3 GN 1/1	VIC-311 y VIL-311
EC-411	3882132	1410	307	4 GN 1/1	VIC-411 y VIL-411

Vitrinas expositoras de sobremesa

- edenox amplía las posibilidades para la presentación de snacks y bebidas con la nueva gama de vitrinas de sobremesa.
- La gama cuenta con vitrinas refrigeradas y calientes pensadas para ser instaladas de manera rápida y sencilla sin necesidad de hacer fijaciones o instalaciones especiales en la superficie de apoyo.
- Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser cafeterías, self-service, pastelerías o áreas de servicio.
- Cuentan con un diseño compacto que se integra fácilmente en espacios reducidos y al mismo tiempo son capaces de presentar una amplia variedad de productos gracias a sus 3 niveles de exposición.
- Cuenta con 2 puertas correderas en la parte posterior
- Sus 4 paredes son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva.
- Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.
- Tensión de trabajo 230V/1/50Hz.



Vitrina VERS-120.
Gama de vitrinas de sobremesa refrigeradas y calientes.



VERS-120



Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Vitrina refrigerada de sobremesa ideal para la presentación, conservación y exposición de producto.
- Su amplio rango de temperatura permite conservar diferentes tipos de productos para ser servidos a la óptima temperatura de consumo.
- Temperatura de trabajo 0 °C a 12 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- 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.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros
VERS-100	3866101	700 x 452 x 654	160	100
VERS-120	3866102	700 x 570 x 663	160	120
VERS-160	3866103	885 x 570 x 663	200	160



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.
- 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.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros
VECS-100	3866201	700 x 462 x 663	800	100
VECS-120	3866202	700 x 604 x 675	800	120
VECS-160	3866203	880 x 604 x 675	1500	160



Pantallas, soportes y cristales curvos

- Elementos necesarios para proteger e iluminar los productos expuestos para el servicio de los clientes en buffets, self-service, free-flow, etc.
- Construidos en acero inoxidable AISI-304
- Los pies-soporte están fabricados en tubo oblongo de acero inoxidable con mordazas para sujeción del cristal en la parte superior.
- Los soportes se fijan al sobre mediante patillas roscadas en la parte inferior.
- Los modelos con iluminación y con luz y calor incorporan interruptor ON/OFF con testigo luminoso.
- Tensión de trabajo: 230/1/50 Hz
- La pantalla (PL, PLC o SPCC) y el vidrio (CC) tienen que pedirse por separado. Los conjuntos mostrados en foto se componen de dos referencias.
- A las pantallas de luz y calor se les puede incorporar termómetro digital. (Ver pág. 106)



Gracias a su polivalencia, las pantallas y soportes pueden montarse sobre los elementos Drop-In edenox o sobre cualquier otro tipo de encimera.

Diseño mejorado



Pantallas con iluminación

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante fluorescentes protegidos.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PL-211	3872101	772	120	480	720	2 GN 1/1	8
PL-311	3872102	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	14
PL-411	3872103	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	21
PL-511	3872104	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	28



Pantallas con luz y calor

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		largo	ancho	alto			
PC-211	3872105	772	120	480	720	2 GN 1/1	480
PC-311	3872106	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720
PC-411	3872107	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960
PC-511	3872108	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200



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.

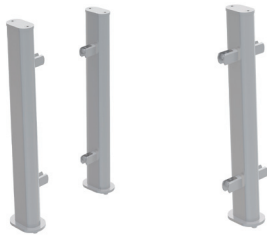
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
SPCC	3882101	75	85	480

Cristales curvos para pantallas y soportes

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
CC-211	3882116	675	590	60
CC-311	3882117	1000	590	60
CC-411	3882118	1325	590	60
CC-511	3882119	1650	590	60



SPCF-L.
Conjunto de 2 soportes laterales.

SPCF-C.
Soporte central.



Soportes laterales SPCF-L +
Cristal recto protector DFG.

Soportes para cristales de protección frontal

- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado para la colocación de cristales para la protección frontal.
- Recomendados como elementos de protección de los clientes en los Show-Cooking o para alimentos en zonas de exposición con servicio asistido.
- Existen dos modelos.
 - SPCF-L: Conjunto de 2 soportes laterales
 - SPCF-C: Soporte central
- Los cristales rectos DFG deben pedirse por separado.

Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

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

Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción
		largo	ancho	alto	
SPCF-L	3882102	75	80	420	Soportes laterales
SPCF-C	3882103	100	80	420	Soporte central

Soportes para cristales de protección frontal con estantes superiores

- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado para la colocación de cristales para la protección frontal y estante superior.
- 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.
 - SPCFE-L: Conjunto de 2 soportes laterales
 - SPCFE-C: Soporte central
- Los cristales rectos deben pedirse por separado.

Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

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

Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción
		largo	ancho	alto	
SPCFE-L	3882104	75	80	433	Soportes laterales
SPCFE-C	3882105	100	80	433	Soporte central



SPCFE-L.
Conjunto de 2 soportes laterales.

SPCFE-C.
Soporte central.



Soportes laterales SPCFE-L +
Cristal recto protector DFG +
Cristal recto superior CE

Soportes para cristales de protección con inclinación

- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 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.
 - SPCI-L: Conjunto de 2 soportes laterales y
 - SPCI-C: Soporte central
- Los cristales rectos deben pedirse por separado.

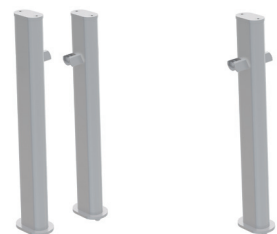
Para instalaciones de un solo cristal se precisa:

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

Para instalaciones de dos o más cristales se precisa:

Un conjunto de dos soportes laterales y uno o más soportes centrales.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción
		largo	ancho	alto	
SPCI-L	3882107	75	80	420	Soportes laterales
SPCI-C	3882108	100	80	420	Soporte central



SPCI-L.
Conjunto de 2 soportes laterales.

SPCI-C.
Soporte central.

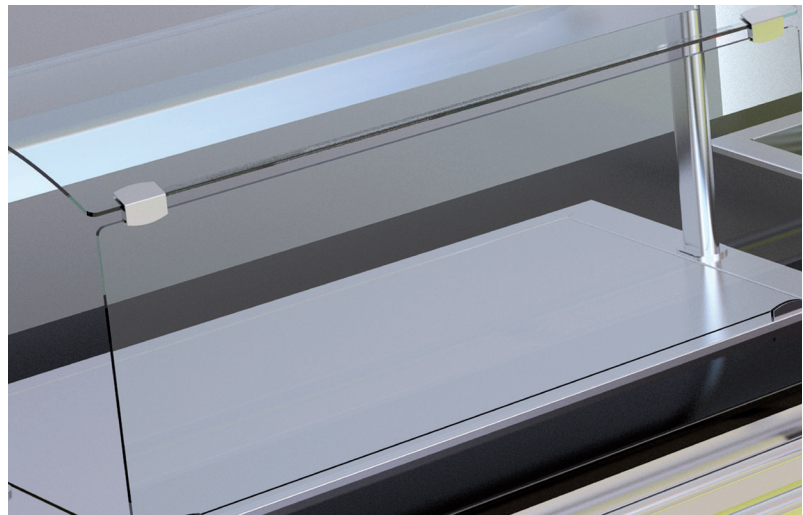


Soportes laterales SPCI-L +
Cristal recto protector DFG.

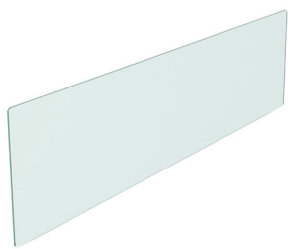


Cristales Protectores

- En combinación con los soportes y las pantallas de luz y de luz y calor, son el complemento imprescindible para cumplir con las normas de higiene, en lo que se refiere a la protección de los alimentos.
- Una amplia variedad de cristales que ofrece diferentes e innumerables posibilidades para la protección de los alimentos expuestos.
- Permiten crear espacios modernos y seguros con líneas de cristales frontales, montados sobre soportes.
- Todos los cristales, ya sean los rectos frontales, los rectos para estantes o los curvos, están templados.



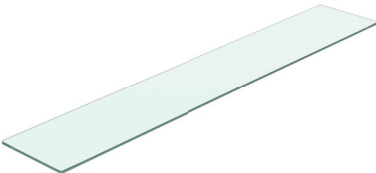
Conjunto de pantalla de iluminación PL + cristal curvo CC + cristal frontal DFG + kit de soportes KS.



DFG

Cristales rectos-protectores verticales

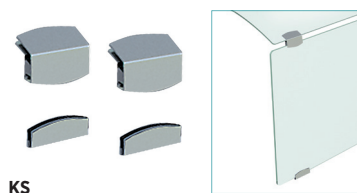
Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN
		largo	ancho	
DFG-211	3882120	675	395	2 GN 1/1
DFG-311	3882121	1000	395	3 GN 1/1
DFG-411	3882122	1325	395	4 GN 1/1
DFG-511	3882123	1650	395	5 GN 1/1



CE

Cristales rectos para estantes

Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN
		largo	ancho	
CE-211	3882124	724	250	2 GN 1/1
CE-311	3882125	1049	250	3 GN 1/1
CE-411	3882126	1374	250	4 GN 1/1



KS

Kit de soportes para la colocación de cristales protectores

Modelo	Referencia	Descripción
KS	3892101	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores



EN2C

Estantería con 2 estantes neutros de cristal

- Estantería con dos estantes de cristal templado, construida en acero inoxidable AISI 304 en acabado satinado.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 30 x 2 mm con platina roscada en la parte inferior.
- Conjunto de apoyo y registro de los cristales, en acero inoxidable con omega de refuerzo en la parte inferior y regulables en altura.
- Modelos EN2C, de largo equivalente a 2, 3 y 4 GN 1/1.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN
		largo	ancho	alto		
EN2C-211	3882111	775	375	465	720	2 GN 1/1
EN2C-311	3882112	1100	375	465	1045	3 GN 1/1
EN2C-411	3882113	1425	375	465	1370	4 GN 1/1



TDP

Kit termómetro digital para colocación en las pantallas

- Termómetro digital para que el público pueda visualizar la temperatura de los elementos Drop-In calientes y fríos de edenox. Debido al amplio rango de temperatura, en las placas vitrocerámicas con pantalla debe instalarse el modelo TDP-VIT.
- Carcasa de acero inoxidable preparada para instalar fácilmente bajo las pantallas Drop-In de edenox.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
TDP	3892102	120	110	40
TDP-VIT	3892105	120	110	40

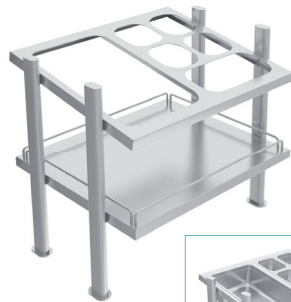


PMC

Pantalla Mantenedora De Calor Para Usos Varios

- Pantalla mantenedora de calor fabricada en acero inoxidable AISI-304
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 30 x 2 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.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)
		largo	ancho	alto	
PMC	3872110	555	140	555	240



SUV-211



Soporte cubertero-bandejero y usos varios

- Soporte para utilizar en self-service, free-flow, etc, como cubertero-bandejero para la colocación de diferentes elementos como: pan, servilletas, cubiertos, manteles, bandejas, vasos, etc.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 en acabado satinado con pies en tubo oblongo de 60 x 30 x 2 mm.
- Su instalación se realiza con suma facilidad en cualquier tipo de encimera.
- Bandeja superior inclinada con hueco para 1 cubeta GN 1/1 para pan; 4 cubetas GN 1/6 + 1 cubeta GN 1/3 para cubiertos (cubetas no incluidas).
- Bandeja intermedia inclinada con protección perimetral de varilla para vasos.
- El hueco inferior entre patas se puede utilizar para la colocación de bandejas u otros usos.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN
		largo	ancho	alto	
SUV-211	3882110	785	600	680	2 GN 1/1

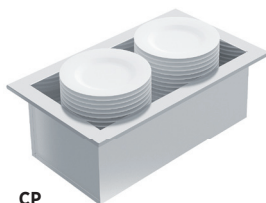


S3E

Soporte columna con tres estantes para usos varios

- Soporte con tres estantes para utilizar en buffets, self-service, etc., para la colocación de elementos de usos varios como salsas, vinagreras, servilletas, etc.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 en acabado satinado con pies en tubo oblongo de 60 x 30 x 2 mm.
- Ranuras para la regulación de los estantes, en ambos lados del soporte.
- Incorpora tres bandejas de acero inoxidable de 155 x 205 x 15 mm.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		
		largo	ancho	alto
S3E	3882109	370	205	480



CP

Cuba neutra y cuba con calefacción para la colocación de platos o bandejas

- Elemento encastrable para disponer de platos neutros o calientes en las zonas de buffet.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Dimensiones interiores de cuba de 600 x 300 x 200 mm.
- Cuba rectangular con aristas rectas para alojar dos pilas de platos de diámetro máximo 280 mm.
- El modelo caliente, dispone de sistema de calefacción mediante aire caliente generado por resistencia de aletas con ventilador tangencial e incorpora interruptor ON/OFF con testigo luminoso.

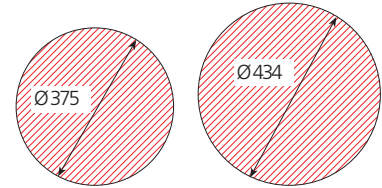
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Descripción	Potencia (W)	Tensión - Frecuencia (V-Hz)
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CP	3892103	712	422	252	330	640	Neutro	-	-
CPC	3892104	712	422	350	330	640	Caliente	750	230/1N - 50 Hz



DPN-28

Dispensadores de platos neutros

- Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos.
- Carga máxima: 45 Kg.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



DPN-28

DPN-34

Medidas de encastre (mm)

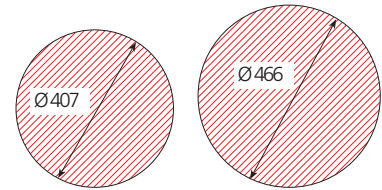
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos
DPN-28	3782101	730 x 391	de 180 a 280 mm
DPN-34	3782102	730 x 451	de 240 a 340 mm



DPC-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 AISI-304 18/10.



DPC-28

DPC-34

Medidas de encastre (mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos
DPC-28	3782103	420 x 730	de 180 a 280 mm
DPC-34	3782104	480 x 730	de 240 a 340 mm



DPC-28 + 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)	Ø Regulación platos
TDP-28	3793104	Ø 340 x 60	280 mm
TDP-34	3793105	Ø 400 x 60	340 mm



TDP-28

TDP-34

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 muelles.
- Dispensador de fácil colocación y extracción.
- Carga máxima: 120 Kg.
- Capacidad: 5/6 cestas 110 mm de altura.
- Construcción en acero inoxidable.



DCN-55

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Med. orificio encastre (mm)
DCN-55	3782105	600 x 640 x 710	535 x 610

Chafing dish Baños María de sobremesa

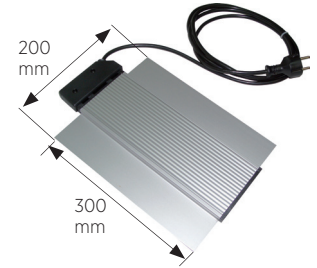
- Sistema de calentamiento mediante alcohol gelificado o elemento eléctrico.
- La profundidad de la cuba permite utilizar cubetas GN de 100 mm de altura o menor. Se pueden utilizar cubetas GN 1/1 o subdivisiones.
- Existen modelos con tapa extraíble (CHD) y otros con tapa escamoteable (CHD-E).
- Construidos en acero inoxidable 18/10, con acabado pulido brillante.
- Dotación de 1 recipiente GN 1/1



CHD



CHD-E



Elemento eléctrico ELC



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

Modelo	Referencia	Descripción	Tensión (V)	Funcionamiento	Medidas totales (mm)
CHD	3796101	Con tapa extraíble	-	Alcohol	430 x 690 x 300
CHD-E	3796102	Con tapa escamoteable	-	Alcohol	430 x 700 x 480
CHD-EL	3796106	Con tapa extraíble	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	430 x 690 x 300
CHD-E-EL	3796107	Con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	430 x 700 x 480
ALC-225	3796103	Bote alcohol gelificado 225 g	-	-	-
ELC	3796108	Elemento eléctrico para CHD	230/1/50 Hz	350 W	300 x 200 x 30

CONSULTE NUESTRA SECCIÓN DE SNACK ENCASTRABLE



Una gama extensa de aparatos de cocción encastrables, ideales para buffets, self-service y show cooking.



edenox

Oficinas

Pol. Ind. Can Milans,

C/ Can Milans, 15

08110 Montcada i Reixac. (Barcelona)

Tel: +34 93 565 11 30 - **Fax:** +34 93 575 03 42

edenox@edenox.com

www.edenox.es

Fábrica

Ctra. Artasona 11

22270 Almudevar (Huesca)

Tel: +34 974 250 909

Fax: +34 974 250 906