



2017

Catálogo | Lista de precios



Fabricación en acero
inoxidable y soluciones
para la distribución de alimentos

www.edenox.es





edenox

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.”



UN ESTILO COMÚN E INALTERABLE QUE MANTIENE SU IDENTIDAD

Simple pero diferente como el acero inoxidable...

LA ESENCIA EDENOX

Simple pero diferente como el acero inoxidable, un ingrediente activo que unido al estilo edenox dan forma y materializan este catálogo 2016.

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.



- Innovar en productos profesionales que aporten funcionalidad y durabilidad.
- Ofrecer una inmejorable calidad en el servicio.
- Disminuir el impacto de los costes de la mano de obra en los establecimientos de restauración.
- Mejorar las condiciones de seguridad y mantener la calidad de los alimentos conforme a la normativa.

EL ESPACIO EDENOX

Desde sus inicios la fabricación de muebles en acero inoxidable ha sido edenox.

Actualmente proveemos nuestros productos desde varias plantas de producción, cada una especializada dependiendo de la tipología de los artículos o los materiales utilizados, bajo unos estándares de calidad uniformes, con la mentalidad puesta en ofrecer un producto competitivo y durable.

La oferta en muebles de acero inoxidable de edenox es la más amplia del mercado. Este proceso va integrando nuevas ideas en un proceso de renovación continuo. Por ello, desde sus inicios, nuestro catálogo se ha transformado al ritmo de las nuevas tendencias en la restauración.

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.

El espacio edenox significa fabricación en acero inoxidable y soluciones para la distribución de alimentos.





El estilo edenox se adapta a esta pluralidad de perfiles, en definitiva a construir un ambiente que identifique inequívocamente el establecimiento.

EL ESTILO EDENOX

Las tendencias actuales en la exposición y preparación de alimentos requieren nuevas formas de abordar la decoración y la implantación de la maquinaria en los establecimientos. El cliente quiere vivir experiencias y sensaciones nuevas. Y en la restauración es importante que el cliente nos reconozca. Es decir que el cliente reconozca la decoración del local, el planteamiento y la ubicación de los muebles, su utilidad y su capacidad de cumplir las funciones para las que han sido diseñados.

Pero junto a estas necesidades funcionales, el propio local debe proporcionar al cliente una sensación de seguridad y calidad, un reconocimiento de todos los elementos que integran el servicio en la restauración, la oferta culinaria, el servicio esmerado y una decoración que marque la identidad del establecimiento.

edenox le acompaña en la creación de esa identidad diferencial.



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 5 plantas de fabricación ubicadas en 3 países.

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



Un total de 100.000 metros cuadrados de espacio de producción se encuentran listos para trabajar en sus proyectos. Esta gran huella de fabricación combinada con nuestra cadena de suministro y la experiencia en logística, nos permiten ofrecerle una respuesta fiable y un servicio que cumpla con los plazos y los volúmenes de pedido en diferentes destinos geográficos.

DELEGACIONES

OFICINAS

C/ Beat Oriol, 1 Edificio Forum
Planta 1a, puerta 14. 08110
Montcada i Reixac. 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 DELEGACIÓN ESTE
M +34 671 07 12 33
F + 34 961 56 68 31
r.molina@edenox.com

**2 DELEGACIÓN ANDALUCÍA
Y EXTREMADURA**
M +34 607 51 62 52
F +34 958 32 50 76
p.campana@edenox.com

**3 DELEGACIÓN CENTRO,
NORTE Y PORTUGAL SUR**
M +34 671 07 06 46
F +34 91 301 47 39
a.garcia@edenox.com

**4 DELEGACIÓN NOROESTE
Y PORTUGAL NORTE**
M +34 671 07 13 84
F +34 881 00 86 41
r.leston@edenox.com

5 DELEGACIÓN CANARIAS
C/ General Bravo, 68, Pol. Ind. Cruz de la Gallina
35220 Jinamar - Telde, Las Palmas de Gran Canaria
T +34 928 71 14 12 M +34 671 07 12 59
F +34 928 71 56 46
c.vega@edenox.com

CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

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.



Trabajamos para lograr estos objetivos a través de un enfoque en el diseño y la fabricación de productos más sostenibles, maximizando la eficiencia energética, el uso de energías alternativas y la eliminación de residuos.

ÍNDICE GENERAL



PREPARACIÓN ESTÁTICA

Página 8-70



FREGADEROS
LAVAMANOS
GRIFERÍA INDUSTRIAL
MESAS DE TRABAJO
MESAS CALIENTES
BAÑO MARÍA
ARMARIOS
ESTANTERÍAS

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Página 71-153



BUFFET. DROP-IN
VINACOTECAS
SELF-SERVICE
CARROS
RECIPIENTES GASTRONORM
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

LAVADO DE VAJILLA

Página 154-185



LAVAVASOS
LAVAVASOS-LAVAVAJILLAS
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS
LAVAUTENSILIOS
ACCESORIOS LAVAVAJILLAS

COCCIÓN

Página 186-215



SNACK 600
SNACK ENCASTRABLE
SALAMANDRAS
TOSTADORA
HORNO
FREIDORAS
VITROCERÁMICA

PREPARACIÓN DINÁMICA, Y CONSERVACIÓN

Página 216-242



ENVASADORAS AL VACÍO
CORTA-FIAMBRES
PICADORAS
BRAZOS TRITURADORES

FRÍO COMERCIAL, ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Página 243-382



MESAS REFRIGERADAS
ARMARIOS REFRIGERADOS
ABATIDORES DE TEMPERATURA
CÁMARAS FRIGORÍFICAS EDENOX EXPRESS
CÁMARAS FRIGORÍFICAS EDENOX MODULAR
EQUIPOS FRIGORÍFICOS



PREPARACIÓN ESTÁTICA



FREGADEROS
FREGADEROS SOLDADOS AL BASTIDOR
FREGADEROS CON PUERTAS



LAVAMANOS



GRIFERÍA INDUSTRIAL



MESAS
MESAS CALIENTES
BAÑO MARÍA



ARMARIOS



ESTANTERÍAS



FREGADEROS INDUSTRIALES



FREGADEROS INDUSTRIALES, BASTIDORES Y ESTANTES

Gama 600	14
Gama 700	15
Gama gran capacidad	16
Gama 500	16

FREGADEROS SOLDADOS PARA LAVAVAJILLAS

Gama 500 - 550 - 600 - 700	17
Remates y petos laterales	17

FREGADEROS SOLDADOS CON PUERTAS

Gama 500 - 600 - 700	18
Peanas para lavavasos	18

FREGADERO CON ESCURRIDOR, ORIFICIO Y CUBETA

19

FREGADEROS Y MESAS ESPECIALES

Fregadero vertedero	20
Mesas de preparación de verduras y carne	20

LAVABOS Y LAVAMANOS

Lavabos	21
Lavamanos murales	22
Lavamanos de pie	23
Peto para lavamanos	23

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

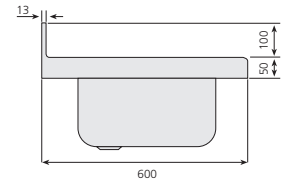
- Encimeras de profundidad 600 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.
- Las encimeras están embutidas 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	1113101	600 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250	
FI-76/10	1113102	700 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300	
FI-106/11-D	1113103	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	
FI-106/11-I	1113104	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	
FI-126/11-D	1113105	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	
FI-126/11-I	1113106	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	
FI-136/11-D	1113107	1300 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	
FI-136/11-I	1113108	1300 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	
FI-106/20	1113109	1000 x 600	Sin escurridor	400 x 400 x 250	
FI-126/20	1113110	1200 x 600	Sin escurridor	500 x 400 x 250	
FI-136/20	1113111	1300 x 600	Sin escurridor	500 x 500 x 300	
FI-146/21-D	1113112	1400 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	
FI-146/21-I	1113113	1400 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	
FI-166/21-D	1113114	1600 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	
FI-166/21-I	1113115	1600 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	
FI-186/21-D	1113116	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	
FI-186/21-I	1113117	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	
FI-206/22	1113118	2000 x 600	1 de cada lado	500 x 400 x 250	
FI-256/22	1113119	2500 x 600	1 de cada lado	500 x 500 x 300	



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	1212101		EB-66	1242101	
700 x 600	BF-76	1212102		EB-76	1242102	
1000 x 600	BF-106	1212103		EB-106	1242103	
1200 x 600	BF-126	1212104		EB-126	1242104	
1300 x 600	BF-136	1212105		EB-136	1242105	
1400 x 600	BF-146	1212106		EB-146	1242106	
1600 x 600	BF-166	1212107		EB-166	1242107	
1800 x 600	BF-186	1212108		EB-186	1242108	
2000 x 600	BF-206	1212109		EB-206	1242109	
2500 x 600	BF-256	1212110		EB-256	1242110	
1200 x 600*	BF-126-L	1222119		Estante incluido en bastidores para lavavajillas		
1800 x 600*	BF-186-L	1222121		Estante incluido en bastidores para lavavajillas		

* Modelos para lavavajillas

Fregaderos gama 700

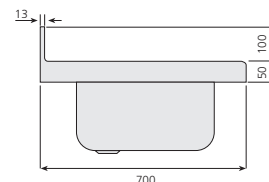
- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.



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	1123101	700 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	
FI-87/10	1123102	800 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300	
FI-127/11-D	1123103	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	
FI-127/11-I	1123104	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	
FI-147/11-D	1123105	1400 x 700	Derecha	600 x 500 x 300	
FI-147/11-I	1123106	1400 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300	
FI-127/20	1123107	1200 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	
FI-147/20	1123108	1400 x 700	Sin escurridor	600 x 500 x 300	
FI-187/21-D	1123109	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	
FI-187/21-I	1123110	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	
FI-217/21-D	1123111	2100 x 700	Derecha	600 x 500 x 300	
FI-217/21-I	1123112	2100 x 700	Izquierda	600 x 500 x 300	
FI-257/22	1123113	2500 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300	
FI-267/22	1123114	2600 x 700	1 de cada lado	500 x 500 x 300	
FI-187/30	1133107	1800 x 700	Sin escurridor	500 x 500 x 300	



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	1222101		EB-77	1242115	
800 x 700	BF-87	1222102		EB-87	1242116	
1000 x 700	BF-107	1222103		EB-107	1242117	
1200 x 700	BF-127	1222104		EB-127	1242118	
1400 x 700	BF-147	1222105		EB-147	1242119	
1600 x 700	BF-167	1222106		EB-167	1242120	
1800 x 700	BF-187	1222107		EB-187	1242121	
2100 x 700	BF-217	1222108		EB-217	1242122	
2500 x 700	BF-257	1222109		EB-257	1242123	
2600 x 700	BF-267	1222110		EB-267	1242124	
1200 x 700*	BF-127-L	1222120		Estante incluido en bastidores para lavavajillas		
1800 x 700*	BF-187-L	1222122		Estante incluido en bastidores para lavavajillas		

* Modelos para lavavajillas

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	1133101	1000 x 700	1 Cubeta	860 x 500 x 375	
	FI-147/10	1133102	1400 x 700	1 Cubeta	1160 x 500 x 375	
	FI-167/11-D	1133103	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc.D	800 x 500 x 375	
	FI-167/11-I	1133104	1600 x 700	1 Cubeta+1 Esc. I	800 x 500 x 375	
	FI-187/11-D	1133105	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc. D	1160 x 500 x 375	
	FI-187/11-I	1133106	1800 x 700	1 Cubeta+1 Esc.I	1160 x 500 x 375	
	FI-187/20	1133108	1800 x 700	2 Cubetas	800 x 500 x 375	
	FI-187/30	1133107	1800 x 700	3 Cubetas	500 x 500 x 300	



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	1222101		EB-77	1242115	
800 x 700	BF-87	1222102		EB-87	1242116	
1000 x 700	BF-107	1222103		EB-107	1242117	
1200 x 700	BF-127	1222104		EB-127	1242118	
1400 x 700	BF-147	1222105		EB-147	1242119	
1600 x 700	BF-167	1222106		EB-167	1242120	
1800 x 700	BF-187	1222107		EB-187	1242121	
2100 x 700	BF-217	1222108		EB-217	1242122	
2500 x 700	BF-257	1222109		EB-257	1242123	
2600 x 700	BF-267	1222110		EB-267	1242124	

Fregaderos soldados para lavavajillas

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

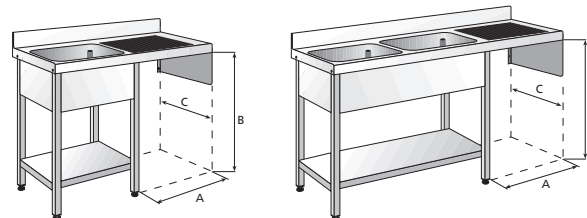
GAMA 500:

- Peto posterior de 30 x 0,8 mm.
- Encimera fabricada en chapa de 0,8 mm de espesor.
- Gama 550, 600 y 700:
- Peto posterior de 100 x 15 mm totalmente soldado.
- Encimeras embutidas en chapa de 1 mm de espesor.
- Las patas quedan adelantadas 60 mm de la pared para poder salvar la curva sanitaria y poder pasar las instalaciones de la red.
- Las cubas incorporan válvula de desagüe.



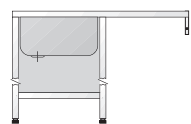
FSBE-126-LD + AF-540

GRAN ROBUSTEZ.
Se suministran montados.



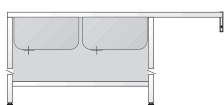
1 Cubeta + Escurridor				2 Cubetas + Escurridor			
Medidas (mm)	A	B	C	Medidas (mm)	A	B	C
1000 x 500	475	790-855	500	1350 x 500	475	790-855	500
1200 x 550	600	790-855	550	-	-	-	-
1200 x 600	600	790-855	600	1800 x 600	600	790-855	600
1200 x 700	600	790-855	700	1800 x 700	600	790-855	700

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	1153007	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	
FSBE-105-LI	1153008	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	
FSBE-1255-LD	1153024	1200 x 550	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	
FSBE-1255-LI	1153025	1200 x 550	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	
FSBE-126-LD	1153230	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Lavavajillas	
FSBE-126-LI	1153231	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Lavavajillas	
FSBE-127-LD	1163230	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	
FSBE-127-LI	1163231	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	

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	1153009	1350 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Lavavasos	
FSBE-135-LI	1153010	1350 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Lavavasos	
FSBE-186-LD	1153232	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	
FSBE-186-LI	1153233	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	
FSBE-187-LD	1163232	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Lavavajillas	
FSBE-187-LI	1163233	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Lavavajillas	



1 Remate y peto lateral

- **1-** Instalación rápida y sencilla. Incluye todos los accesorios para su fijación (**Modelos PLD y PLI**).
- **2-** Para montarse en el lateral de los bastidores (**Modelo PLB**).
- Fabricado en acero inoxidable.

2

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones	P.V.P. Euros €
PLD-6	1142117	Peto lateral derecho 600 mm	100 x 585	
PLI-6	1142118	Peto lateral izquierdo 600 mm	100 x 585	
PLD-7	1142119	Peto lateral derecho 700 mm	100 x 685	
PLI-7	1142120	Peto lateral izquierdo 700 mm	100 x 685	
PLB-6	1142115	Remate para bastidores de gama 600 mm		
PLB-7	1142116	Remate para bastidores de gama 700 mm		

Fregaderos soldados con puertas

Gama 500 - 600 -700

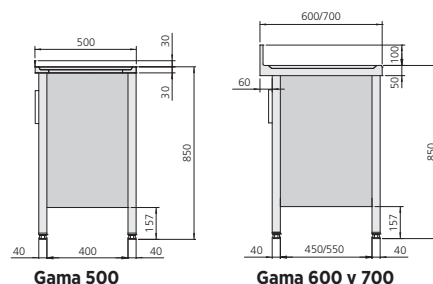
Fregaderos soldados con puertas

- 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.

3



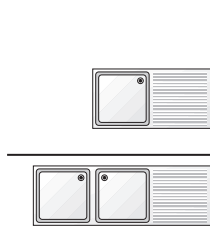
FCP-186/21-D



Gama 500

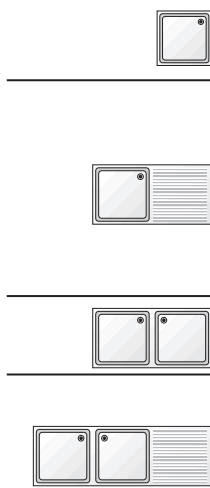
Gama 600 y 700

Gama 500



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	Nº puertas	P.V.P. Euros €
FCP-85/11-D	1183001	800 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Abatible	2	
FCP-85/11-I	1183002	800 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Abatible	2	
FCP-105/11-D	1183003	1000 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2	
FCP-105/11-I	1183004	1000 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2	
FCP-125/21-D	1183005	1200 x 500	Derecha	340 x 365 x 150	Corredera	2	
FCP-125/21-I	1183006	1200 x 500	Izquierda	340 x 365 x 150	Corredera	2	

Gama 600 y 700



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Posición escurridor	Medidas cubeta (mm)	Puerta	Nº puertas	P.V.P. Euros €
FCP-66/10	1183101	600 x 600	-	500 x 400 x 250	Abatible	1	
FCP-77/10	1193101	700 x 700	-	500 x 500 x 300	Abatible	1	
FCP-106/11-D	1183105	1000 x 600	Derecha	400 x 400 x 250	Corredera	2	
FCP-106/11-I	1183106	1000 x 600	Izquierda	400 x 400 x 250	Corredera	2	
FCP-126/11-D	1183102	1200 x 600	Derecha	500 x 400 x 250	Corredera	2	
FCP-126/11-I	1183103	1200 x 600	Izquierda	500 x 400 x 250	Corredera	2	
FCP-127/11-D	1193102	1200 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2	
FCP-127/11-I	1193103	1200 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2	
FCP-126/20	1183104	1200 x 600	-	500 x 400 x 250	Corredera	2	
FCP-147/20	1193105	1400 x 700	-	600 x 500 x 300	Corredera	2	
FCP-186/21-D	1183107	1800 x 600	Derecha	500 x 500 x 300	Abatible	3	
FCP-186/21-I	1183108	1800 x 600	Izquierda	500 x 500 x 300	Abatible	3	
FCP-187/21-D	1193106	1800 x 700	Derecha	500 x 500 x 300	Corredera	2	
FCP-187/21-I	1193107	1800 x 700	Izquierda	500 x 500 x 300	Corredera	2	

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	9112105	Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm y 350 x 350 mm)	

Fregaderos especiales

Fregadero con escurridor. Fregadero con orificio y cubeta



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.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	P.V.P. Euros €
FSB-147-ESC	1173102	Fregadero y bastidor montado	1400 x 700 x 850	1160 x 500 x 375	
FI-147-ESC	1133109	Encimera (Fregadero)	1400 x 700	1160 x 500 x 375	



FSBCO-147 (Cubo no incluido)

Encimeras con cubeta y orificio para desperdicios

- 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 137 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.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El modelo FSBCO-147 se suministra totalmente soldado.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
FSBCO-147	1163301	1400 x 700 x 850	Fregadero y bastidor montado	
EFD-147	1123117	1400 x 700	Encimera con orificio y cubeta	



FSBCO-186-D + AF-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 137 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	1153301	1800 x 600 x 850	
FSBCO-186-I	1153302	1800 x 600 x 850	
FSBCO-187-D	1163302	1800 x 700 x 850	
FSBCO-187-I	1163303	1800 x 700 x 850	

Fregaderos - encimera

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
EFDL-186-D	1113122	1800 x 600	
EFDL-186-I	1113123	1800 x 600	
EFDL-187-D	1123118	1800 x 700	
EFDL-187-I	1123119	1800 x 700	

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

Fregaderos y mesas especiales

Fregadero vertedero. Mesas de preparación de verduras y carne



FV-66

GRAN ROBUSTEZ.
Se suministran montados.

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.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	P.V.P. Euros €
FV-66	1113120	600 x 600 x 500	500 x 400 x 250	



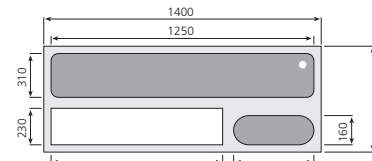
MPVM-147

Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

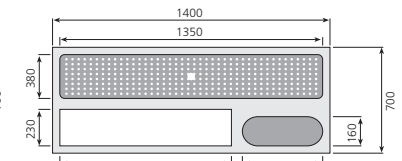
- Especialmente diseñadas para la preparación de alimentos frescos.
- Las dos mesas incluyen una tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor e incorporan un orificio para tirar los desechos.
- La mesa para verduras (MPV-147) incorpora una cubeta de 1250 x 310 x 170 mm con desagüe y rebosadero.
-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



MPCM-147



MPVM-147



MPCM-147

Mesas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	P.V.P. Euros €
MPCM-147	1882120	Mesa soldada para la preparación de carne y pescado	1400 x 700 x 850	1350 x 380 x 20	
MPVM-147	1882121	Mesa soldada para la preparación de verdura	1400 x 700 x 850	1250 x 310 x 170	

Encimeras

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	P.V.P. Euros €
MPC-147	1123116	Mesa preparación de carne y pescado	1400 x 700	1350 x 380 x 20	
MPV-147	1123115	Mesa preparación verduras	1400 x 700	1250 x 310 x 170	



Soportes para fregaderos suspendidos

- Solución ideal para realizar instalaciones que aprovechan al máximo el espacio.
- Facilitan la limpieza.
- Pata desmontable - los soportes se pueden instalar con o sin pata, como soportes laterales o centrales.
- Pie de altura regulable.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Para encimeras de 600 y 700 mm de profundidad.
- Precio por unidad.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SOP	1142101	577 x 800	



Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

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

Modelo	Referencia	Para cubetas de profundidad (mm)	P.V.P. Euros €
TRV-25	1142110	250	
TRV-30	1142111	300	



LB-P

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 26-36).
- Los modelos rectangulares también pueden utilizarse para la fabricación de lavamanos.
- Modelos LB: Para sujetar a la pared (incluyen los accesorios necesarios).



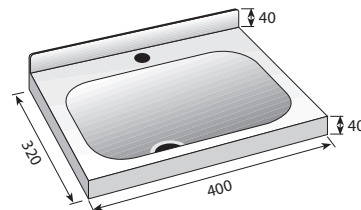
LB-G

Lavabos murales

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
LB-P	1426101	380 x 300 x 180	235 x 220 x 120	
LB-G	1426102	420 x 325 x 200	380 x 285 x 140	



LB-43



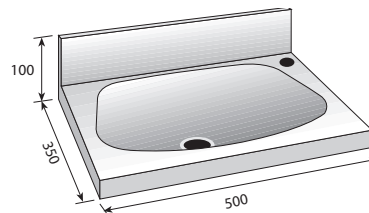
Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
LB-43	1426103	400 x 320 x 185	235 x 220 x 120	



LB-535



Ø orificio grifería: 29 mm.

Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas cubetas (mm)	P.V.P. Euros €
LB-535	1426104	500 x 350 x 245	380 x 285 x 140	

Grifería industrial y accesorios

- Vea la gama de grifería industrial más amplia del mercado (páginas 26 a 33).
- Para todas las aplicaciones y necesidades: caños, pulsadores y grifos temporizados, grifos de pedal, de rodilla, grifería electrónica, etc.



CL-20



G1T2



G1P2S E



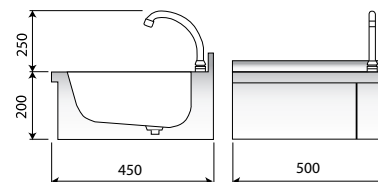
CEL-18



LM-54

Lavamanos murales

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



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LM-54	1413102	Lavamanos mural	500 x 450 x 200	



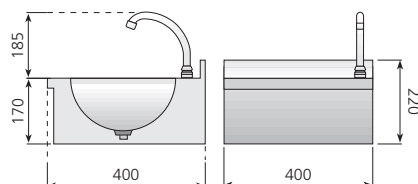
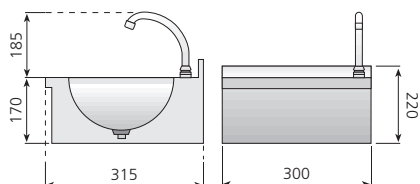
LM-33



LM-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. Fácil de limpiar y con cómodo acceso a las piezas en caso de mantenimiento. Estética muy agradable y moderna.



Cubas embutidas y pulidas.



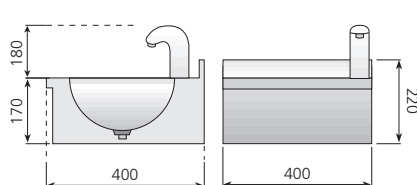
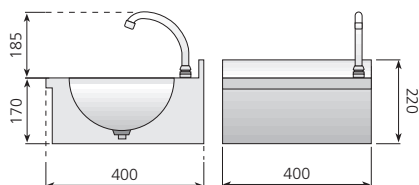
LM-44-D



LM-44-EL



Dosificador de jabón en acero inoxidable.



LM-44-EL. Modelo electrónico, cuenta con sensores de alta seguridad antivandálico.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LM-33	1416111	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	300 x 315 x 170	
LM-44	1416112	Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 170	
LM-44-D	1416117	Lavamanos con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 170	
LM-44-EL	1416118	Lavamanos con grifo electrónico*	400 x 400 x 170	

*Modelos electrónicos incorporan caja de actuación eléctrica a 230V/1/ 50 Hz (ver página 33)

Lavamanos de pie

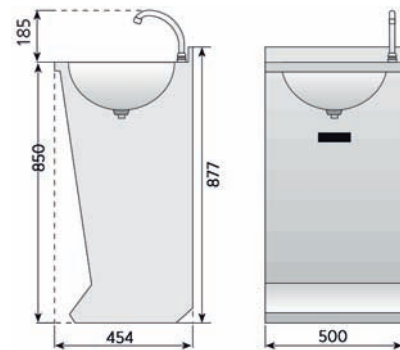
Peto mural para lavamanos



LP-54

Lavamanos de pie

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



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LP-54	1413101	Lavamanos de pie	500 x 450 x 850	



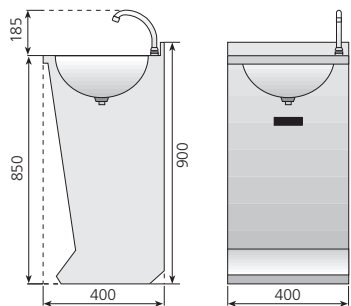
LP-44



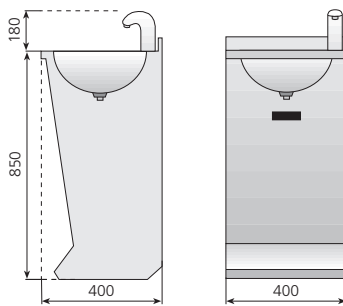
LP-44-EL



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



LP-44-EL

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
LP-44	1416113	Lavamanos de pie con Sistema Push y caño giratorio	400 x 400 x 850	
LP-44-D	1416114	Lavamanos de pie con Sistema Push y dosificador de jabón	400 x 400 x 850	
LP-44-EL	1416115	Lavamanos de pie con grifo electrónico*	400 x 400 x 850	

*Modelos electrónicos incorporan caja de actuación eléctrica a 230V/1/ 50 Hz. (Ver página 33)



PLM-4

Peto para lavamanos

- Peto construido en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado.
- Fácil montaje, sin tornillos vistos.
- Diseñado especialmente para incorporar, como accesorio, a los lavamanos.
- Encaja en el peto de los lavamanos.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
PLM-4	1436102	Peto mural para lavamanos LM-44 y LP-44 (-D) (-EL)	400 x 300	



GRIFERÍA INDUSTRIAL



GRIFERÍA INDUSTRIAL

Grifos ducha	26-27
Grifos ducha monomando	28
Grifos ducha 600 mm	28
Grifos extensibles	29
Grifos monomando	30-31
Grifos monomando y grifos de pedal	32
Grifos electrónicos	33
Accesorios	33



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.

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

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.



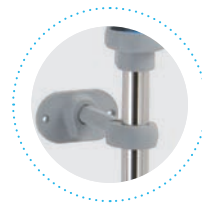
Cuerpos de latón y cromado de alta calidad y dureza. Calidad contrastada en todos los mecanismos internos de apertura y cierre. Según modelo incorporan válvula estándar o cartucho cerámico. Disponibles modelos monomando o con pomos.



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.

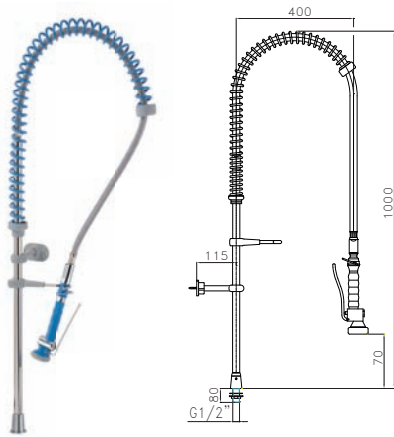


Columna de soporte en acero inoxidable AISI 304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.

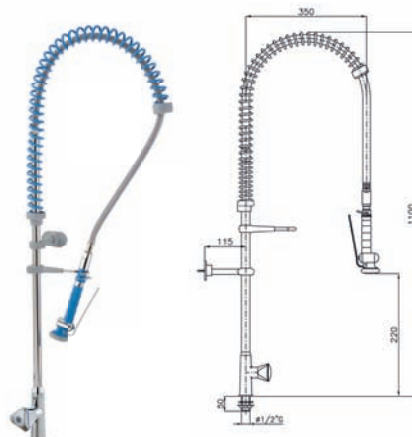


Modelos con y sin caño intermedio incorporado.

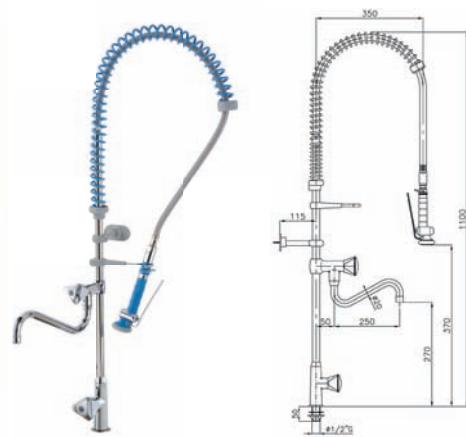
- Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes.
- Provistos de muelle de acero inoxidable y equipados con flexible especial para resistir la alta temperatura y presión del agua.
- La ducha de diseño ergonómico, incorpora dispositivo de regulación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



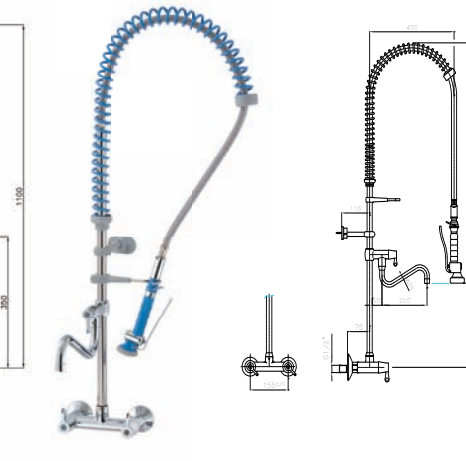
GD1C E



GD2 E



GD2C E



GDP2C E

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDS E	1316211	Grifo ducha 1 agua directo	
GD1 E	1316201	Grifo ducha de 1 agua	
GD1C E	1316202	Grifo ducha de 1 agua con caño	
GD2 E	1316203	Grifo ducha de 2 aguas	
GD2C E	1316204	Grifo ducha de 2 aguas con caño	
GDP2C E	1316212	Grifo ducha 2 aguas pared + caño	

Grifería industrial

Grifos ducha monomando y grifos altura 600 mm



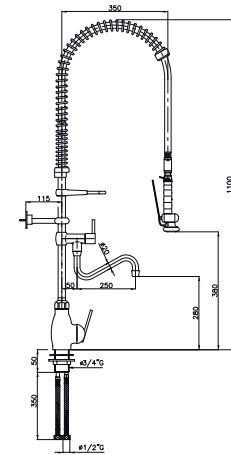
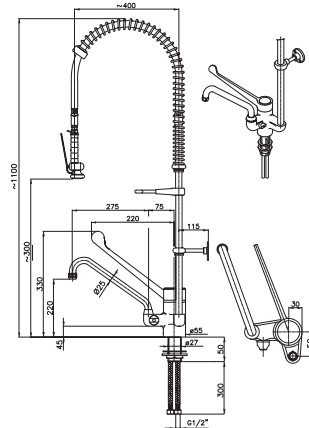
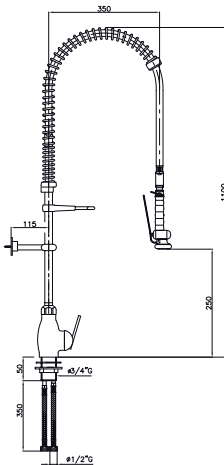
GDM2 E



GDM2CB E



GDM2C E



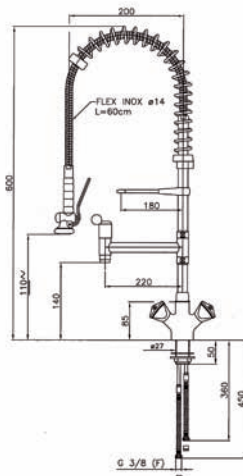
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDM2 E	1316205	Grifo ducha monomando 2 aguas	
GDM2C E	1316206	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño	
GDM2CB E	1316207	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando	

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.



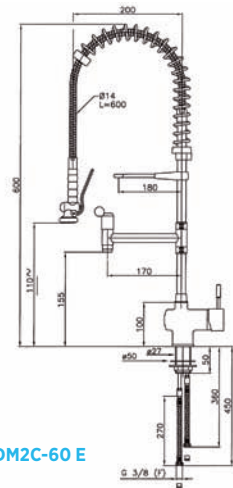
GD2C-60 E



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



GDM2C-60 E



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GD2C-60 E	1316208	Grifo ducha 2 aguas con caño, altura 600 mm	
GDM2C-60 E	1316209	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm	

Grifos extensibles

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



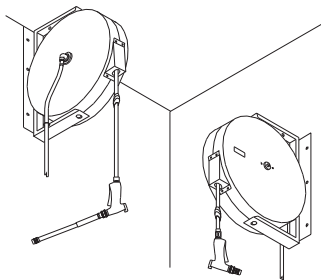
GX-100



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



GX-60



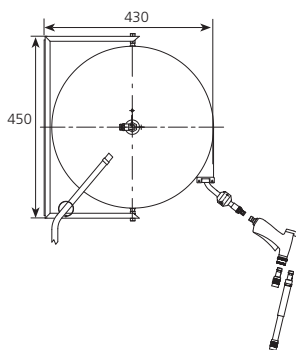
Posibilidad de instalación en pared y techo del modelo GX-150.



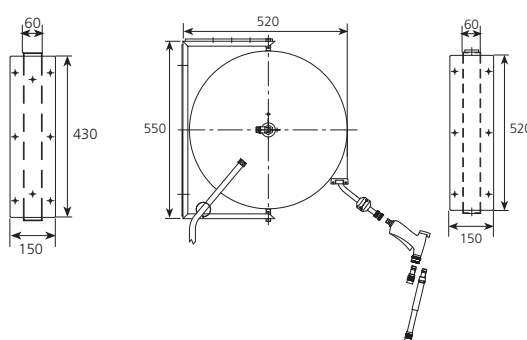
Ejemplo de pistola con lanza extensible montada.



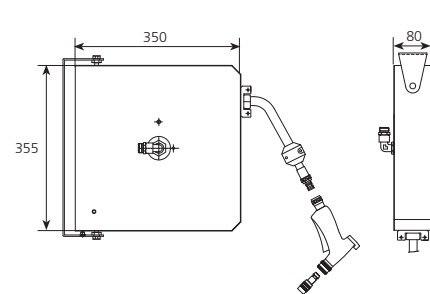
Sencilla regulación del caudal.



GX-100



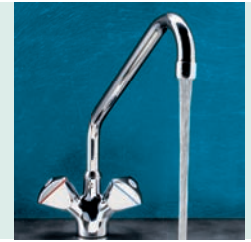
GX-150



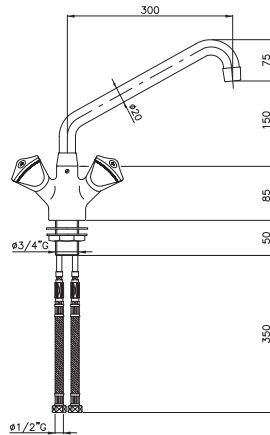
GX-60

Modelo	Referencia	Radio de trabajo	Longitud máxima manguera (mm)	P.V.P. Euros €
GX-60	1316153	90° + 90°	6.000	
GX-100	1316154	165° + 165°	10.000	
GX-150	1316155	165° + 165°	15.000	

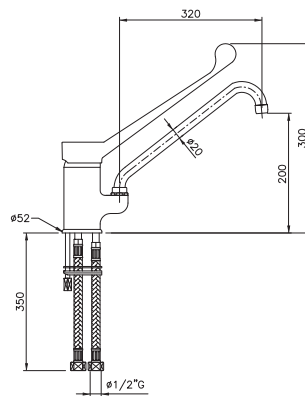
- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan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



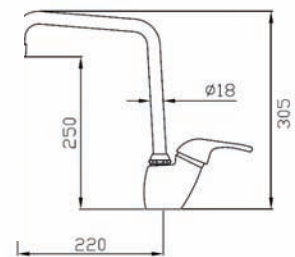
GB-30 E



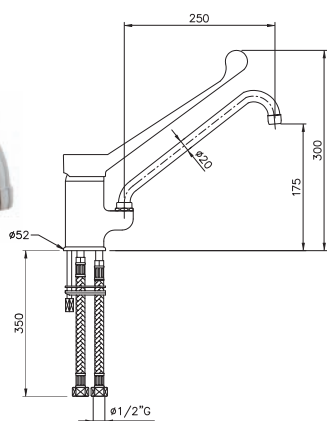
GM-PL-30 E



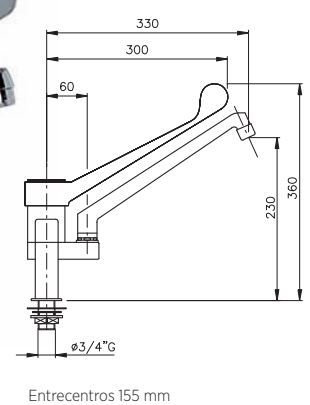
GML-30 E



GM-PL-25 E



GM2D E

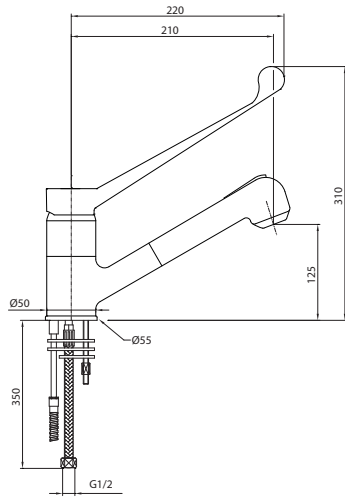


Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-PL-25 E	1316301	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm	
GM-PL-30 E	1316302	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm.	
GML-30 E	1316306	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral	
GB-30 E	1316304	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm	
GM2D E	1316303	Grifo monomando de 2 aguas de superficie	



EXTRAÍBLE

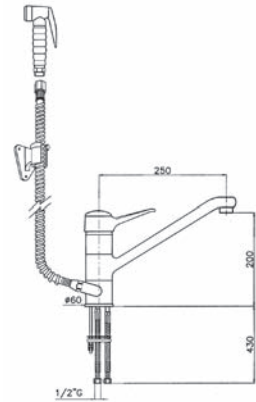
GM2DEX E
Grifo extraíble



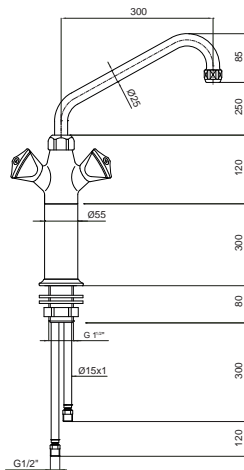
GDHM2



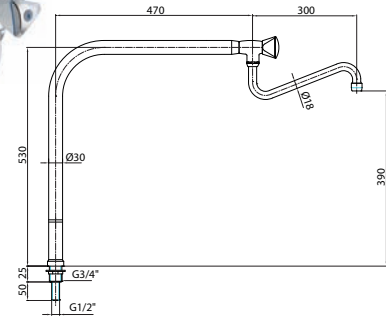
Longitud del tubo flexible 1.000 mm para diferentes aplicaciones: limpieza, llenado, etc.



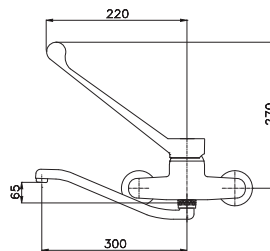
GB-CL-30 E
Diseño muy robusto
Ø caño: 25 mm
Gran caudal



GB-CL-70 E



GMP-30 E



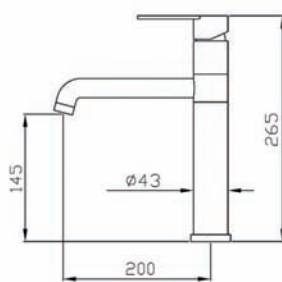
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM2DEX E	1316307	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	
GDHM2	1316152	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.	
GB-CL-30 E	1316215	Grifo monobloc columna 2 aguas	
GB-CL-70 E	1316216	Grifo columna 1 agua	
GMP-30 E	1316312	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga	

Grifería industrial

Grifos monomando y grifos pedal



GM-20 E

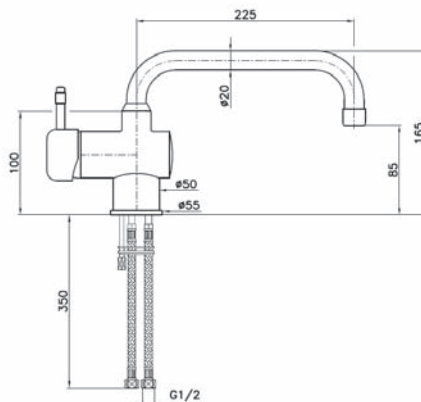


edenox amplía la gama de grifos para espacios reducidos pues sabemos la relevancia que tiene este elemento en el espacio de trabajo.



BAJO BARRA

GM-CB-16 E

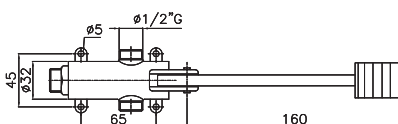
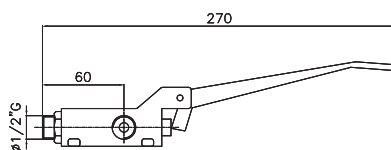


El nuevo modelo **GM-CB-16 E** ofrece mayor robustez y excelentes acabados. Su sistema monomando facilita las operaciones de apertura y cierra de caudal.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-20 E	1316308	Grifo monomando 2 aguas con palanca	
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	



GIP2S E



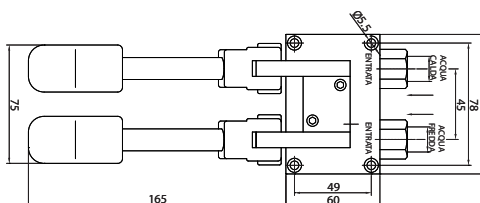
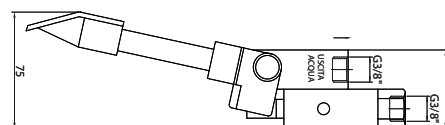
Grifo de pedal y 2 aguas

- 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 €
GIP2S E	1316401	Grifo pedal de 2 aguas	
G2P2S E	1316405	Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo	

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.
- 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.



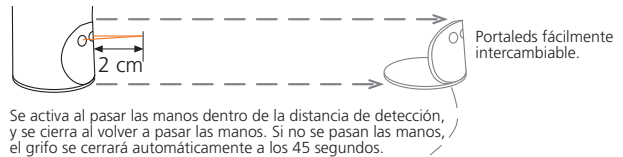
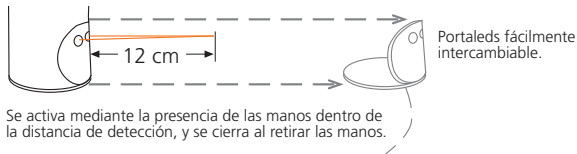
CEL-12



CEL-18

Modelo	Referencia	Alimentación	P.V.P. Euros €
CEL-12	1315119		383,00

Modelo	Referencia	Alimentación	P.V.P. Euros €
CEL-18	1315143		387,00



ACCESORIOS



GR E



GR-GDH



GX-P



CL-20



FX-GDH



FXI-100



GX-L



GIT2

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GR E	1316159	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	
GR-GDH	1316157	Ducha para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G	
GX-P	1316160	Pistola para grifos extensibles. Modelos GX	
CL-20	1313118	Caño para lavamanos. Conexión 1/2" G	
FX-GDH	1316158	Tubo flexible de 1000 mm para grifo GDHM2. Conexión 1/2" G	
FXI-100	1316117	Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. 1000 mm. Conexión 1/2" G	
GX-L	1316161	Lanza de alta presión para acoplar a la pistola de los grifos extensibles. Modelos GX	
GIT2	1316136	Grifo pulsador temporizado empotrable entrada 2 aguas mezclador	



MESAS DE TRABAJO



MESAS DE TRABAJO

Línea Estándar	36-37
Mesas centrales y murales	38
Mesas murales sin estante inferior	39
Mesas centrales con puertas pasantes	40
Mesas murales con puertas	41
Mesas con orificio para desperdicios	42
Mesas para desperdicio, mesa cajones	42
Cubo de desperdicios	42
Estante para mesas centrales y murales	43
Mesas de altura 600 mm	43
Mesas de ángulo y mesa de ángulo con puertas	44
Mesas murales con cubetas	44
Mesas calientes	45
Mesas terraza	46

ESTANTERÍAS SOBREMESA

Con luz y calor	47
Neutros	47

MUEBLES BAÑOS MARÍA

Muebles baño maría sobremesa	48
Mesas baño maría con reserva	49

MESAS CAFETERAS

Mesas cafeteras frente mostrador	50
Mesas estanterías frente mostrador	51

ARMARIOS NEUTROS

Línea estándar	52-53
Armarios de pared	54
Armarios esterilizadores	54
Armarios de pie	55
Armarios calentadores de platos	55

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. Pág. 38-41.



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. Pág. 38-41.



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. Pág. 43



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. [Pág.. 44](#)



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. [Pág.. 45](#)



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. [Pág.. 39](#)





MM-106

Mesas centrales y murales desmontadas

- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis 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 totalmente soldado.
- Posibilidad de incorporar como opción un estante adicional intermedio (pág. 43).
- Como accesorios opcionales están disponibles cajones y cajoneras (pág. 39), y estanterías de sobremesa con luz, o con luz y calor (pág. 47).
- Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.
- Para ver los accesorios de las mesas de trabajo ver página 39.



Ejemplo de mesa desmontada.



Mesa central MC-106



Con estante intermedio adicional.



Esquinas soldadas.

Gama 600 mm Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600 x 850	MCD-66	1822117	
800 x 600 x 850	MCD-86	1822115	
1000 x 600 x 850	MCD-106	1822101	
1200 x 600 x 850	MCD-126	1822102	
1400 x 600 x 850	MCD-146	1822103	
1500 x 600 x 850	MCD-156	1822119	
1600 x 600 x 850	MCD-166	1822104	
1800 x 600 x 850	MCD-186	1822105	
2000 x 600 x 850	MCD-206	1822106	
2400 x 600 x 850	MCD-246	1822107	

Gama 600 mm Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-66	1842117	
MMD-86	1842115	
MMD-106	1842101	
MMD-126	1842102	
MMD-146	1842103	
MMD-156	1842119	
MMD-166	1842104	
MMD-186	1842105	
MMD-206	1842106	
MMD-246	1842107	

Gama 700 mm Mesas centrales desmontadas

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700 x 850	MCD-67	1822118	
800 x 700 x 850	MCD-87	1822116	
1000 x 700 x 850	MCD-107	1822108	
1200 x 700 x 850	MCD-127	1822109	
1400 x 700 x 850	MCD-147	1822110	
1500 x 700 x 850	MCD-157	1822120	
1600 x 700 x 850	MCD-167	1822111	
1800 x 700 x 850	MCD-187	1822112	
2000 x 700 x 850	MCD-207	1822113	
2400 x 700 x 850	MCD-247	1822114	

Gama 700 mm Mesas murales desmontadas

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MMD-67	1842118	
MMD-87	1842116	
MMD-107	1842108	
MMD-127	1842109	
MMD-147	1842110	
MMD-157	1842120	
MMD-167	1842111	
MMD-187	1842112	
MMD-207	1842113	
MMD-247	1842114	

*Para ver los accesorios de las mesas de trabajo ver página 39.

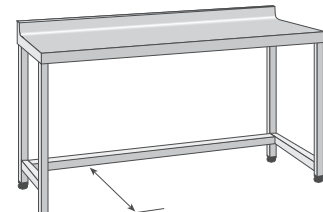


MMS-186

Se suministran montadas

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 AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Mesas sin estante inferior para poder introducir otros elementos en la parte inferior (carros, cubos, recipientes varios, etc.).
- En la parte inferior, como refuerzo, incorporan 3 travesaños en los 2 laterales y en la parte trasera.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa.
- Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.



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 €
1000 x 600 x 850	MMS-106	1862204	
1200 x 600 x 850	MMS-126	1862205	
1400 x 600 x 850	MMS-146	1862206	
1600 x 600 x 850	MMS-166	1862208	
1800 x 600 x 850	MMS-186	1862209	
2000 x 600 x 850	MMS-206	1862210	
2400 x 600 x 850	MMS-246	1862211	

Gama 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 700 x 850	MMS-107	1862215	
1200 x 700 x 850	MMS-127	1862216	
1400 x 700 x 850	MMS-147	1862217	
1600 x 700 x 850	MMS-167	1862219	
1800 x 700 x 850	MMS-187	1862220	
2000 x 700 x 850	MMS-207	1862221	
2400 x 700 x 850	MMS-247	1862222	

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 AISI-304 18/10.
- 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-Peto lateral (PLD y PLI)
2-Remate lateral (PLM)

Modelos PLD y PLI:

Instalación rápida y sencilla. Incluye todos los accesorios para su fijación (Croquis nº1)

Modelo PLB: Para montarse en el lateral de las mesas (Croquis nº2).

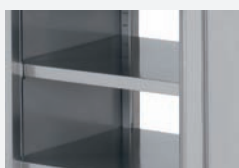
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
CM-6	1892101	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 600 mm	
CM-7	1892102	470 x 460 x 135	Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm	
CMM-6	1892121	470 x 460 x 135	Cajón montado para mesas de 600 mm	
CMM-7	1892122	470 x 460 x 135	Cajón montado para mesas de 700 mm	
CJ-46	1892103	505 x 468 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 600 mm	
CJ-47	1892127	505 x 568 x 593	Cajonera de 4 cajones para mesas de 700 mm	
CGC-6	1892125	505 x 468 x 593	Cajón de gran capacidad para mesas de 600 mm	
CGC-7	1892126	505 x 568 x 593	Cajón de gran capacidad para mesas de 700 mm	
PLM-6	1892130		Remate lateral para mesas de trabajo de 600 mm	
PLM-7	1892131		Remate lateral para mesas de trabajo de 700 mm	
PLD-6	1142117	100 x 585	Peto lateral derecho 600 mm	
PLI-6	1142118	100 x 585	Peto lateral izquierdo 600 mm	
PLD-7	1142119	100 x 685	Peto lateral derecho 700 mm	
PLI-7	1142120	100 x 685	Peto lateral izquierdo 700 mm	

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 chásis 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 AISI 304 18/10 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 AISI 304 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 pág. 47)

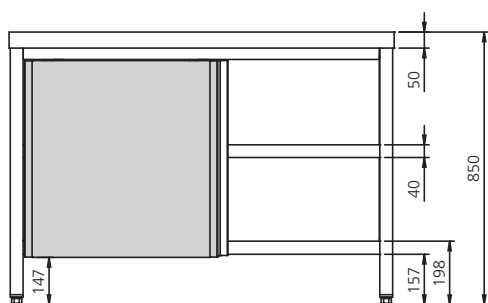


MCPP-166

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	1812501	Corredera	
1200 x 600 x 850	MCPP-126	1812502	Corredera	
1400 x 600 x 850	MCPP-146	1812503	Corredera	
1600 x 600 x 850	MCPP-166	1812504	Corredera	
1800 x 600 x 850	MCPP-186	1812505	Corredera	
2000 x 600 x 850	MCPP-206	1812506	Corredera	



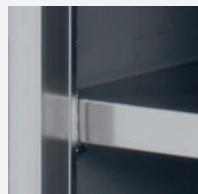
Gama 700 mm

Mesas centrales con puertas pasantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Tipo de puerta	P.V.P. Euros €
1000 x 700 x 850	MCPP-107	1812508	Corredera	
1200 x 700 x 850	MCPP-127	1812509	Corredera	
1400 x 700 x 850	MCPP-147	1812510	Corredera	
1600 x 700 x 850	MCPP-167	1812511	Corredera	
1800 x 700 x 850	MCPP-187	1812512	Corredera	
2000 x 700 x 850	MCPP-207	1812513	Corredera	

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 chásis 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 AISI 304 18/10 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 AISI 304 18/10 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta.



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



Peto completamente soldado y pulido.



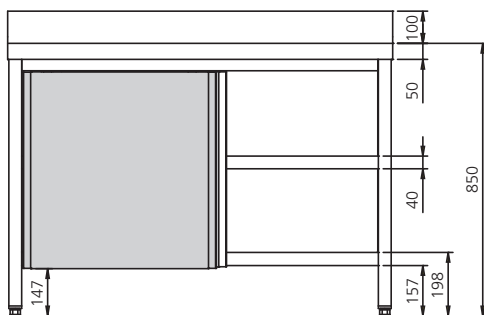
Puertas correderas con tope al final del recorrido.



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	1832299	Abatible	
800 x 600 x 850	MMP-86-PB	1832300	Abatible	
1000 x 600 x 850	MMP-106	1832301	Corredera	
1200 x 600 x 850	MMP-126	1832302	Corredera	
1400 x 600 x 850	MMP-146	1832303	Corredera	
1600 x 600 x 850	MMP-166	1832304	Corredera	
1800 x 600 x 850	MMP-186	1832305	Corredera	
2000 x 600 x 850	MMP-206	1832306	Corredera	

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	1832318	Abatible	
800 x 700 x 850	MMP-87-PB	1832319	Abatible	
1000 x 700 x 850	MMP-107	1832308	Corredera	
1200 x 700 x 850	MMP-127	1832309	Corredera	
1400 x 700 x 850	MMP-147	1832310	Corredera	
1600 x 700 x 850	MMP-167	1832311	Corredera	
1800 x 700 x 850	MMP-187	1832312	Corredera	
2000 x 700 x 850	MMP-207	1832313	Corredera	

Mesas con cajones. Mesas con hueco para cubo de desperdicios

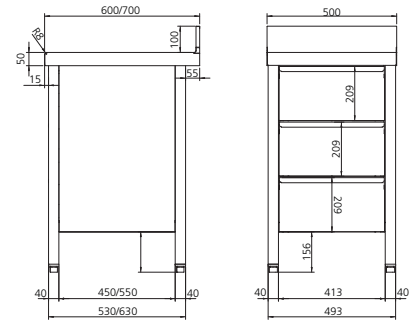
Mesa con orificio para desperdicios. Cubos para desperdicios



MM-56-3C

Mesa mural con 3 cajones

- Mesa con cajones incorporados en la estructura.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- La medida útil de los cajones es de 424 x 365 x 128 mm.



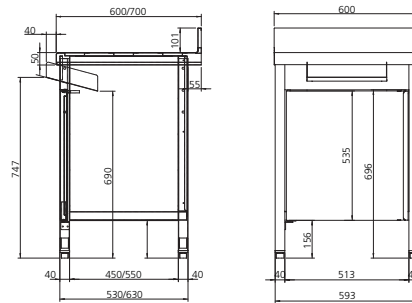
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MM-56-3C	1832123	500 x 600 x 850	
MM-57-3C	1832124	500 x 700 x 850	



MMP-66-D

Mesa mural con puerta y sin base para desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Con hueco libre para colocar cubos de desperdicios de diámetro máximo 460 mm.
- Provista de cuña soldada al chasis, lo que le confiere gran robustez y durabilidad.
- Puerta retorno automático.
- Fácil limpieza.



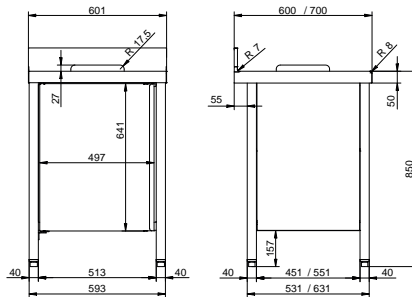
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)	P.V.P. Euros €
MMP-66-D	1832320	600 x 600 x 850	510 x 450 x 690	
MMP-67-D	1832321	600 x 700 x 850	510 x 550 x 690	



MMP-66-O

Mesa mural con puerta y con orificio para desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10
- 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 + FCP-126-LD

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Espacio útil (mm)	P.V.P. Euros €
MMP-66-O	1832322	600 x 600 x 850	513 x 450 x 690	
MMP-67-O	1832323	600 x 700 x 850	513 x 550 x 690	



CUV-105

CUV-50

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 insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se puedan alojar debajo de mesas tipo MMP-D o MMP-O.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo	P.V.P. Euros €
CUV-50	2476105	∅ 390 x 610	50	Tapa	
CUV-105	2476106	∅ 460 x 695	105	Tapa	



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 AISI-304 18/10.
- Refuerzo central en acero inoxidable AISI-304 18/10 en la parte inferior del estante.
- El estante suplementario siempre se suministra desmontado.

Estantes para mesas de 600 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 600	EB-66	1242101	
800 x 600	EB-86	1242112	
1000 x 600	EB-106	1242103	
1200 x 600	EB-126	1242104	
1400 x 600	EB-146	1242106	
1500 x 600	EB-156	1242113	
1600 x 600	EB-166	1242107	
1800 x 600	EB-186	1242108	
2000 x 600	EB-206	1242109	
2400 x 600	EB-246	1242126	

Estantes para mesas de 700 mm

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
600 x 700	EB-67	1242128	
800 x 700	EB-87	1242116	
1000 x 700	EB-107	1242117	
1200 x 700	EB-127	1242118	
1400 x 700	EB-147	1242119	
1500 x 700	EB-157	1242129	
1600 x 700	EB-167	1242120	
1800 x 700	EB-187	1242121	
2000 x 700	EB-207	1242125	
2400 x 700	EB-247	1242127	



MCB-106

Mesas de altura 600 mm

- Ideal como mesa soporte para aparatos de cocción y de preparación de comidas.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción esté entre 850 y 900 mm.
- Con los 5 largos de mesas (800, 1000, 1200, 1400 y 1600 mm) pueden hacerse todo tipo de combinaciones, consiguiendo el largo total necesario.
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Encimera conforme a las más exigentes normativas sanitarias, fabricadas con chapa de 1,2 mm de espesor y frontal de 50 mm, reforzada con omegas longitudinales.
- Se suministran montadas.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior incluido.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MCB-86	1812115	800 x 600 x 600	
MCB-106	1812116	1000 x 600 x 600	
MCB-126	1812117	1200 x 600 x 600	
MCB-146	1812118	1400 x 600 x 600	
MCB-166	1812119	1600 x 600 x 600	



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.

Mesas de ángulo

Mesas de ángulo con puertas y mesas murales con cubeta



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 AISI-304 18/10, 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 + MMD-126



MMA-66 + MMD-126

Mesas de ángulo 90° con puertas

- Encimera de 1,2 mm de espesor, con omega de refuerzo inferior que le proporciona una robustez inmejorable.
- 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.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
MMA-66	1832115	600 x 600 x 850	Sin puertas	
MMA-77	1832116	700 x 700 x 850	Sin puertas	
MMA-66 + MMD-126	1832315	600 x 600 x 850	Puerta abatible	
MMA-77 + MMD-126	1832316	700 x 700 x 850	Puerta abatible	

Se suministran montadas



MCU-146-I-GM



MCU-146-D

Mesas murales con cubeta

- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 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 antisonoro 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 400 x 250 mm de acero inoxidable AISI-304 18/10 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 monomando de alta calidad de 2 aguas: Modelo GML-30 E (ver página 30).
- edenox dispone de una amplia gama de grifería industrial (ver páginas 30 a 31)

A las mesas sin grifo se les puede acoplar una amplia variedad de grifos de la gama de grifería industrial de edenox. (Ver páginas 30 a 31)

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	
MCU-126-I	19036548	Izquierda	Con orificio para la grifería	1200 x 600 x 850	
MCU-146-D	1882111	Derecha	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850	
MCU-146-I	1882101	Izquierda	Con orificio para la grifería	1400 x 600 x 850	
MCU-146-D-GM	1882113	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850	
MCU-146-I-GM	1882105	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1400 x 600 x 850	
MCU-166-D	1882112	Derecha	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850	
MCU-166-I	1882102	Izquierda	Con orificio para la grifería	1600 x 600 x 850	
MCU-166-D-GM	1882114	Derecha	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850	
MCU-166-I-GM	1882106	Izquierda	Con grifo monomando GML-30 E	1600 x 600 x 850	

Mesas calientes

- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos, sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción en acero inoxidable AISI-304 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.

Características y detalles constructivos



Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia - ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.



El estante puede regularse en diferentes alturas sin necesidad de herramientas. Panel de mandos con termostato digital

Mesas calientes murales

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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.



MC-167



Mesas calientes pasantes

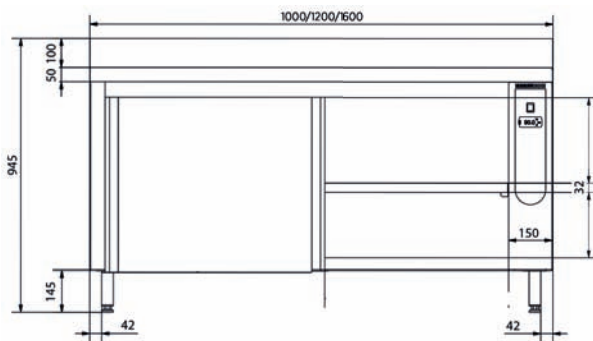
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
- 2 puertas correderas a cada lado en los muebles pasantes.
- Equipadas con estante intermedio.



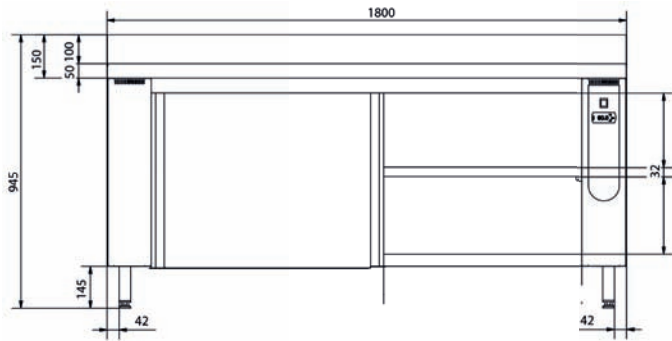
MCP-167



Dimensiones para modelos 107, 127 y 16



Dimensiones para modelos 187



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MC-107	19044766	1000 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	
MC-127	19006617	1200 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	
MC-167	19044763	1600 x 700 x 850	Mural	2050	230/1/N	
MC-187	19007632	1800 x 700 x 850	Mural	3500	230/1/N	
MCP-107	19044767	1000 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	
MCP-127	19006074	1200 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	
MCP-167	19044765	1600 x 700 x 850	Pasante	2050	230/1/N	
MCP-187	19006465	1800 x 700 x 850	Pasante	3500	230/1/N	



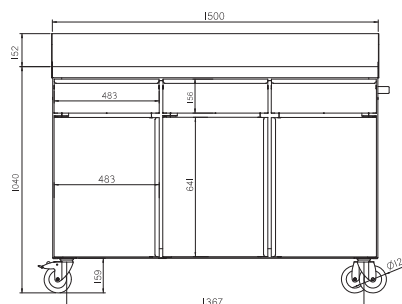
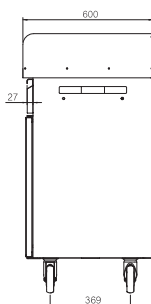
Mesa terraza MT-1560 CP. Con espacio para la caja registradora, cajones para cubiertos y portabandejas. Cómodas puertas abatibles con ruedas para retirar la mesa, espacio interior para almacenar vajilla, elementos de limpieza o servilleteros, etc.

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 AISI-304 18/10.
- 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.



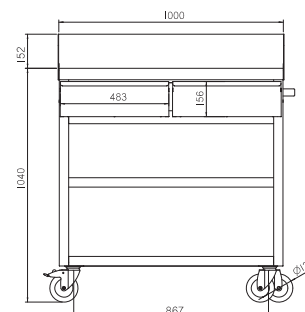
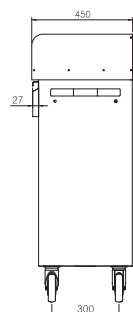
MT-1560 CP



MT-1045 C



MT-1045 CP



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº puertas	Nº cajones	P.V.P. Euros €
MT-1045 C	1932104	1000 x 450 x 1192	-	2	
MT-1045 CP	1932102	1000 x 450 x 1192	2	2	
MT-1560 CP	1932110	1500 x 600 x 1192	3	3	



AMT



PBMT

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
AMT	1932200	Asa lateral adicional para la mesa terraza	
RLMT-45	1932202	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1045 C	
RLMT-60	1932203	Peto lateral de 150 mm de altura, para MT-1560 CP	
PBMT	1932201	Porta bandejas camarero para mesa Terraza	



Estanterías sobremesa con luz y calor

- Con lámparas halógenas para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Incorporan 1 interruptor por estante en los modelos de 1100 mm de largo, 2 interruptores por estante en los modelos de 1700, para poder encender sólo la mitad de las lámparas.
- Su instalación se efectúa fácilmente realizando pequeños orificios en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Se pueden acoplar a todo tipo de mesas.

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.



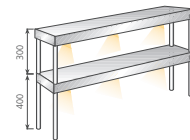
1 Estante

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-110	1892112	1100 x 325 x 500	900	
ESMC-170	1892113	1700 x 325 x 500	1200	



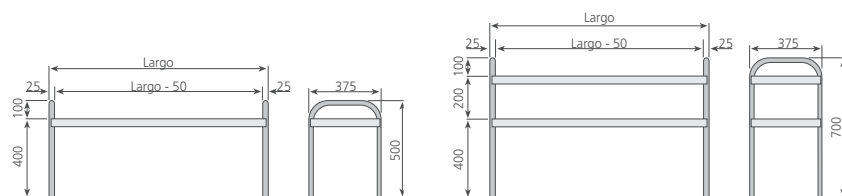
2 Estantes

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ESMC-112	1892114	1100 x 325 x 700	1800	
ESMC-172	1892118	1700 x 325 x 700	2400	



Estanterías sobremesa

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



1 Estante

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-131	1892104	1300 x 375 x 500	
ESM-151	1892105	1500 x 375 x 500	
ESM-171	1892106	1700 x 375 x 500	
ESM-191	1892107	1900 x 375 x 500	



2 Estantes

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ESM-132	1892108	1300 x 375 x 700	
ESM-152	1892109	1500 x 375 x 700	
ESM-172	1892110	1700 x 375 x 700	
ESM-192	1892111	1900 x 375 x 700	

Baños María sobremesa

Sistema compacto de funcionamiento con agua



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 AISI-304 18/10.
- 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)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSM-111	3112101	430 x 600 x 330	1	700	230	
BMSM-211	3112102	755 x 600 x 330	2	1400	230	
BMSM-311	3112103	1065 x 600 x 330	3	2100	230	

Baños maría sobremesa sin agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSM-111-S	3112104	430 x 600 x 330	1	700	230	
BMSM-211-S	3112105	755 x 600 x 330	2	800	230	
BMSM-311-S	3112106	1065 x 600 x 330	3	1200	230	



BMSM-1/1 200-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 200 mm o subdivisiones.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 148)
- 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-1/1 200-E	19042985	325 x 530 x 240	1500	230/1N/50 Hz	

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.



MBMR-411
Mueble baño María con reserva inferior caliente



MBM-411
Mueble baño María con reserva inferior neutra

- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 148)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.

Muebles baño maría con reserva caliente

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MBMR-311	3332103	1200 x 700 x 850	3	3500	230/1/N - 50/60Hz	
MBMR-411	3332104	1500 x 700 x 850	4	3500	230/1/N - 400-3N - 50/60Hz	

Muebles baño maría con reserva neutra

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MBM-311	3332101	1200 x 700 x 850	3	2100	230/1/N - 50/60Hz	
MBM-411	3332102	1500 x 700 x 850	4	2100	230/1/N - 50/60Hz	

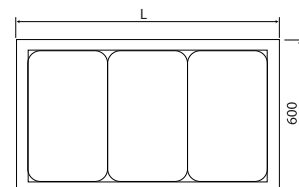


BMSR-311
(cubetas no incluidas)

Profundidad máxima de cubetas 200 mm.

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 AISI-304 18/10.
- 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 148)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.



Mesa baño maría funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	L (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSR-311	3332105	1075 x 600 x 850	956	3 GN 1/1	2100	230	
BMSR-411	3332106	1400 x 600 x 850	1281	4 GN 1/1	2100	230	

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 AISI-304 18/10, 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 AISI-304 18/10, 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 AISI-304 18/10 regulables en altura.
- Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

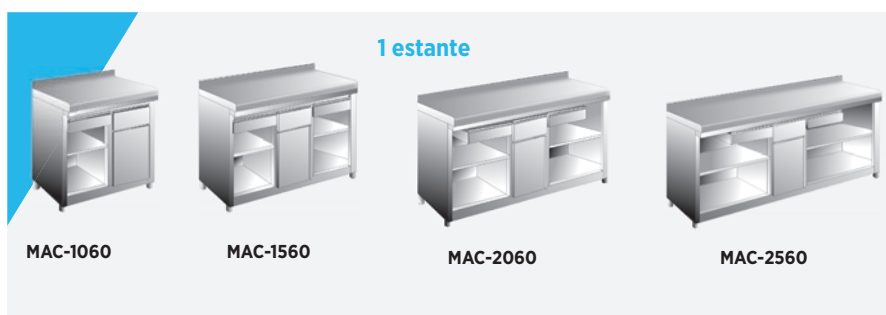
Estantes regulables en 7 niveles



MAC-1560

1 estante

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Cajones	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 1045	MAC-1060	1912101	1	
1500 x 600 x 1045	MAC-1560	1912102	2	
2025 x 600 x 1045	MAC-2060	1912103	2	
2550 x 600 x 1045	MAC-2560	1912104	2	



MAC-1060

MAC-1560

MAC-2060

MAC-2560

Cajones con guías telescópicas



MAC-1560-2E

2 estantes

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia	Cajones	P.V.P. Euros €
1000 x 600 x 1045	MAC-1060-2E	1912105	1	
1500 x 600 x 1045	MAC-1560-2E	1912106	2	
2025 x 600 x 1045	MAC-2060-2E	1912107	2	
2550 x 600 x 1045	MAC-2560-2E	1912108	2	



MAC-1060-2E

MAC-1560-2E

MAC-2060-2E

MAC-2560-2E

Mesas estanterías cafetería frente mostrador

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador .
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado y con trasera de acero plastificado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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



Profundidad 350 mm 1 ó 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	1922101	
1500 x 350 x 1045	MA-1535	1922102	
2025 x 350 x 1045	MA-2035	1922103	
2550 x 350 x 1045	MA-2535	1922104	

2 estantes

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MA-1035-2E	1922109	
MA-1535-2E	1922110	
MA-2035-2E	1922111	
MA-2535-2E	1922112	



Profundidad 600 mm



Profundidad 600 mm 1 ó 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	1922105	
1500 x 600 x 1045	MA-1560	1922106	
2025 x 600 x 1045	MA-2060	1922107	
2550 x 600 x 1045	MA-2560	1922108	

2 estantes

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
MA-1060-2E	1922113	
MA-1560-2E	1922114	
MA-2060-2E	1922115	
MA-2560-2E	1922116	

Línea Estándar edenox

La Línea Estándar de muebles neutros de edenox le ofrece soluciones integrales a los proyectos de las cocinas industriales, con una amplia gama de muebles en acero inoxidable (fregaderos, mesas, armarios, lavamanos, grifería, etc.) pensados y creados para aprovechar al máximo los espacios, manteniendo una línea homogénea en toda la gama de artículos, muebles funcionales y duraderos.



Armarios de pie

Estructura robusta con una gran capacidad de almacenamiento.

ARMARIOS DE PIE:

Cuentan con una gran capacidad de almacenamiento. Están diseñados para mejorar la higiene y cumplir con las normativas de sanidad.



Armario de limpieza

Facilita la organización de los productos de limpieza, respetando las normativas sanitarias.

ARMARIOS DE LIMPIEZA:

Diseñados para el almacenaje de artículos de limpieza en un lugar higiénico y seguro.



ARMARIOS CALENTADORES DE PLATOS:

Diseñados para el calentamiento y mantenimiento de los platos, durante los servicios de comidas.

Cuentan con doble pared de aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC. Burlete de alta calidad en todo el perímetro de la puerta que evita las pérdidas de calor.



ARMARIOS ESTERILIZADORES:

Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10. La radiación UV ejerce una acción fotoquímica descontaminante.

Descontamina utilizando una lámpara germicida de rayos UV.

Puertas de acero inoxidable AISI 304 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta. Muy resistentes al uso continuado. Deslizamiento suave y sin esfuerzos.



ARMARIOS DE PARED

Los armarios de pared de edenox, están **diseñados para optimizar el espacio en las cocinas industriales**. Están pensados para integrarse junto a otros elementos de acero inoxidable y crear así espacios de trabajo homogéneos, ergonómicos y altamente estéticos.

La gama se compone de armarios neutros de pared, armarios de pie, armarios de limpieza y armarios calentadores de platos. **Toda la gama se caracteriza por su fabricación en acero inoxidable AISI 304 18/10.**

Su instalación es sencilla y son altamente resistentes, ideales para almacenar vajillas.



Con escurridor



Para esquinas



Abiertos



Cerrados

ARMARIOS NEUTROS DE PARED:

Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina industrial y aprovechar al máximo el espacio disponible.

Puerta tipo pivotante. El armario de esquina cuenta con profundidad estándar de 400 mm, con una gran capacidad de almacenamiento. Incorpora estante regulable en altura.

Los armarios escurridores cuentan con un estante perforado "autoventilado", regulable, ideal para el almacenamiento de vasos y otros elementos de la vajilla.

Facilitan la organización del espacio de trabajo. Su instalación es muy sencilla gracias a un seguro sistema de anclaje a la pared que garantiza su fijación total.

El escurridor de los armarios escurreplatos cuenta con divisiones que permiten almacenar platos de hasta 28 mm de diámetro.

Armario completamente abierto, con estante liso regulable en altura, fabricado totalmente en acero inoxidable.



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 AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
AP-104	3412105	1000 x 400 x 600	
AP-124	3412106	1200 x 400 x 600	
AP-164	3412107	1600 x 400 x 600	
AP-184	3412108	1800 x 400 x 600	



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 AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
APA-104	3412205	1000 x 400 x 600	
APA-124	3412206	1200 x 400 x 600	
APA-164	3412207	1600 x 400 x 600	
APA-184	3412208	1800 x 400 x 600	



AP-104-ESC

Armarios de pared con escurridor de platos

- Armario de pared con escurridor de platos de acero inoxidable en la parte inferior.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Modelo AP-104-ESC tiene capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.
- Modelo AP-124-ESC tiene capacidad para almacenar 40 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 AISI-304 18/10.

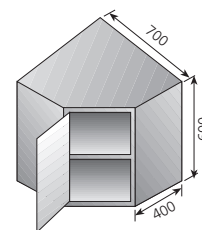
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
AP-104-ESC	3412115	1000 x 400 x 600	
AP-124-ESC	3412116	1200 x 400 x 600	



AP-74-ESQ

Armarios de pared de esquina

- Especialmente diseñados para instalarse en esquinas y crear una línea de armarios homogénea y continua.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Puerta pivotante.
- Estante intermedio regulable en altura.
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
AP-74-ESQ	3412126	700 x 400 x 600	



EC-15

Armarios esterilizadores

- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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.
- Temporización mecánica de hasta 90 minutos.
- Fácil montaje a la pared.
- Microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- Cuba embutida con cantos sanitarios.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad cuchillos	Potencia (W)	Tensión (V)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
EC-15	4716101	450 x 100 x 645	15	8	230 V-50Hz	9	



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 AISI-304 18/10.
- Pies de acero inoxidable regulables.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas	P.V.P. Euros €
ANA-66	3412226	600 x 600 x 1750	Abatibles	
ANA-106	3412227	1000 x 600 x 1750	Abatibles	
ANA-126	3412117	1200 x 600 x 1750	Corredera	
ANA-146	3412118	1400 x 600 x 1750	Corredera	
ANA-166	3412119	1600 x 600 x 1750	Corredera	



AL1P-66

AL2P-106

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 AISI-304 18/10, 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	3412120	600 x 600 x 1750	1	
AL2P-106	3412121	1000 x 600 x 1750	2	



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 AISI-304 18/10.
- 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	3342101	410 x 410 x 900	50-60	33	480	230	
ACP-100	3342102	800 x 410 x 900	100-120	34	960	230	



ESTANTERÍAS DE ALUMINIO Y POLIETILENO



ESTANTERÍAS DE ALUMINIO Y POLIETILENO

Estantes. Soportes	60
Accesorios	61-62
Cálculo de conjuntos	63
Tabla de valoración	64-65
Tabla de desglose	66-69

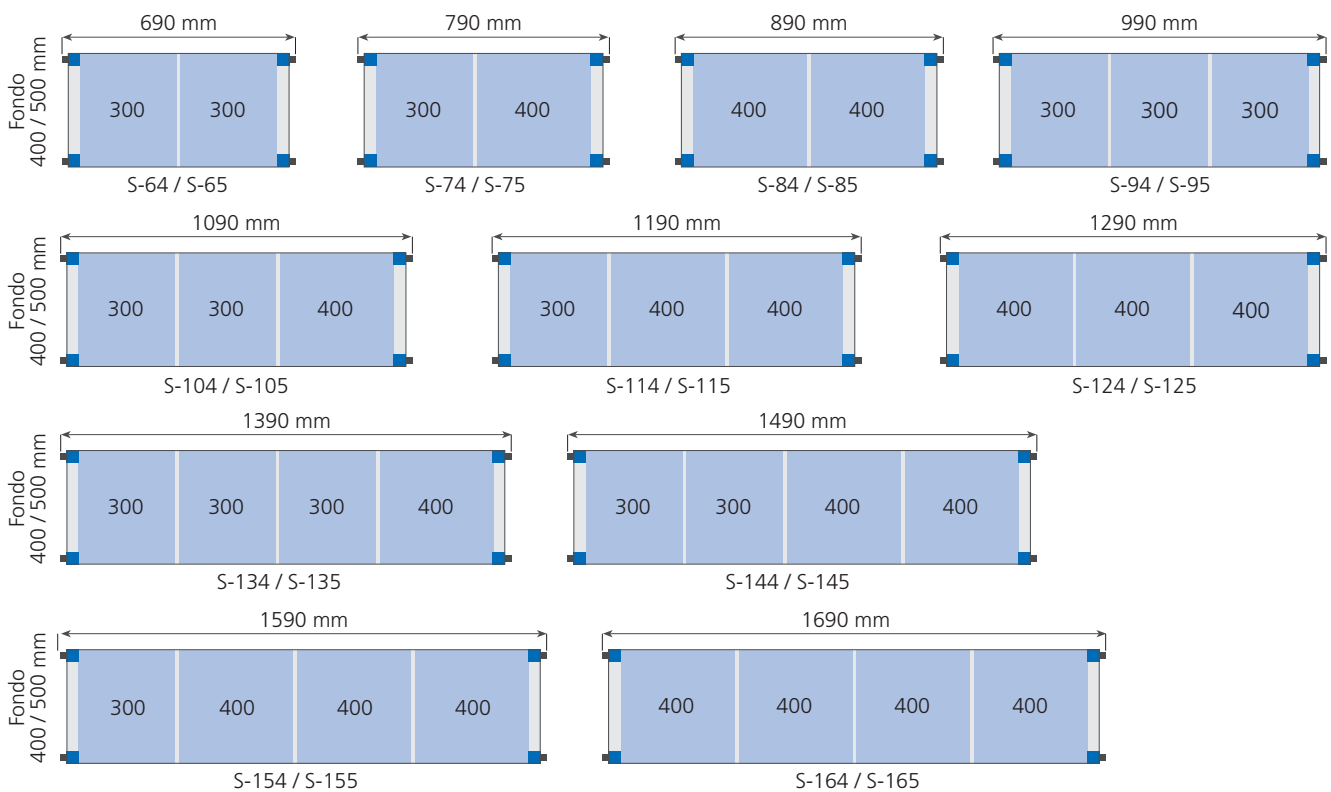
ESTANTERÍAS DE ACERO INOXIDABLE

Barras murales	70
Estanterías fijas	70



Muy sólidas
y resistentes
Fácil montaje
Máxima higiene
Inoxidables

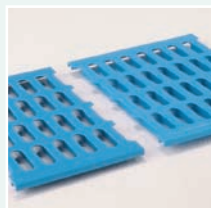
MEDIDAS DE ESTANERÍAS INDEPENDIENTES CON UN SOPORTE EN CADA EXTREMO DEL ESTANTE.



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 68-69

- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario.
- Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios.

- Con las estanterías edenox y sus múltiples combinaciones, conseguirá la mayor eficacia en la organización y almacenaje necesarios en cualquier cocina profesional e industrial.



Máxima higiene y facilidad para la limpieza.

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



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



Fácil montaje sin útiles ni herramientas.



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



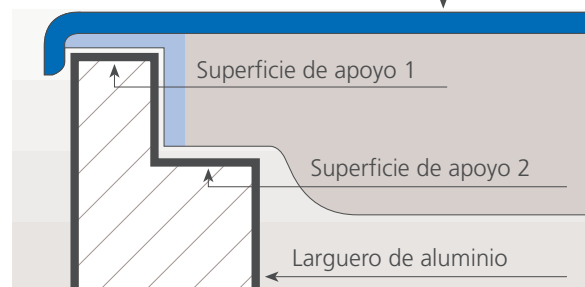
Existen **soportes con ruedas** inoxidables de poliamida de $\varnothing 125$ mm, lo que permite una ayuda importante para espacios pequeños u otro tipo de aplicaciones.



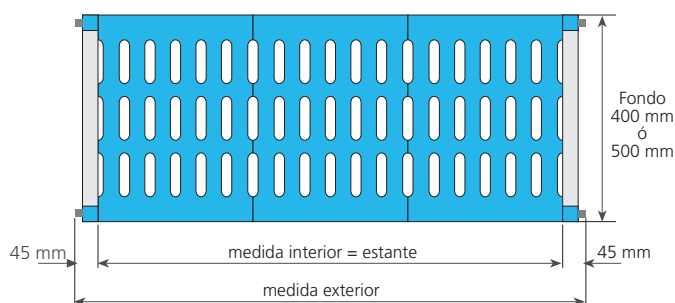
Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.



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	2253101	600 x 400	
S-74	2253102	700 x 400	
S-84	2253103	800 x 400	
S-94	2253104	900 x 400	
S-104	2253105	1000 x 400	
S-114	2253106	1100 x 400	
S-124	2253107	1200 x 400	
S-134	2253108	1300 x 400	
S-144	2253109	1400 x 400	
S-154	2253110	1500 x 400	
S-164	2253111	1600 x 400	

Ancho 500 mm

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
S-65	2253121	600 x 500	
S-75	2253122	700 x 500	
S-85	2253123	800 x 500	
S-95	2253124	900 x 500	
S-105	2253125	1000 x 500	
S-115	2253126	1100 x 500	
S-125	2253127	1200 x 500	
S-135	2253128	1300 x 500	
S-145	2253129	1400 x 500	
S-155	2253130	1500 x 500	
S-165	2253131	1600 x 500	



Soportes (Ancho 400 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
P-43	2253141	1750 x 400	3	
P-44	2253142	1750 x 400	4	
P-45	2253143	1750 x 400	5	
PB-43	2253147	1300 x 400*	3	
PA-45	2253149	2000 x 400*	5	
PA-46	2253150	2000 x 400*	6	

* Soportes de alturas y niveles diferentes a los estándares.

Soportes (Ancho 500 mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Niveles	P.V.P. Euros €
P-53	2253144	1750 x 500	3	
P-54	2253145	1750 x 500	4	
P-55	2253146	1750 x 500	5	
PB-53	2253148	1300 x 500*	3	
PA-55	2253151	2000 x 500*	5	
PA-56	2253152	2000 x 500*	6	

* Soportes de alturas y niveles diferentes a los estándares.



Soportes móviles

- Todos los soportes móviles incorporan 2 ruedas giratorias inoxidable 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	2253160	1750 x 400	4	
SM-45	2253161	1750 x 400	5	
SM-54	2253162	1750 x 500	4	
SM-55	2253163	1750 x 500	5	



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	2253201	400 x 300	
PAR-44	2253203	400 x 400	
PAR-53	2253202	500 x 300	
PAR-54	2253204	500 x 400	



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	2253210	2 ganchos por estante	



Pasadores

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

Modelo	Referencia	Dotación necesaria	P.V.P. Euros €
PE	2253211	4 pasadores por estante	



Bancadas

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
BA-1050	2253172	1085 x 500 x 250	
BA-1250	2253170	1285 x 500 x 250	
BA-1650	2253171	1685 x 500 x 250	



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	2253260	1285 x 500 x 1750	5	



Barras para colgar

- Para colgar embutidos y productos similares.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Largo (mm)	P.V.P. Euros €
BCOL-8	2253220	800	
BCOL-9	2253221	900	
BCOL-10	2253222	1000	
BCOL-11	2253223	1100	
BCOL-12	2253224	1200	
BCOL-13	2253225	1300	
BCOL-14	2253226	1400	
BCOL-15	2253227	1500	
BCOL-16	2253228	1600	

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?

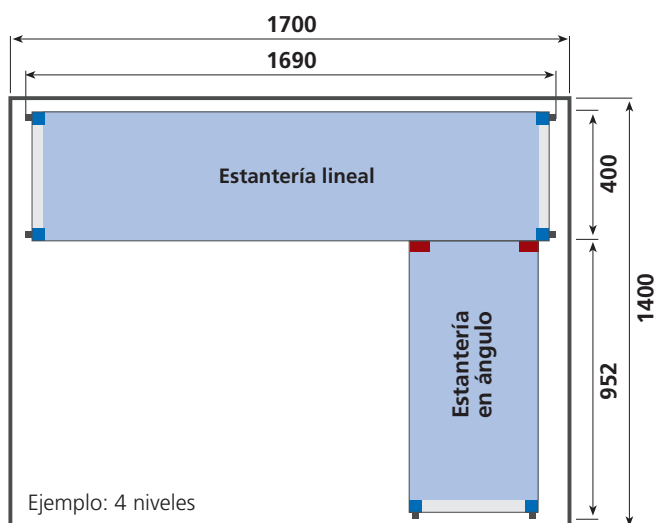
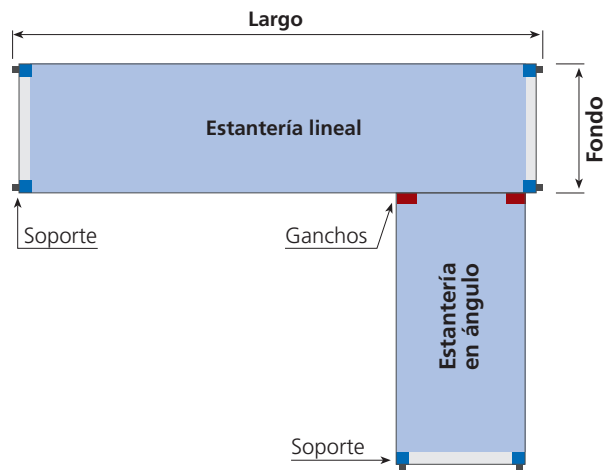
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

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).



Estantería lineal 400 mm

Estantería en ángulo 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles		Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto		P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto	P.V.P. Euros €	Conjunto
1390		17		96		175	652		500		579		658
1490		18		97		176	752		501		580		659
1590		19		98		177	852		502		581		660
1690		20		99		178	952		503		582		661
1726		21		100		179	1052		504		583		662
1826		22		101		180	1152		505		584		663
1926		23		102		181	1252		506		585		664

- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido (páginas 66-67) 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 60-61).
- Los soportes estándares tipo "P" se pueden sustituir por soportes móviles "SM" (ver página 60), siempre cambiando los precios.

Estantería lineal

Tabla - valoración en P.V.P. de conjuntos de estanterías

Tabla para valorar rápidamente un conjunto de estanterías con soportes de altura 1750 mm en los dos extremos.



Estantería lineal de ancho 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto N°	P.V.P. Euros €	Conjunto N°	P.V.P. Euros €	Conjunto N°
690		10		89		168
790		11		90		169
890		12		91		170
990		13		92		171
1090		14		93		172
1190		15		94		173
1290		16		95		174
1390		17		96		175
1490		18		97		176
1590		19		98		177
1690		20		99		178
1726		21		100		179
1826		22		101		180
1926		23		102		181
2026		24		103		182
2126		25		104		183
2226		26		105		184
2326		27		106		185
2426		28		107		186
2526		29		108		187
2626		30		109		188
2726		31		110		189
2826		32		111		190
2926		33		112		191
3026		34		113		192
3126		35		114		193
3226		36		115		194
3326		37		116		195
3362		38		117		196
3462		39		118		197
3562		40		119		198
3662		41		120		199
3762		42		121		200
3862		43		122		201
3962		44		123		202
4062		45		124		203
4162		46		125		204
4262		47		126		205
4362		48		127		206
4462		49		128		207
4562		50		129		208
4662		51		130		209
4762		52		131		210
4862		53		132		211
4962		54		133		212
4998		55		134		213
5098		56		135		214
5198		57		136		215
5298		58		137		216
5398		59		138		217
5498		60		139		218
5598		61		140		219
5698		62		141		220
5798		63		142		221

Ver desglose material página 66.

Estantería lineal de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto N°	P.V.P. Euros €	Conjunto N°	P.V.P. Euros €	Conjunto N°
690		247		326		405
790		248		327		406
890		249		328		407
990		250		329		408
1090		251		330		409
1190		252		331		410
1290		253		332		411
1390		254		333		412
1490		255		334		413
1590		256		335		414
1690		257		336		415
1726		258		337		416
1826		259		338		417
1926		260		339		418
2026		261		340		419
2126		262		341		420
2226		263		342		421
2326		264		343		422
2426		265		344		423
2526		266		345		424
2626		267		346		425
2726		268		347		426
2826		269		348		427
2926		270		349		428
3026		271		350		429
3126		272		351		430
3226		273		352		431
3326		274		353		432
3362		275		354		433
3462		276		355		434
3562		277		356		435
3662		278		357		436
3762		279		358		437
3862		280		359		438
3962		281		360		439
4062		282		361		440
4162		283		362		441
4262		284		363		442
4362		285		364		443
4462		286		365		444
4562		287		366		445
4662		288		367		446
4762		289		368		447
4862		290		369		448
4962		291		370		449
4998		292		371		450
5098		293		372		451
5198		294		373		452
5298		295		374		453
5398		296		375		454
5498		297		376		455
5598		298		377		456
5698		299		378		457
5798		300		379		458

Ver desglose material página 67.



Estantería en ángulo

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

Estantería en ángulo de ancho 400 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto N°	P.V.P. Euros €	Conjunto N°	P.V.P. Euros €	Conjunto N°
652		500		579		658
752		501		580		659
852		502		581		660
952		503		582		661
1052		504		583		662
1152		505		584		663
1252		506		585		664
1352		507		586		665
1452		508		587		666
1552		509		588		667
1652		510		589		668
1688		511		590		669
1788		512		591		670
1888		513		592		671
1988		514		593		672
2088		515		594		673
2188		516		595		674
2288		517		596		675
2388		518		597		676
2488		519		598		677
2588		520		599		678
2688		521		600		679
2788		522		601		680
2888		523		602		681
2988		524		603		682
3088		525		604		683
3188		526		605		684
3288		527		606		685
3324		528		607		686
3424		529		608		687
3524		530		609		688
3624		531		610		689
3724		532		611		690
3824		533		612		691
3924		534		613		692
4024		535		614		693
4124		536		615		694
4224		537		616		695
4324		538		617		696
4424		539		618		697
4524		540		619		698
4624		541		620		699
4724		542		621		700
4824		543		622		701
4924		544		623		702
4960		545		624		703
5060		546		625		704
5160		547		626		705
5260		548		627		706
5360		549		628		707
5460		550		629		708
5560		551		630		709
5660		552		631		710
5760		553		632		711

Ver desglose material página 68.

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

Largo total estantería (mm)	3 niveles		4 niveles		5 niveles	
	P.V.P. Euros €	Conjunto N°	P.V.P. Euros €	Conjunto N°	P.V.P. Euros €	Conjunto N°
652		737		816		895
752		738		817		896
852		739		818		897
952		740		819		898
1052		741		820		899
1152		742		821		900
1252		743		822		901
1352		744		823		902
1452		745		824		903
1552		746		825		904
1652		747		826		905
1688		748		827		906
1788		749		828		907
1888		750		829		908
1988		751		830		909
2088		752		831		910
2188		753		832		911
2288		754		833		912
2388		755		834		913
2488		756		835		914
2588		757		836		915
2688		758		837		916
2788		759		838		917
2888		760		839		918
2988		761		840		919
3088		762		841		920
3188		763		842		921
3288		764		843		922
3324		765		844		923
3424		766		845		924
3524		767		846		925
3624		768		847		926
3724		769		848		927
3824		770		849		928
3924		771		850		929
4024		772		851		930
4124		773		852		931
4224		774		853		932
4324		775		854		933
4424		776		855		934
4524		777		856		935
4624		778		857		936
4724		779		858		937
4824		780		859		938
4924		781		860		939
4960		782		861		940
5060		783		862		941
5160		784		863		942
5260		785		864		943
5360		786		865		944
5460		787		866		945
5560		788		867		946
5660		789		868		947
5760		790		869		948

Ver desglose material página 69.

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

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



Estantería lineal de ancho 400 mm

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



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

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

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



Estantería en ángulo de ancho 400 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto Nº	Desglose de elementos de estantería	Conjunto Nº	Desglose de elementos de estantería	Conjunto Nº	Desglose de elementos de estantería
500	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA	579	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA	658	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA
501	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA	580	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA	659	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA
502	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA	581	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA	660	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA
503	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA	582	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA	661	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA
504	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA	583	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA	662	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA
505	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA	584	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA	663	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA
506	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA	585	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA	664	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA
507	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA	586	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA	665	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA
508	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA	587	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA	666	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA
509	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA	588	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA	667	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA
510	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA	589	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA	668	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA
511	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA	590	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA	669	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA
512	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA	591	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA	670	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA
513	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA	592	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA	671	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA
514	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA	593	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA	672	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA
515	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA	594	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA	673	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA
516	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA	595	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA	674	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA
517	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA	596	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA	675	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA
518	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	597	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	676	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
519	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA	598	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA	677	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA
520	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	599	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	678	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
521	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA	600	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA	679	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA
522	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	601	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	680	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
523	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA	602	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA	681	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA
524	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	603	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	682	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
525	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA	604	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA	683	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA
526	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	605	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	684	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
527	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA	606	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA	685	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA
528	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA	607	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA	686	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA
529	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA	608	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA	687	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA
530	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	609	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	688	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
531	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA	610	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA	689	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA
532	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA	611	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA	690	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA
533	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	612	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	691	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
534	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	613	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	692	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
535	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA	614	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA	693	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA
536	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	615	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	694	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
537	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	616	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	695	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
538	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA	617	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA	696	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA
539	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	618	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	697	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
540	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA	619	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA	698	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA
541	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA	620	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA	699	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA
542	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	621	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	700	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
543	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA	622	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA	701	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA
544	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA	623	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA	702	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA
545	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA	624	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA	703	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA
546	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	625	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	704	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
547	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	626	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	705	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
548	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA	627	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA	706	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA
549	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA	628	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA	707	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA
550	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	629	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	708	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
551	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	630	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	709	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
552	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA	631	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA	710	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA
553	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA	632	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA	711	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA



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

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

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

3 niveles		4 niveles		5 niveles	
Conjunto Nº	Desglose de elementos de estantería	Conjunto Nº	Desglose de elementos de estantería	Conjunto Nº	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 AISI-304 18/10.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EMM-64	2212121	600 x 400 x 400	



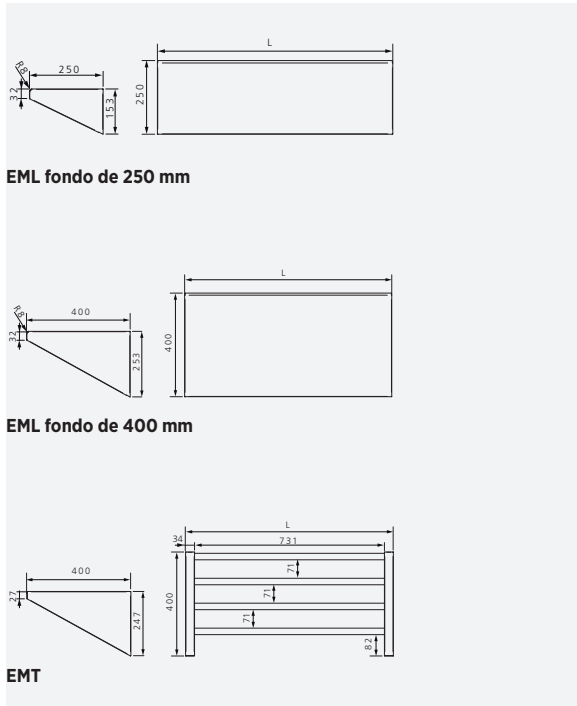
EML



EMT

Estanterías fijas

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- En los modelos de tubo, éstos van soldados totalmente a los cartabones laterales.
- Estanterías con cantos redondeados.



EML fondo de 250 mm

EML fondo de 400 mm

EMT

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
EML-825	2212123	800 x 250	Lisa	
EML-1025	2212119	1000 x 250	Lisa	
EML-1225	2212110	1200 x 250	Lisa	
EML-1425	2212111	1400 x 250	Lisa	
EML-1625	2212112	1600 x 250	Lisa	
EML-1825	2212124	1800 x 250	Lisa	
EML-840	2212122	800 x 400	Lisa	
EML-1040	2212120	1000 x 400	Lisa	
EML-1240	2212113	1200 x 400	Lisa	
EML-1440	2212114	1400 x 400	Lisa	
EML-1640	2212115	1600 x 400	Lisa	
EML-1840	2212125	1800 x 400	Lisa	
EMT-1040	2212127	1000 x 400	Tubo	
EMT-1240	2212116	1200 x 400	Tubo	
EMT-1640	2212117	1600 x 400	Tubo	
EMT-1840	2212118	1800 x 400	Tubo	



BUFFET. DROP-IN



VINACOTECAS



SELF-SERVICE



CARROS



RECIPIENTES GASTRONORM



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS



BUFFET DROP-IN



ELEMENTOS PARA BUFFET. DROP-IN

Características y gama drop-in

74-77

ELEMENTOS FRÍOS

Placas refrigeradas con frío estático

78

Cubas refrigeradas

79

Cuba de hielo

80

Cuba mantenimiento congelados

80

ELEMENTOS CALIENTES

Cubas baño maría calor seco

81

Cuba baño maría con agua

81

Placas vitrocerámicas

82

Placa vitrocerámica con pantalla de calor

82

VITRINAS REFRIGERADAS

Vitrinas cúbicas refrigeradas

86

Vitrinas refrigeradas ventiladas

87

Vitrinas refrigeradas independientes

88

Vitrinas refrigeradas con cuba

88

Vitrinas calientes

89

Vitrinas expositoras

90

Vitrinas expositoras de sobre mesa refrigeradas

91

Vitrinas expositoras de sobre mesa calientes

91

PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES

Pantallas de luz y de luz y calor

94-95

Soportes para cristales

95-96

Cristales protectores

97

ACCESORIOS

Kit termómetro digital

98

Pantalla mantenedora de calor

98

Soporte cubertero-bandejero

98

Soporte columna con tres estantes

99

Dispensadores de platos neutros

99

Dispensadores de platos calientes

99

Dispensador neutro de cestas de vajilla

100

Chafing dish

100

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

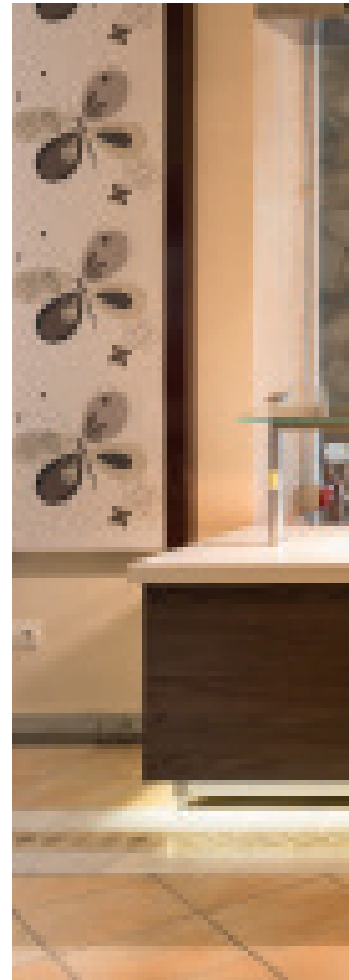
En el diseño de los espacios gastronómicos, los arquitectos trabajan con el objetivo de crear un espacio con personalidad, sea contemporáneo, clásico o una mezcla de ambos, pero siempre creando un ambiente que produzca sensaciones en los clientes. El Drop-In de edenox es la mejor manera de hacer esos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

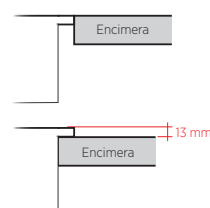
El panel está protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

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:



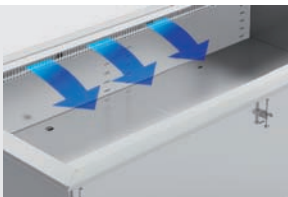
Termómetro adicional

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).



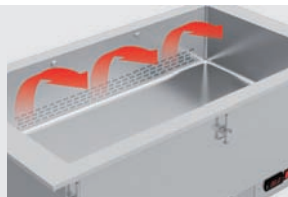
ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

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:



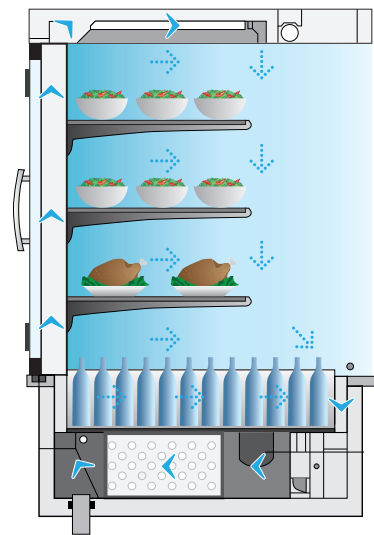
CUBAS REFRIGERADAS

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.

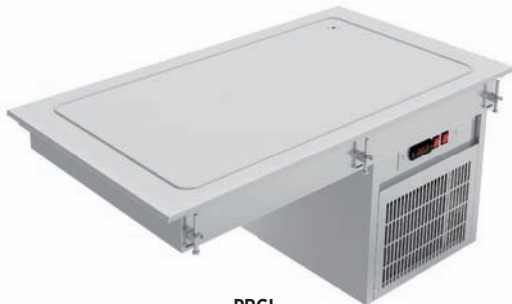


VITRINAS REFRIGERADAS

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 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.
- **Para otras posibilidades de instalación, se ruega consultar.**
- Las placas y cubas refrigeradas se pueden suministrar con grupo remoto y sin grupo.



PRGI

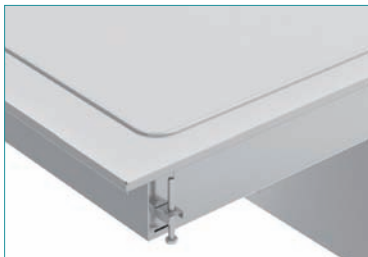


PR2GI

Mejora la visión y la presentación de los platos.



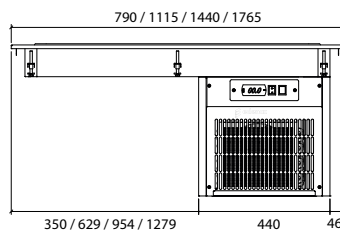
En el modelo PR2GI, el panel de control se ubica en la parte posterior de la máquina.



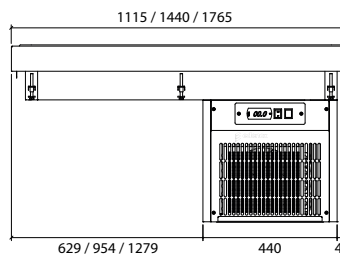
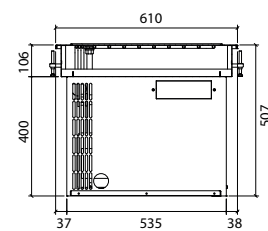
PRGI. Sobre totalmente plano con ligero relieve perimetral para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.



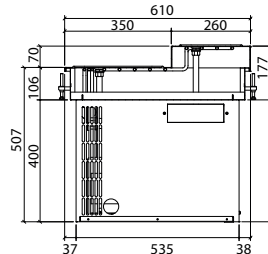
PR2GI. La placa superior está situada 70 mm sobre la placa inferior.



PRGI



PR2GI

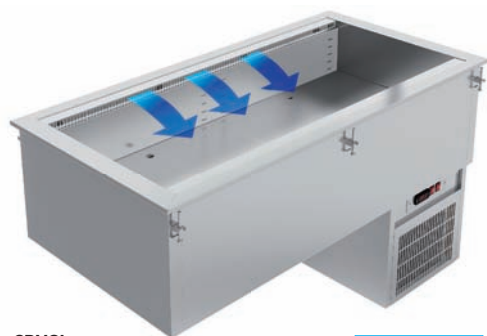


Placas refrigeradas 1 nivel

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		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)	P.V.P. Euros €
		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	



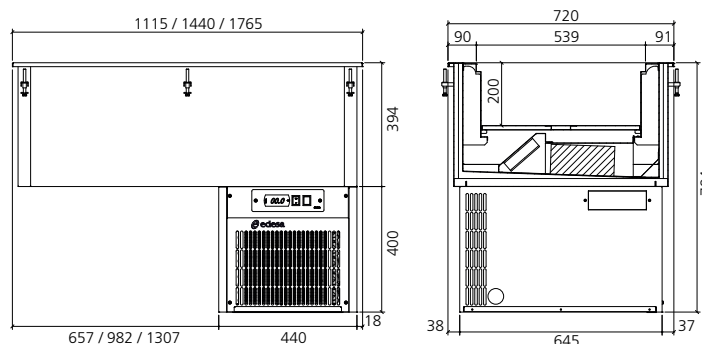
CRVGI



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

Cubas refrigeradas con frío ventilado

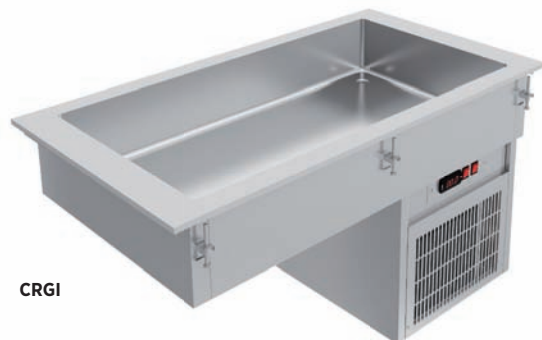
- Cubas de 200 mm de profundidad con sistema de refrigeración ventilado, que crea una cortina de aire frío sobre la parte superior de las cubetas.
- Ancho de 720 mm.
- La temperatura de trabajo de la cuba es de 0 °C / 4 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



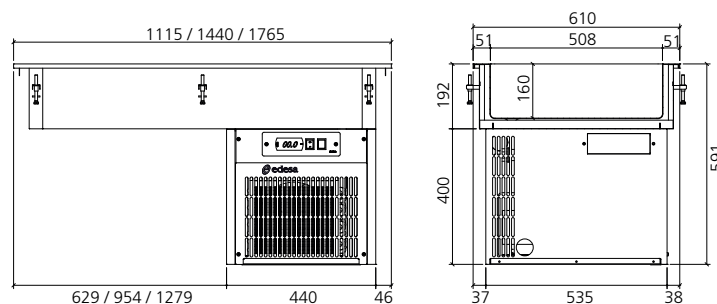
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRVGI-311	3852115	1115	720	795	1090	690	3 GN 1/1	402	
CRVGI-411	3852116	1440	720	795	1415	690	4 GN 1/1	545	
CRVGI-511	3852117	1765	720	795	1740	690	5 GN 1/1	762	

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)	P.V.P. Euros €
		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	



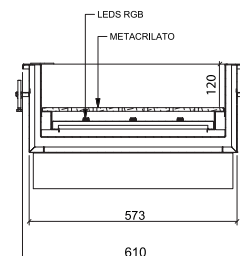
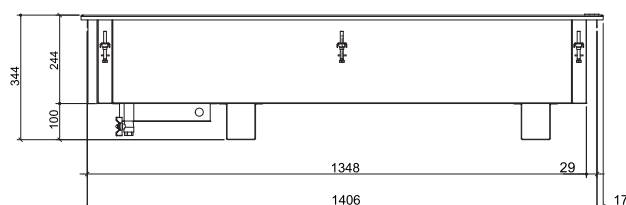
CNH-411

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.



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** instalada 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	3812105	1440	610	344	1415	585	4 GN 1/1	15	



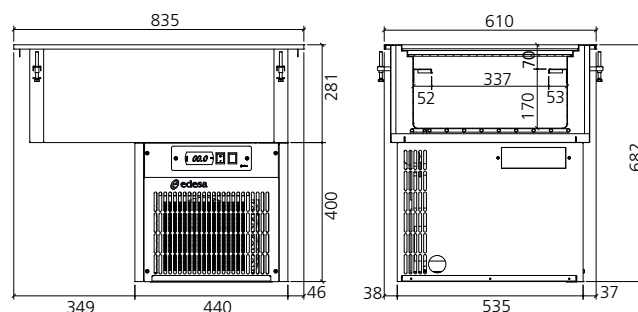
CMCGI



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.

Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada especialmente 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.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad cubetas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		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: 230V/1/50-60 Hz.



CBMS

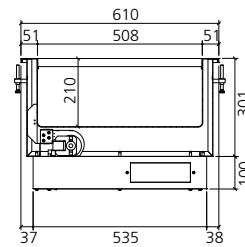
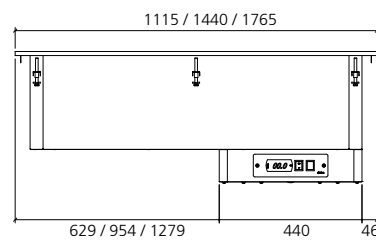


Cubas baño maría con calor seco ventilado

- 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 GN1/1 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 de calor en toda la superficie de las cubetas.



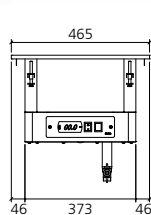
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMS-311	3832102	1115	610	405	1090	585	3 GN 1/1	1550	
CBMS-411	3832103	1440	610	405	1415	585	4 GN 1/1	2050	
CBMS-511	3832104	1765	610	405	1740	585	5 GN 1/1	3050	



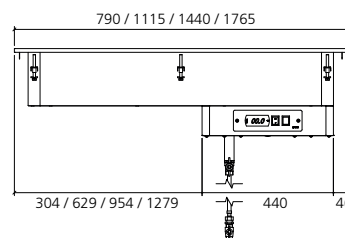
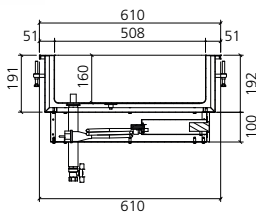
CBMA

Cubas baño maría con agua

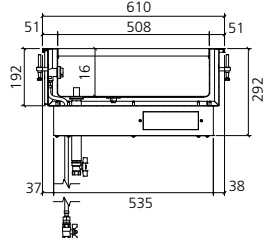
- Cubas baño María funcionamiento con agua de 160 mm de profundidad provistas de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicón en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 90 °C.
- Para el llenado de la cuba se incluye una llave esférica de 1/2" con grifo plano 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)	P.V.P. Euros €
		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	

Drop-In

Elementos calientes. Placas vitrocerámicas

¿Cuál es tu estilo?

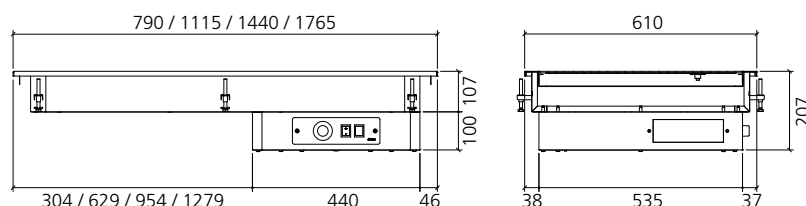
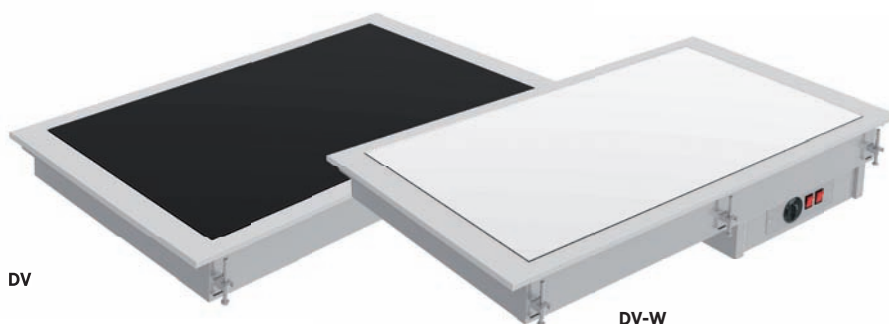
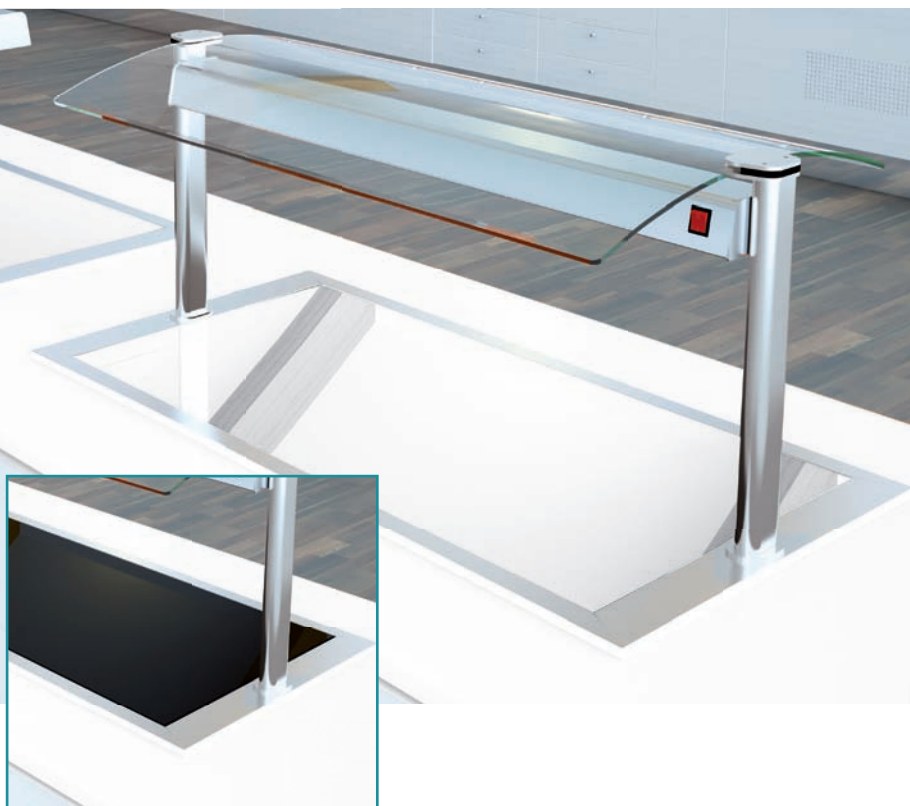
La decoración es un elemento diferencial del proyecto, junto con la cocina crean una experiencia y dotan al local de personalidad.

edenox abre la puerta a las claridades máximas y a las tonalidades frescas y suaves.

Después de realizar múltiple proyectos contrastando diferentes percepciones concluimos que el estilo del proyecto, los colores empleados o los material utilizados permiten utilizar más de una tonalidad, acabado negro o blanco, ¿cual es tu opción?...nosotros te ofrecemos las dos.

2 ACABADOS

PLACAS VITROCERÁMICAS
NEGRAS O BLANCAS



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.

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	3832121	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	Negro	900	
DV-311-S	3832122	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1350	
DV-411-S	3832123	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	Negro	1800	
DV-511-S	3832124	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	Negro	2250	
DV-211-S-W	19036495	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	Blanco	900	
DV-311-S-W	19036498	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	Blanco	1350	
DV-411-S-W	19036503	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	Blanco	1800	
DV-511-S-W	19036506	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	Blanco	2250	



PVP-211

PVP-211-W

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 silicona 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.

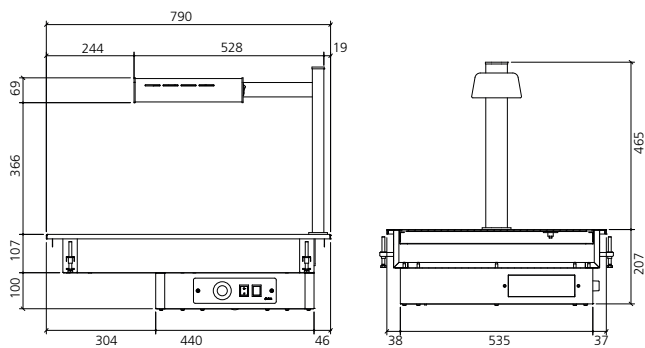


Conjunto formado por: DV-411+PC-411+CC-411.

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



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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
PVP-211	3832127	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	Negro	1140	
PVP-211-W	19036510	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	Blanco	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 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 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

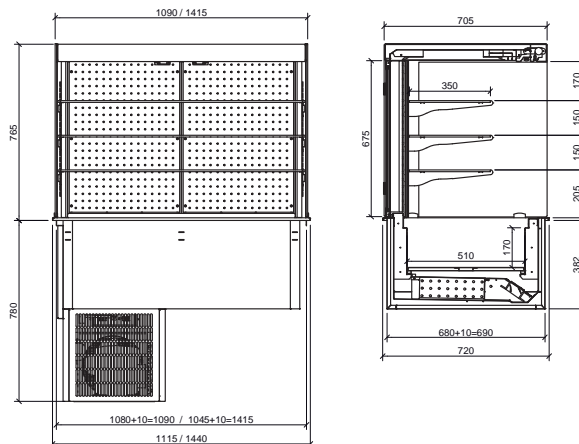


Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

- Vitrina abierta lado cliente.
- Cuba aislada de 200 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: 5 °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	3862145	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	979	Abierta con cortina	
VCRA-CV-CT-411	3862146	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	Abierta con cortina	

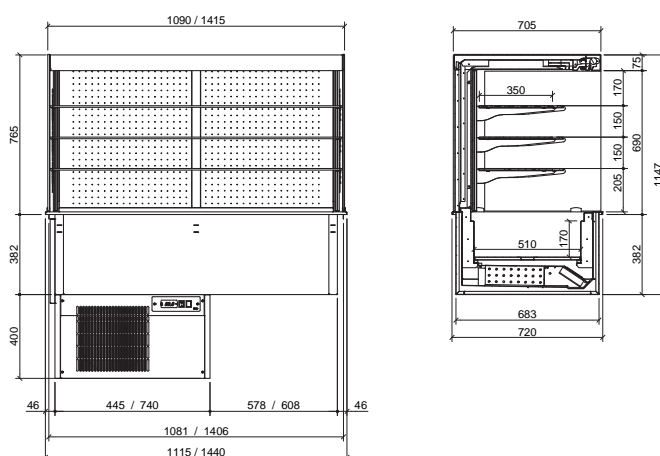


VCRM-CV-CT-411



Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

- Vitrina abierta lado cliente.
- Parte posterior cerrada con cámara para el paso y distribución de aire frío.
- Cuba aislada de 200 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: 5 °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	3862149	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	979	Mural con cortina	
VCRM-CV-CT-411	3862150	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	1120	Mural con cortina	



VRA-CV

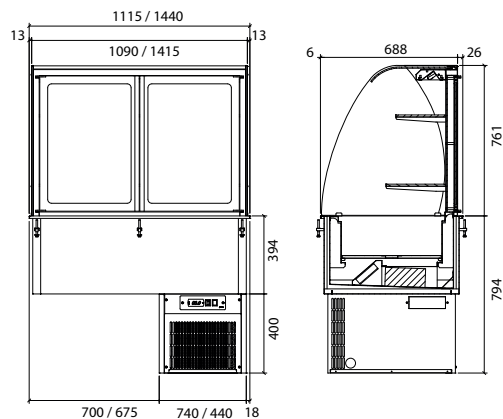


Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- 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	P.V.P. Euros €
		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	

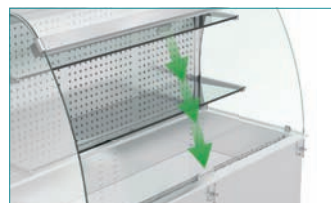


VRM-CV

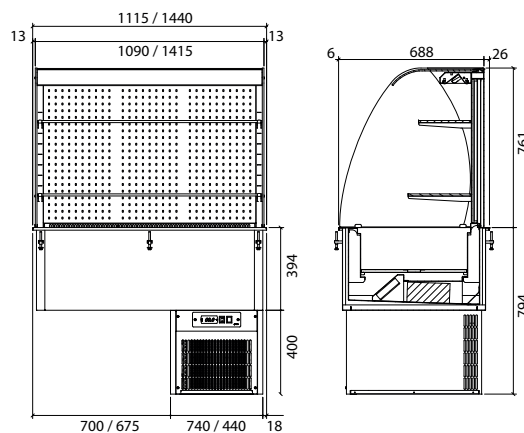


Vitrinas refrigeradas murales ventiladas

- 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	P.V.P. Euros €
		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.



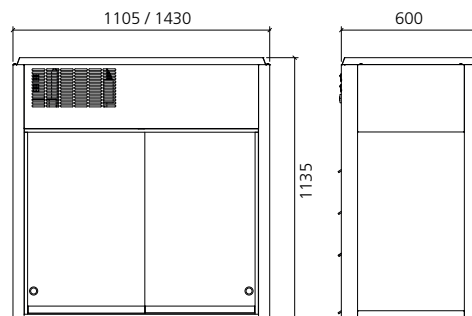
VRISF. Vitrina sin base.

Vitrinas refrigeradas independientes con y sin base

- 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".



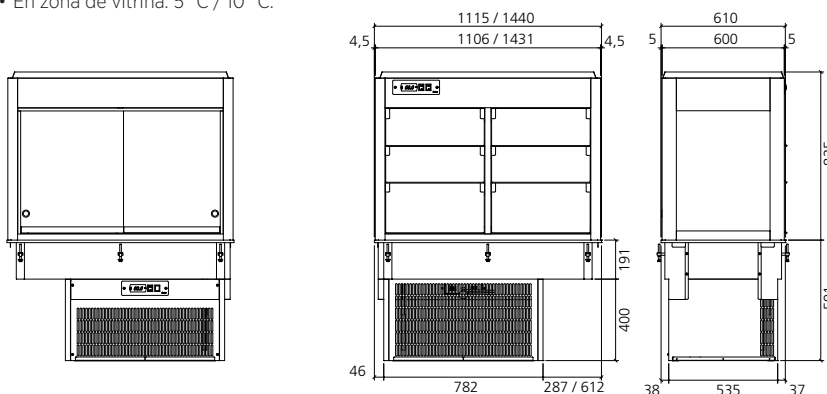
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
VRISF-311	3862113	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Sin base	
VRISF-411	3862114	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Sin base	
VRIF-311	3862115	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Con base	
VRIF-411	3862116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

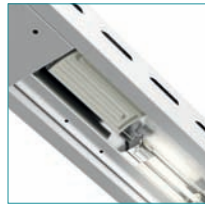


Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

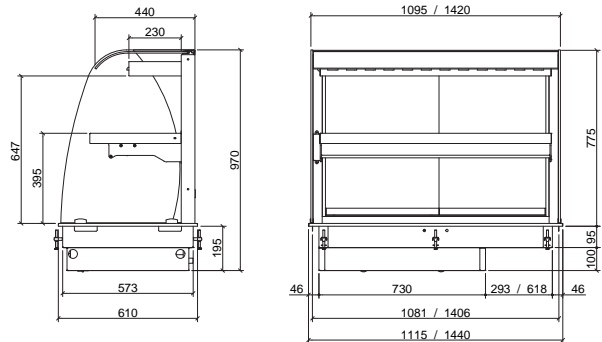
- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior 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)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCA-PV-EC-311	3862180	1115	610	970	1090	585	3 GN 1/1	3470	
VCA-PV-EC-411	3862181	1440	610	970	1415	585	4 GN 1/1	4110	



Vitrina curva caliente mural

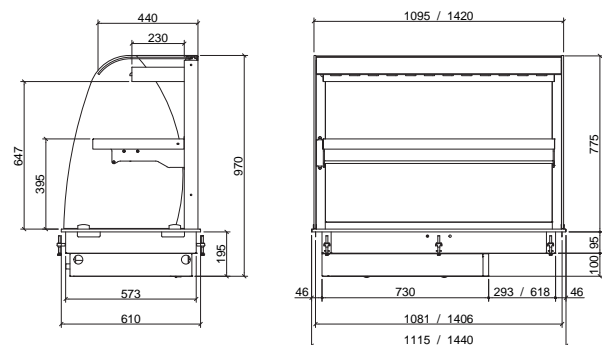
- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de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



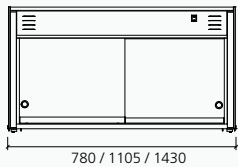
Vista del elemento cerámico infrarrojo



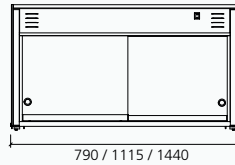
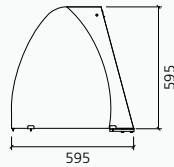
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
VCM-PV-EC-311	3862185	1115	610	970	1090	585	3 GN 1/1	3470	
VCM-PV-EC-411	3862186	1440	610	970	1415	585	4 GN 1/1	4110	



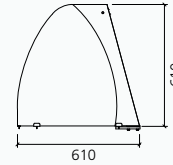
- La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos Drop-In edenox como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.
- Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.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



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	P.V.P. Euros €
		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	P.V.P. Euros €
		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	

Estante intermedio EC



EC

Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN	Para vitrinas	P.V.P. Euros €
		largo	ancho			
EC-211	3882130	760	290	2 GN 1/1	VIC-211 y VIL-211	
EC-311	3882131	1085	290	3 GN 1/1	VIC-311 y VIL-311	
EC-411	3882132	1410	290	4 GN 1/1	VIC-411 y VIL-411	



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	P.V.P. Euros €
		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	

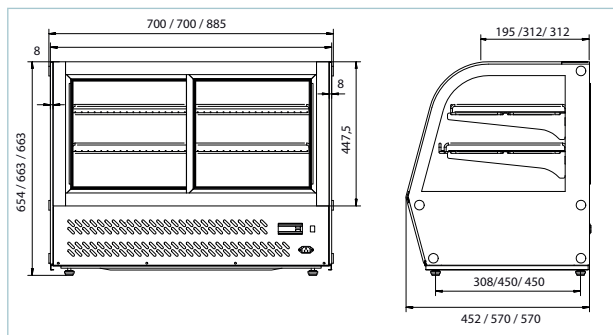


VERS-120



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 tipo LED.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	P.V.P. Euros €
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	

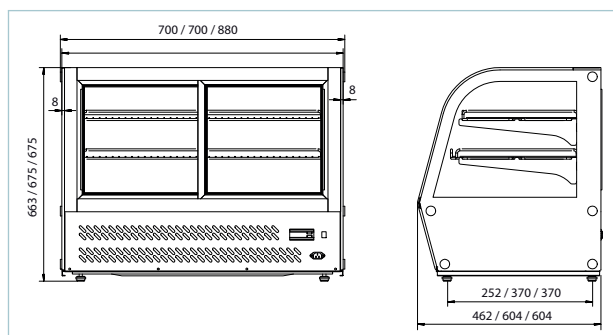


VECS-120



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	P.V.P. Euros €
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	



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.

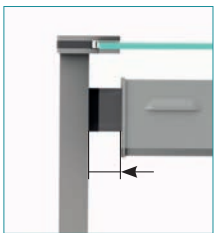
Tipos de Soportes



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.



Elementos para Buffet. Drop-In

Pantallas y soportes de protección formas redondeadas

1
GAMA
REDONDEADA



Pantallas con iluminación

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PL-211	19036426	772	120	480	720	2 GN 1/1	11	
PL-311	19036427	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	8	
PL-411	19036429	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	15	
PL-511	19036430	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	16	



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 de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-211	19036431	772	120	480	720	2 GN 1/1	480	
PC-311	19036432	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720	
PC-411	19036433	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960	
PC-511	19036434	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200	



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.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-211 C	19036436	772	120	480	720	2 GN 1/1	620	
PC-311 C	19036437	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	990	
PC-411 C	19036435	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	1360	
PC-511 C	19036428	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1730	



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	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)			P.V.P. Euros €
		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	

2

GAMA
RECTAN
NOVEDAD

PL-R-411

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

Elementos para Buffet. Drop-In

Pantallas y soportes de protección formas rectas

Pantallas con iluminación

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante fluorescentes protegidos.
- 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	772	120	480	720	2 GN 1/1	11	
PL-R-311	19036440	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	8	
PL-R-411	19036441	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	15	
PL-R-511	19036442	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	16	

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 de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-R-211	19036443	772	120	480	720	2 GN 1/1	480	
PC-R-311	19036444	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720	
PC-R-411	19036445	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960	
PC-R-511	19036446	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200	



PC-R-411

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

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.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
PC-R-211 C	19036447	772	120	480	620
PC-R-311 C	19036448	1097	120	480	990
PC-R-411 C	19036449	1422	120	480	1360
PC-R-511 C	19036450	1747	120	480	1730



PC-R-411 C



Detalle cristal cerámico

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	75	85	480	



SPCC-R

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

Cristal frontal

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-R-211-1C	19036452	675	600	106	
CC-R-311-1C	19036453	1000	600	106	
CC-R-411-1C	19036454	1325	600	106	
CC-R-511-1C	19036455	1650	600	106	



CC-R-411-1C

Cristal central

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-R-211-2C	19036456	675	600	106	
CC-R-311-2C	19036457	1000	600	106	
CC-R-411-2C	19036458	1325	600	106	
CC-R-511-2C	19036459	1650	600	106	



CC-R-411-2C

Elementos para Buffet. Drop-In

Soportes para cristales de protección



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	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto		
SPCF-L	3882102	75	80	420	Soportes laterales	
SPCF-C	3882103	100	80	420	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 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	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto		
SPCFE-L	3882104	75	80	433	Soportes laterales	
SPCFE-C	3882105	100	80	433	Soporte central	



SPCI-L.
Conjunto de 2 soportes laterales.

SPCI-C.
Soporte central.



Soportes laterales SPCI-L + Cristal recto protector DFG.

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	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto		
SPCI-L	3882107	75	80	420	Soportes laterales	
SPCI-C	3882108	100	80	420	Soporte central	

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

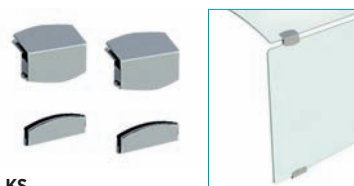
Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho		
DFG-211	3882120	675	395	2 GN 1/1	
DFG-311	3882121	1000	395	3 GN 1/1	
DFG-411	3882122	1325	395	4 GN 1/1	
DFG-511	3882123	1650	395	5 GN 1/1	



CE

Cristales rectos para estantes

Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		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	P.V.P. Euros €
KS	3892101	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores	



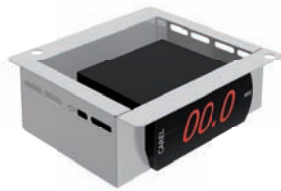
EN2C

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	P.V.P. Euros €
		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	

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS PARA BUFFET. DROP-IN



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)			P.V.P. Euros €
		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 patillas 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)	P.V.P. Euros €
		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	P.V.P. Euros €
		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)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
S3E	3882109	370	205	480	



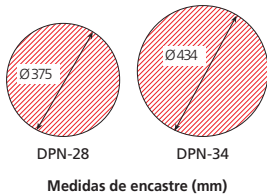
DPN-28

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.



DISPENSADORES DE PLATOS NEUTROS



DPN-28

DPN-34

Medidas de encastramiento (mm)

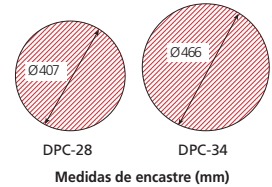
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
DPN-28	3782101	391 x 730	de 180 a 280 mm	
DPN-34	3782102	451 x 730	de 240 a 340 mm	



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 encastramiento (mm)



DPC-28 + TDP-28

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



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)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
TDP-28	3793104	Ø 340 x 60	280 mm	
TDP-34	3793105	Ø 400 x 60	340 mm	

Elementos para Buffet. Drop-In

Accesorios y complementos



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.

DCN-55

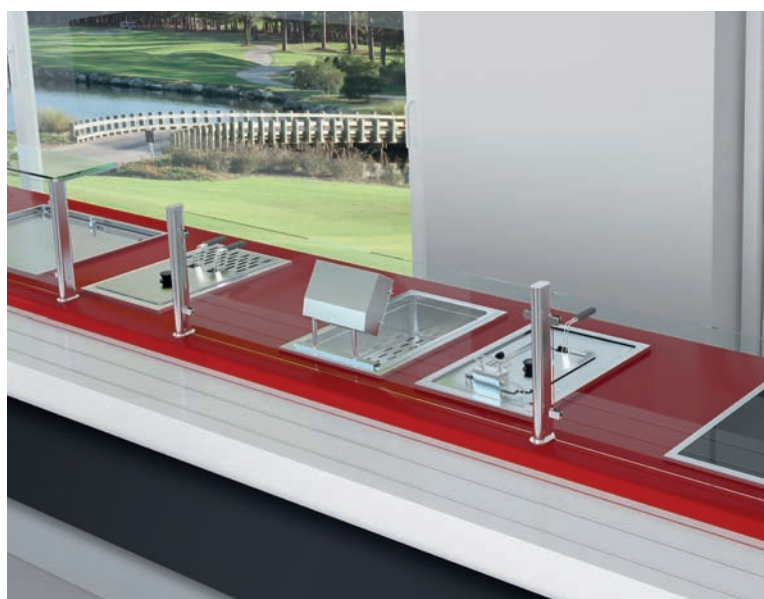
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Med. orificio encastre (mm)	P.V.P. Euros €
DCN-55	3782105	600 x 640 x 710	535 x 610	

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



Modelo	Referencia	Descripción	Tensión (V)	Funcionamiento	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CHD	3796101	Con tapa extraíble	-	Alcohol	430 x 690 x 300	
CHD-E	3796102	Con tapa escamoteable	-	Alcohol	430 x 700 x 480	
ELC	3796108	Elemento eléctrico para CHD y CHD-E	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. (Ver la gama en páginas 200-201)



VINACOTECAS

Vinacotecas centrales de una o dos puertas Enolux

106

Vinacotecas murales de una o dos puertas Enolux

107

Armarios expositores de vino

108

Expositor enfriador de vino

109

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.

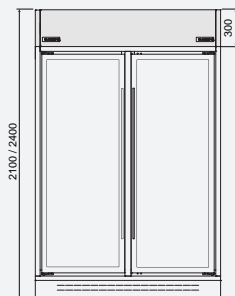


DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

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.

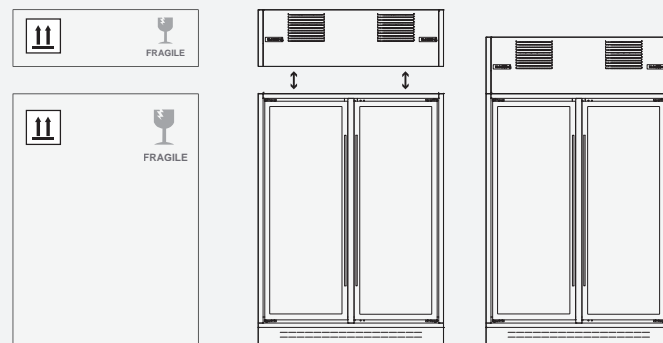


VERSIÓN REMOTA



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 vinoteca, 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 vinotecas 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 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 vinoteca.



MÁXIMA SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN

Es el diseño 360° que permite una visión en el interior de la vinoteca 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-26

Vinacoteca central de una o dos puertas

• La pared posterior es totalmente acristalada, ideal para utilizarse como elemento isla y separar ambientes.

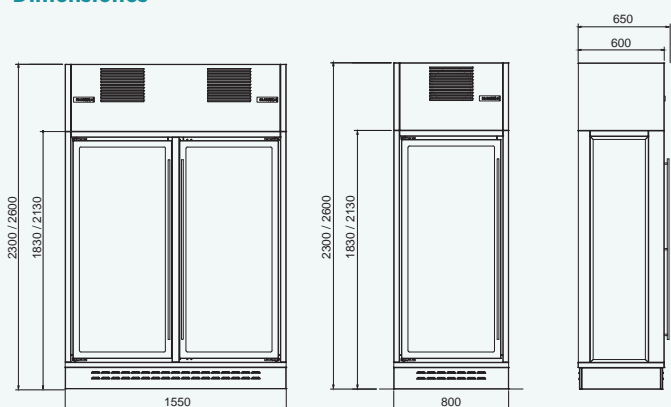
2 Alturas disponibles:

- 2600 mm.
- 2300 mm.

2 Colores disponibles: Negro y Gris.

- Los modelos de dos puertas cuentan con dos ambientes independientes.
- 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.
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.

Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	Nº puertas	Potencia (W)	Nº botellas	P.V.P. Euros €
WI-1C-GRE-23	3722101	800 x 650 x 2300	Gris	1	1450	70	
WI-2C-GRE-23	3722102	1550 x 650 x 2300	Gris	2	2900	140	
WI-1C-BLA-23	3722103	800 x 650 x 2300	Negro	1	1450	70	
WI-2C-BLA-23	3722104	1550 x 650 x 2300	Negro	2	2900	140	
WI-1C-GRE-26	3722105	800 x 650 x 2600	Gris	1	1490	74	
WI-2C-GRE-26	3722106	1550 x 650 x 2600	Gris	2	2980	154	
WI-1C-BLA-26	3722107	800 x 650 x 2600	Negro	1	1490	74	
WI-2C-BLA-26	3722108	1550 x 650 x 2600	Negro	2	2980	154	

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.

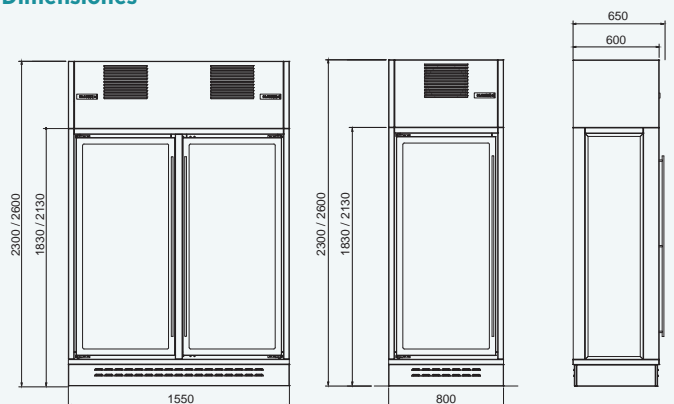
2 Alturas disponibles:

- **2600 mm:** Capacidad de 77 botellas 1 puerta, 154 botellas 2 puertas.
- **2300 mm:** Capacidad de 70 botellas 1 puerta, 140 botellas 2 puertas.

• 2 Colores disponibles: Negro y Gris.

- Los modelos de dos puertas cuentan con dos ambientes independientes.
- 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.
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.

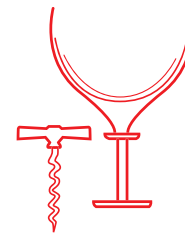
Dimensiones



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado	Nº puertas	Potencia (W)	Nº botellas	P.V.P. Euros €
WI-1W-GRE-23	3722121	800 x 650 x 2300	Gris	1	1450	70	
WI-2W-GRE-23	3722122	1550 x 650 x 2300	Gris	2	2900	140	
WI-1W-BLA-23	3722123	800 x 650 x 2300	Negro	1	1450	70	
WI-2W-BLA-23	3722124	1550 x 650 x 2300	Negro	2	2900	140	
WI-1W-GRE-26	3722125	800 x 650 x 2600	Gris	1	1450	74	
WI-2W-GRE-26	3722126	1550 x 650 x 2600	Gris	2	2900	154	
WI-1W-BLA-26	3722127	800 x 650 x 2600	Negro	1	1490	74	
WI-2W-BLA-26	3722128	1550 x 650 x 2600	Negro	2	2980	154	

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.



Diseñado especialmente para la conservación y mantenimiento de vinos.

Amplio rango de temperatura para almacenar diferentes tipos de vino: 5°C a 16°C

Cerradura en la parte superior



Cristal ahumado con filtro UV. Burlete fácilmente desmontable e intercambiable

Iluminación LED en el interior

Tirador robusto en acero inoxidable



APC-1202-C tirador e iluminación interior

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

Elegante panel de control con un sistema de regulación intuitivo.

Puertas reversibles sin necesidad de pedir bisagras adicionales

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



* Los estantes de los expositores de vino son en color negro tipo estante varilla. Los estantes de madera son opcionales y se tienen que pedir como accesorio. Existen dos tipos de estantes de madera de posición horizontal o inclinado.



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.
- Los estantes estándares son en color negro tipo estante varilla. Los estantes de madera son opcionales y se tienen que pedir como accesorio. Existen dos tipos de estantes de madera de posición horizontal o inclinado.
- 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 trasbarra
 - Capacidad de 25 botellas de 0,75cl.
 - 1 puerta
- Modelo APV-601-C:
 - Capacidad de 72 botellas de 0,75cl.
 - 1 puerta
- APV-1202-C:
 - Capacidad de 144 botellas de 0,75cl.
 - 2 puertas



APV-501-C

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

* Los estantes de los expositores de vino son en color negro tipo estante varilla.

EXPOSITOR ENFRIADOR DE VINO DE 6 BOTELLAS

- Enfriador de vino de sobremesa de 6 botellas.
- Ideal para aplicaciones en barra para bares y restaurantes en las zonas de exposición.
- Diseñado para mantener la temperatura del producto entre 8°C y 11°C, regulable hasta 16°C.
- Dispone de un cristal para poder identificar y visualizar el contenido de las botellas.
- Mantiene la temperatura perfecta para el consumo de vino.
- Puede mantener tanto botellas abiertas como cerradas
- Diámetro máximo de las botellas 85mm.
- Refrigeración mediante circuito frigorífico.
- Color negro.



EV-6

Modelo	Referencia	Botellas	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
N EV-6	19042968	6	8 a 11 °C	640 x 295 x 298	



SELF-SERVICE



SELF-SERVICE

Elementos fríos	114-115
Elementos calientes	116-117
Elementos neutros	118
Muebles dispensadores de platos	118
Elementos para carro. Dispensador de cestas	119
Mesa para caja. Muebles para caja	120
Muebles de ángulo	121
Elementos neutros	122
Accesorios	123-127

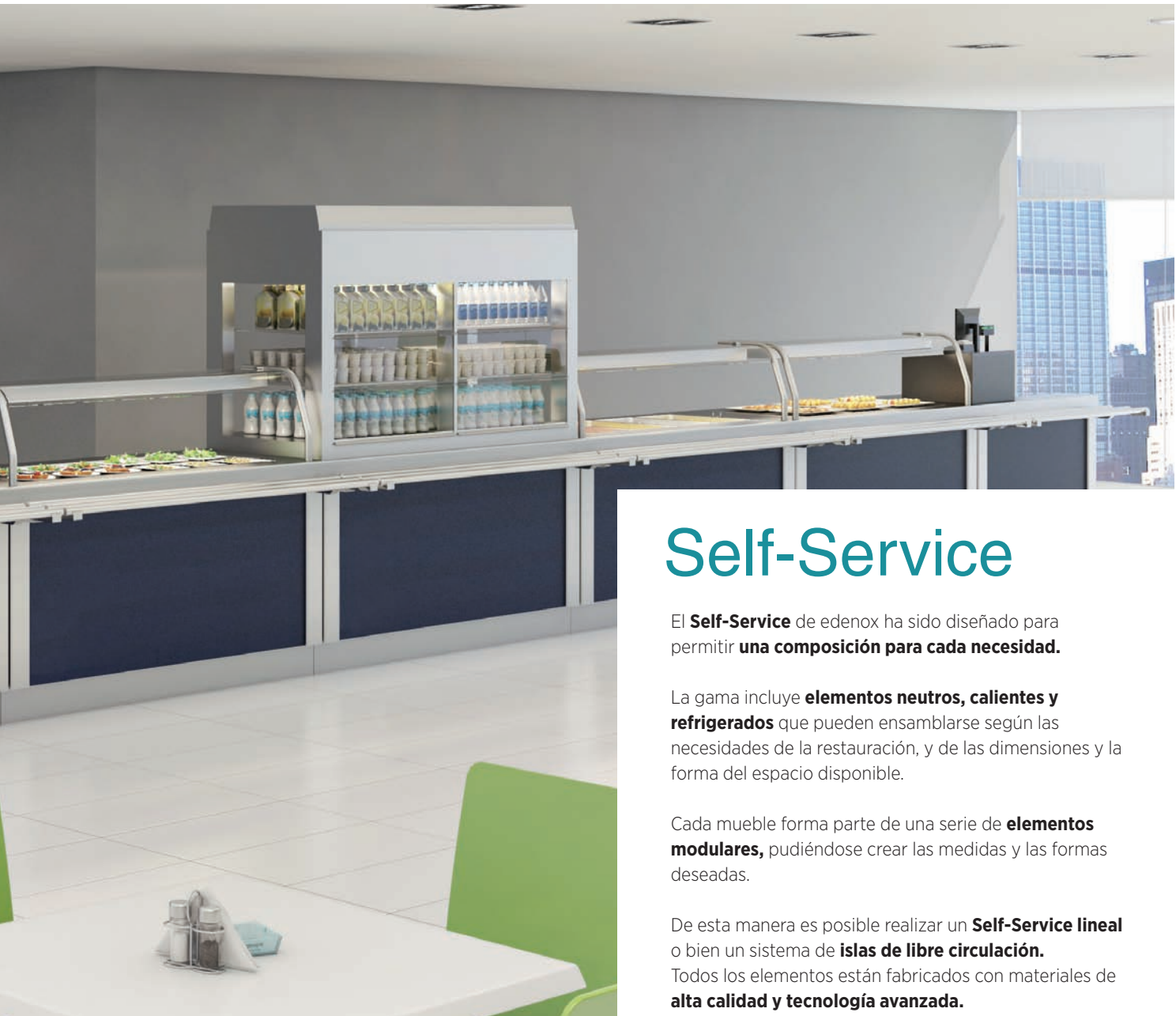
ELEMENTOS MODULARES ADAPTADOS A CADA ESPACIO Y NECESIDAD



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



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

Muebles con cuba refrigerada superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- Cuba con medidas Gastronorm (3 ó 4 recipientes GN 1/1 según modelo).
- Para cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- **Los modelos con reserva incorporar reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/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 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125)
- 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 200 (mm)	Tipo	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCR-12	3552111	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	
SCR-16	3552112	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	
SCRR-12	3552101	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	500	230/1/50 Hz	
SCRR-16	3552102	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	700	230/1/50 Hz	



SPFR-12



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

Muebles con placa fría superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la exposición de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- **Los modelos con reserva incorporar reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/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 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- 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	3552113	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	
SPF-16	3552114	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	350	230/1/50 Hz	
SPFR-12	3552103	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	500	230/1/50 Hz	
SPFR-16	3552104	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	700	230/1/50 Hz	



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	3552107	1600 x 700 x 1000	Para instalar sobre SCRR-16 o SPFR-16	1200	230/1/50 Hz	
SVF-16-F	3552108	1600 x 700 x 1000	Para instalar sobre cualquier superficie diferente de un elemento frío	1200	230/1/50 Hz	



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 124.
- 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 126).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 125).



SICR-16



SICR-16 + SSIL-16

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tipo	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SICR-16	3552105	1600 x 700 x 850	300	Cuba refrigerada	230/1/50 Hz	
SIPF-16	3552106	1600 x 700 x 850	500	Placa fría	230/1/50 Hz	



SBMRS-311



Detalle de la reserva de la SBMRS

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 página 124).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 124).
- 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	3532109	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	3000	230/1/50 Hz	
SBMRS-411	3532110	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	3000	230-400/3/50 Hz	
SBMS-311	3532111	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	1200	230/1/50 Hz	
SBMS-411	3532112	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	1600	230/1/50 Hz	



SBM-311



Calefacción de la cuba con resistencias de silicón.



Detalle de la reserva de la SBMR.

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 silicón** colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicón 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 124).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- 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	3532103	1200 x 700 x 850	3	Sin reserva	2100	230/1/50-60 Hz	
SBM-411	3532104	1600 x 700 x 850	4	Sin reserva	2100	230-400/3/50-60 Hz	
SBMR-311	3532101	1200 x 700 x 850	3	Con reserva	3500	230/1/50-60 Hz	
SBMR-411	3532102	1600 x 700 x 850	4	Con reserva	3500	230-400/3/50-60 Hz	



SIBM-411

Mueble baño María isla central

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba embutida de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz** (ver página 124).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 125).
- Dotación de cubetas no incluida.
- **Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.**
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle de la reserva de la SBMR.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 200 (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SIBM-411	3532108	1600 x 700 x 850	4	2100	230-400/3/50Hz	



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 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- 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	3532105	1200 x 700 x 850	2000	230-400/3/50 Hz	
SMC-16	3532106	1600 x 700 x 850	2800	230-400/3/50 Hz	



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 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMN-8	3512101	800 x 700 x 850	
SMN-12	3512102	1200 x 700 x 850	
SMN-16	3512103	1600 x 700 x 850	



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 126).
- 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 125).
- 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.

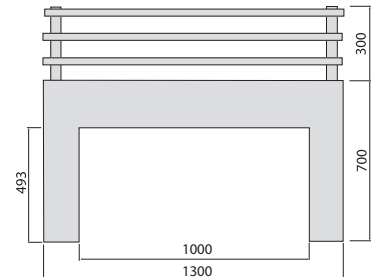
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Tipo	Columnas	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SDPN-40	3512116	400 x 700 x 850	Neutro	1	-	-	
SDPN-80	3512117	800 x 700 x 850	Neutro	2	-	-	
SDPC-40	3532113	400 x 700 x 850	Caliente	1	480	230/1/50 Hz	
SDPC-80	3532114	800 x 700 x 850	Caliente	2	960	230/1/50 Hz	
TDP-28	3793104	Ø 340 x 60	Tapa plástica para Ø máx. 280 mm	-	-	-	



SMNU-13

Elemento para carro dispensador de platos

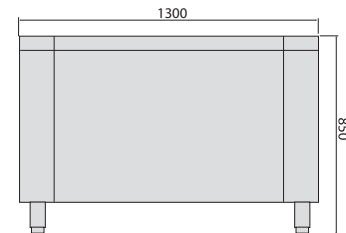
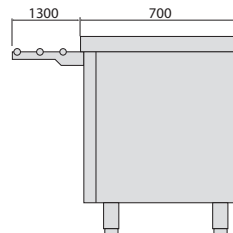
- Mueble en forma de U para alojar un carro caliente dispensador de platos CPC2-28 (ver página 146).
- Facilita el **almacenamiento y la distribución de los platos** como parte integral del self-service.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- Fabricado en acero 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 151).

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMNU-13	3512113	1300 x 700 x 850	



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 126).
- 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.

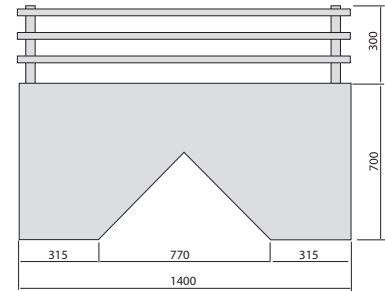
Modelo	Referencia	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SDCN-80	3512118	800 x 700 x 850	



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 126).
- **El correbandejas (de 1400 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Incluye base schuko para enchufe.



SMNC-14

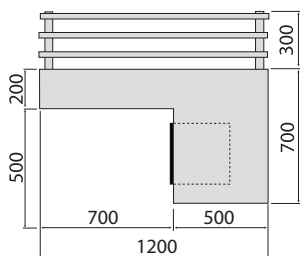
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SMNC-14	3512115	Caja en la derecha o en la izquierda	1400 x 700 x 850	



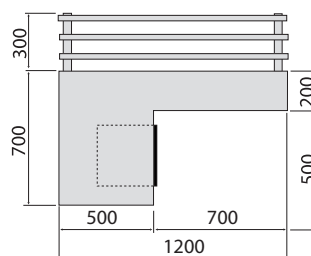
SC-D
Caja derecha

Muebles para caja

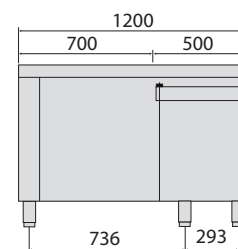
- Diseñados para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- Dotados de un cajón con llave.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **El correbandejas (de 1200 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**



SC-D



SC-I



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SC-D	3512104	Caja derecha	1200 x 700 x 850	
SC-I	3512105	Caja izquierda	1200 x 700 x 850	



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 126).



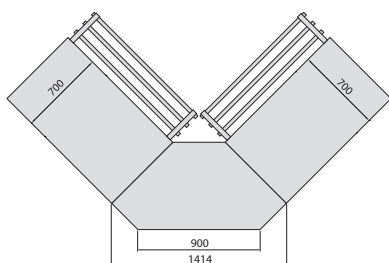
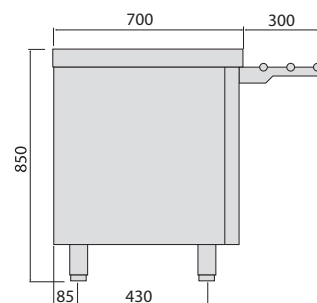
Mesa SAE-90 con panel decorativo SPR-90 AE



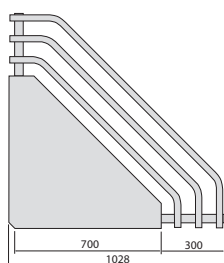
SAI-45
Mueble ángulo 45° interno



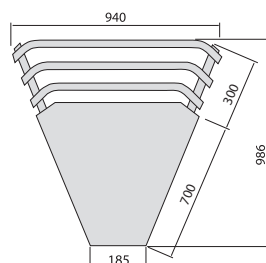
SAE-45
Mueble ángulo 45° externo



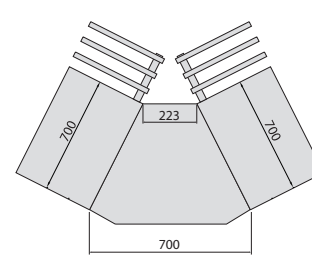
SAI-90



SAE-90



SAE-45



SAI-45

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SAE-90	3512106	Ángulo externo 90°	700 x 700 x 850	
SAI-90	3512107	Ángulo interno 90°	1000 x 700 x 850	
SAE-45	3512110	Ángulo externo 45°	700 x 700 x 850	
SAI-45	3512111	Ángulo interno 45°	700 x 700 x 850	

Tolva de pan y cubertero

- Tolva de pan en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cubertero de plástico alimentario.
- **Disponible en dos modelos:** de sobremesa (STPC-80) o con estantería para bandejas y manteles o servilletas (STPB-80).



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:** con 6 estantes (SDV-80) o de sobremesa con 3 estantes (SDVSM-80).

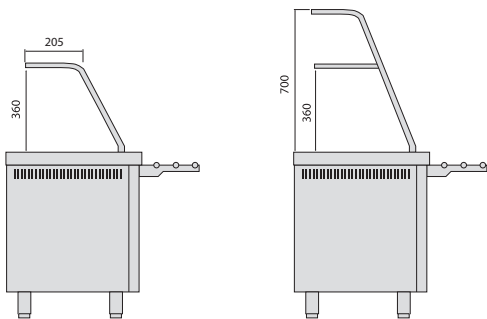


SDV-80



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	3512108	Tolva de pan y cubertero con estantería	800 x 700 x 1600	
STPC-80	3512112	Tolva de pan y cubertero sobremesa	800 x 700 x 545	
SDV-80	3512109	Dispensador de vasos 6 estantes	800 x 700 x 1700	
SDVSM-80	3512114	Dispensador de vasos 3 estantes sobremesa	800 x 700 x 850	



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 (SSIE) 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.



SSIE



SS2E



SCRE

SCRF

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SSIE	3592106	Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 1 estante	360	
SS2E	3592107	Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 2 estantes	600	
SCRE-8	3592108	Estante de cristal curvo para elemento de 800 mm	656	
SCRE-12	3592109	Estante de cristal curvo para elemento de 1200 mm	1056	
SCRE-16	3592110	Estante de cristal curvo para elemento de 1600 mm	1456	
SCRF-8	3592111	Cristal frontal para elemento de 800 mm	656	
SCRF-12	3592112	Cristal frontal para elemento de 1200 mm	1056	
SCRF-16	3592113	Cristal frontal para elemento de 1600 mm	1456	



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	3592122	800 x 360	Con luz y calor	230	300	
SECAL-12	3592123	1200 x 360	Con luz y calor	230	900	
SECAL-16	3592124	1600 x 360	Con luz y calor	230	1200	
SEL-12	3592126	1200 x 360	Con luz	230	18	
SEL-16	3592127	1600 x 360	Con luz	230	36	



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 **crystal templado curvo incluido**.



Detalle SSIL.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
SSIL-16	3592114	1600 x 360	Con luz	230	36	
SSCAL-16	3592115	1600 x 360	Con luz y calor	230	1200	



SCB-16

Correbandejas

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



Correbandejas SCBAE-45.



Cuentan con tapones embellecedores.



El correbandejas se fija a columnas de acero reforzado.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
SCB-4	3592163	400 x 300	Lineal de 400 mm	
SCB-8	3592101	800 x 300	Lineal de 800 mm	
SCB-12	3592102	1200 x 300	Lineal de 1200 mm	
SCB-13	3592147	1300 x 300	Lineal de 1300 mm	
SCB-14	3592156	1400 x 300	Lineal de 1400 mm	
SCB-16	3592103	1600 x 300	Lineal de 1600 mm	
SCBAE-90	3592104	-	Angular exterior de 90º	
SCBAE-45	3592136	-	Angular exterior de 45º	



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.



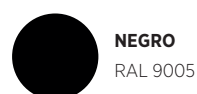
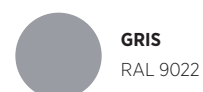
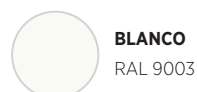
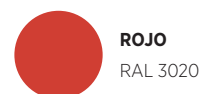
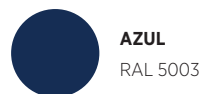
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SP-60	3592105	650 x 350 x 300	

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



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	3592116	Ø 100	4 ruedas, 2 con freno	



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.



Z-16

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Para elementos de:	P.V.P. Euros €
Z-4	3482101	400 x 130	Largo 400 mm	
Z-8	3482105	800 x 130	Largo 800 mm	
Z-12	3482109	1200 x 300	Largo 1200 mm	
Z-13	3482110	1300 x 130	Largo 1300 mm	
Z-14	3482111	1400 x 130	Largo 1400 mm	
Z-16	3482113	1600 x 130	Largo 1600 mm	
ZL-7	3482141	700 x 130	Lateral 700 mm	
SZAE-90	3592137	1000 x 300	Ángulo exterior 90°	
SZAI-90	3592146	450 x 130	Ángulo interior 90°	
SZAE-45	3592151	185 x 130	Ángulo exterior 45°	
SZAI-45	3592153	220 x 130	Ángulo exterior 45°	



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	3752117	530 x 325 (GN 1/1)	



CARROS DE SERVICIO



CARROS DE SERVICIO Y TRANSPORTE

Carros de servicio en acero inoxidable	130
Contenedor de desperdicios	131
Carro de transporte y servicio en polietileno	132
Carro para envasadoras al vacío	133
Carro reforzado para grandes cargas	133
Carro para lavado	133
Cubo para utilidades varias	133

CARRO PARA EL TRANSPORTE Y ESTOCAJE DE PLATOS

Carro para el transporte y estocaje de platos en acero	134
Carro porta platos	135
Porta platos mural	135
Carro para el transporte de platos pozos fijos y ajustables	136

CARROS CON GUÍAS

Carro con guías para cestas de vajilla	137
Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla	137
Carros bajos	138
Carros altos	138
Carro encastrable	138
Carros para bandejas de autoservicio	139
Carro con guías para bandejas isotérmicas euronorm	139

CARROS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

Carros calientes Thermik	140-141
Carros calientes	142-143
Carros refrigerados	144
Carros baño maría con reserva caliente	145
Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante	146

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).
- 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.
- Estructura totalmente soldada.
- 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.



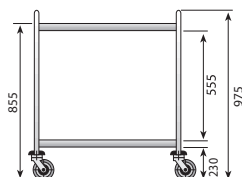
CER-1062



CE-953

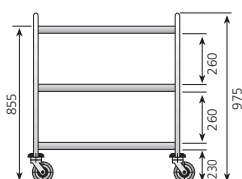


CER-1064



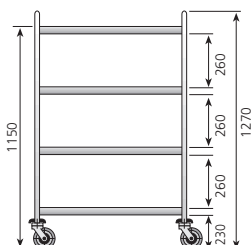
Carros de servicio con 2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-852	2412101	800 x 500	900 x 600 x 975	
CE-952	2412102	900 x 500	1000 x 600 x 975	
CER-1062	2412103	1000 x 600	1100 x 700 x 975	



Carros de servicio con 3 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-853	2412104	800 x 500	900 x 600 x 975	
CE-953	2412105	900 x 500	1000 x 600 x 975	
CER-1063	2412106	1000 x 600	1100 x 700 x 975	



Carros de servicio con 4 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-954	2412107	900 x 500	1000 x 600 x 1270	
CER-1064	2412108	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	



ACE-4C

ACE-1/3GN

ACE-BB

Accesorios para carros de servicio estándares (modelos CE)

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

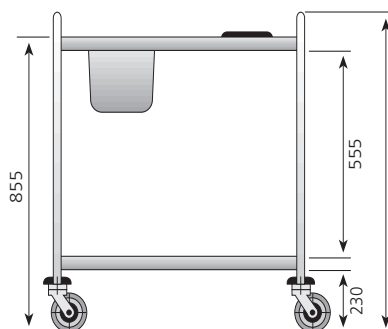
Modelo	Referencia	Descripción	Para carros	P.V.P. Euros €
ACE-4C	2492110	Soporte para cestillos para cubiertos	CE	
ACE-1/3GN	2492111	Soporte para recipiente Gastronorm 1/3	CE	
ACE-BB	2492112	Soporte para bolsas de basura	CE	

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.



CSR-1060



Detalle de la ubicación de la bolsa para residuos

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas estantes (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-1060	2412121	1100 x 700 x 975	1000 x 600	



D-65-A

Lateral en panelado azul

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.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado	P.V.P. Euros €
D-65	3412111	650 x 550 x 1200	Acero inoxidable	
D-65 V	3412112	650 x 550 x 1200	Panelado verde	
D-65 R	3412113	650 x 550 x 1200	Panelado rojo	
D-65 A	3412114	650 x 550 x 1200	Panelado azul	

Carros de transporte y servicio y almacenaje

Carros de polietileno de alta gama

Carros de transporte y servicio

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

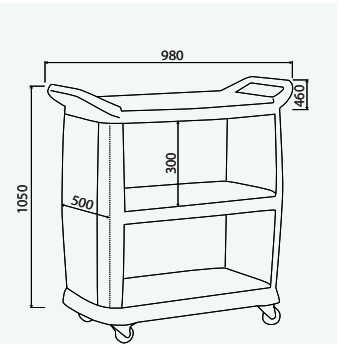
Asas cómodas y robustas y resistentes ubicadas en ambos lados del carro. Su diseño redondeado con ligera inclinación hacia la parte superior facilita su maniobra incluso con carga máxima.

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 del de la suciedad, sapicaduras 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.



SE SUMISTRAN
TOTALMENTE
MONTADOS



Accesorios



Cubo para desperdicios
ACP-CD



Cubo para cubiertos
ACP-CC

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

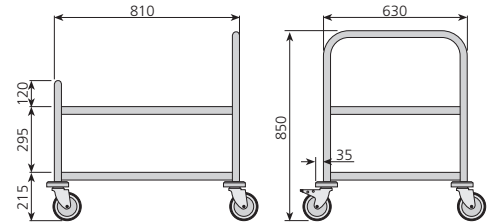
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-743 PC-CT	2416104	Carro de servicio y recogida con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050	
CSR-743 PC	2416105	Carro de servicio y recogida abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050	
CSR-743 P	2416106	Carro de servicio y recogida abierto por los 2 lados	980 x 500 x 1050	
ACP-CD	2496101	Cubo para desperdicios	335 x 245 x 560	
ACP-CC	2496102	Cubo para cubiertos	330 x 230 x 178	



CEV

Carro para envasadoras al vacío

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



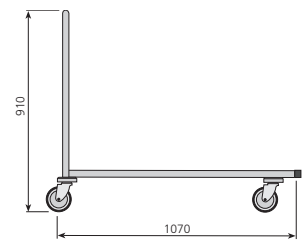
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	2412119	810 x 630 x 850	



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	2472103	663 x 1070 x 910	600 x 1000	



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	2476109	600 x 500 x 600	



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

Cubos para utilizaciones varias

- 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	2476105	Ø 390 x 610	50	Tapa	
CUV-105	2476106	Ø 460 x 695	105	Tapa	
CUVP-105	2476108	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	



Carros para el transporte y estocaje de platos

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



CP-150



CP-300



SP-1
Varilla
separadora



FCP-150



FCP-300

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Capacidad platos	Ø máximo platos (cm)	P.V.P. Euros €
CP-150	2452103	1125 x 570 x 825	Simple	150	32	
CP-300	2452104	1125 x 783 x 825	Doble	300	32/26	
SP-1	2492101	220 x 540	Varilla separadora	-	-	
FCP-150	2492103					Funda para carro CP-150
FCP-300	2492104					Funda para carro CP-300

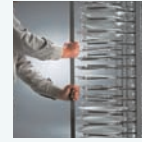


Carros porta platos

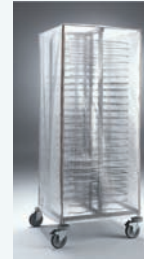
- Estructura robusta totalmente soldada.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Provisto de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Todas las ruedas incorporan parachoques de goma especial no marcante.
- Gracias a su estudiado diseño puede 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 dá 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.

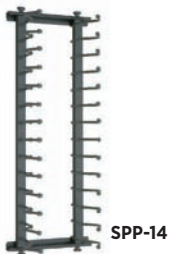


Fácil traslado



Funda opcional en el modelos **FPH**

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
CPP-100	2452101	754 x 754 x 1800	Carro	100	
FPH	2492102		Funda de protección para CPP-100		



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.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
SPP-14	2452102	300 x 250 x 880	Mural	14	

Porta platos sobremesa

- Diseñados especialmente para instalaciones que necesitan decorar y preparar platos en espacios reducidos y con gran rapidez.
- Los modelos sobre mesa cuentan con un sistema que permite girar la estructura 360° y acceder a los 4 lados de almacenamiento desde un mismo punto de trabajo.
- Para evitar el giro de la estructura y mantenerla en una posición fija basta con girar la barra instalada en la parte superior.
- Estructura central fabricada en aluminio extruido, ligero y fácil de limpiar.
- Soportes de platos fabricados en polímero resistente con superficie anti-deslizante para una sujeción segura y estable del plato.
- La separación de los soporte es ajustable de 15 mm hasta 45 mm, lo que hace de éstos carros una herramienta de trabajo muy flexible pues permite colocar platos planos o profundos, de forma cuadrada, ovalada o redonda.
- Base en forma de cruz con amplia longitud, que ofrece una gran estabilidad, cuenta con 2 patas regulables para compensar el desnivel de la encimera y superficies.



SPPM-12



Gran estabilidad gracias a su base en forma de cruz.



La regulación de la barra permite girar la estructura 360°.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
SPPM-12	2456101	350 x 350 x 460	Sobremesa	12	

Carros para el transporte de platos

Pozos ajustables

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.
- Equipados con 4 ruedas giratorias,
- Incorporan 2 ruedas con freno y 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.
- Capacidad entre 200 y 400 platos según el diámetro del plato.
- Se suministra en color negro.

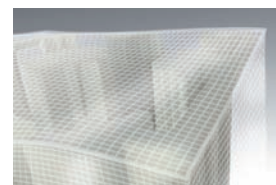


CPPAM-1832
Color Negro



CPPA-1832
Color Negro

Diferentes configuraciones de pozos

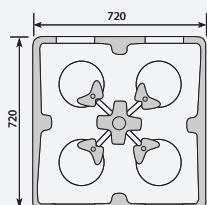


Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.

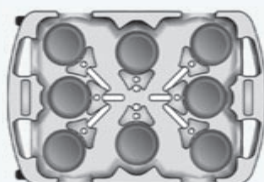


Pozos profundos con gruesas paredes que garantizan la protección de la vajilla.

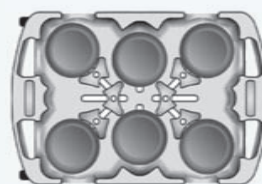
CARROS CON POZOS AJUSTABLES



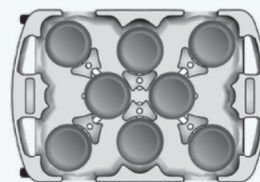
CPPAM-1832



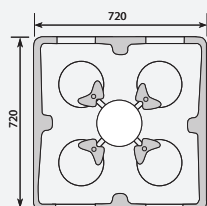
8 Columnas
Ø 12,7-17,8 cm
40-48 platos/columa



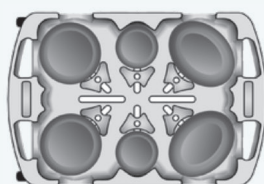
6 Columnas
Ø 20-25 cm
40-48 platos/columa



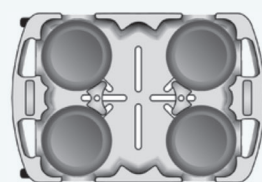
8 Columnas
Ø 20 cm o menor
40-48 platos/columa



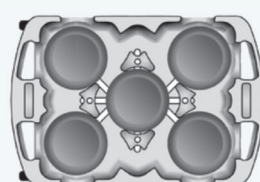
CPPAM-1832



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



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



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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Diámetro de plato (cm)	Color	P.V.P. Euros €
CPPAM-1832	2456110	720 x 720 x 830	Pozos ajustables	18 a 32	Negro	
CPPA-1832	2456109	1100 x 730 x 800	Pozos ajustables	18 a 32	Negro	



CCV-7

Carro con guías para cestas de vajilla

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



FCCV-7



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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CCV-7	2432110	640 x 635 x 1700	7	
FCCV-7	2492106	Funda de protección para CCV-7		



BC-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.



CC-55



FCC-55

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo	P.V.P. Euros €
CC-55	2472101	587 x 627 x 900	Acero inoxidable	Con asa	
BC-55	2472102	587 x 587 x 200	Acero inoxidable	Sin asa	
FCC-55	2492105	510 x 510 x 900	Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55		

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



CGB-21

CGB-11

Carros bajos

- Los modelos bajos llevan en su parte superior una superficie de trabajo en acero inoxidable AISI-304 18/10, con material antisonoro 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	2432101	GN 1/1	7	460 x 630 x 850	
CGB-21	2432102	GN 1/1 y GN 2/1	7	665 x 750 x 850	



CGA-21

CGA-11

Carros altos

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



Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGA-11	2432103	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720	
CGA-21	2432104	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	
CGA-64	2432105	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	
FCGA-11	2492113			Funda de protección para CGA-11	
FCGA-21	2492107			Funda de protección para CGA-21	
FCGA-64	2492114			Funda de protección para CGA-64	



CGE-21

Carro encastrable

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



Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGE-21	2432106	GN 1/1 y GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	



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	2432111	1020 x 725 x 1466	Verde	
CBCA-20	2432112	1020 x 725 x 1466	Azul	
CBCR-20	2432113	1020 x 725 x 1466	Rojo	

Construidos en acero inoxidable



CBC-12

CBC-24

Carros para bandejas de autoservicio

- Permiten almacenar **bandejas de ancho 350 mm hasta 420 mm y 530 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	2432107	584 x 725 x 1700	12	
CBC-24	2432108	1068 x 725 x 1700	24	
PCBC	2492108	Panel para CBC-12 y CBC-24	Unidad	
FCBC-12	2492109	Funda para CBC-12	-	



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	2432109	915 x 634 x 1705	20	

Carros calientes Thermik

La familia de carros calientes "Thermik" de edenox

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

Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.

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

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

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

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

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

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

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

Sin pérdidas de calor
Burlète 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.

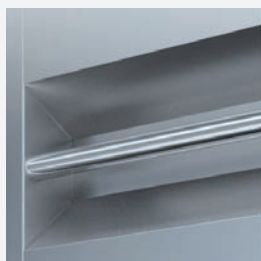
Ruedas pivotantes,
2 de ellas con freno



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.

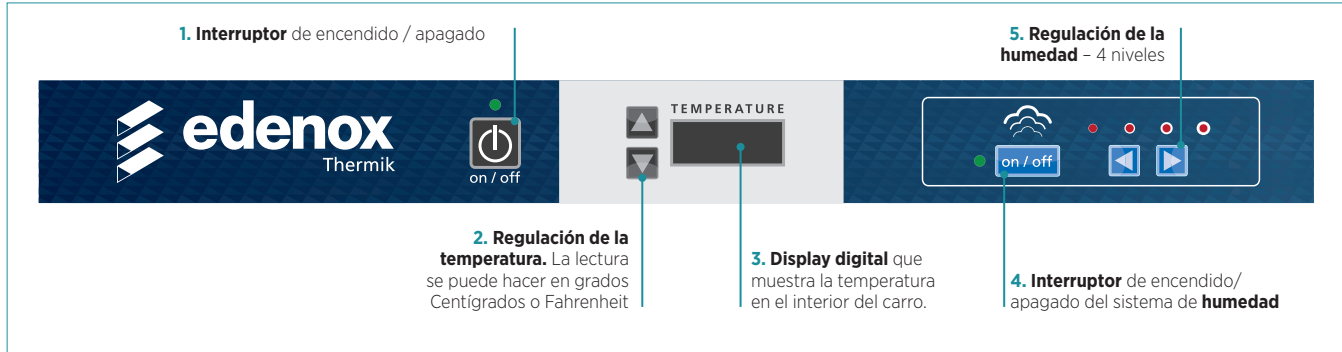


El panel de mandos está protegido por dos esquineros fabricados en material resistente a los golpes.

- 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.

Panel de mandos electrónico



Sistema de humedad controlado



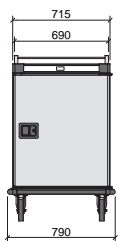
HTB-10



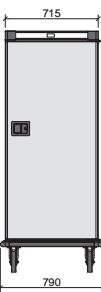
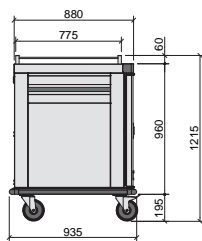
HTB-20



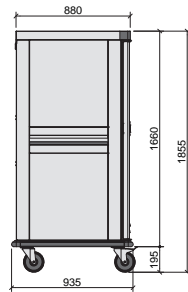
HTB-40



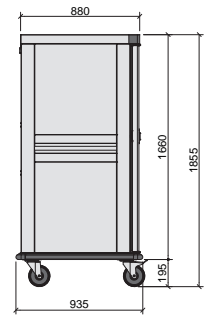
HTB-10



HTB-20



HTB-40



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
HTB-10	2622501	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60 Hz	10	2000	
HTB-20	2622502	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	
HTB-40	2622503	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3500	

Carros calientes

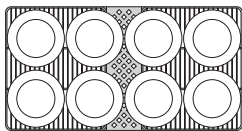
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm**.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40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

Panel de mandos embutido y en una situación protegida de golpes. Sistema de guías de fácil extracción para su limpieza.

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

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.

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.

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

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

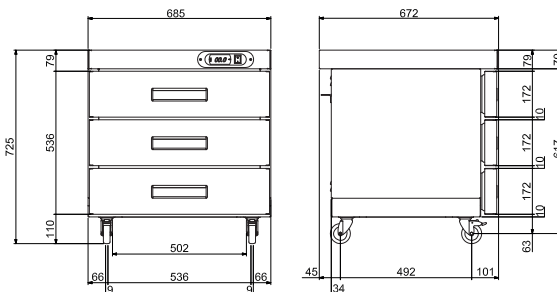
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver páginas 148).**



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 GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-6	2622108	685 x 670 x 712	1	230/1/50-60 Hz	6	1400	
CCB-6-3C	2622109	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3	1400	



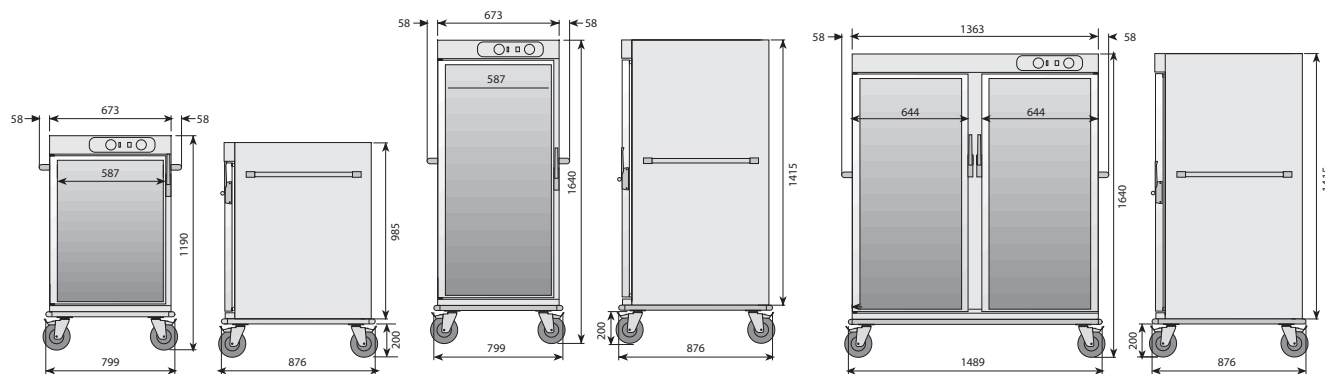
CCB-10



CCB-20



CCB-40



CCB-10

CCB-20

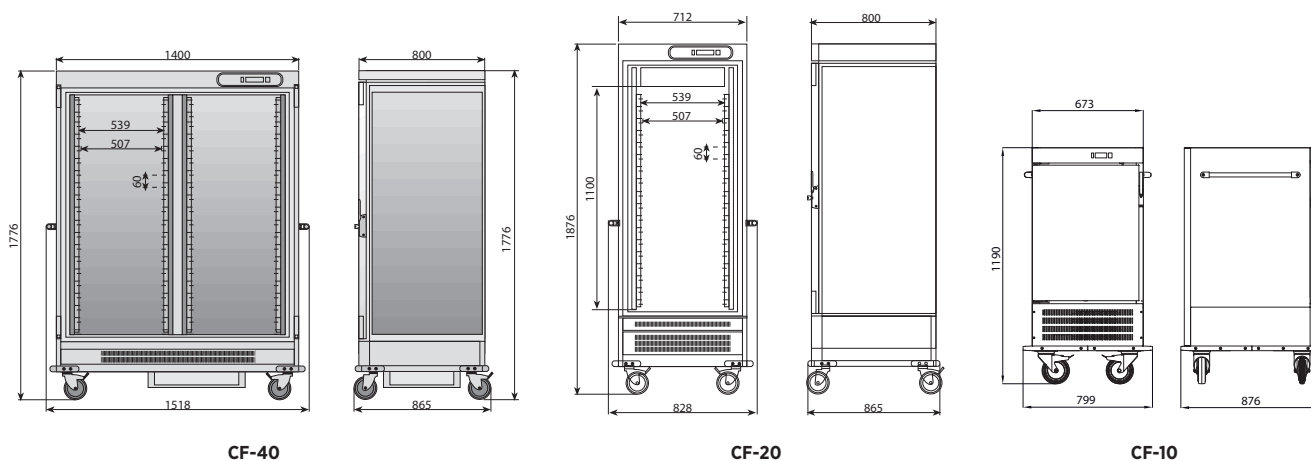
CCB-40

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	2622104	799 x 876 x 1190	1	230/1/50 Hz	10	2000	
CCB-20	2622105	799 x 876 x 1640	1	230/1/50 Hz	20	2000	
CCB-40	2622106	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50 Hz	40	3500	

Nota: para modelos y precios de estantes de varilla y recipientes, ver apartado "Recipientes Gastronorm", páginas 148.

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	550	
CF-20	2712101	828 x 865 x 1876	17	5	5	350	
CF-40	2712252	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550	

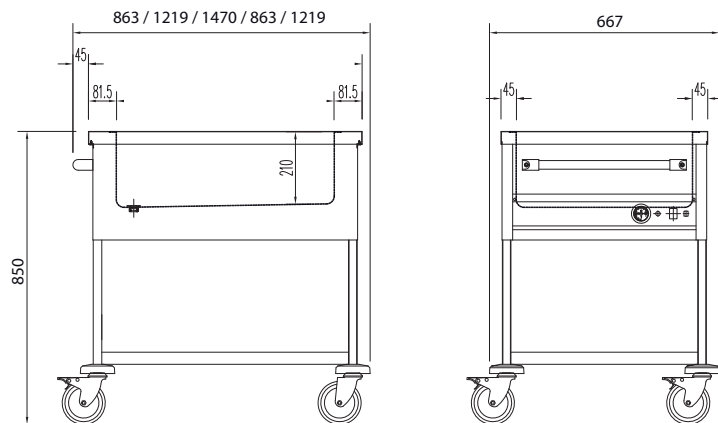
Carros baño maría

- Existen modelos de una sola **cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1** y modelos de **2 ó 3 cubas de tamaño GN 1/1 independientes**.
- En los modelos con cubas independientes el panel de mandos incorpora **un interruptor, un piloto y un termostato por cuba**, para controlar la temperatura de cada cuba por separado.
- En la parte inferior incorpora un estante liso de acero inoxidable.
- Grifo de desagüe del agua incorporado en el extremo inferior de la cuba.

- Los carros baño María permiten el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- **Calentamiento indirecto del agua** mediante resistencias de silicona colocadas 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 156-157)**
- **Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.**



CBM3-311
(con cubas independientes)



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 200 mm	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CBM-211	3132101	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	1 cuba	1400	230/1/50-60 Hz	
CBM-311	3132102	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz	
CBM-411	3132103	1470 x 667 x 850	4 GN 1/1	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz	
CBM3-311	3132105	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz	

Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares**.
- Carros contruidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con **doble pared y aislamiento interior**.
- **Sistema de regulación para diferentes medidas de platos**. La regulación del diámetro deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía del apilamiento de los platos.
- La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles (resistentes al calor), lo cual garantiza que el servicio se realice siempre a un mismo nivel.
- **Carros de 2 y 4 columnas**. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna**.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- 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 (TDP -28/34). Temperatura máxima 110°C.**



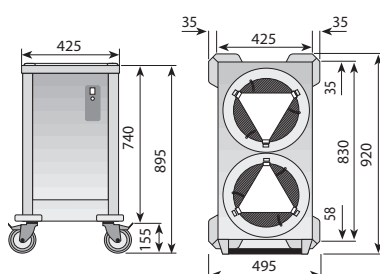
CPC2-28 + 2 TDP-28



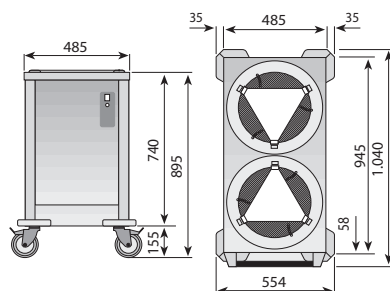
CPC2-28



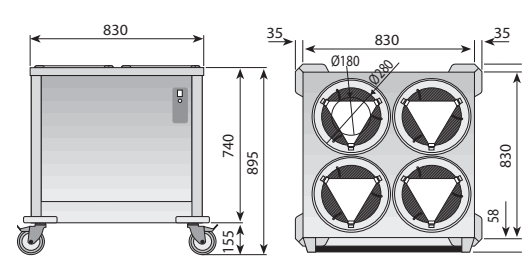
TDP-28/34



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Columnas	Capacidad aprox. platos	Ø Platos (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CPC2-28	2612101	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	
CPC2-34	2612102	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	
CPC4-28	2612103	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	
TDP-28	3793104	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm					
TDP-34	3793105	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm					



RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

Cubetas lisas	148-149
Cubetas perforadas.	150
Tapas y estantes de varilla	151
Cubetas, bandejas y accesorios	152
Recipientes normalizados para usos varios	152

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

153

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.



Amplia gama de recipientes GN.

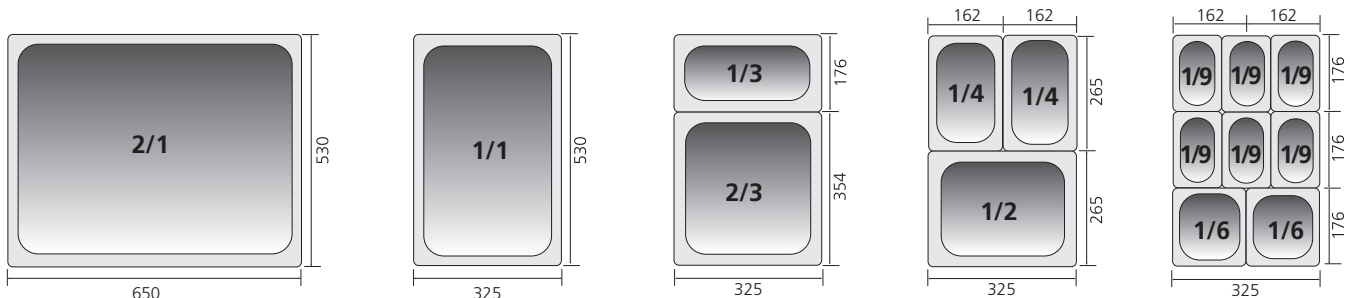
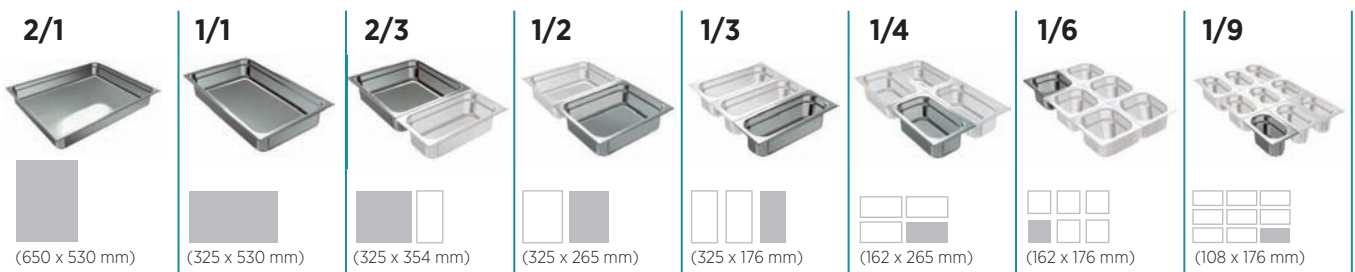


Diferentes tipos de tapas para los recipientes.



















El sistema de **asas retráctiles** permite el fácil transporte y manipulación de los contenedores, pudiéndolos apilar sin pérdida de espacio y garantizando su estabilidad.

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	2016101
		40	10,5	GN 2/1-40	2016102
		65	18,5	GN 2/1-65	2016103
		100	28	GN 2/1-100	2016104
		150	42	GN 2/1-150	2016105
		200	56,5	GN 2/1-200	2016106
1/1 	325 x 530 mm	20	3	GN 1/1-20	2016108
		40	5,5	GN 1/1-40	2016109
		65	9,5	GN 1/1-65	2016110
		100	14	GN 1/1-100	2016111
		150	21	GN 1/1-150	2016112
2/3 	325 x 354 mm	20	1,7	GN 2/3-20	2016115
		40	3,2	GN 2/3-40	2016116
		65	5,5	GN 2/3-65	2016117
		100	8,7	GN 2/3-100	2016118
		150	13	GN 2/3-150	2016119
		200	18	GN 2/3-200	2016120
1/2 	325 x 265 mm	20	1,2	GN 1/2-20	2016122
		40	2,2	GN 1/2-40	2016123
		65	3,7	GN 1/2-65	2016124
		100	6,5	GN 1/2-100	2016125
		150	9,5	GN 1/2-150	2016126
		200	12,5	GN 1/2-200	2016127
1/3 	325 x 176 mm	20	0,8	GN 1/3-20	2016130
		40	1,5	GN 1/3-40	2016131
		65	2,5	GN 1/3-65	2016132
		100	3,7	GN 1/3-100	2016133
		150	5,7	GN 1/3-150	2016134
		200	7,7	GN 1/3-200	2016135
1/4 	162 x 265 mm	20	0,6	GN 1/4-20	2016138
		65	1,6	GN 1/4-65	2016139
		100	2,8	GN 1/4-100	2016140
		150	4,2	GN 1/4-150	2016141
		200	5,8	GN 1/4-200	2016142
1/6 	162 x 176 mm	65	1	GN 1/6-65	2016145
		100	1,8	GN 1/6-100	2016146
		150	2,4	GN 1/6-150	2016147
		200	2,6	GN 1/6-200	2016148
1/9 	108 x 176 mm	65	0,5	GN 1/9-65	2016150
		100	0,9	GN 1/9-100	2016151

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Cubetas perforadas. Tapas



Cubetas perforadas

	Tamaño GN		Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1 	650 x 530 mm		40	GNO 2/1-40	2016155	
			65	GNO 2/1-65	2016156	
			100	GNO 2/1-100	2016157	
			150	GNO 2/1-150	2016158	
			200	GNO 2/1-200	2016159	
1/1 	325 x 530 mm		40	GNO 1/1-40	2016161	
			65	GNO 1/1-65	2016162	
			100	GNO 1/1-100	2016163	
			150	GNO 1/1-150	2016164	
			200	GNO 1/1-200	2016165	
2/3 	325 x 354 mm		40	GNO 2/3-40	2016175	
			65	GNO 2/3-65	2016176	
			100	GNO 2/3-100	2016177	
			150	GNO 2/3-150	2016178	
			200	GNO 2/3-200	2016179	
1/2 	325 x 265 mm		40	GNO 1/2-40	2016185	
			65	GNO 1/2-65	2016186	
			100	GNO 1/2-100	2016187	
			150	GNO 1/2-150	2016188	
			200	GNO 1/2-200	2016189	



GNT 1/1

Tapas normales

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	2016400	
2/3	GNT 2/3	2016401	
1/2	GNT 1/2	2016402	
1/3	GNT 1/3	2016403	
1/4	GNT 1/4	2016404	
1/6	GNT 1/6	2016405	
1/9	GNT 1/9	2016406	



GNTA 1/1

Tapas con orificios para asas

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTA 1/1	2016410	
2/3	GNTA 2/3	2016411	
1/2	GNTA 1/2	2016412	
1/3	GNTA 1/3	2016413	
1/4	GNTA 1/4	2016414	
1/6	GNTA 1/6	2016415	



GNTO 1/1

Tapas con orificio para cazo

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTO 1/1	2016420	
2/3	GNTO 2/3	2016421	
1/2	GNTO 1/2	2016422	
1/3	GNTO 1/3	2016423	
1/4	GNTO 1/4	2016424	
1/6	GNTO 1/6	2016425	



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	2016430	
2/3	GNTH 2/3	2016431	
1/2	GNTH 1/2	2016432	
1/3	GNTH 1/3	2016433	
1/4	GNTH 1/4	2016434	



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

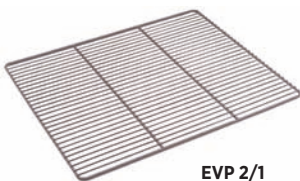
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	2025200	
1/1	EVI 1/1	2025201	
60 x 40 cm	EVI 64	2025202	



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVC 2/1	2025205	
1/1	EVC 1/1	2025206	
60 x 40 cm	EVC 64	2025207	



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVP 2/1	2025210	
1/1	EVP 1/1	2025211	



GNQ 1/1-65

Cubetas con recubrimiento antiadherente

- Cubetas Gastronorm con **recubrimiento antiadherente** Quantum 7304.
- Quantum es un recubrimiento antiadherente y resistente de alta calidad para utilización específica en artículos de preparación de comidas.
- Recomendado para utilización en la cocción de productos en hornos a convección, hornos mixtos, etc.
- Temperatura máxima de utilización: -195 °C a + 315 °C.

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	20	GNQ 1/1-20	2016500	
	40	GNQ 1/1-40	2016501	
	65	GNQ 1/1-65	2016502	



GNF 1/1

Fondos perforados

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNF 1/1	2022101	
1/2	GNF 1/2	2022102	
1/3	GNF 1/3	2022103	



GND 1/1

Ancho del perfil 17 mm.

Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	2022105	
325	GND 1/1	2022106	



GH 4

Cubetas de helados

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
265 x 160 x 150	4	GH 4	2056101	
360 x 165 x 120	5	GH 5	2056102	
360 x 165 x 150	7	GH 7	2056103	
360 x 165 x 180	9	GH 9	2056104	
210 x 200 x 200	7	GHC 4	2056105	
360 x 165	Tapa	GHT	2056106	



GNC-14

Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	2016418	



CLP-12

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	2056107	110 x 270 x 145	100 x 260	



RC-1/1

Recipiente recoge-cubiertos de polipropileno

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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
RC-1/1	2066137	530 x 325 x 100	

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.
- 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.



C-30



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	4516102	8	420 x 620 x 405	



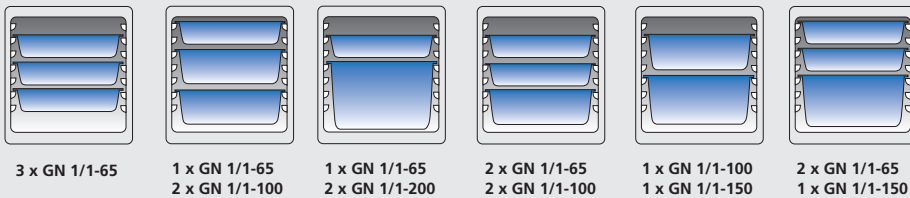
C-40

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	4516106	10	475 x 670 x 445	

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



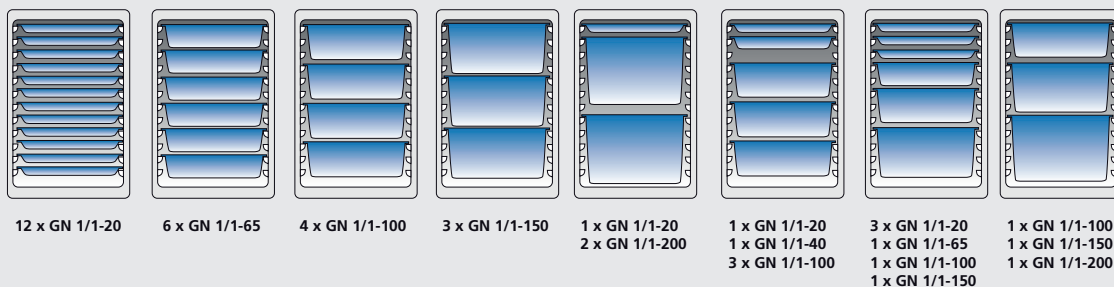
C-60

Contenedor C-60

- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **12 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-60	4516103	13	440 x 680 x 630	

Algunas combinaciones del modelo C-60



12 x GN 1/1-20

6 x GN 1/1-65

4 x GN 1/1-100

3 x GN 1/1-150

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

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

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

1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150
1 x GN 1/1-200





LAVADO DE VAJILLA



LAVAVASOS
(CESTA 350 X 350)

LAVAVASOS-LAVAVAJILLAS
(CESTA 400 X 400)



LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL
(CESTA 500 X 500)



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS



LAVAUTENSILIOS



CESTAS DE VAJILLA



GRIFERÍA

DESCALCIFICADORES

CUBOS DE DESPERDICIOS



LAVAVASOS
LAVAVAJILLAS



LAVAVASOS

Lavavasos Analogic Series

Accesorios para lavavasos

158-159

160



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



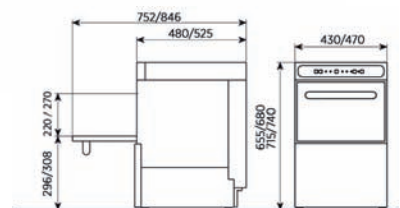
Incluye termostato de seguridad y válvula anti-retorno.

Analogic Series

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.



- 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.

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	190	No	430 x 480 x 655	

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	

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.

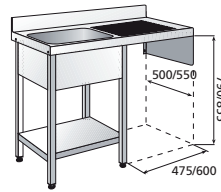


AV-2100-B

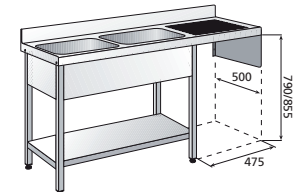
Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura útil. (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AV-2100-B	19042755	1500	3,2	270	Sí	470 x 525 x 715	

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



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

Medidas fregaderos (mm)	Nº de cubetas	Posición escurridor	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1000 x 500	1	Derecha	FSBE-105-LD	1153007	
	1	Izquierda	FSBE-105-LI	1153008	
1200 x 550	1	Derecha	FSBE-1255-LD	1153024	
	1	Izquierda	FSBE-1255-LI	1153025	
1350 x 500	2	Derecha	FSBE-135-LD	1153009	
	2	Izquierda	FSBE-135-LI	1153010	

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



AV-1200 + PL-43



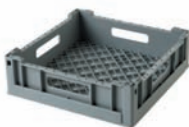
PL-47-L



Aplicación de PL-47-L

Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
PL-43	9112101	AV-1200	720 mm	430 x 405 x 400	
PL-47-L	9112105	AV-1200 y AV-2100	440 mm	470 x 520 x 131	
PL-47	9112102	AV-2100 y AV-2100-B	720 mm	470 x 450 x 400	

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	2115115	Cestas lavavasos	AV-1200	350 x 350 x 110	
CLV-40	2115116	Cestas lavavasos	AV-2100 / 2100-B	400 x 400 x 140	
SP-35	9111103	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos	
CUE-13	2135101	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130	
SP-40	9111104	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos	
DOS	9131103	Kit dosificador de jabón	AV-2100 y AV-2100-B	-	



LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL

Lavavajillas de apertura frontal Analogic Series

Accesorios para lavavajillas de apertura frontal

162-163

164

Lavavajillas de apertura frontal

Cestas de 500 x 500 mm



Intuitivo y muy fácil de usar.



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



Brazos de lavado y aclarado dobles giratorios.



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



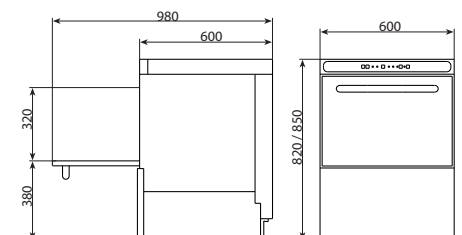
Incluye termostato de seguridad y válvula anti-retorno.

Analogic Series



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.

- 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.



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

Lavavajillas de apertura frontal

Cestas de 500 x 500 mm

AF-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-II, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13 (ver página 184-185).



AF-540

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AF-540	8931110	540	320	3,45	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820	

AF-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-II, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13 (ver página 184-185).

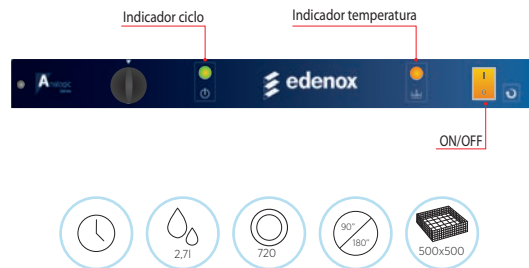


AF-540-B

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AF-540-B	8931111	540	320	3,55	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820	

AF-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-II, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 184-185).

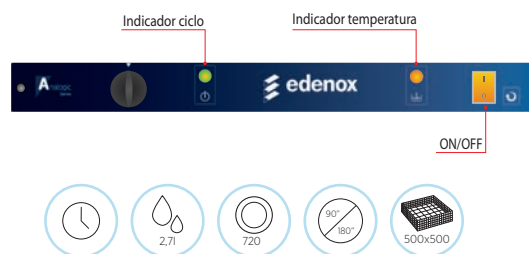


AF-720

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AF-720	8931112	720	320	6,65	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820	

AF-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-II, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 184-185).



AF-720-B

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AF-720-B	8931113	720	320	6,75	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820	

Accesorios para lavavajillas de apertura frontal

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	9132101	AF-540 y AF-720	780 mm	600 x 540 x 400	

Kit filtros superiores y kit dosificador de jabón.

- Kit de filtros fabricados en acero inoxidable 18/10, AISI-304.
- Está compuesto por cuatro bandejas perforadas de filtro, junto con 3 soportes de apoyo.
- La máquina ya incorpora los tornillos para su colocación.

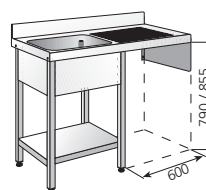


KF-55

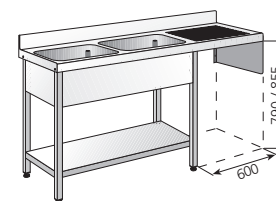
Modelo	Referencia	Descripción	Para instalar en los modelos	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
KF-55	9131102	Kit filtros superiores	AF-540	583 x 530	
DOS	9131103	Kit dosificador	AF-540 y AF-720	-	

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.
- En los modelos FCP la puerta es abatible.
- Para mayor información ver página 18-20.



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	1153230	
	1	Izquierda	FSBE-126-LI	1153231	
1200 x 700	1	Derecha	FSBE-127-LD	1163230	
	1	Izquierda	FSBE-127-LI	1163231	
1800 x 600	2	Derecha	FSBE-186-LD	1153232	
	2	Izquierda	FSBE-186-LI	1153233	
1800 x 700	2	Derecha	FSBE-187-LD	1163232	
	2	Izquierda	FSBE-187-LI	1163233	



FSBE-126-LI + AF-540



CPE-18



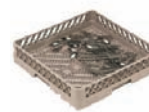
CTE-11



CBE-7



CP-12



CT-10-R



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



CUE-13

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CPE-18	2115101	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110	
CTE-11	2115102	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	
CBE-7	2115103	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	
CP-12	19004479	Especial platos hondos	12 platos	Gris	500 x 500 x 110	
CT-10 R	19036306	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110	
CUE-13	2135101	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130	



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Lavavajillas de capota Analogic Series

Mesas para entrada, salida y prelavado

Posibilidades de instalación

166-1167

168

169

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.



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.

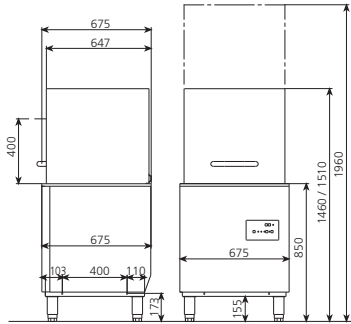


Estructura construida totalmente en acero inoxidable.



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.

AC-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.
- 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 190-191).



Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AC-800	8951110	800	420	11,1	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440	

AC-1200

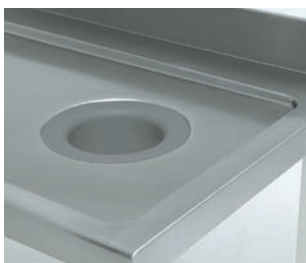
- Programador electromecánico
- 4 ciclos de lavado:
 - Corto: 55° / Normal: 75° / Intenso: 120°.
 - Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- **Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.**
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- **2 Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.**
- 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, 2 cestas CPE-18 y 8 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 190-191).



Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura útil. (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
AC-1200	8951111	1200	420	17,7	230-400/3/50 Hz	675 x 675 x 1440	

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

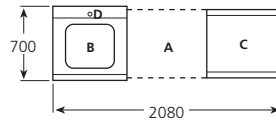


MPCO-127-I

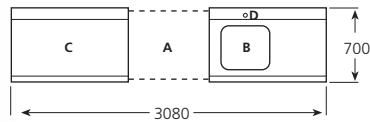


MPCO-157-D

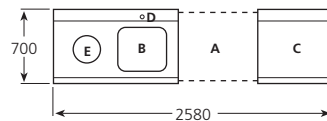
Modelo	Referencia	Tipo	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MLS-76	9176101	sin peto	Derecha/Izquierda	700 x 600 x 850	
MLS-126	9176102	sin peto	Derecha/Izquierda	1200 x 600 x 850	
MLP-77-D	9176103	con peto	Derecha	700 x 700 x 850	
MLP-77-I	9176104	con peto	Izquierda	700 x 700 x 850	
MLP-127-D	9176105	con peto	Derecha	1200 x 700 x 850	
MLP-127-I	9176106	con peto	Izquierda	1200 x 700 x 850	
MPC-77-D	9186101	Fregadero	Derecha	700 x 700 x 850	
MPC-77-I	9186102	Fregadero	Izquierda	700 x 700 x 850	
MPC-127-D	9186103	Fregadero	Derecha	1200 x 700 x 850	
MPC-127-I	9186104	Fregadero	Izquierda	1200 x 700 x 850	
MPCO-127-D	9186105	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1200 x 700 x 850	
MPCO-127-I	9186106	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1200 x 700 x 850	
MPCO-157-D	9186107	Fregadero+orificio desbarasado	Derecha	1500 x 700 x 850	
MPCO-157-I	9186108	Fregadero+orificio desbarasado	Izquierda	1500 x 700 x 850	



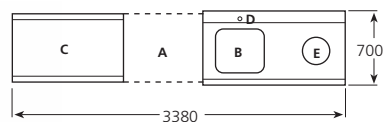
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	AC-800	8951110	
Mesa entrada (B)	MPC-77-I	9186102	
Mesa salida (C)	MLS-76	9176101	
Grifo-ducha (D)	GD2 E	1316203	



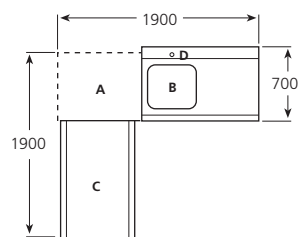
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	AC-800	8951110	
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	9186103	
Mesa salida (C)	MLP-127-I	9176106	
Grifo-ducha (D)	GD2 E	1316203	



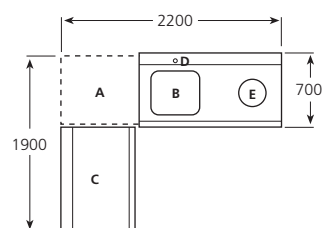
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	AC-800	8951110	
Mesa entrada (B)	MPCO-127-I	9186106	
Mesa salida (C)	MLP-77-D	9176103	
Grifo-ducha (D)	GD2 E	1316203	
Cubo inox (E)	CUV-105	2476106	



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	AC-800	8951110	
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	9186107	
Mesa salida (C)	MLS-126	9176102	
Grifo-ducha (D)	GD2 E	1316203	
Cubo inox (E)	CUV-105	2476106	



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	AC-800	8951110	
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	9186103	
Mesa salida (C)	MLS-126	9176102	
Grifo-ducha (D)	GD2 E	1316203	



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	AC-800	8951110	
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	9186107	
Mesa salida (C)	MLP-127-I	9176106	
Grifo-ducha (D)	GD2 E	1316203	
Cubo inox (E)	CUV-105	2476106	



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS “COMPACTOS”



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS "COMPACTOS"

Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos"

172-173

Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos" con túnel de secado

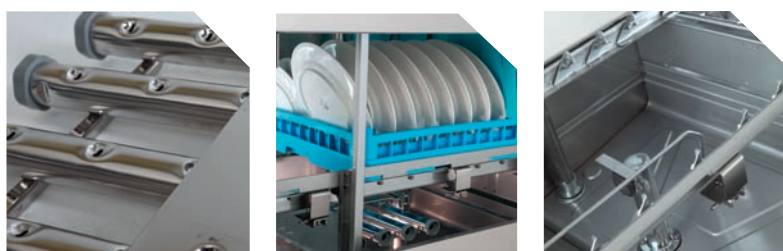
174

Mesas de entrada y salida para lavavajillas de arrastre

175

Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Gama de 4 modelos de lavavajillas, 2 con túnel de secado y 2 sin túnel, que permiten lavar todo tipo de vajilla con cestas universales de 500 x 500 mm, hasta una producción de 110 cestas/hora. Modelos tanto de entrada por la derecha como por la izquierda.
- Estructura compacta y robusta construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puerta 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.
- Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.
- Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua, deteniendo el funcionamiento si no existen cestas en el interior.
- Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90 °C para el aclarado con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- 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.
- 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.



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 vapores.

Elementos para el aclarado superior e inferior en acero inoxidable AISI-304 18/10, que se activan al paso de la cesta mediante un microrruptor electromagnético.

Todos los modelos están disponibles con y sin túnel de secado.

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

Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm.
- Producción de lavado :
 - Modelo LA-1600:
 - 1600 platos / hora** (90 cestas/h).
 - Modelo LA-2000 (2 velocidades):
 - 1500-2000 platos / hora** (85-110 cestas / hora).
- Termostatos regulables, ajustados a 65 °C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- Incorpora un termostato de seguridad.
- Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 27 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW.
- Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm².
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13 (Ver página 190-191).
- Tensión (V): 400 V 3+N+T



LA-2000-I



LA-2000-D



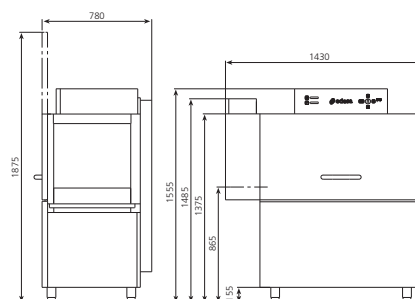
Modelo con entrada de cestas por la derecha (-D)



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



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.



Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora		Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
		1ª vel.	2ª vel.				
LA-1600-D	8971101	90	-	Derecha	37,40	1430 x 800 x 1560	
LA-1600-I	8971102	90	-	Izquierda	37,40	1430 x 800 x 1560	
LA-2000-D	8971108	85	110	Derecha	37,40	1430 x 800 x 1560	
LA-2000-I	8971109	85	110	Izquierda	37,40	1430 x 800 x 1560	

Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos" con túnel de secado

Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos" con túnel de secado

- Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm.
- Modelos con entrada de cestas por la derecha (-D) y por la izquierda (-I).
- Producción de lavado:
 - Modelo LA-1600-TS: **1600 platos / hora** (90 cestas/hora).
 - Modelo LA-2000-TS (2 velocidades): **1500-2000 platos / hora** (85-110 cestas / h).
- Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- Incorpora un termostato de seguridad.
- Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 27 kW.
- Potencia de las resistencias y de la turbina del túnel de secado: 9 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW.
- Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm².
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes CUE-13 (ver página 190-191).
- Disponible el módulo condensador de vahos.
- Tensión (V): 400 V 3+N+T.

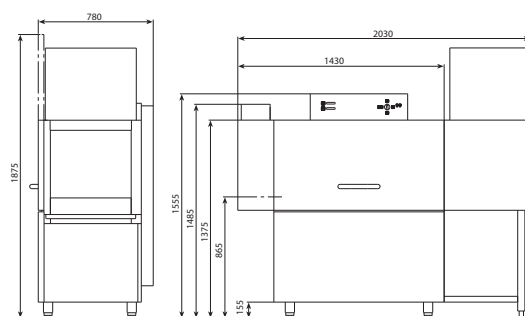


LA-2000-I-TS



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.

Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua



Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora		Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
		1ª vel.	2ª vel.				
LA-1600-D-TS	8971103	90	-	Derecha	46,35	2030 x 780 x 1750	
LA-1600-I-TS	8971104	90	-	Izquierda	46,35	2030 x 800 x 1750	
LA-2000-D-TS	8971110	85	110	Derecha	46,4	2030 x 800 x 1750	
LA-2000-I-TS	8971111	85	110	Izquierda	46,4	2030 x 800 x 1750	



Mesas para lavavajillas de arrastre

- Mesas para túneles de arrastre fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, preparadas para la fácil y rápida unión con el lavavajillas.
- Encimera provista de guía para las cestas y peto trasero de 200 mm de altura, fabricados en una sola pieza.
- Según las necesidades existen tres modelos diferentes:
 - **MAL-:** Encimera lisa con peto.
 - **MAPCG-:** Mesa de prelavado con cuba de fregadero y elemento de 4 guías, para stock de cestas.
 - **MAPCOG-:** Mesa de prelavado con cuba de fregadero, orificio de desbarasado provisto de aro de caucho alimentario con espacio inferior libre para la colocación de un cubo de desperdicios y un elemento de 4 guías para stock de cestas.
 - Los modelos **G-** incorporan conjunto con 4 guías para la colocación de cestas universales de 500 x 500 mm.
- Importante: Debido a la gran variedad de grifos de duchas existentes, según cada necesidad, ningún modelo de mesa incorpora el grifo ducha.
- Para la elección del grifo de ducha ver las páginas 28-31.
- Modelos de entrada de cestas al túnel por la derecha **(-D)**.
- Modelos de entrada de cestas al túnel por la izquierda **(-I)**.
- Para conseguir una máxima productividad y automatización del lavado, edenox puede suministrar diferentes elementos dinámicos de entrada y salida como curvas automatizadas, mesas de rodillo, cargadores de cestas, etc. (se ruega consultar).



MAL-128-D



MAPCG-158-I



MAPCOG-188-I

Modelo	Referencia	Tipo-elementos	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MAL-128-D	9235101	Lisa	Derecha	1200 x 800 x 900	
MAL-128-I	9235102	Lisa	Izquierda	1200 x 800 x 900	
MAPCG-158-D	9235103	Fregadero - guías	Derecha	1500 x 800 x 900	
MAPCG-158-I	9235104	Fregadero - guías	Izquierda	1500 x 800 x 900	
MAPCOG-188-D	9235105	Fregadero - orificio - guías	Derecha	1800 x 800 x 900	
MAPCOG-188-I	9235106	Fregadero - orificio - guías	Izquierda	1800 x 800 x 900	



LAVAUTENSILIOS



LAVAUTENSILIOS

Lavautensilios altura útil de puerta 650 mm

Lavautensilios altura útil de puerta 800 mm

178-179

180

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 microinterruptor 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 con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica.
- 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.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 1.4 kW.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 12 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.



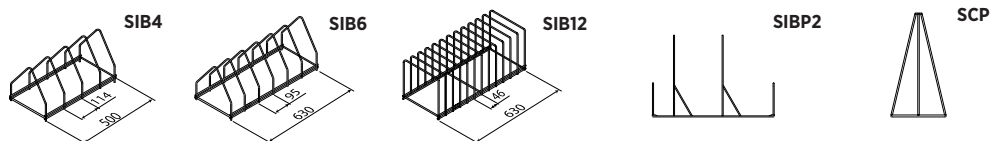
Lavautensilios LU-65-65

- 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.
- 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.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 kW.
- Capacidad de agua del calderín: 12 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- 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	8996101	20/10/6	650	7,5	400 V-3N-50 Hz	740 x 875 x 2085	
LU-65-65	8996104	20/10/6	650	11,3	400 V-3N-50 Hz	835 x 1020 x 2170	

Accesorios para lavautensilios



Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SIB4	9256101	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240	
SIB6	9256102	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	
SIB12	9256103	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	
SIBP2	9256104	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	
SCP	9256105	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	

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.
- 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.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 1.4 kW.
- Capacidad de agua del calderín: 12 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.



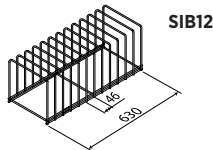
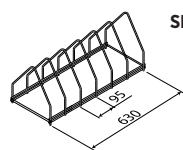
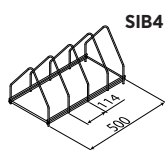
Lavautensilios LU-125-80

- 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.
- 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.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 2.35 kW.
- Capacidad de agua del calderín: 17 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 100 litros.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.

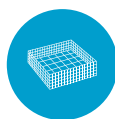


Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LU-55-80	8996102	20/10/6	800	75	400 V-3N-50 Hz	740 x 875 x 2385	
LU-125-80	8996103	20/10/6	800	14	400 V-3N-50 Hz	1435 x 990 x 2385	

Accesorios para lavautensilios



Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SIB4	9256101	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240	
SIB6	9256102	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	
SIB12	9256103	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	
SIBP2	9256104	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	
SCP	9256105	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	



GRIFERÍA INDUSTRIAL, DESCALCIFICADORES Y CESTAS DE LAVADO

Grifería industrial

182

Descalcificadores de agua y cubos de acero inoxidable

183

Cestas de lavado

184-185

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 26-33.



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GD1 E	1316201	Grifo ducha de 1 agua	
GD1C E	1316202	Grifo ducha de 1 agua con caño	
GD2 E	1316203	Grifo ducha de 2 aguas	
GD2C E	1316204	Grifo ducha de 2 aguas con caño	
GDM2 E	1316205	Grifo ducha monomando 2 aguas	
GDM2C E	1316206	Grifo ducha monomando 2 aguas con caño	
GDM2CB E	1316207	Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando	



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GM-PL-25 E	1316301	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm	
GM-PL-30 E	1316302	Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm.	
GML-30 E	1316306	Grifo monomando 2 aguas palanca lateral	
GM2D E	1316303	Grifo monomando de 2 aguas de superficie	
GMP-30 E	1316312	Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga	
GB-30 E	1316304	Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm	
GM2DEX E	1316307	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	
GDHM2	1316152	Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm.	



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	9155101	8	1	Ø 190 x 400	
DES-12	9155102	12	1,5	Ø 190 x 500	



CUVP-105

CUV-105

CUV-50

Cubos de acero inoxidable

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

Modelo	Referencia	Medidas totales sin asas (mm)	Capacidad (litros)	P.V.P. Euros €
CUV-50	2476105	Ø 390 x 610	50	
CUV-105	2476106	Ø 460 x 695	105	
CUVP-105	2476108	Ø 460 x 695	105	

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	2115115	Gris	350 x 350 x 110	
CLV-40	2115116	Gris	400 x 400 x 140	
SP-35	9111103	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos	
SP-40	9111104	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos	



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CP-12



(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	2115101	Platos	16/18 platos	Naranja	500 x 500 x 110	
CTE-11	2115102	Vasos, Taza, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	
CBE-7	2115103	Bandejas	8 bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	
CP-12	19004479	Especial platos hondos	12 platos	Gris	500 x 500 x 110	
CT-10 R	19036306	Cesta para el lavado de cubiertos sueltos	-	Gris	500 x 500 x 110	
CUE-13	2135101	Cestillo para cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130	

Modelos para vasos y copas

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

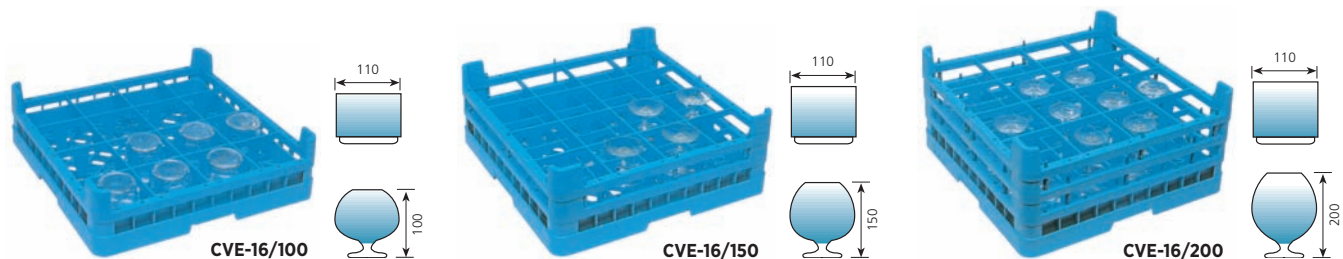


Cesta base

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

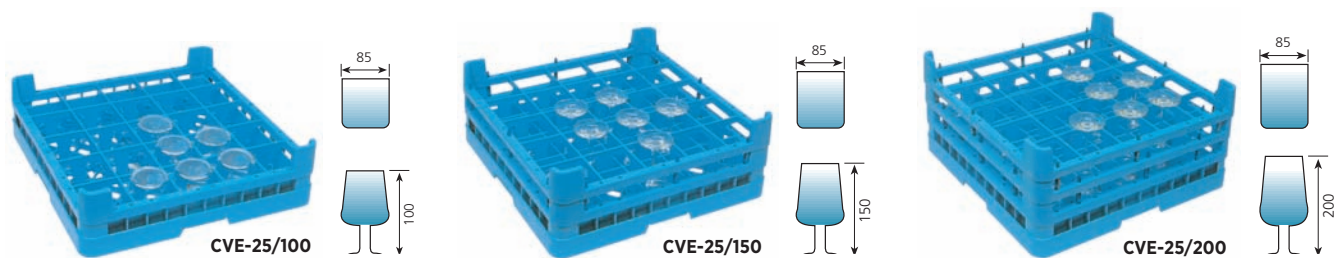


Carros para el transporte de cestas lavavajillas ver en la página 137.



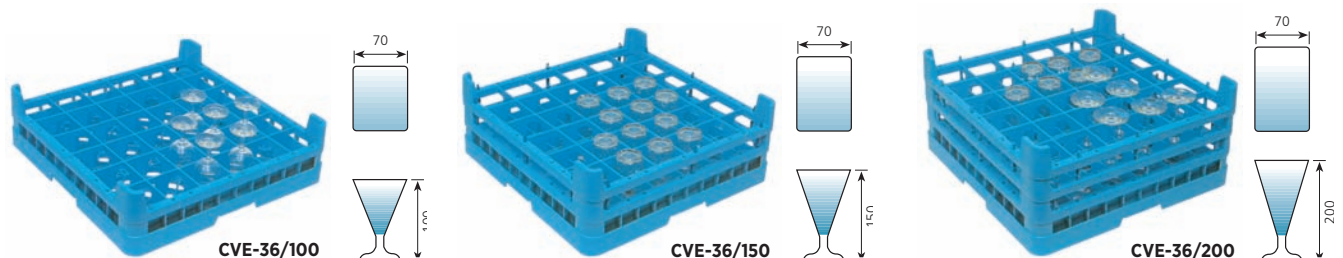
Cestas para 16 vasos o copas (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CVE-16/100	2115106	16 Vasos o Copas	110	100	Azul	500 x 500 x 140	
CVE-16/150	2115107	16 Vasos o Copas	110	150	Azul	500 x 500 x 190	
CVE-16/200	2115108	16 Vasos o Copas	110	200	Azul	500 x 500 x 240	



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

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CVE-25/100	2115109	25 Vasos o Copas	85	100	Azul	500 x 500 x 140	
CVE-25/150	2115110	25 Vasos o Copas	85	150	Azul	500 x 500 x 190	
CVE-25/200	2115111	25 Vasos o Copas	85	200	Azul	500 x 500 x 240	



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

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Máximo vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CVE-36/100	2115112	36 Vasos o Copas	70	100	Azul	500 x 500 x 140	
CVE-36/150	2115113	36 Vasos o Copas	70	150	Azul	500 x 500 x 190	
CVE-36/200	2115114	36 Vasos o Copas	70	200	Azul	500 x 500 x 240	

Suplementos para aumentar la altura de las cestas de vasos

Modelo	Referencia	Descripción	Aumento altura	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
SCE-16	2135102	Suplemento superior 4 x 4	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	
SCE-25	2135103	Suplemento superior 5 x 5	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	
SCE-36	2135104	Suplemento superior 6 x 6	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	
ESE-12	2135105	Enganche superior	Se precisan 12 por cada suplemento	-	-	



COCCIÓN



SNACK 600
SNACK ENCASTRABLE



SALAMANDRAS
FREIDORAS



TOSTADORAS
HORNOS



VITROCERÁMICA
INDUCCIÓN



SNACK 600

**SNACK 600**

Cocina a gas y cocina a gas con horno	192
Cocina eléctrica y vitrocerámica	193
Plancha fry-tops a gas y eléctricas	194
Freidoras a gas y eléctricas	195
Baño María GN 1/1	196
Cocedor de pasta	196
Conservador de fritos	196
Elementos neutros, mesas y accesorios	197

SNACK 600 ENCASTRABLE

Cocinas	198-199
Elementos modulares de cocción	200
Freidora eléctrica	200
Conservador de fritos	201
Planchas fry-tops	201
Baño María	201
Cocedor de pasta	201
Accesorios	201

- 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 GN 1/1

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 220 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.



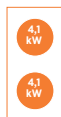
Elemento soporte sobre el que se pueden montar los elementos sobremesa de la gama Snack Estándar.



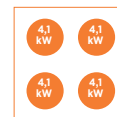
Mesas de altura 600 mm especialmente diseñadas para el apoyo de la gama Snack así como aparatos de cocción y preparación de comidas.



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	3931101	400 x 650 x 440	2	8,14 (7000)	
SCG-60 E	3931102	600 x 650 x 440	4	16,28 (14000)	

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	3931103	600 x 650 x 1000	4	16,28 (14000)	5,8 (5000)	Gas	
SCGHE-60 E	3931104	600 x 650 x 1000	4	16,28 (14000)	3+3 (5160)	Eléctrico	



SCE-40 E

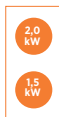


SCE-60 E

Cocinas eléctricas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho construidos en acero inoxidable provistos de placas de 1800 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	3911101	400 x 650 x 440	2	4,0	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	
SCE-60 E	3911102	600 x 650 x 440	4	7,5	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	



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	3911103	400 x 650 x 440	2	3,5	220/1N - 50/60 Hz	
SCV-60 E	3911104	600 x 650 x 440	4	7	400/3N - 220/1N - 50/60 Hz	

Gama Snack Estándar

Planchas fry-tops a gas y eléctricas



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	3931105	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	
SPCG-40 E	3931106	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)	
SPRG-40 E	3931107	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	
SPLG-60 E	3931108	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)	
SPCG-60 E	3931109	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)	
SPRG-60 E	3931110	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)	

Planchas eléctricas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SPLE-40 E	3911105	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8	
SPCE-40 E	3911106	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8	
SPRE-40 E	3911107	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8	
SPLE-60 E	3911108	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4	
SPCE-60 E	3911109	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4	
SPRE-60 E	3911110	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4	



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	3931111	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)	
SFG-60 E	3931112	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)	



SFE-40 E



SFE-60 E

Freidoras eléctricas

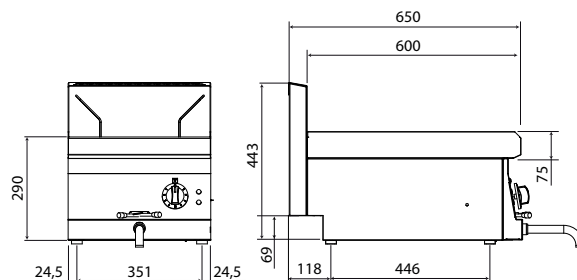
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar 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	3911111	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz	
SFE-60 E	3911112	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400/3N - 50/60 Hz	



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.



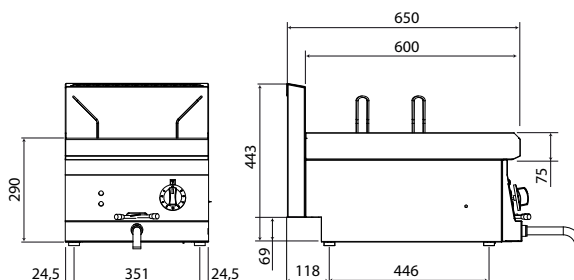
SBME-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SBME-40 E	3911113	400 x 650 x 440	15	1,6	



Cocedor de pasta eléctrico GN 1/1

- 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: GN 2/3.
- Dotación: 4 cestillos de acero inoxidable de 120 x 160 x 120 mm.



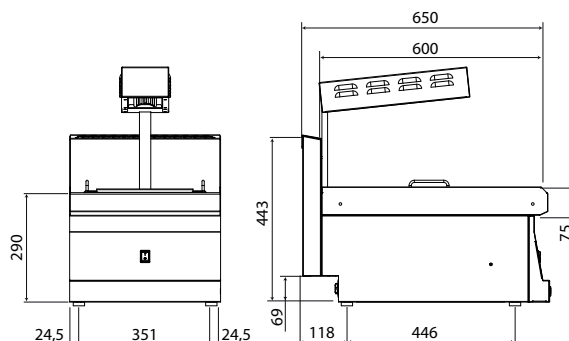
SCPE-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCPE-40 E	3911114	400 x 650 x 440	15	6	



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.



SCFE-40 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCFE-40 E	3911115	400 x 650 x 440	GN 1/1	1	



Elementos neutros

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

SN-60 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SN-40 E	3951101	400 x 650 x 440	
SN-60 E	3951102	600 x 650 x 440	



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.

MPGB-225

Modelo	Referencia	Nº Puertas cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135	8073116	2 -	C	917	105	350	1342 x 700 x 620	
MPGB-180	8073117	3 -	C	1014	170	396	1792 x 700 x 620	
MPGB-225	8073118	4 -	D	1361	230	615	2242 x 700 x 620	
MPGB-135-3C	8073119	1 - 2	C	917	90	350	1342 x 700 x 620	
MPGB-180-5C	8073120	3 x 1/2	C	1014	135	485	694 x 827 x 2008	
MPGB-225-7C	8073121	1 - 6	D	1361	180	615	2242 x 700 x 620	

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 antisonoro.
- Incluye estante.
- Se suministran montadas (el estante va atornillado).



MCB-166

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MCB-86	1812115	800 x 600 x 600	
MCB-106	1812116	1000 x 600 x 600	
MCB-126	1812117	1200 x 600 x 600	
MCB-146	1812118	1400 x 600 x 600	
MCB-166	1812119	1600 x 600 x 600	

Muebles bajos y accesorios

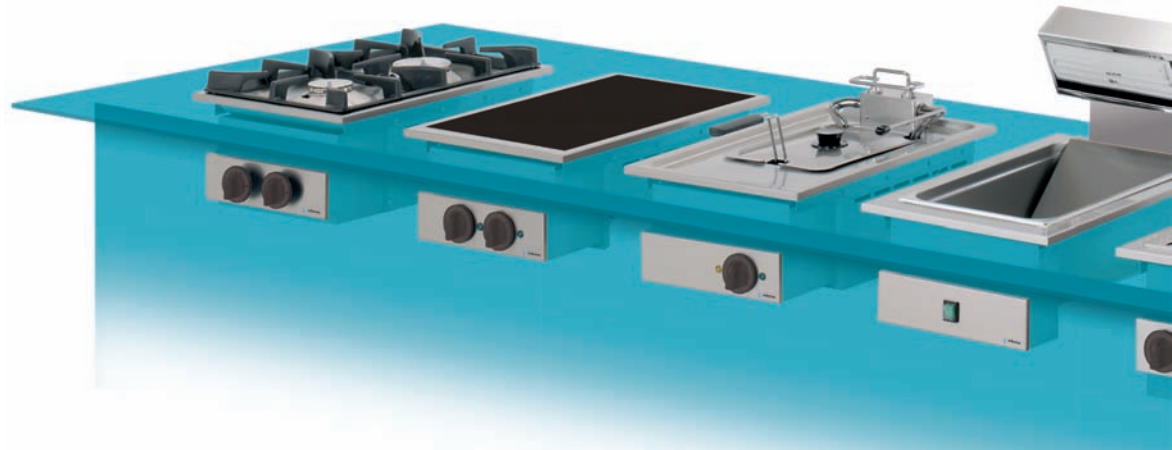
- Elemento soporte sobre el que se puede montar los aparatos sobremesa para conseguir un mueble compacto.



MB6-05

MB6-10

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MB6-05	19004904	Mueble bajo sin puerta	400 x 650 x 560	
MB6-10	19004987	Mueble bajo sin puerta	600 x 650 x 560	
SMBP-400 R	19004581	Conjunto puerta para SMB-40 E	400 x 560	
SMBP-600	19004430	Conjunto puerta para SMB-60 E	(x2) 300 x 560	
SP E	19004478	Perfil unión entre elementos modulares	-	



Instalación y montaje

Se suministra con los accesorios para su fijación en cualquier forma de montaje.

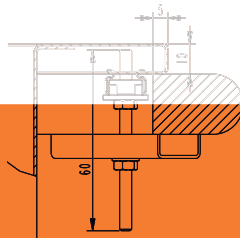
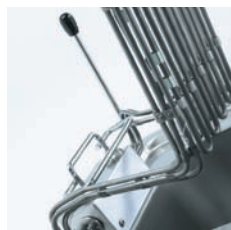


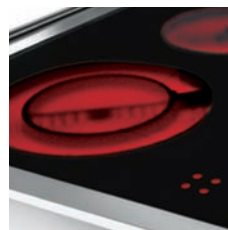
Fig. 1
Sobre la superficie



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.



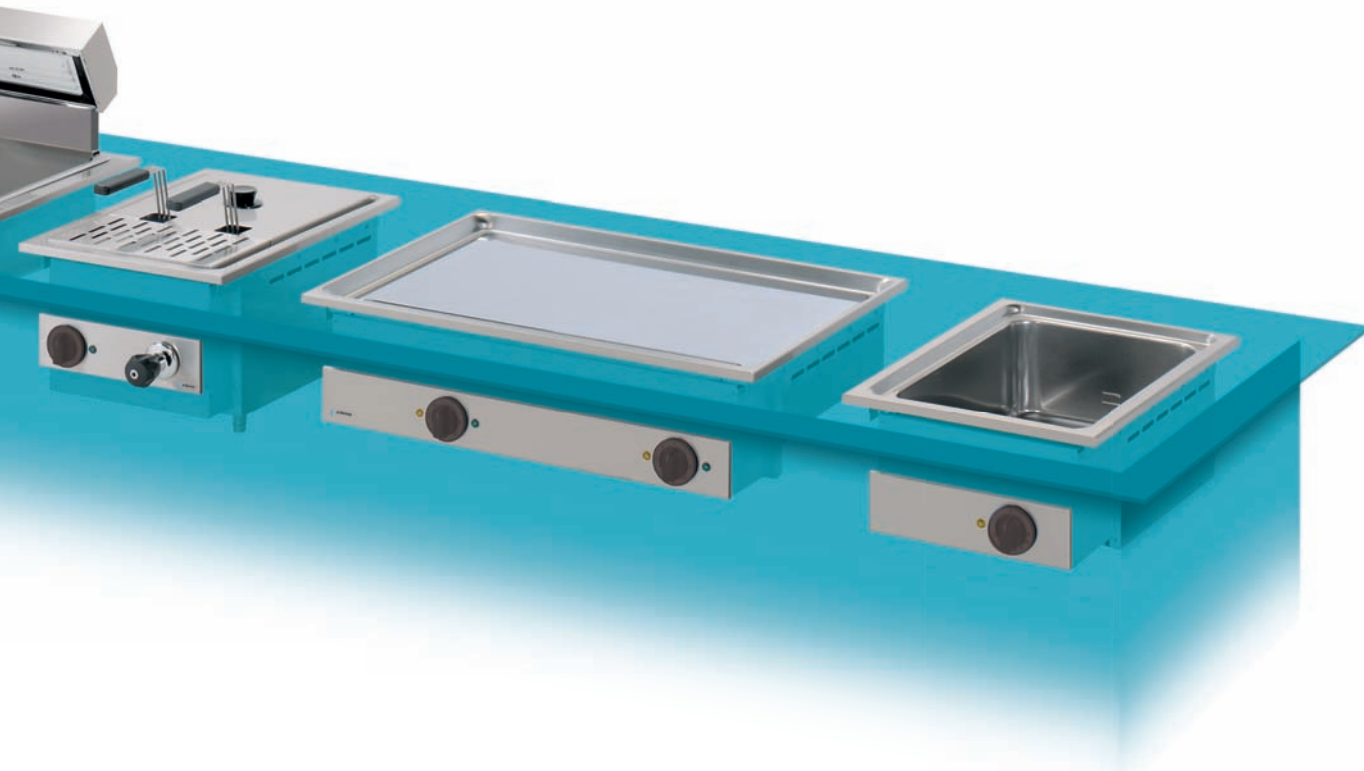
Freidora eléctrica de **1 cuba**. Con resistencias elevables. Cuba embutida y **amplia zona fría**.



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.



- 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**.



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.



Cocedor de pasta eléctrico con cuba embutida de **capacidad GN 2/3** y **2 cestas de 1/3**. Con **grifo de conexión** a red, **rebasadero y desagüe**. **Rejilla interna** para el apoyo de la cesta y **parrilla delantera** para escurrir las cestas. **Conmutador** de 4 posiciones.



Planchas fry-tops **eléctricas**. Ranura recoge grasas con salida por la parte interior. Planchas de cromo-duro de gran espesor y elevada transmisión térmica.



Inducción encastrable (pág. 218-219). 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**.



ECG-40

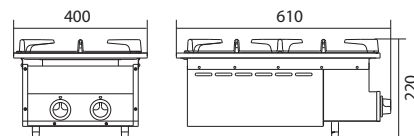


Cocina a gas

- 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 monocorona, 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).



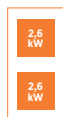
Quemador grifo de seguridad y encendido con llama piloto.



Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	P.V.P. Euros €
ECG-40	4036101	2	400 x 610 x 220	360 x 585	11,8 (10148)	

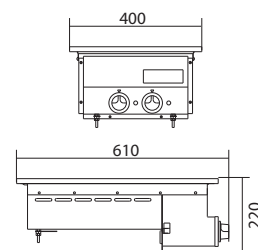


ECE-42



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.



Modelo	Referencia	Número placas	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECE-42	4016112	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5,2	230-400/3-3N - 50/60 Hz	

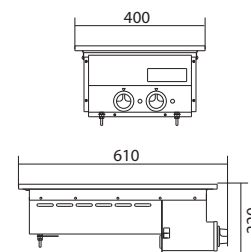


ECV-40



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.



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECV-40	4016101	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	



EFE-40

Freidora eléctrica

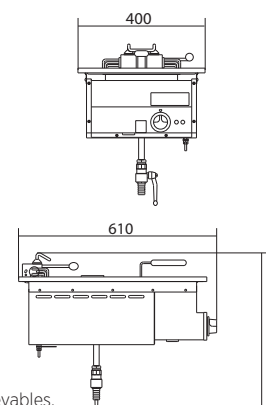
- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 400 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostatos de trabajo y de seguridad.
- Con rejilla de filtro, grifo de desagüe y llave de paso.



Capacidad de cuba 8 litros.



Resistencias elevables. Cubas embutidas y amplia zona fría.

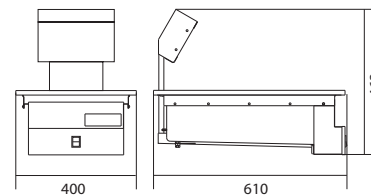


Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EFE-40	4016103	8	400 x 610 x 475	360 x 585	7,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	



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.



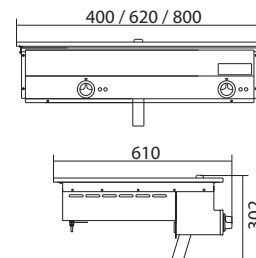
ECFE-40

Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECFE-40	4016104	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 463	360 x 585	0,65	230/1/N-50/60 Hz	



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.



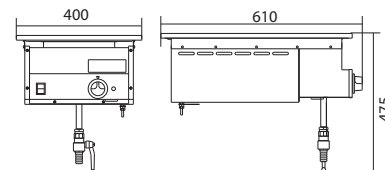
EPCE-80

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
EPCE-40	4016111	Plancha cromo-duro	1	400 x 610 x 302	360 x 585	5	
EPCE-60	4016106	Plancha cromo-duro	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75	
EPCE-80	4016107	Plancha cromo-duro	2	800 x 610 x 302	760 x 585	10	



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.



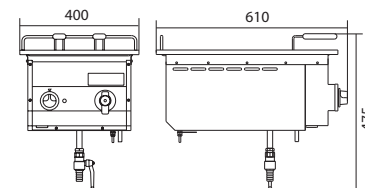
EBME-40

Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EBME-40	4016102	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 475	360 x 585	1	230/1/N-50/60 Hz	



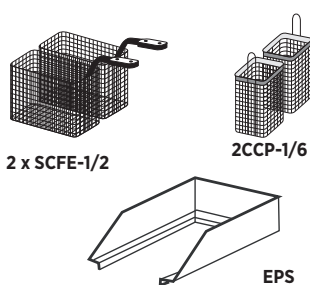
Cocedor de pasta eléctrico GN 2/3

- 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	4016105	15	400 x 610 x 475	360 x 585	4,5	3-3N /230-400 - 50/60 Hz	



Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SCFE-1/2	3956104	Cesto para freidora EFE-40 (2 un. por cuba)	280 x 100 x 100	
2CCP-1/6	3956109	Par de cestas para cocedor de pasta ECPE-40	130 x 130 x 210	
EPS-40	4056103	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-40	-	
EPS-60	4056101	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-60	-	
EPS-80	4056102	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-80	-	



SALAMANDRAS
FREIDORAS
HORNO
TOSTADORA



SALAMANDRAS FREIDORAS, HORNO, TOSTADORA

Salamandras gratinadoras	204-205
Freidoras profesionales de sobremesa	206
Tostadora eléctrica de cinta	207
Horno a convección	208
Horno panadería	209
Soportes para hornos	209



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.



Para mejorar la higiene, las rejillas en acero cromado son extraíbles.



Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.



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	4216112	400 x 450 x 500	1	400 x 350	2	230/1/N-50/60 Hz	
SE-E-60-M	4216113	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	230/1/N-50/60 Hz	
SE-E-60-T	4216114	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz	
SE-80	4216108	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz	



SER-60

Salamandra eléctrica ultra rápida

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



Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.



Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SER-60	4216110	600 x 480 x 525	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	

Freidoras profesionales de sobremesa

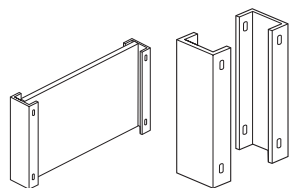


SG-70

Salamandra con base móvil

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- **La base con la rejilla puede regularse a diferentes alturas**, con el fin de posicionar el alimento más o menos cerca de la fuente de calor.
- La base de cocción para bandejas GN 1/1 es accesible por tres lados, incorporando un sistema de extracción (con seguridad de paro) para facilitar la colocación de los alimentos y para la limpieza de la misma.
- Empuñadura en material plástico anticalórico.
- La cocción de los alimentos se realiza mediante dos quemadores de combustión con llama piloto y termopar.
- Encendido mediante piezo-eléctrico.
- Diseñada y fabricada conforme a la norma DVGW.
- Puede fijarse directamente a pared. Para facilitar su instalación también puede suministrarse el accesorio-soporte SMG-70.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SG-70	4216102	750 x 400 x 460	575 x 400 (GN 1/1)	Gas	7,4	



SMG-70

SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
SM-60	4216104	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60	
SMG-70	4216105	Soporte fijación a pared para SEBM-70, SG-70	



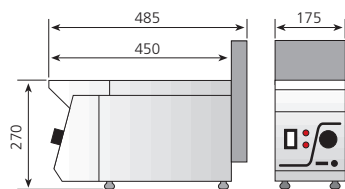
TF-5

TF-72 / TF-73

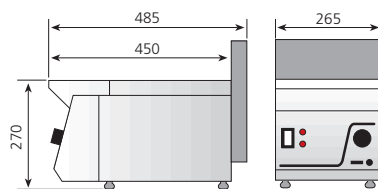
TF-91 / TF-92 / TF-93

Freidoras profesionales de sobremesa

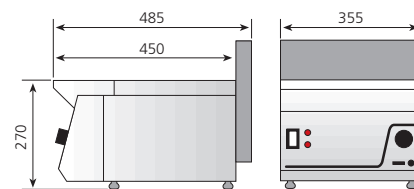
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de **60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.**
- Resistencias blindadas en **acero inoxidable.**
- Freidoras de **gran rendimiento** como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables **para productos congelados.**
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- **Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anticálórico** (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-91 / TF-92 / TF-93

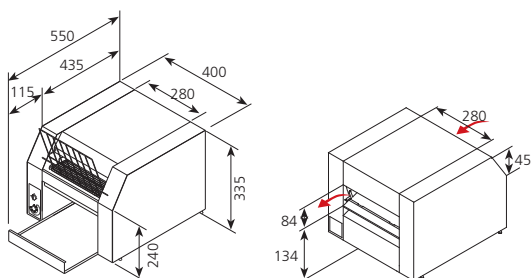
Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-5	4111101	4-5	3	230/1N	
TF-72	4111103	6-7	4,5	400/3N	
TF-73	4111104	6-7	4,5	230/1N	
TF-92	4111106	8-9	6	400/3N	
TF-93	4111107	8-9	6	230/1N	

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



TPC-40



TPC-40



TPC-75



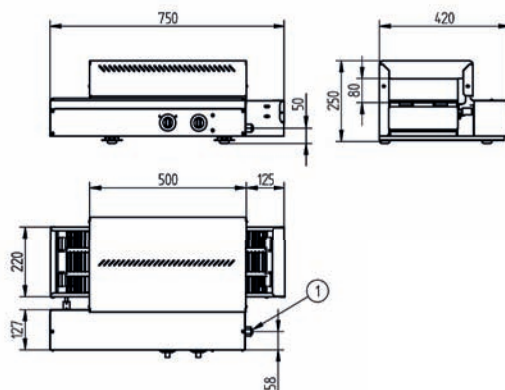
Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.



Salida trasera.



Bandeja recoge migas extraíble.



TPC-75

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-40	4316102	400 x 550 x 340	420	1,9	230/1 - 50/60 Hz	
N TPC-75	19042836	750 x 420x 250	650	3,00	230/1 - 50 Hz	

Horno a convección

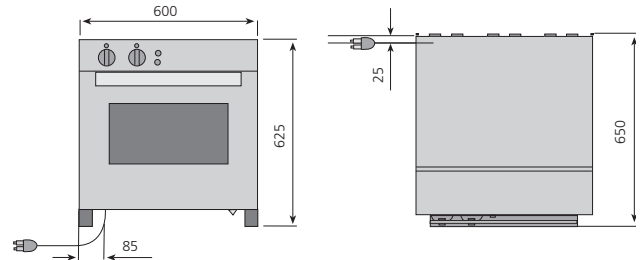
Horno gastronomía



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)**.



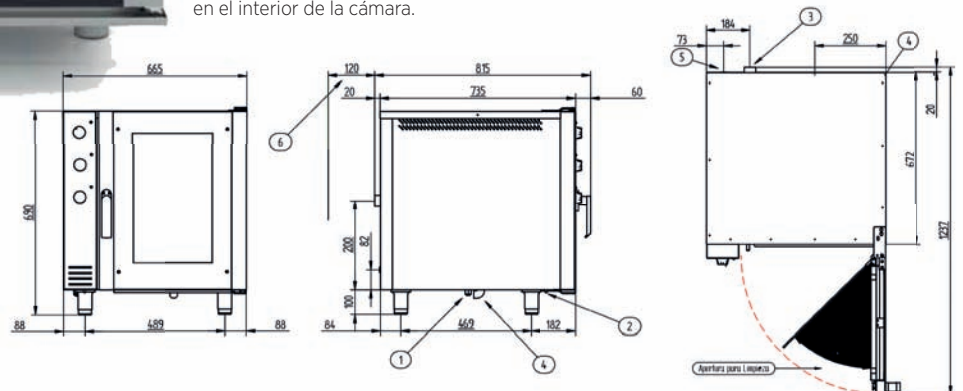
Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	4316101	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 °C	2,5	220/1N - 50/60 Hz	



HC-611

Horno gastronomía

- El horno eléctrico a convección edenox está diseñado para preparar con facilidad todas las tipologías de cocción más utilizadas en las cocinas modernas.
- Eficacia y simplicidad en el trabajo.
- Fiabilidad y durabilidad garantizada por el diseño de la cámara y la calidad de sus componentes.
- Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.
- Permite controlar el tiempo, la temperatura y la humedad.
- Temperatura de trabajo de 50-250 °C
- La regulación de tiempo hasta un máximo de 120 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- Control de la humedad de 0, 20, 40, 60, 80 y 100%
- Distancia entre bandejas 65 mm
- Uniformidad de cocción garantizada independiente de las condiciones de carga.
- Alto rendimiento: potencia eléctrica 9,2 kW.
- Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.
- Termostato de seguridad.
- Luz interior
- Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.



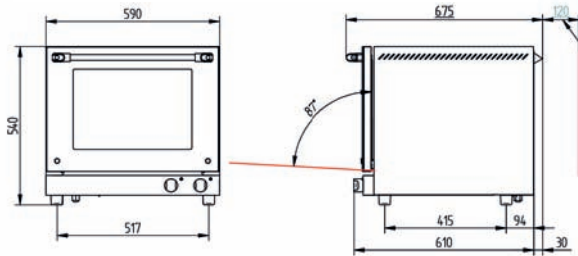
Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-611	19043732	6 GN 1/1	9200	395 x 590 x 480	665 x 815 x 690	400/3N - 50/60 Hz	

Horno panadería

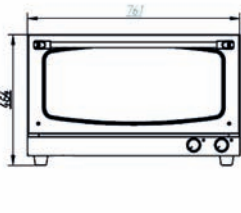
- Horno eléctrico de pastelería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la 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.
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.
- HP-364: Incluye 3 parillas
- HP-464 PLUS: Incluye 4 parillas



HP-443



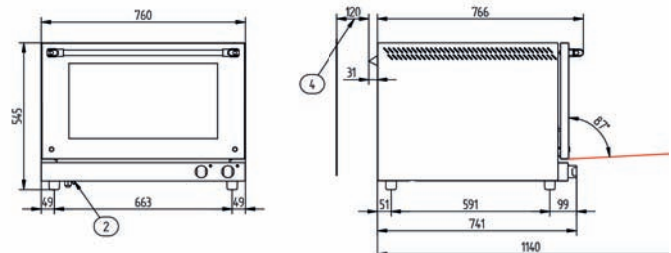
HP-364



HP-364



HP-464 PLUS



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 Hz	
HP-364	19042846	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz	
HP-464 PLUS	19042847	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz	

Soportes para hornos



SH-8-430

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	
SH-8-640	19044723	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS	
SH-10-611	19044724	625 x 550 x 850	10	Para modelos HC-611	



VITROCERÁMICA INDUCCIÓN



VITROCERÁMICA

Placas vitrocerámicas	212
Pantalla mantenedora de calor	212
Placas calientes de cristal templado	213

INDUCCIÓN

Placas de inducción de sobremesa	214-215
Placas de inducción de encastre	215

Placas vitrocerámica

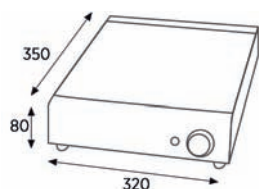
Pantalla mantenedora de calor

Vitrocera mica

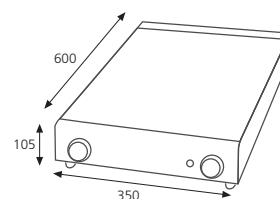
- Placas de cocción eléctrica con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura 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-3532



PV-3560



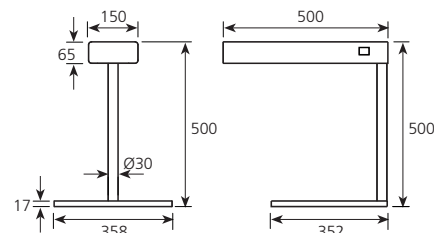
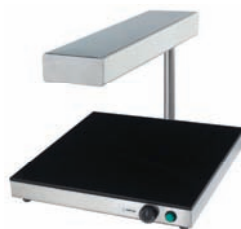
Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PV-3532	19042491	1	310 x 300	320 x 350 x 80	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	
PV-3560	4436102	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300	

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

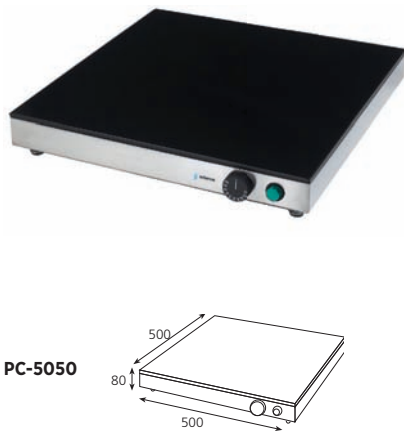
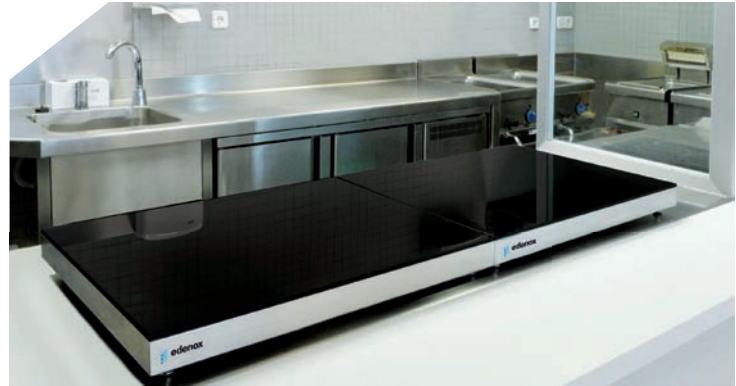
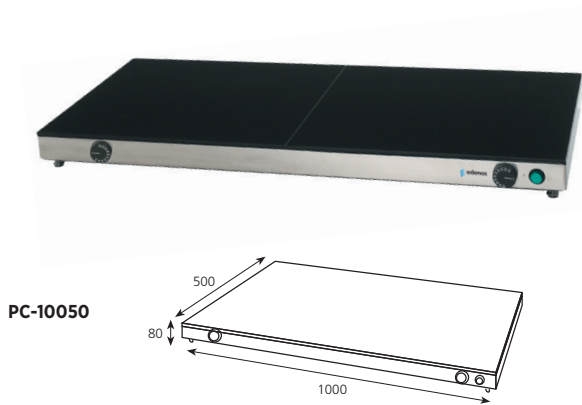


Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PTC	3772113	358 x 500 x 500	230/1/N - 50/60 Hz	300	

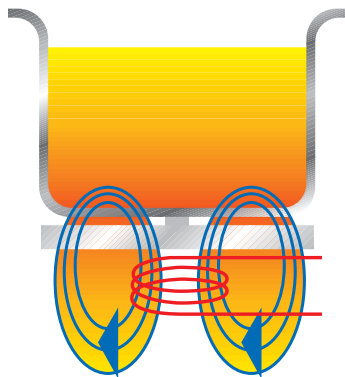
Placas calientes de sobremesa

- **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)



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	4436105	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	
PC-6454	4436106	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	
PC-10050	4436107	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	
PC-5050-E	4436108	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400	



¿Qué es la inducción?

En una **placa de inducción**, la técnica consiste en un generador electrónico que transforma la frecuencia de red en **alta frecuencia** y una **bobina inductora** que crea un **campo magnético** bajo el cristal cuando está presente un recipiente con base de **materias ferromagnéticas**.

Las ondas magnéticas originadas producen **calor directamente en el fondo del recipiente**.

Sin la presencia de este material ferromagnético el fenómeno no se produce y el aparato se detiene automáticamente.

La placa de cristal sólo sirve de soporte para el recipiente y apenas se calienta.

VENTAJAS

SEGURIDAD

No quema. Las **placas de inducción de edenox** alcanzan como máximo la temperatura del calor producido por el recipiente.

Gracias a su **función DETECTOR**, la placa detecta automáticamente la presencia de recipientes con base ferromagnética, conectando o desconectando instantáneamente el aparato.

PRECISIÓN

Permite **aumentar o reducir la potencia instantáneamente**.

Hasta 20 posiciones de regulación exacta de la temperatura deseada.

RAPIDEZ

La inducción es el **sistema más rápido de cocción** ya que sólo calienta el recipiente, permitiendo una **mayor rapidez** de calentamiento.

Con la inducción de edenox conseguirá calentar **2 litros de agua** desde **20 °C hasta 95 °C**, en **menos de 5 minutos** (gráfico 1).

Su consumo es menor que el resto de las técnicas (gráfico 2), al transmitir el calor directamente al recipiente.

No hay pérdida de tiempo ni de energía en el precalentamiento al transmitir el calor directamente al recipiente.

La inducción de edenox suministra automáticamente la energía necesaria según la forma y tamaño del recipiente.

MÁXIMA EFICACIA

La rapidez y la **ausencia de pérdida de calor** le confieren una **mayor eficiencia energética**

(más del 80% frente al resto de tecnologías está situada al 50%, gráfico 3).

LIMPIEZA

La limpieza es más sencilla al no calentarse el cristal evitando la adherencia de posibles líquidos desbordados o residuos de alimentos. En condiciones normales de uso la limpieza se realiza con un paño húmedo.



AHORRO

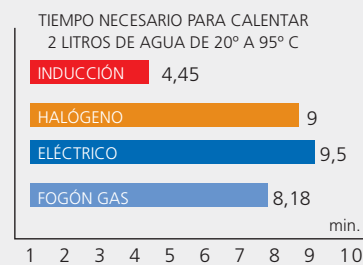


Gráfico 1

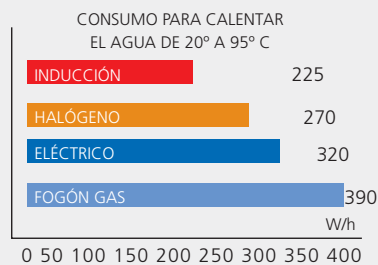


Gráfico 2

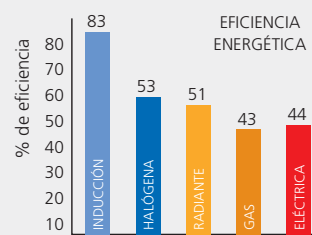


Gráfico 3



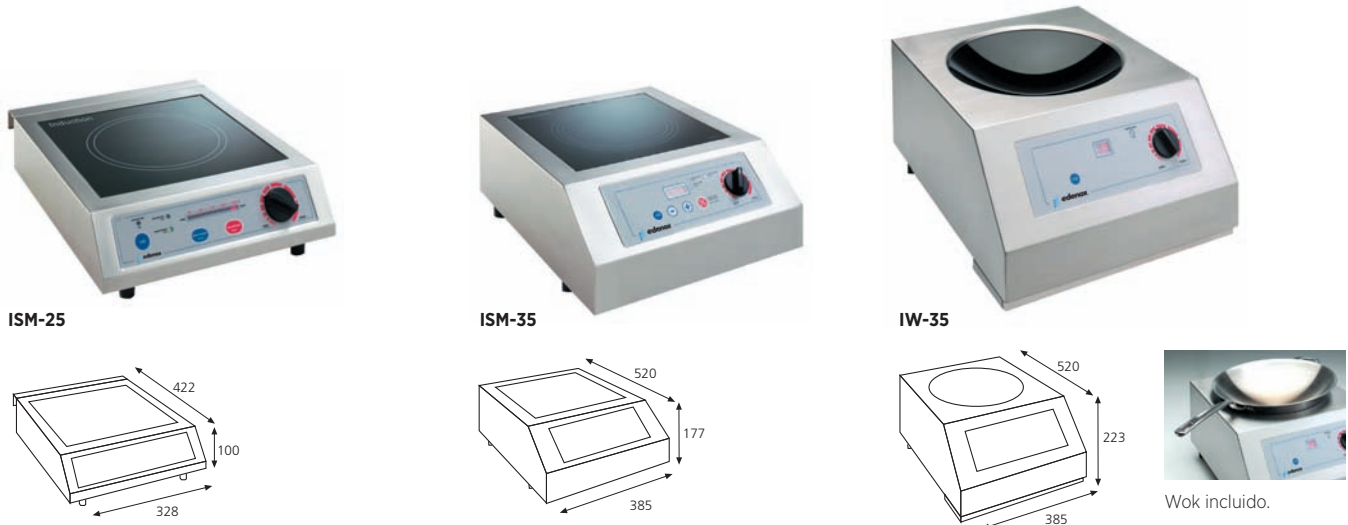
Inducción de edenox

- Las placas de cocción por inducción permiten conseguir **óptimos resultados** de seguridad, eficiencia y ahorro en aplicaciones exigentes; en **cocinas profesionales de restaurantes, hoteles, hospitales, colectividades, etc.**
- Idóneas para **cocinas, show-cooking y buffets**, permitiendo todo tipo de cocción gracias a su **control de temperatura** y su **función de mantenimiento**: cocción suave, rápida, mantenimiento, reducciones, ...

Inducción

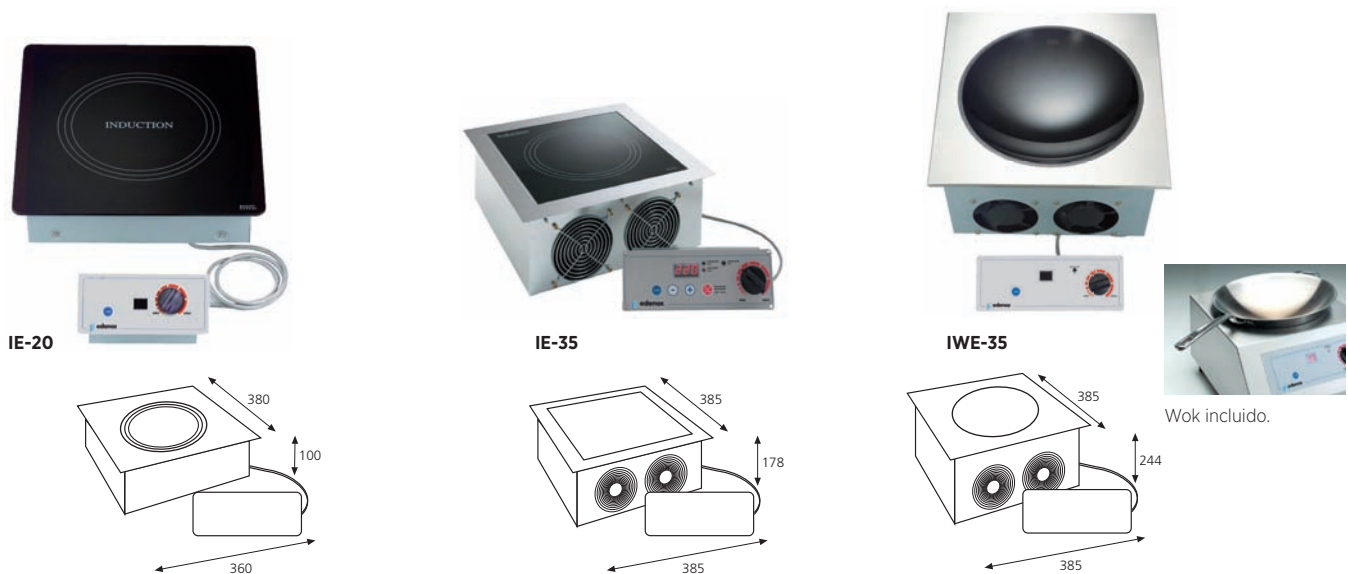
- Placas de inducción en versión **sobremesa** o **encastrables**, de **2000 W**, **2500 W** y **3500 W** de potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- **Pulsador electrónico** de ON / OFF.
- **Mando rotatorio** con posiciones fijas de control de la potencia.
- **Doble encendido de seguridad.**
- Con selector de funciones **mantener / calentar.**
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Modelos para **wok**, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.

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



Inducción de sobremesa

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-25	4416101	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	5	328 x 422 x 100	2500	
ISM-35	4416102	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 177	3500	
IW-35	4416104	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 223	3500	



Inducción de encastre

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	4416105	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	5	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	
IE-35	4416103	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	
IWE-35	4416106	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	



PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN



ENVASADORAS AL VACÍO
ENVASADORAS DE
ASPIRACIÓN EXTERNA



TERMOSELLADORA



BRAZOS TRITURADORES



PELAPATATAS



CORTA-FIAMBRES



PICADORAS
ARTÍCULOS DE BAR



ENVASADORAS AL VACÍO TERMOSELLADORA



ENVASADORAS AL VACÍO

Envasadoras al vacío	220-221
Envasadoras de sensor y tiempo	222
Panel de control	223
Características SLine	224
Características VAKSIC	225
Carro para envasadoras al vacío	226
Envasadora de aspiración externa	226

TERMOSELLADO

Termoselladora de barquetas	227
-----------------------------	------------



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.





 **SLINE**
sensor

 **VAKSIC**
tiempo



Nueva gama de envasadoras de vacío de sensor y tiempo.

Hoy en día, la constante evolución de las técnicas culinarias, requieren de avanzados sistemas de conservación y elaboración que son posibles gracias a las prestaciones que ofrece la innovación tecnológica permitiendo a cualquier cocina profesional incrementar su productividad y flexibilidad garantizando la calidad y esencia de sus productos.

La tecnología del vacío, es un excelente proceso de conservación gracias a la ausencia de oxígeno en contacto con los alimentos, preservando el aroma y las cualidades organolépticas y aumentando el tiempo de conservación. Ofrece beneficios económicos ya que permite gestionar y planificar su stock con facilidad, adaptándose a la demanda de su negocio en cada instante.

Además las ventajas de la envasadora al vacío en la cocina actual son muchas ya que la podemos usar como herramienta para elaborar platos mediante técnicas culinarias tradicionales como el marinado, confitado, etc.



Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.



Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar durabilidad a la tapa y facilidad de limpieza al usuario*.
(* Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.



Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.

(* Excepto modelos VAKSIC-6.



Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.

(* Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.



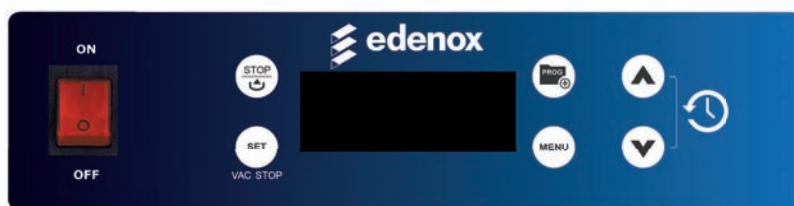
Ahorro de tiempo y dinero en mantenimiento y servicio post-venta gracias a un diseño que permite acceder a todos los componentes con facilidad.

Fácil control de la calidad y nivel de aceite sin necesidad de abrir la máquina.



SLINE

sensor



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Programa específico para el sistema Gastro-VAC.
- Ajuste automático de la presión atmosférica del lugar.
- Posibilidad de memorizar hasta 50 programas.
- Modelos: Sline-10, Sline-20, Sline-20 L y Sline-20 L 2A.

- **Control preciso del:**

- Porcentaje de vacío.
- Porcentaje de gas inerte.
- Tiempo de soldadura.

- Plus de vacío regulable.
- Visualización del tiempo de trabajo acumulado.

VAKSIC

tiempo



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Modelos: Vaksic-10, Vaksic-20, Vaksic-20 L y Vaksic-20 L 2A.

- **Control preciso del:**

- Tiempo de vacío.
- 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.

FUNCIONES

VAC PLUS

La función VACPLUS aporta un vacío adicional para garantizar un excelente vacío a los productos más porosos. (SLINE sensor)

SOFT-AIR

Entrada de aire progresiva para evitar que los productos delicados se deformen o aplasten. (SLINE sensor)

STOP

Bloquea la máquina de cualquier proceso a la vez que permite apagarla en el caso de algún bloqueo interno, por lo que aporta seguridad al usuario.

LÍQUIDOS

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. (SLINE sensor)

GASTRO-VAC

Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes adecuados. (SLINE sensor)

GAS

Mantiene la calidad nutricional del alimento minimizando el uso de aditivos y conservantes, los protege de oxidaciones y crecimiento de bacterias además, evita que productos delicados se deformen o rompan a la hora del envasado. (SLINE sensor)

PROGRAMAS

Posibilidad de memorizar hasta 50 programas, editables por el usuario para facilitar los trabajos de envasado. (SLINE sensor)

SECADO

Programa específico que permite extraer la humedad de la bomba después de envasar productos líquidos, o para operaciones de mantenimiento. (SLINE sensor)

VAC STOP

Todos los modelos incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.



- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza (SLINE 10 y SLINE 20).
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al kit Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

CARACTERÍSTICAS SLINE

- Envasadoras al vacío controladas por sensor.
- Todos los modelos incluyen bomba Bush.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 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.



Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.



SLINE-10



SLINE-20



SLINE-20 L



SLINE-20 L 2A

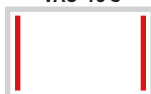


Envasadoras de sobremesa con mandos digitales controladas por sensor

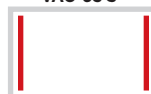
Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SLINE-10	19030258	10 m3/h Busch	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	540	230/1/N/-50/60 Hz	
SLINE-20	19030242	20 m3/h Busch	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	750	230/1/N/-50/60 Hz	
SLINE-20 L	19030246	20 m3/h Busch	1	460	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750	230/1/N/-50/60 Hz	
SLINE-20 L 2A	19030297	20 m3/h Busch	2	460 + 460	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750	230/1/N/-50/60 Hz	



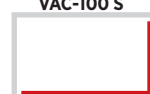
VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por tiempo

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 S	4625104	40 m3/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	
VAC-63 S	4625105	63 m3/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	
VAC-100 S	4625106	100 m3/h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	

CARACTERÍSTICAS VAKSIC

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital con vacuómetro incluido, excepto en modelos VAKSIC-6 y VAKSIC-8.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza, excepto en modelos VAKSIC-20 L y VAKSIC-20 L 2A.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes .
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado en modelos VAKSIC -6, VAKSIC-8.
- Equipada con un sistema de apertura completamente integrado para garantizar durabilidad a la tapa y facilidad de limpieza al usuario VAKSIC-10, VAKSIC-20, VAKSIC-20 L y VAKSIC-20 L 2A.
- Vacuómetro para control visual del vacío VAKSIC-10, VAKSIC-20, VAKSIC-20 L y VAKSIC-20 L 2A.



Envasadoras de sobremesa con mandos digitales controladas por tiempo

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura (mm)	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (W)	P.V.P. Euros €
VAKSIC-6	19030296	6 m³/h	1	270	280 x 355 x 90	340 x 460 x 325	260	230/1/N/-50/60 Hz	
VAKSIC-8	19030227	8 m³/h	1	340	350 x 350 x 120	410 x 455 x 360	350	230/1/N/-50/60 Hz	
VAKSIC-10	19030255	10 m³/h	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	540	230/1/N/-50/60 Hz	
VAKSIC-20	19030230	20 m³/h	1	410	450 x 420 x 180	480 x 560 x 440	750	230/1/N/-50/60 Hz	
VAKSIC-20 L	19030239	20 m³/h	1	460	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750	230/1/N/-50/60 Hz	
VAKSIC-20 L 2A	19030235	20 m³/h	2	460 + 460	550 x 470 x 180	610 x 575 x 440	750	230/1/N/-50/60 Hz	



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 DT	4615204	40 m³/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	
VAC-63 DT	4615205	63 m³/h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	
VAC-100 DT	4615206	100 m³/h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	

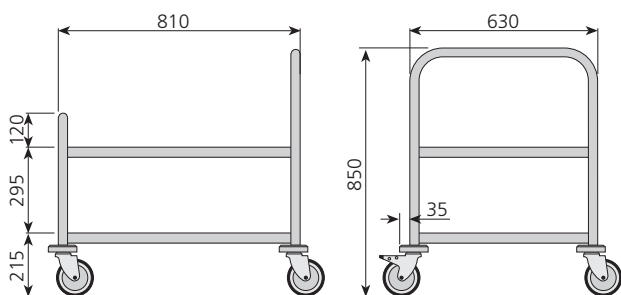
Envasadoras al vacío

Sistema Gastro-VAC, carro para envasadoras y envasadora de aspiración externa



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	2412119	810 x 630 x 850	



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.

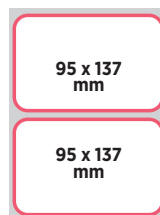
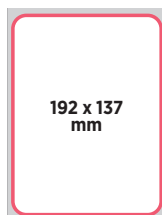
Modelo	Referencia	Capacidad bomba (l/min)	Longitud soldadura (mm)	Bolsa	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VACE-35	4636101	20	350	Gofrada	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz	



TSB-150

Termosellado

- La solución estándar para el envasado de barquetas, sólo sellado.
- Idónea para aplicaciones sencillas en hostelería y pequeña gastronomía.
- Modelo compacto, de uso sencillo y tamaño reducido.
- Moldes incluidos, son fáciles de intercambiar y colocar.
- Sellado y corte del film en cada ciclo.



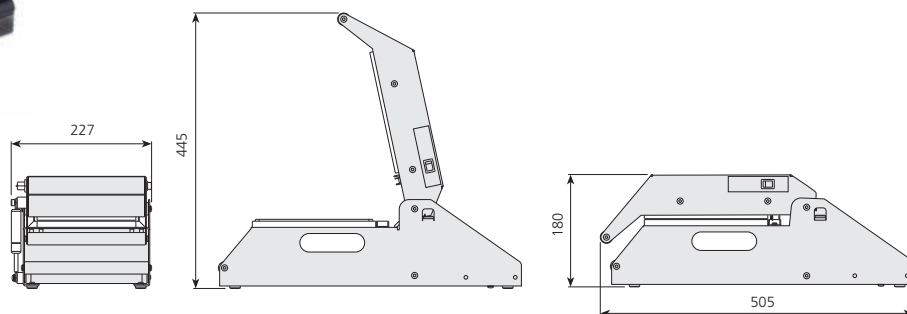
Incluye 2 moldes, para 1 barqueta de 192 x 137 mm o 2 barquetas de 95 x 137 mm.
(Todas las medidas de las barquetas son exteriores).



TSB-150

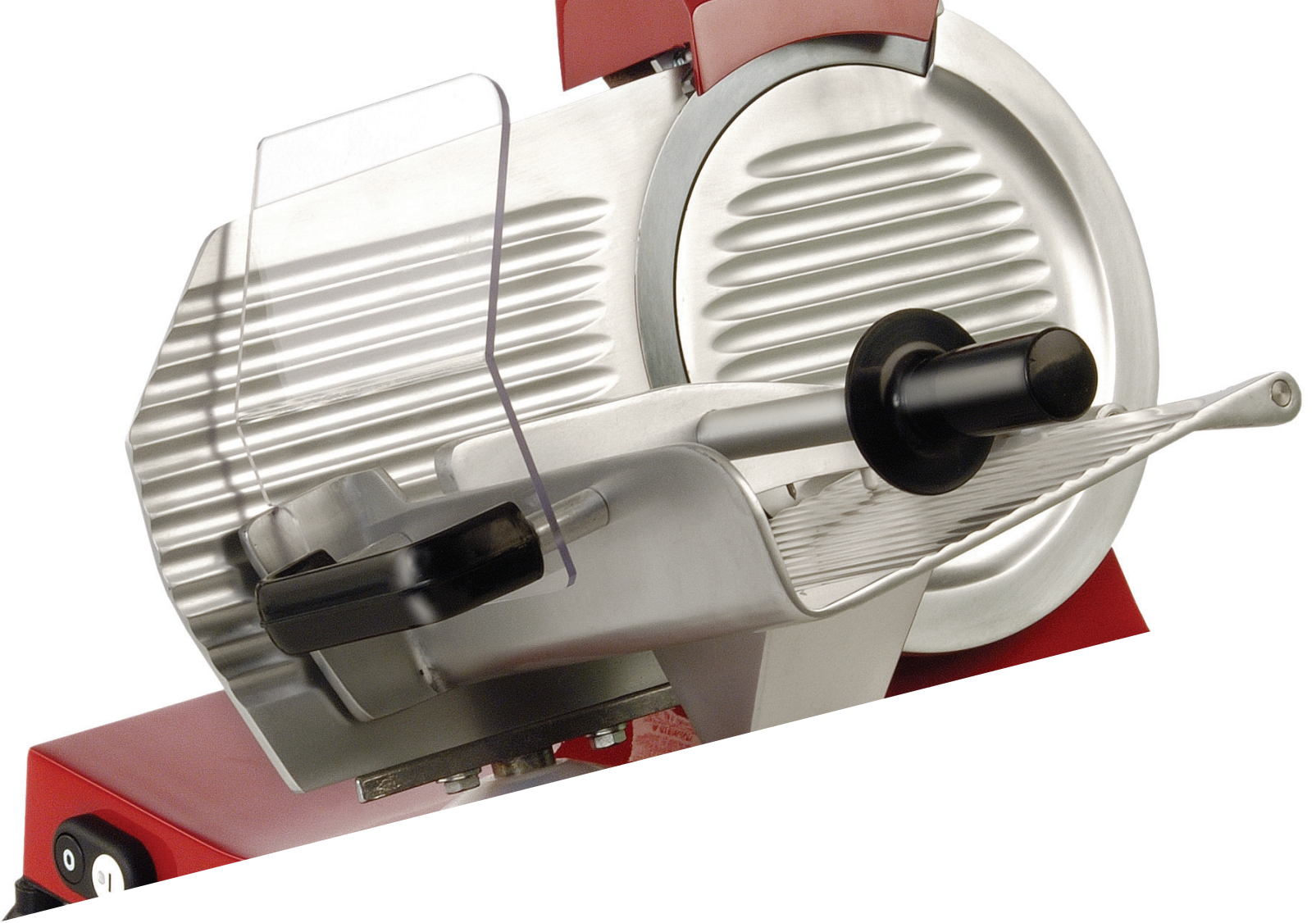
Termoselladora de barquetas

- 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.



Termoselladora de barquetas

Modelo	Referencia	Ancho film (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TSB-150	4645101	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	
BFT-150	19044749	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m			



CORTA-FIAMBRES
PICADORAS
BRAZOS TRITURADORES



CORTADORAS DE FIAMBRE

Cortadoras de fiambre Gama Estándar	230
Cortadoras de fiambre profesional	231-232
Cortadoras de fiambre profesional de engranajes	233
Cortadora de fiambre automática	233
Cortadoras de fiambre profesional vertical	234
Cortadora de fiambre manual	235

PICADORAS DE CARNE

Picadoras de carne PI	236
Picadoras de carne PA	237
Accesorios para picadoras	237

BRAZOS TRITURADORES

Modelos con velocidad fija	238
Modelos con velocidad variable	239
Brazos y batidores	240-241
Accesorios	242



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.



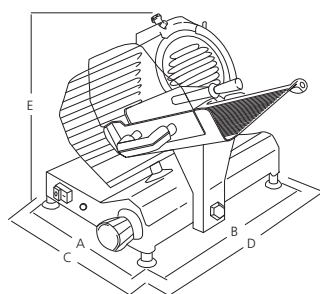
Afilador fijo (excepto **CGSP-195 E**)



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	6116140	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	
CGSP-220 E	6116141	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	
CGSP-250 E	6116142	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	
CGSP-250-R E	6116143	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	



CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras **incorporan un anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.

- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Modelo **CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo**, y características idénticas al modelo CGSP-250.



CGSP-250-R



Protecciones para el usuario.



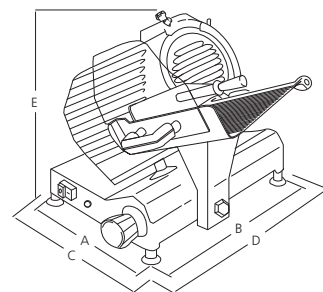
Afilador fijo.



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	6116101	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	
CGSP-250	6116102	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	
CGSP-250-R	6116105	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	
CGSP-275	6116103	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	
CGSP-300	6116104	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz	



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.



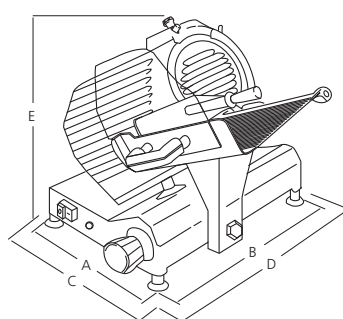
Afilador fijo.



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	6216101	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	
CGP-330	6216102	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	
CGP-350	6216103	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	



CGE-300



CGE-350



CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- Cortadoras de fiambres por gravedad con **transmisión por medio de engranajes**, fabricadas con aleación de aluminio anodizado pulido y muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio**, para una mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de gran precisión para garantizar un excelente servicio y una larga duración.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- **Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.**
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de **bloqueo del movimiento del carro.**
- **Las protecciones sobre el plato y la empuñadura**, en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.



CGE-350-A



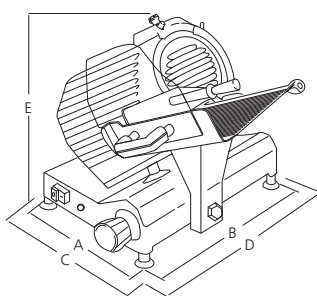
Panel de mandos digital.

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	6236101	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz	
CGE-350	6236102	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	
CGE-370	6236103	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	
CGE-350-A	6236104	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz	

Cortadoras profesionales verticales

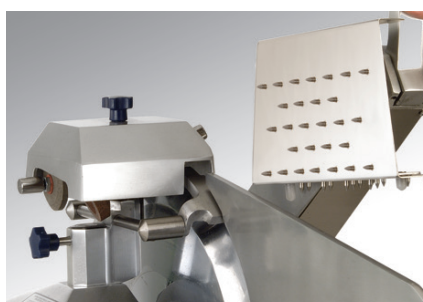
- **Modelo CV-350:** Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- **Modelo CVC-350:** Cortadora diseñada especialmente para el corte de carnes frescas.
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato 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



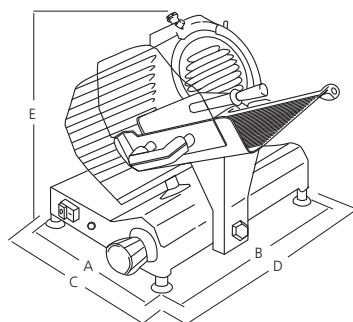
CVC-350



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	6316102	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Fiambres	
CVC-350	6316101	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Carne fresca	

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.



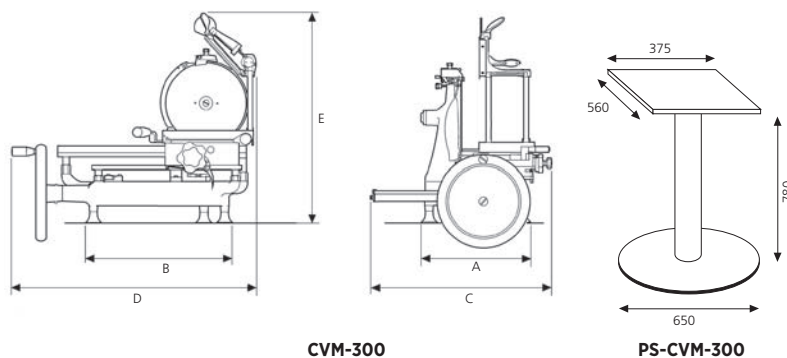
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



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	6316103	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46		
PS-CVM-300	6416101	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300						72	

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.

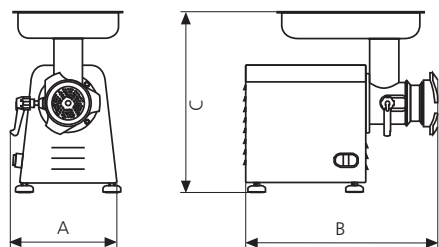


Detalle de la boca de la PI-22-U con sistema 1/2 Unger.



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	5816101	80	25	10	380 / 0,50	230/1N - 50 Hz	
PI-12	5816102	210	200	22	750 / 1,00	230/1N - 50 Hz	
PI-22-M	5816103	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	
PI-22-T	5816104	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	
PI-22-U-M	5816105	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	
PI-22-U-T	5816106	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	
PI-32-M	5816107	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N - 50 Hz	
PI-32-T	5816108	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz	

Ver accesorios en la página 237.

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.



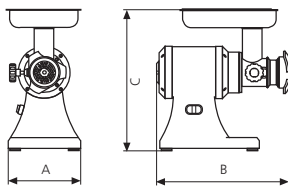
Detalle de la boca.



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	5716101	210	200	19	750 / 1,00	230/1N - 50 Hz	
PA-22-M	5716102	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	
PA-22-T	5716103	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	

Accesorios para picadoras

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



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



Cuchillas para todos los modelos de picadoras.



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

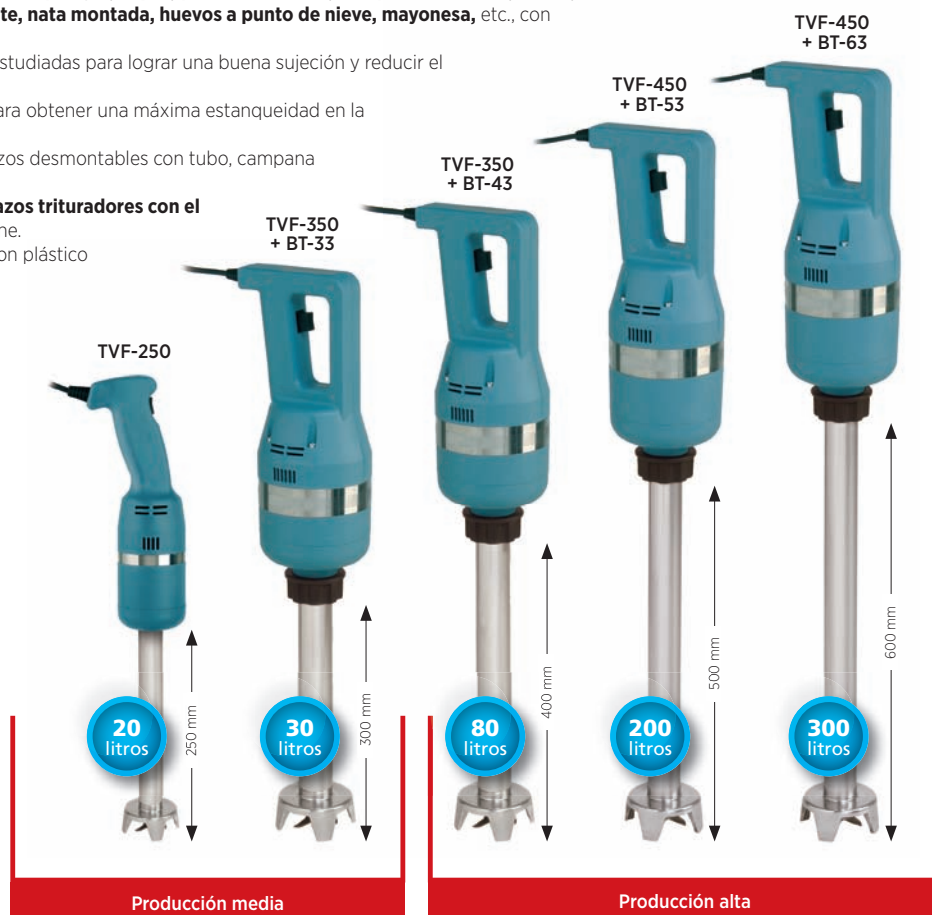


Conjunto de embudos de diferentes diámetros para embutir.
Ø de salida:
- 15 mm
- 20 mm
- 25 mm

Brazos trituradores

- Los **brazos trituradores-batidores** edenox han sido estudiados y diseñados para dar respuesta a las máximas exigencias en restaurantes y colectividades en cuanto a la producción, calidad, seguridad e higiene.
- Permiten realizar fácilmente con **brazo triturador: potajes, sopas, purés de verdura, compotas de frutas, salsas**, etc. y con **brazo batidor: mousse de chocolate, nata montada, huevos a punto de nieve, mayonesa**, etc., con una óptima calidad en el producto acabado.
- **Empuñaduras ergonómicas** especialmente estudiadas para lograr una buena sujeción y reducir el cansancio del usuario.
- **Rejillas de ventilación** en la parte superior para obtener una máxima estanqueidad en la parte inferior del bloque motor.
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento:** brazos desmontables con tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable.
- **Sistema de fácil y seguro montaje de los brazos trituradores con el cuerpo motor**, facilitando al máximo su higiene.
- La carcasa del bloque motor está fabricado con plástico alimentario altamente resistente.

(*) Excepto TVF-250.



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 (*).



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.



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



TBVV-250

Brazos trituradores - batidores

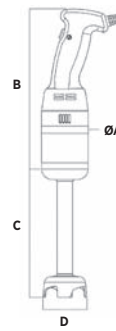
Velocidad fija



TVF-250

TVF-250. Velocidad fija

- Brazo triturador compacto de **250 vatios de potencia y velocidad fija**.
- Modelo **ligero** y muy **manejable**, que permite trabajar en recipientes de hasta **20 litros**.
- Funcionamiento sencillo.
- Diseño **ergonómico**.
- **Se suministra completo con brazo triturador desmontable de 250 mm**.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.



Elementos desmontables para facilitar su limpieza.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B	C	D		
TVF-250	4816101	15000	75	250	270	75	250	



TVF-350
TVF-450

TVF-350 / 450. Velocidad fija

- Bloques motor de **350 y 450 vatios de potencia y velocidad fija**.
- 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.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.
- Display luminoso con pulsador electrónico.
- Función de **uso continuo**.
- 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		
TVF-350	4816102	15000	130	360	350	
TVF-450	4816103	17000	130	360	450	



BT-33

BT-43

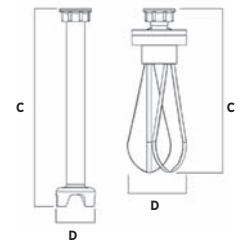
BT-53

BT-63

BB-360

Brazos y batidor

- Brazos trituradores de 300, 400, 500 y 600 mm de longitud, **para modelos TVF-350, TVF-450, TBVV-350 y TBVV-650**.
- Brazo batidor BB-360 **para modelos TBVV-350 y TBVV-650**.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 238-239**.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-33	4856101	Brazo triturador de 300 mm	330	95	
BT-43	4856102	Brazo triturador de 400 mm	430	95	
BT-53	4856103	Brazo triturador de 500 mm	530	95	
BT-63	4856104	Brazo triturador de 600 mm	630	95	
BB-360	4856105	Brazo batidor	360	120	

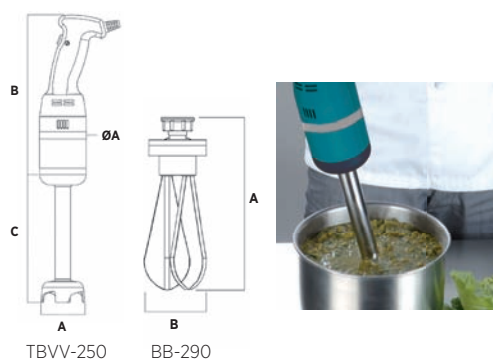
Velocidad variable



TBVV-250 TBVV-250 + BB-290

TBVV-250. Velocidad variable

- Brazo triturador compacto de 250 vatios de potencia y velocidad variable.
- Modelo ligero y muy manejable, que permite trabajar en recipientes de hasta 20 litros.
- Diseño ergonómico.
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- El brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- 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	
BB-290	19036686	Brazo batidor	290	90	-	-	

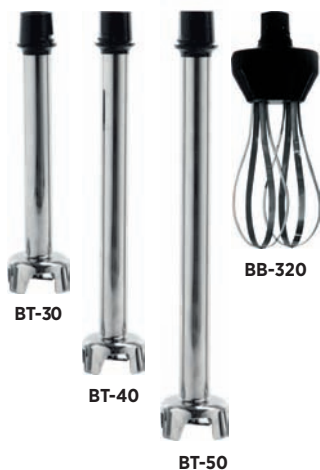
TBVV-300 / TBVV-400. Velocidad variable



TBVV-300
TBVV-400

- Bloque motor de 300 y 400 vatios de potencia y velocidad variable.
- Modelo ligero y muy manejable 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-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.
- Diseño **ergonómico**.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)		Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B		
TBVV-300	4826103	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	300	
TBVV-400	4826105	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	400	



BT-30

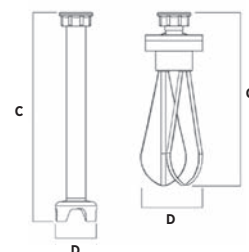
BT-40

BT-50

BB-320

Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400

- Brazos trituradores de 300, 400 y 500 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor **TBVV-300 y TBVV-400**.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 238-239.**



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-30	4856107	Brazo triturador de 300 mm	340	85	
BT-40	4856106	Brazo triturador de 400 mm	440	85	
BT-50	4856109	Brazo triturador de 500 mm	540	85	
BB-320	4856108	Brazo batidor	320	130	

TBVV-350 / 650. Velocidad variable



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		
TBVV-350	4826101	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	350	
TBVV-650	4826104	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	650	

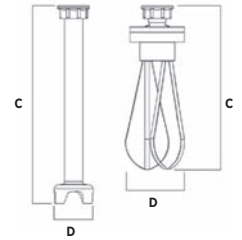
Brazos trituradores - batidores

Accesorios



Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650

- 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 238-239**



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-33	4856101	Brazo triturador de 300 mm	330	95	
BT-43	4856102	Brazo triturador de 400 mm	430	95	
BT-53	4856103	Brazo triturador de 500 mm	530	95	
BT-63	4856104	Brazo triturador de 600 mm	630	95	
BB-360	4856105	Brazo batidor	360	120	



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	4876101	Modelo TVF-250 y TBVV-250	
SPB-35	4876102	Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W	
SPBC-35	4876103	Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W	



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	4876104	Hasta 400 mm	
SMB-80	4876105	Hasta 800 mm	
SMB-120	4876106	Hasta 1200 mm	



MESAS REFRIGERADAS



ARMARIOS REFRIGERADOS



ABATIDORES DE TEMPERATURA



CÁMARAS FRIGORÍFICAS | EDENOX EXPRESS
CÁMARAS FRIGORÍFICAS | EDENOX MODULAR



EQUIPOS FRIGORÍFICOS

FRÍO COMERCIAL, ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS



MESAS REFRIGERADAS



MESAS REFRIGERADAS SERIE 600

Mesas refrigeradas	246-248
Mesas refrigeradas con fregadero	249
Mesas refrigeradas con cajones	250
Mesas para mantenimiento de congelados	251
Mesas refrigeradas frente mostrador	252

MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM SERIE GN 1/1

Mesas refrigeradas Gastronorm	253
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero	254
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones	255
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm	256
Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm	257

ENFRIADORES DE BOTELLAS-BOTELLEROS SERIE EBE

Enfriadores de botellas-botelleros	258-259
------------------------------------	----------------

MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN

De ensaladas-pizzas "compacta"	260
De ensaladas-pizzas Serie GN 1/1	261
De pizzas Serie GN 1/1	262

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES PARA ENSALADAS Y PIZZAS **263**

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE ALIMENTOS (BANDEJAS FRÍAS) **264**

VITRINAS EXPOSITORAS DE SOBREMESA **265**

ACCESORIOS MESAS REFRIGERADAS **266**

OPCIONES DE MESAS **267**

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.



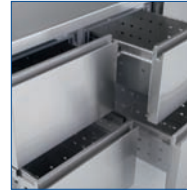
Mesas refrigeradas con cajones.



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



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.



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.



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.

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.



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.



Encimera

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



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.



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.



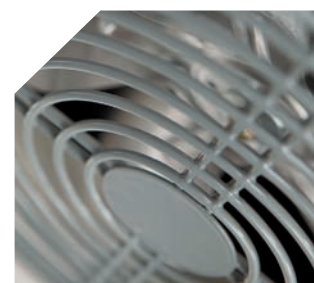
MPS-200



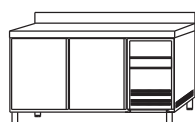
Tirador incorporado en la puerta.



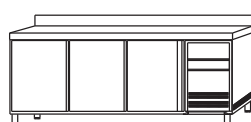
Contrapuerta embutida.



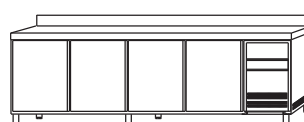
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150



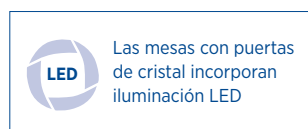
MPS-200



MPS-250

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-134 A, 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 Hz.
- Clase climática: 4.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150	8013101	2	C	961	250	350	1492 x 600 x 850	
MPS-200	8013102	3	D	1327	390	390	2017 x 600 x 850	
MPS-250	8013103	4	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	



MPSF-200



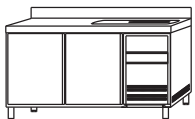
Tirador incorporado en la puerta.



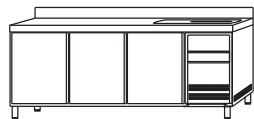
Contrapuerta embutida.



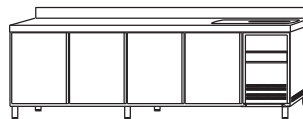
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150



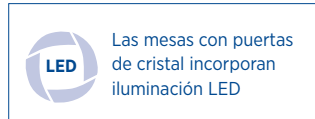
MPSF-200



MPSF-250

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-134 A, 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 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150	8013104	2	C	961	250	350	1492 x 600 x 850	
MPSF-200	8013105	3	D	1327	390	396	2017 x 600 x 850	
MPSF-250	8013106	4	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	



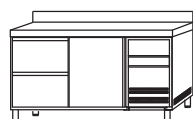
MPS-200-6C



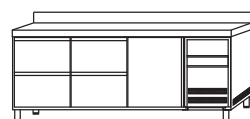
Cajones con guías telescópicas.



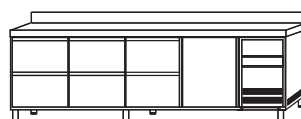
Cajón con tirador incorporado.



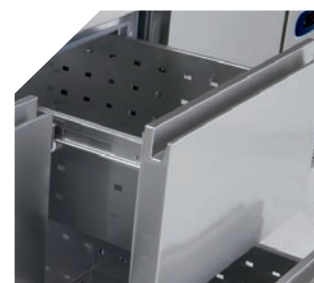
MPS-150-2C



MPS-200-4C



MPS-250-6C



Cajones con fondo perforado.

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. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A, 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 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas - cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150-2C	8013107	1 - 2	C	961	250	350	1492 x 600 x 850	
MPS-150-4C	8013108	- 4	C	961	250	350	1492 x 600 x 850	
MPS-200-2C	8013109	2 - 2	D	1327	390	396	2017 x 600 x 850	
MPS-200-4C	8013110	1 - 4	D	1327	390	396	2017 x 600 x 850	
MPS-200-6C	8013111	- 6	D	1327	390	396	2017 x 600 x 850	
MPS-250-2C	8013112	3 - 2	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	
MPS-250-4C	8013113	2 - 4	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	
MPS-250-6C	8013114	1 - 6	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	
MPS-250-8C	8013115	- 8	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	



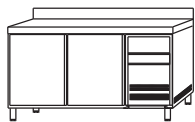
MNS-200



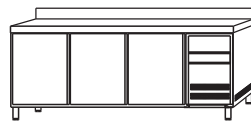
Encimera con canto delantero curvo.



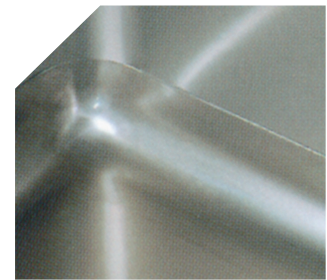
Tirador incorporado en la puerta.



MNS-150



MNS-200



Interior con uniones curvas.

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-404 A 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150	8053101	2	G	3447	250	575	1492 x 600 x 850	
MNS-200	8053102	3	G	3824	390	690	2017 x 600 x 850	

Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

Serie 600



FMPS-200



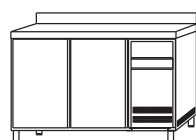
Cajón con tirador incorporado.



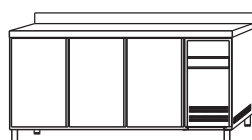
Contrapuerta embutida.



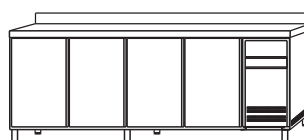
Con puerta de cristal.



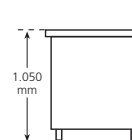
FMPS-150



FMPS-200



FMPS-250



Mesas refrigeradas frente mostrador 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.
- 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.
- 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-134 A 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 (-C)** 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 iluminación LED

Frente mostrador

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150	8033101	2	C	1046	335	350	1492 x 600 x 1050	
FMPS-200	8033102	3	D	1385	520	396	2017 x 600 x 1050	
FMPS-250	8033103	4	D	1473	701	615	2542 x 600 x 1050	

Frente mostrador con puerta de cristal

Modelo	Referencia	Características	Nº Puertas	Capacidad (L)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150-C	8033104	puerta de cristal	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050	
FMPS-200-C	8033105	puerta de cristal	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050	
FMPS-250-C	8033106	puerta de cristal	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050	



MPG-180



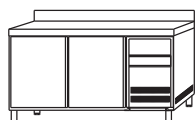
Tirador incorporado en la puerta.



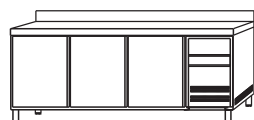
Contrapuerta embutida.



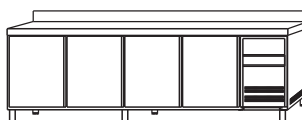
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-135



MPG-180

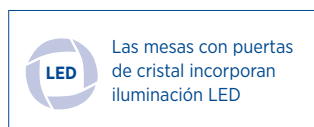


MPG-225

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.
- 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.
- 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-134 A 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.**



Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135	8073101	2	C	917	290	350	1342 x 700 x 850	
MPG-180	8073102	3	C	1144	455	396	1792 x 700 x 850	
MPG-225	8073103	4	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero

Serie GN 1/1



MPGF-180



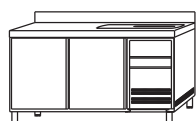
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



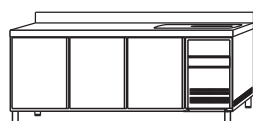
Contrapuerta embutida.



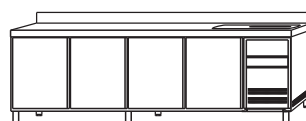
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135



MPGF-180



MPGF-225

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.
- 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.
- 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-134 A 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 iluminación LED

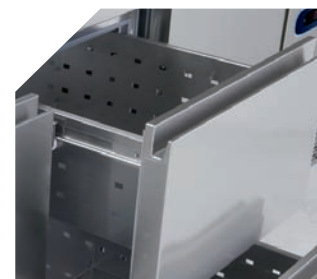
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135	8073104	2	C	917	290	350	1342 x 700 x 850	
MPGF-180	8073105	3	C	1144	455	396	1792 x 700 x 850	
MPGF-225	8073106	4	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	



MPG-180-2C



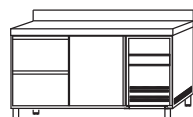
Combinación de cajones y puertas.



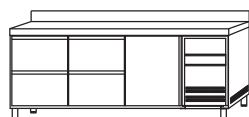
Los cajones incorporan guías telescópicas.



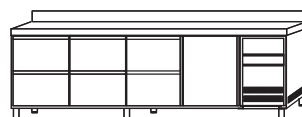
Cajón con tirador incorporado



MPG-135-2C



MPG-180-4C



MPG-225-6C

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-134 A 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas - cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135-2C	8073107	1 - 2	C	917	290	350	1342 x 700 x 850	
MPG-135-4C	8073108	- 4	C	917	290	350	1342 x 700 x 850	
MPG-180-2C	8073109	2 - 2	C	1144	455	396	1792 x 700 x 850	
MPG-180-4C	8073110	1 - 4	D	1144	455	396	1792 x 700 x 850	
MPG-180-6C	8073111	- 6	D	1144	455	396	1792 x 700 x 850	
MPG-225-2C	8073112	3 - 2	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	
MPG-225-4C	8073113	2 - 4	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	
MPG-225-6C	8073114	1 - 6	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	
MPG-225-8C	8073115	- 8	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	

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



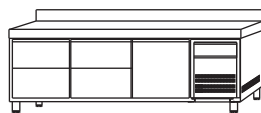
MPGB-180-5C



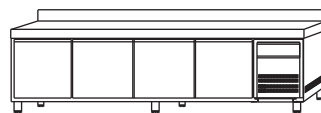
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



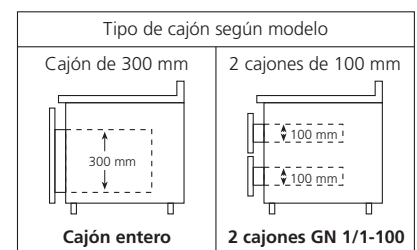
MPGB-135



MPGB-180-5C



MPGB-225



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-134 A 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.

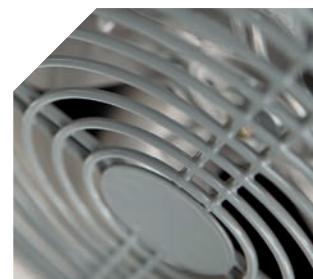
Modelo	Referencia	Nº Puertas - cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135	8073116	2 -	C	917	105	350	1342 x 700 x 620	
MPGB-180	8073117	3 -	C	1014	170	396	1792 x 700 x 620	
MPGB-225	8073118	4 -	D	1361	230	615	2242 x 700 x 620	
MPGB-135-3C	8073119	1 - 2	C	917	90	350	1342 x 700 x 620	
MPGB-180-5C	8073120	3 x 1/2	C	1014	135	485	694 x 827 x 2008	
MPGB-225-7C	8073121	1 - 6	D	1361	180	615	2242 x 700 x 620	



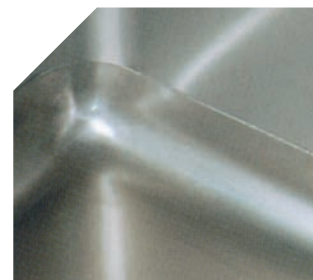
MNG-180



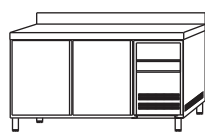
Contrapuerta embutida.



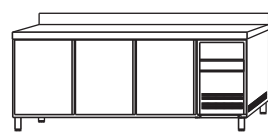
Evaporador compacto de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



MNG-135



MNG-180

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-404 A 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135	8093101	2	G	3412	290	575	1342 x 700 x 850	
MNG-180	8093102	3	G	3752	455	690	1792 x 700 x 850	

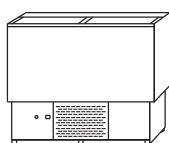
Enfriadores de botellas

Serie EBE

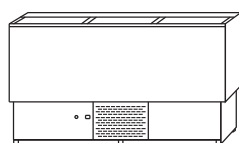


Separador de varilla plastificada incluido.

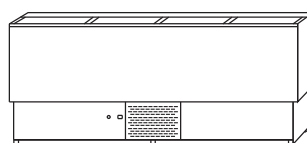
EBE-100-G



EBE-100



EBE-150



EBE-200

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 AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigerante ecológico R-134 A 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 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EBE-100-G	8193301	2	200	210	1/8	1020 x 550 x 850	
EBE-150-G	8193302	3	365	282	1/5	1525 x 550 x 850	
EBE-200-G	8193303	4	550	396	1/4	2030 x 550 x 850	
EBE-100-I	8193351	2	200	210	1/8	1020 x 550 x 850	
EBE-150-I	8193352	3	365	282	1/5	1525 x 550 x 850	
EBE-200-I	8193353	4	550	396	1/4	2030 x 550 x 850	

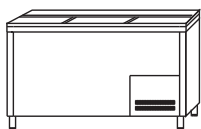


Parrillas centrales fácilmente extraíbles.

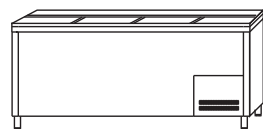


Sencilla regulación de temperatura.

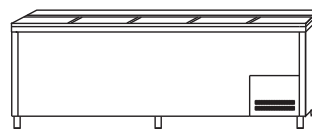
EB-150-I



EB-150



EB-200



EB-250

Enfriadores de botellas Serie EB

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10 o aluminio anticorrosivo, según modelos.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea afectado.
- Unidad condensadora extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A 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 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EB-150-I	8173104	3	420	350	1/5	1500 x 550 x 850	
EB-200-I	8173105	4	580	396	1/4	2000 x 550 x 850	
EB-250-I	8173106	5	720	615	3/8	2500 x 550 x 850	

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas “compactas”



MPGE-100

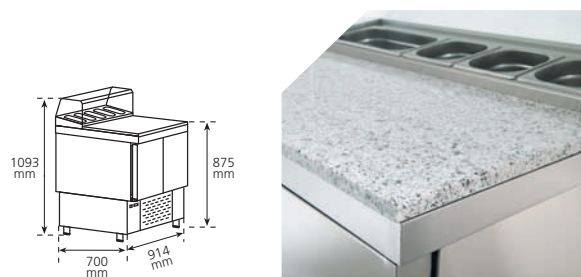


MPGP-100-G



MPGE-100

Encimera con alojamiento para cubetas GN.



MPGP-100-G

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-134 A 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.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100	8113101	2	200	370	1/5	912 x 700 x 919	
MPGP-100-G	8113102	2	200	370	1/5	914 x 700 x 1093	



Tirador incorporado en la puerta.

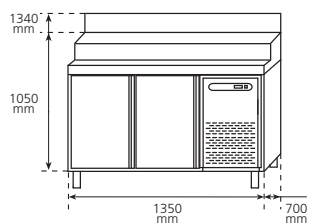


Contrapuerta embutida.

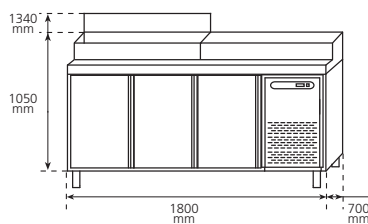


Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

MPGE-180-I



MPGE-135-I



MPGE-180-I

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 1/4 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-134 A 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.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (Cont. ingred.)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-135-I	8113103	2	8 GN-1/4	290	390	1/4	1350 x 700 x 1050	
MPGE-180-I	8113104	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050	

Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1

Serie GN 1/1



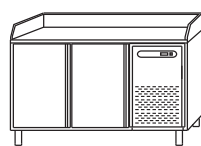
MPGP-180



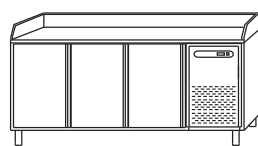
Contrapuerta embutida.



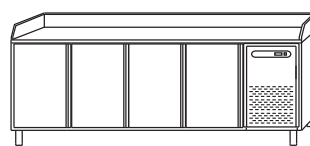
Encimera y peto sanitario en granito.



MPPG-135



MPPG-180



MPPG-225



MPPG-180 + EIV-180

Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1

- La composición de la mesas completas se realiza mediante el conjunto formado por:
 - Mesas refrigeradas en la parte inferior (modelos en esta página).
 - Expositor refrigerado de ingredientes en la parte superior (modelos en página siguiente).
- Encimera y petos trasero y lateral en granito.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, parcialmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción 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-134 A 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.
- Modelos -C: equipados con modulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Para combinar con:	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPPG-135	8113105	2	290	350	1/5	EIV-135/EIT-135	1342 x 700 x 850	
MPPG-180	8113106	3	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	
MPPG-225	8113107	4	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	
MPPG-180-C	8113108	2 puert.+7 caj.	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	
MPPG-225-C	8113109	3 puert.+7 caj.	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas



EIV-180



Interruptor luminoso de marcha-paro.



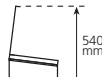
EIT-180



Control electrónico de la temperatura.



EIV-180



EIT-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

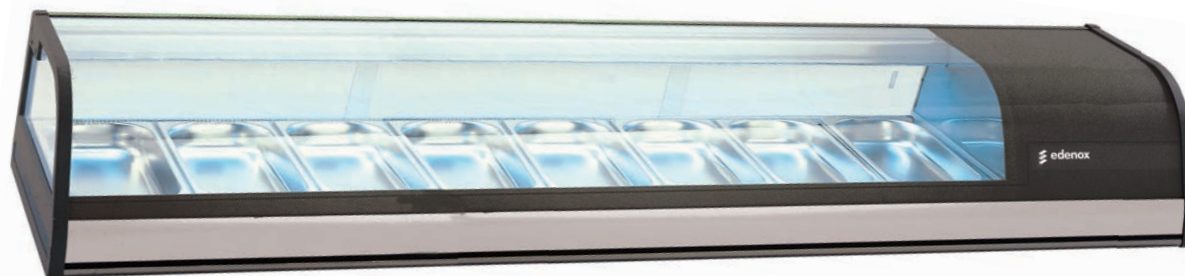
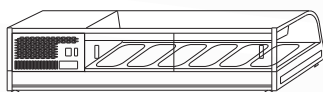
- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135	8133101	5	330	1/8	1342 x 336 x 450	
EIV-180	8133102	8	330	1/8	1792 x 336 x 450	
EIV-225	8133103	10	380	1/8	2242 x 336 x 450	
EIT-135	8133104	5	330	1/8	1342 x 336 x 222	
EIT-180	8133105	8	330	1/8	1792 x 336 x 222	

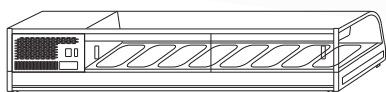
Expositores refrigerados de alimentos (Bandejas frías)



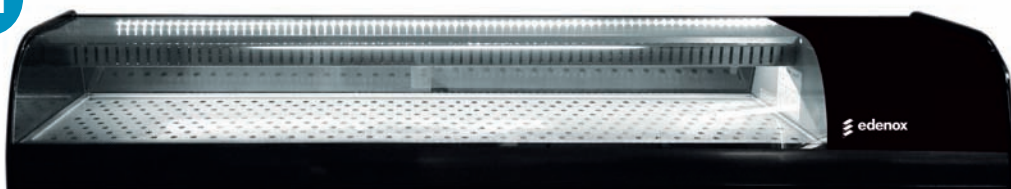
EXA-6



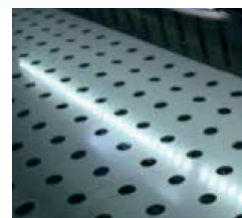
EXA-8



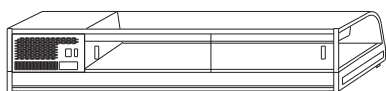
EXA-8



EXA-8 SUSHI



Bandeja interior en acero inoxidable, perforada preparada para recibir directamente platos de sushi



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-134 A libre de CFC.
 - 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.
- Vitrinas Tapas:
 - Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
 - 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
 - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
 - Vitrinas Sushi:
 - Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
 - Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/3	Descripción	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6	8143101	6	Tapas	345	1395 x 400 x 250	
EXA-8	8143102	8	Tapas	345	1740 x 400 x 250	
EXA-6 SUSHI	19042773	6	Sushi	257	1395 x 400 x 250	N
EXA-8 SUSHI	19042774	8	Sushi	257	1740 x 400 x 250	N

Vitrinas expositoras 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 LED en el interior que incrementa los detalles del producto.
- Tensión de trabajo 230V/1/50Hz.



Consultar precios en la sección de distribución de alimentos, pág. 91.

Vitrina expositora refrigerada sobremesa



VERS-120



- 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 2 estantes regulables en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Consumo (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

Vitrina expositora caliente sobremesa



VECS-120



- 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 2 estantes regulables en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Consumo (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

Vitrinas refrigeradas y neutras para la exposición de alimentos



Vitrina cerrada con base
VFIL



Vitrinas abiertas sin base.
VIAL

edenox le ofrece una amplia gama de vitrinas, expositoras refrigeradas y neutras. Consulte todos los modelos de vitrinas en las páginas 91.



APMS460



EVP1/1

Parrillas para mesas

- Estantes de varillas plastificadas.
- Fácilmente extraíbles.
- Montadas sobre guías o soportes.
- Los compartimentos de las mesas 600 son:
 - 150: 2 extremo
 - 200: 2 extremo y 1 central
 - 250: 2 extremo y 2 central

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APMS525	8213101	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	
APMS460	8213102	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla extremo	
EVP 1/1	2025211	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	



ASMS3N



AGMG562

Sujeción de las parrillas para mesas

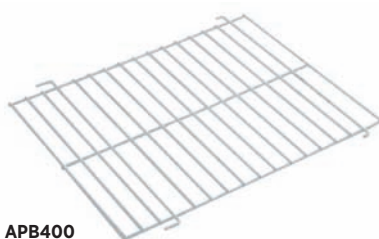
ASMS3N

- Soporte fabricado en PVC de fácil montaje.
- Tres niveles separados 70 mm.

AGMG562

- Guías en acero inoxidable en forma de U.
- Provistas de pestañas para facilitar la extracción.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
ASMS3N	8213104	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	
AGMG562	8213105	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	



APB400

Parrillas para botelleros

- Estantes de varillas plastificadas.
- Fácilmente extraíbles.
- Encastrables sobre 4 soportes.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APB400	8213106	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	
APB445	8213107	445 x 279	Botellero	EBE	Parrilla vertical	



ASB

Sujeción de las parrillas para botelleros

- Soportes fabricados en PVC de fácil montaje.

Modelo	Referencia	Familia	Modelos asociados	Cantidad necesaria	P.V.P. Euros €
ASB	8213109	Botellero	EB	4 x parrilla	

Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones	P.V.P. Euros €
MESAS SNACK MPS, FMPS, MNS	Sin encimera	- 134,00
	Sin peto	0,00
	Grupo Izquierda	+ 57,00
MESAS GASTRONORM MPG, MNG	Kit 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno)	+ 93,00
	Cerradura	+ 30 € /puerta
	Respaldo Inox	Consultar
	Mesa con preinstalación	Consultar

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

Serie Snack

	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	8013101	8013102	8013103	8053101	8053102
	MPS-150	MPS-200	MPS-250	MNS-150	MNS-200
Sin encimera					
Sin peto					
Grupo Izquierda					
Kit 4 ruedas					
Cerradura					
Mesa con preinstalación					

(*) Grupo no incluido

Serie Gastronorm

	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	8073101	8073102	8073103	8093101	8093102
	MPG-135	MPG-180	MPG-225	MNG-135	MNG-180
Sin encimera					
Sin peto					
Grupo Izquierda					
Kit 4 ruedas					
Cerradura					
Grupo Remoto					

(*) Grupo no incluido

Mesas con preinstalación

- Las mesas preinstaladas no incluyen el grupo frigorífico.
- En caso de precisar el grupo frigorífico se ruega consultar.
- Las características interiores de la mesa, el control de temperatura y resto de acabados de la mesa, siguen las mismas calidades que el resto de productos edeno



MPS-117-R

Mesa con preinstalación.

Dimensiones

	REFRIGERACIÓN		
	MPS-117-R	MPS-169-R	MPS-222-R
Mesas Snack	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
	REFRIGERACIÓN		
	MPG-102-R	MPG-147-R	MPG-192-R
Mesas Gastronorm	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850

Dimensiones

	CONGELACIÓN		
	MNS-117-R	MNS-169-R	MNS-222-R
Mesas Snack	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
	CONGELACIÓN		
	MNG-102-R	MNG-147-R	MNG-192-R
Mesas Gastronorm	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850



ARMARIOS REFRIGERADOS



ARMARIOS REFRIGERADOS SERIE 700

Armarios refrigerados (un cuerpo)	272
Armarios refrigerados (doble cuerpo)	273
Armarios refrigerados con puerta de cristal	274
Armarios para mantenimiento de congelados	275
Armarios refrigerados con departamento para pescado y mantenimiento de congelados	276

ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM SERIE GN 2/1

Armarios refrigerados Gastronorm (un cuerpo)	277
Armarios refrigerados Gastronorm (doble cuerpo)	278
Armarios refrigerados Gastronorm con puerta de cristal	279
Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm	280
Armario refrigerado para pescados	281

ARMARIOS REFRIGERADOS SERIE 400 Y 600

Armarios refrigerados y mantenimiento de congelados	282
Armarios de mantenimiento de congelados en acero inox.	283
Armarios refrigerados y mantenimiento de congelados con puerta de cristal	284

ARMARIOS REFRIGERADOS PARA EXPOSICIÓN CON CABEZAL ILUMINADO **285**

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

Vitrinas verticales de sobremesa	286
Vitrinas refrigeradas de exposición	286

ACCESORIOS **287**

Armarios refrigerados

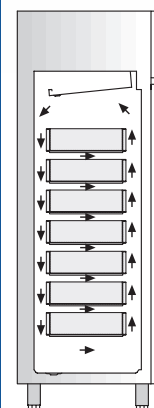
Los armarios refrigerados de edenox ofrecen al profesional un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. La gama de armarios refrigerados está fabricada en acero inoxidable y está compuesta por modelos de temperatura positiva y negativa 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.



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



Circulación del flujo de aire interior.

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

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.



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.



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.



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.



Unidad condensadora

Los armarios están provistos de potentes grupos frigoríficos con compresores herméticos que utilizan gases refrigerantes R-134 A y R-404 A, cumpliendo con las actuales directivas CE sobre el respeto al medio ambiente.



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 AISI-304 18/10.



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.



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.



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



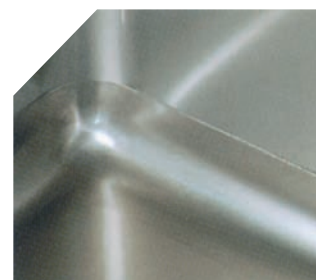
APS-702



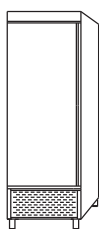
Contrapuerta embutida.



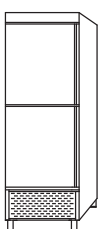
Evaporador de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



APS-701



APS-702

Armarios refrigerados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores 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.
- 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-134 A 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.**

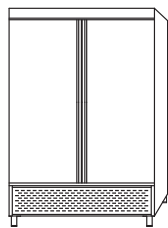
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701	8313101	1	F	1147	600	484	693 x 728 x 2067	
APS-702	8313102	2 x 1/2	F	1147	600	484	693 x 728 x 2067	



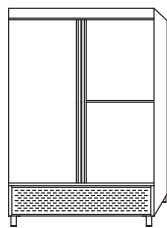
APS-1402



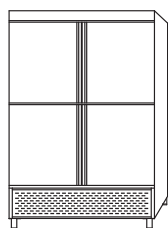
APS-1404



APS-1402



APS-1403



APS-1404

Armarios refrigerados serie 700

- 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.
- 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-134 A 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-1402	8313103	2	F	1843	1200	704	1388 x 726 x 2067	
APS-1403	8313104	1 + 2 x 1/2	F	1843	1200	704	1388 x 726 x 2067	
APS-1404	8313105	4 x 1/2	F	1843	1200	704	1388 x 726 x 2067	

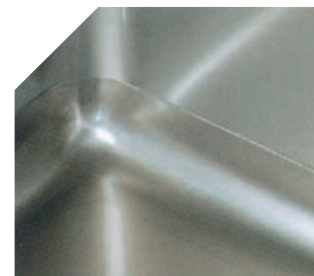


APS-701-C

APS-1402-C



Iluminación interior.



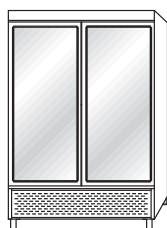
Interior con uniones curvas.



Evaporador de tiro forzado.



APS-701-C



APS-1402-C

Armarios refrigerados con puertas de cristal serie 700

- 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.
- 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-134 A 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.**

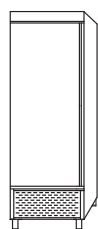
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701-C	8313106	1 cristal	600	484	1/4	695 x 728 x 2067	
APS-1402-C	8313107	2 cristal	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	



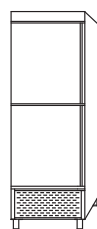
ANS-701



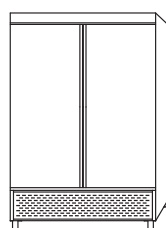
ANS-1402



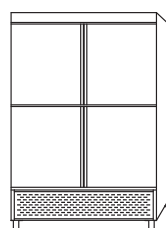
ANS-701



ANS-702



ANS-1402



ANS-1404

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-404 A 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-701	8333101	1	G	3541	600	880	695 x 728 x 2067	
ANS-702	8333102	2 x 1/2	G	3541	600	880	695 x 728 x 2067	
ANS-1402	8333103	2	G	6607	1200	1320	1388 x 728 x 2067	
ANS-1404	8333104	4 x 1/2	G	6607	1200	1320	1388 x 728 x 2067	

Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados.

Serie 700



APPS-702



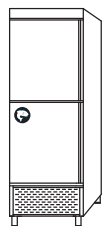
APCS-1403



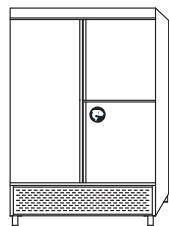
Contrapuerta embutida.



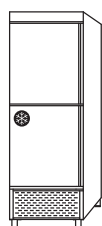
Cajones fabricados en PVC sanitario.



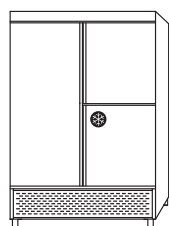
APPS-702



APPS-1403



APCS-702



APCS-1403

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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APPS-702	8313110	Pescados	G	978	300 (300)	485 + (570)	693 x 726 x 2067	
APPS-1403	8313108	Pescados	E	1340	900 (300)	560 + (252)	1400 x 720 x 2100	

Modelo	Referencia	Especial para	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APCS-702	8313111	Congelados	300 + (300)	485 + (570)	1/4(1/4)	693 x 728 x 2067	
APCS-1403	8313109	Congelados	900 + (300)	560+(570)	3/8 (1/4)	1400 x 702 x 2100	



APG-711



APG-712



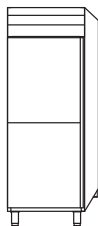
Contrapuerta embutida.



Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



APG-711



APG-712

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 AISI-304 provistos de guías telescópicas.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A 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.**

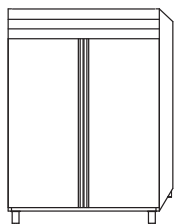
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711	8353101	1	F	1178	700	484	693 x 827 x 2008	
APG-712	8353102	2 x 1/2	F	1178	700	484	693 x 827 x 2008	



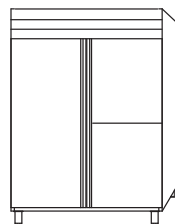
APG-1402



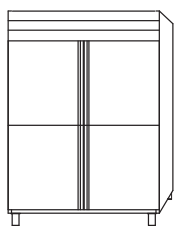
APG-1404



APG-1402



APG-1403



APG-1404

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-134 A 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-1402	8353105	2	F	1843	1400	704	1388 x 827 x 2008	
APG-1403	8353106	1 + 2 x 1/2	F	1843	1400	704	1388 x 827 x 2008	
APG-1404	8353107	4 x 1/2	F	1843	1400	704	1388 x 827 x 2008	



APG-711-C



APG-1402-C



Iluminación interior.



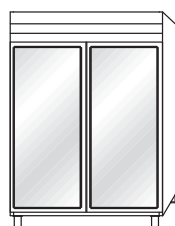
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



Evaporador de tiro forzado.



APG-711-C



APG-1402-C

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-134 A 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.**

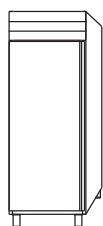
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711-C	8353108	1 cristal	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	
APG-1402-C	8353109	2 cristal	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	



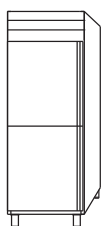
ANG-712



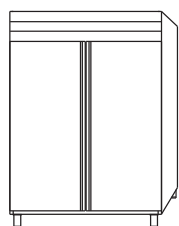
ANG-1402



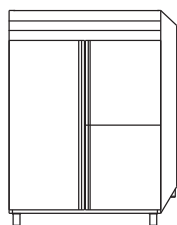
ANG-711



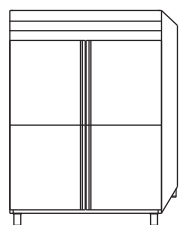
ANG-712



ANG-1402



ANG-1403



ANG-1404

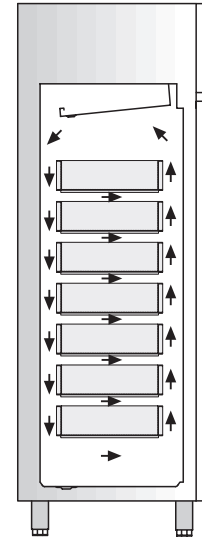
Armarios para mantenimiento de congelados gastronorm serie GN 2/1

- 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.
- 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 AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANG-711	8373101	1	G	3689	700	880	693 x 827 x 2008	
ANG-712	8373102	2 x 1/2	G	3689	700	880	693 x 827 x 2008	
ANG-1402	8373103	2	G	6607	1400	1320	1388 x 846 x 2007	
ANG-1403	8373104	1 + 2 x 1/2	G	6607	1400	1320	1388 x 846 x 2007	
ANG-1404	8373105	4 x 1/2	G	6607	1400	1320	1388 x 846 x 2007	

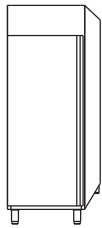


APP-801



Circulación del flujo de aire interior.

Armario refrigerado para pescado



APP-801

- 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 AISI-304 18/10.
- 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 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.
- 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-134 A 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 AISI-304 18/10.
- 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APP-801	8363101	1	600	490	3/8	760 x 726 x 2005	

Armarios refrigerados

Armarios de mantenimiento de congelados



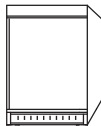
APS-201
ANS-201



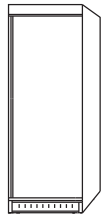
APS-451
ANS-451



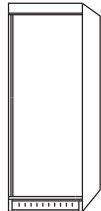
APS-651
ANS-651



APS-201
ANS-201



APS-451
ANS-451



APS-651
ANS-651

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC, para modelos APS-201 y ANS-201.
 - Para modelos APS-451 y APS-651 R-600a.
 - Para modelos ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

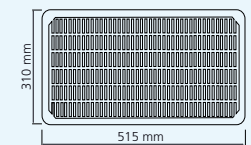
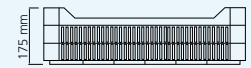
Armarios de conservación:

- 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.

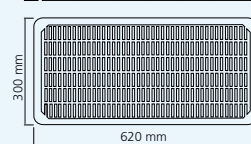
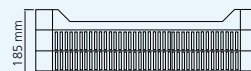
Armarios de mantenimiento de congelados:

- 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 página 287)

MODELOS 600



Cesta Superior (CSA600)



Cesta Inferior (CIA600)

Modelo	Referencia	Acabado	Clase eficiencia energética	Capacidad (litros)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-201	8316301	Epoxi blanco	B	200	0°C a 8°C	150	600 x 585 x 855	
APS-451	19042955	Epoxi blanco	D	460	-1°C a 6°C	200	626 x 742 x 1865	
APS-651	19042957	Epoxi blanco	D	600	-1°C a 6°C	200	780 x 742 x 1865	

Modelo	Referencia	Acabado	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-201	19036739	Epoxi blanco	200	150	-18°C a -2°C	600 x 585 x 855	
ANS-451	19042962	Epoxi blanco	460	160	-22°C a -15°C	626 x 742 x 1865	
ANS-651	19042963	Epoxi blanco	600	160	-22°C a -15°C	780 x 742 x 1865	

Armario refrigerados exterior en acero inoxidable

Armarios de mantenimiento de congelados exterior en acero inoxidable



APS-451-I
ANS-451-I



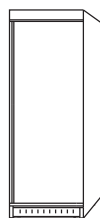
APS-651-I
ANS-651-I



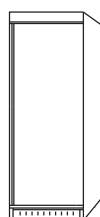
Armarios dotados de cerradura con llave.



Detalle de las cestas en el interior del armario



APS-451-I
ANS-451-I



APS-651-I
ANS-651-I

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados

- 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-451 y APS-651 R-600a.
 - Para modelos ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

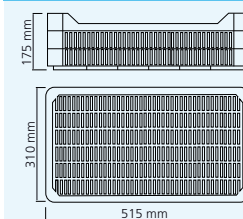
Armarios de conservación:

- 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.

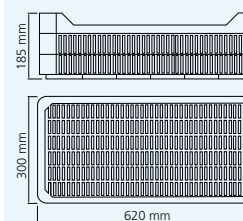
Armarios de mantenimiento de congelados:

- 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 página 287)

MODELO 600



Cesta Superior (CSA600)



Cesta Inferior (CIA600)

Modelo	Referencia	Acabado	Clase eficiencia energética	Capacidad (litros)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-451-I	19042960	Acero inoxidable	D	460	-1°C a 6°C	200	626 x 742 x 1865	
APS-651-I	19042961	Acero inoxidable	D	600	-1°C a 6°C	200	780 x 742 x 1865	

Modelo	Referencia	Acabado	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANS-451-I	19042964	Acero inoxidable	460	160	-22°C a -15°C	626 x 742 x 1865	
ANS-651-I	19042965	Acero inoxidable	600	160	-22°C a -15°C	780 x 742 x 1865	

Armarios refrigerados con puerta de cristal

Armarios de mantenimiento de congelados con puerta de cristal



APS-201-C

APS-451-C

APS-651-C

ANS-601-C



APS-201-C



APS-451-C
ANS-401-C



APS-651-C
ANS-601-C

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados con puerta de cristal

- 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.
- 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-134 A libre de CFC, para modelos APS-201 y ANS-201.
 - Para modelos APS-451 y APS-651 R-600a.
 - Para modelos ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

Armarios de conservación:

- 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 obtenido a 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.

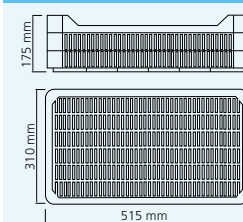
Armarios de mantenimiento de congelados:

- Puerta de triple cristal con resistencia anti-vaho incorporada.
- 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 página 287)

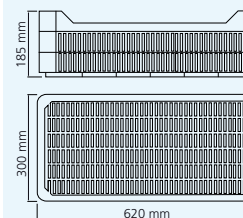


Detalle de las cestas en el interior del armario

MODELO 600



Cesta Superior (CSA600)



Cesta Inferior (CIA600)

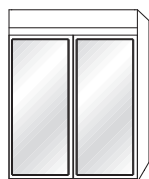
Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-201-C	8316311	130	150	+2°C a +8°C	600 x 585 x 845	
APS-451-C	19042958	460	200	-1°C a 6°C	626 x 742 x 1865	
APS-651-C	19042959	600	200	-1°C a +6°C	780 x 742 x 1865	
ANS-401-C	8336351	350	500	-18°C a -2°C	600 x 600 x 1855	
ANS-601-C	8336401	610	520	-18°C a -2°C	775 x 695 x 1885	



APE-100 C



APE-350 C



APE-952 C

ACE-902 C

Puertas abatibles

APE-902 CC

Puertas correderas

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

- Los armarios refrigerados son ideales para la exposición de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva.
- Los armarios de mantenimiento de congelados están diseñados para el mantenimiento de productos que requieran una conservación a temperatura negativa como son helados, pastelería o materias primas.
- 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 mediante tubo fluorescente.
- Incorporan 4 ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- 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.

Armario de mantenimiento de congelados: Refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores.

SLIM COOLER

MÁS CAPACIDAD
CON EL MÍNIMO
ESPACIO

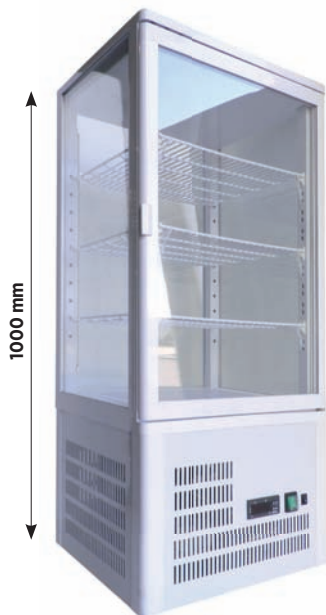


APE-100 C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APE-100-C	19042976	100	224	4°C a +10°C	360 x 370 x 1865	N
APE-350-C	19042977	400	396	0°C a +6°C	655 x 620 x 2005	N
APE-952-C	19042971	665	550	0°C a +7°C	1250 x 725 x 2040	N
APE-952-CC	19042969	665	550	0°C a +7°C	1250 x 725 x 2040	N
ACE-401-C	8336501	578	1000	-18°C a -22°C	680 x 720 x 2060	
ACE-902-C	8336510	1078	1100	-18°C a -22°C	1370 x 720 x 2060	

Vitrinas expositoras refrigeradas

Vitrinas verticales de sobremesa y Vitrinas de exposición



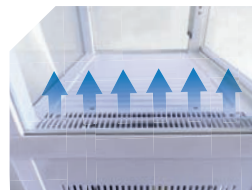
VIVES-7

Vitrinas verticales de sobremesa

- Vitrina refrigerada ventilada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas en acabado blanco.
- Sus dimensiones reducidas la hacen una vitrina versátil y ligera, ideal para instalarse en diferentes tipos de instalaciones de servicio rápido, supermercados y restauración.
- Máxima exposición gracias a su diseño con 4 caras acristaladas.
- Temperatura de trabajo +3 °C a +8 °C
- Iluminación LED interior
- Doble cristal
- Estantes regulables en altura
- Termostato y termómetro digital
- Desescarche automático
- Dimensiones del estante 335 x 340 mm



4 caras acristaladas que permiten la exposición de los alimentos



Vitrina refrigerada con desescarche automático



Estantes regulables en altura e iluminación LED.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Nº Estantes	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VIVES-5	8386601	58	164	2	+3°C a +8°C	428 x 386 x 849	
VIVES-7	8386602	78	184	3	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1000	
VIVES-9	8386603	98	200	4	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1150	



VICO-300

Vitrina refrigerada de exposición

- Vitrina refrigerada ventilada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas.
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
- Diseño atractivo gracias a su doble acristalamiento curvado y acabado blanco exterior en polímero resistente.
- 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 +2 °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.
- Se suministran en dotación 4 estantes plastificados blancos regulables en altura. Dimensiones del estante: 404 x 411mm
- Termostato y termómetro digital para controlar en todo momento la temperatura y conservación del producto.
- 4 pies con regulación para asegurar un asentamiento seguro.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VICO-300	8386611	280	240	+2°C a +8°C	515 x 485 x 1818	



EVP 2/1



BCAS
Barra carnífera montada en un armario refrigerado snack.

Parrillas y barras carníceras para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.
- Las barras carníceras se montan directamente sobre las cremalleras en armarios snack y sobre un par de guías en acero inoxidable cuando se trata de armarios Gastronorm.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APA001	8393101	560 x 542	Armarios 700	APS, ANS, APPS, APCS	Parrilla	
EVP 2/1	2025210	650 x 530	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Parrilla GN 2/1	
PSA400	8396101	415 x 507	Armarios 200 Y 400	APS, APS-C, ANS	Parrilla superior	
PIA400	8396102	225 x 507	Armarios 200 Y 400	APS, APS-C, ANS	Parrilla inferior	
PSA600	8396103	650 x 525	Armarios 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Parrilla superior	
PIA600	8396104	650 x 330	Armarios 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Parrilla inferior	
PAE400	8396105	396 x 514	Armario con cabezal iluminado	APE-401-C	Parrilla	
PAE900	8396106	505 x 528	Armario con cabezal iluminado	APE-902 / APE-902-C	Parrilla	
BCAG	8393110	-	Barras carníceras Gastronorm	APG, ANG	-	
BCAS	8393111	-	Barras carníceras 700	APS, ANS, APPS, APCS	-	
PSA450		497 x 510	Armarios 450	APS, APS-C, ANS	Parrilla superior	
PIA450		497 x 380	Armarios 450	APS, APS-C, ANS	Parrilla inferior	
PSA650		651 x 510	Armarios 650	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Parrilla superior	
PIA650		651 x 380	Armarios 650	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Parrilla inferior	



AGG662



Sujeción de las parrillas para armarios y cerradura

- Guías en acero inoxidable.
- Provistas de pestañas para facilitar la extracción.
- En forma de U para soportar parrillas.
- En forma de L para soportar cubetas.
- Sujeción de parrilla Gastronorm.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
CER	8393112	-	Armarios 600 y 700	APS, ANS, APPS, APCS, APG y ANG	Cerradura	
PAVI300	8396112	-	Vitrina VICO	VICO-300	Parrilla y soportes	
PAVIV	8396111	-	Vitrinas VIVES	VIVES	Parrilla	
AGG662	8393103	662	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Guía en forma de U	
AGP485	8393104	496	Armarios de pescado	APP-801	Guía en forma de L	
AGCP519	8393105	519	Armarios con compartimento de pescado	APPS-1403	Juego de guías en forma de U	
AGCC562	8393106	562	Armarios con compartimento de congelados	APCS-1403	Juego de guías en forma de U	



ACP530



ACPP600



Cubetas 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 ANS es:**
 - 600 = 12 cestas grandes y 1 pequeña.
 - 400 = 6 grandes y 1 pequeña.
 - 200 = 2 grandes y 1 pequeña

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
ACP530	8393107	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento	APPS, APCS	Uso en compartimento	
ACPP600	8393109	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801	-	
CSA200	19036742	427 x 360 x 145	ANS-201		Cesta Grande	
CIA200	19036743	187 x 360 x 192	ANS-201		Cesta pequeña	
CSA400	8396122	360 x 427 x 193	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I		Cesta Superior	
CIA400	8396123	360 x 187 x 192	ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I		Cesta Inferior	
CSA600	8396120	515 x 310 x 175	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I		Cesta superior	
CIA600	8396121	620 x 300 x 185	ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I		Cesta inferior	





ABATIDORES DE TEMPERATURA

Abatidores - congeladores compactos	293
Mesas Abatidores - congeladores	294
Armarios abatidores - congeladores Serie GN 1/1	295
Células de abatimiento y congelación	296

Abatidores de temperatura

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.



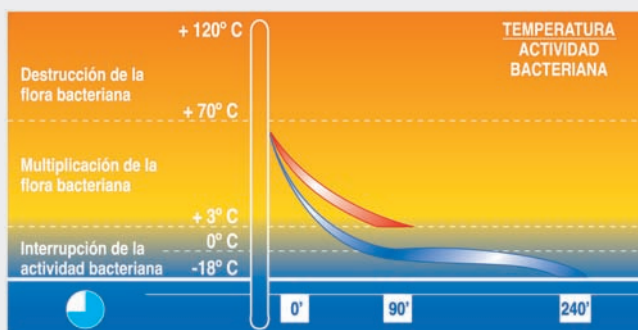
¿POR QUÉ EL ABATIDOR?

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.

Gráfico 1



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 ventajas destacables 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 compactabilidad, 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.

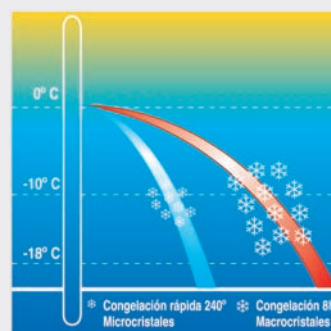


Gráfico 2



5. Aplicaciones

Este sistema de racionalización del trabajo en la cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y en particular para comedores colectivos, hospitales, hoteles, restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes.

También tiendas de comida preparada, caterings y delicatessen pueden ofrecer a sus clientes platos listos y bien presentados.

6. Otras ventajas

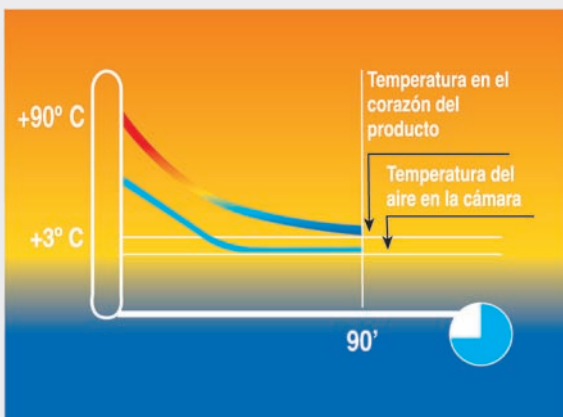
Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

- a) Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
- b) Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
- c) Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
- d) Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos

Abatimiento rápido

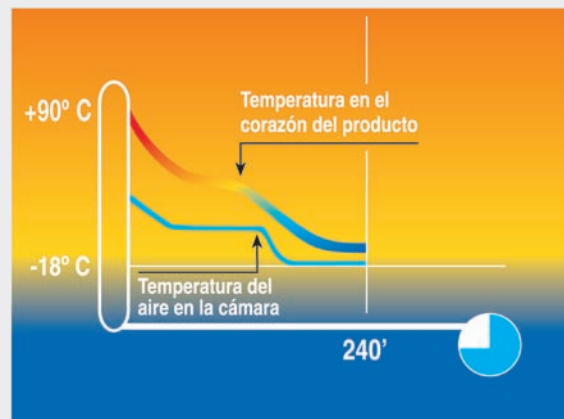
El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de +3° C en el corazón del producto, en menos de 90 minutos



y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0° C y + 5° C según el valor establecido para su conservación. Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.

Congelación rápida

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



Abatidores de temperatura

Panel FAST

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 FAST 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.

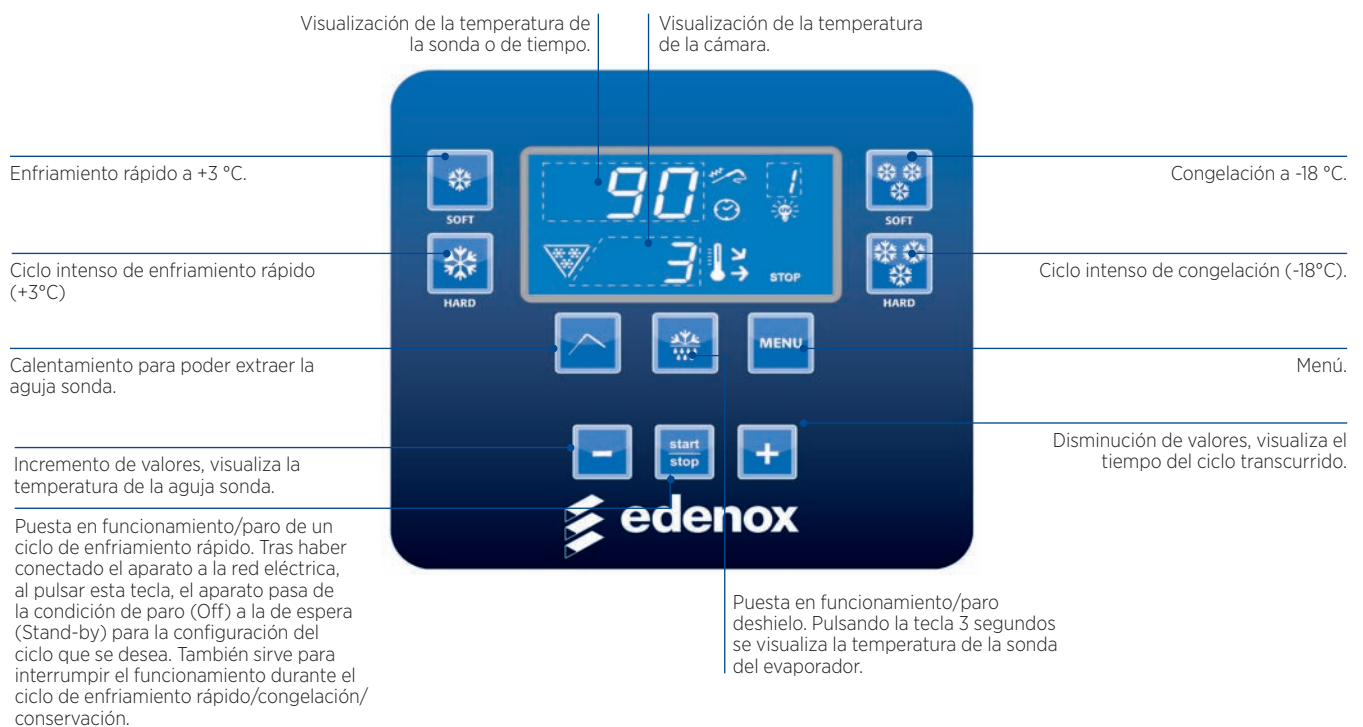
4

El panel de control FAST es de muy fácil utilización e intuitivo.



Panel FAST

- El panel de control FAST 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 FAST: AM-03-11, AMM-05, AM-101, AM-161 y AM-102.**





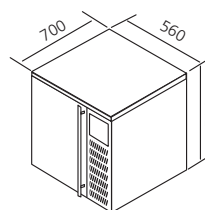
AM-03-11



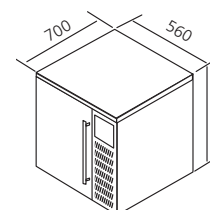
AM-03-11 E



Panel fast.



AM-03-11



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 AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- 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 R404 A libre de CFC.
- 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 100°, excepto modelo AM-03-11 E.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, 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.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-03-11	8572102	3 GN 1/1	8	5	587	Fast	47	
AM-03-11 E	8572101	3 GN 1/1	7	4	490	Estándar	45	

Mesas abatidores- congeladores

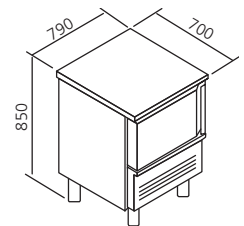
- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
 - Ciclo abatimiento: **+90° a +3° C.**
 - Ciclo congelación: **+90° a -18° C.**
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°.
- 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 AISI 304 18/10.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, 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.



AMM-05 E

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	8572103	5 GN 1/1	10	7	700	Estándar	95	

AMM-05

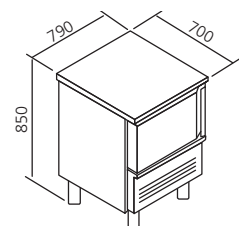
- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora 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.



AMM-05



Detalle del interior.



AMM-05

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	8572104	5 GN 1/1 y E/N	12	8	1250	Fast	85	

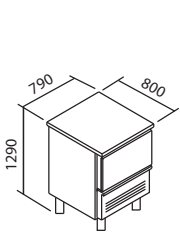


AM-08 E

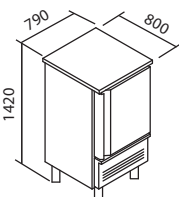
AM-101

AM-161

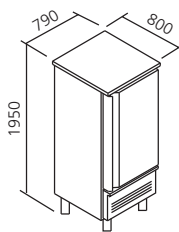
AM-102



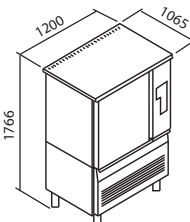
AM-08 E



AM-101



AM-161



AM-102



Panel fast.

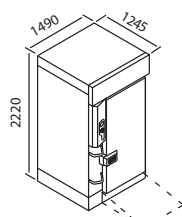
Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+70° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+70° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- 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.
- El modelo AM-08 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- 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 AISI 304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, 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 en todos los modelos excepto AM-102 (230-400/1-3N/50-60 Hz) y AM-161 400/3N/50 Hz.

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-08 E	8572105	8 GN 1/1	23	14	1300	Estándar	130	
AM-101	8572108	10 GN 1/1-EN	30	20	2350	Fast	145	
AM-161	8572113	16 GN 1/1-EN	42	30	3500	Fast	185	
AM-102	19033235	10 GN 2/1-EN	70	50	280	Fast	280	



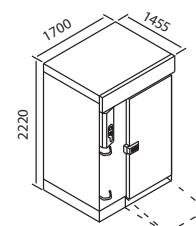
CAM-201



CAM-201



CAM-202



CAM-202

Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: **+90° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+90° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 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 R404 A libre de CFC.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 43° C.**
- **Grupo frigorífico remoto refrigerado por aire incluido en el precio (modelo no potenciado).**
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- **Instalación no incluida.**
- Bajo pedido especial se pueden fabricar células con mayor capacidad para carros de gastronomía o pastelería.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, lámpara germicida, 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	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Carros soporte	Medidas (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
CAM-201	19017593	20 x GN 1/1	70	48	4800	Estándar	1490 x 1245 x 2220	380	
CAM-202	19017594	20 x GN 2/1	150	100	7350	Estándar	1700 x 1455 x 2220	420	



EDENOX EXPRESS

Selección de cámaras frigoríficas con su correspondiente equipo frigorífico y conjunto de estanterías desde:

1320 x 1720 mm hasta 3320 x 3720 mm en régimen de refrigeración

312-357

1400 x 1800 mm hasta 3400 x 3800 mm en régimen de congelación

312-357

Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas de edenox han sido estudiadas y diseñadas para ofrecer las máximas prestaciones y garantizar la satisfacción de cualquier necesidad bajo las más altas exigencias, de forma rápida y sencilla. Por ello, con el objetivo de facilitar la selección de la cámara frigorífica y sus componentes, la oferta se presenta en dos gamas:

edenox express – Es una selección de las cámaras frigoríficas más habituales, con su correspondiente equipo frigorífico de pared o techo y el conjunto de estanterías de aluminio más adecuado para sus dimensiones interiores.

edenox modular – Es la gama completa de cámaras frigoríficas, en todas las dimensiones disponibles, en tres alturas diferentes con y sin suelo, y con todos sus accesorios.

- Los paneles son prefabricados tipo **sandwich**, contruidos en dos chapas de acero galvanizado y prelacado de poliéster.
- El revestimiento del panel es en color blanco, de calidad alimentaria, con

film de protección pelable, prefabricado y certificado según la nueva norma europea de paneles que dicta las disposiciones para la fabricación de paneles tipo sandwich.

- El panel del suelo cuenta con una cara interior fabricada en chapa de acero galvanizado y plastificada con un film de color gris antideslizante de 1 mm total de espesor con una resistencia estática de 2000 Kg/m², uniformemente distribuidos.



Puertas Pivotantes

Con paso de luz de 800 x 1900 mm, son sólidas y muy resistentes al uso continuado, incorporan un sistema de bisagras en material de alta resistencia al desgaste. Opcionalmente puede solicitarse la cámara frigorífica con una puerta de mayor paso de luz (940 x 1940 mm).



Cierre

Todas las puertas están provistas de un cierre ergonómico que incorpora de serie cerradura con llave en el exterior. Cuenta con un sistema de apertura de emergencia que permite abrir la puerta desde el interior de la cámara.



Ubicación de la puerta

La estudiada tecnología y diseño óptimo del sistema de paneles permite ubicar la puerta en cualquiera de los 4 lados de la cámara, ofreciendo otras posibilidades al instalador en el momento de realizar el montaje.

Las cámaras en régimen de congelación con suelo, están dotadas de una válvula de compensación de presiones y una resistencia en el marco de la puerta.



Panel de suelo

Especialmente diseñado para el paso de personas, en espesores de 60 mm o de 100 mm según el régimen de temperatura. Opcionalmente puede suministrarse panel de suelo reforzado con una resistencia estática de 4000 Kg/m² que permite el paso de carretillas manuales. También puede elegir cámaras sin suelo.



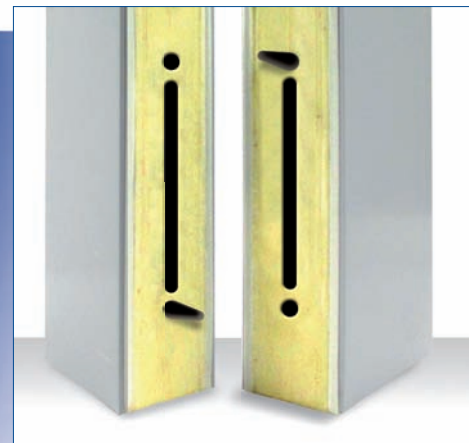
El especial diseño de los paneles ofrece una serie de ventajas en la operación del montaje:

1. Permite realizar el montaje desde el interior de la cámara.
2. La unión de los paneles mediante ganchos hace que el montaje sea rápido, sencillo e intuitivo.
3. Tiene una estética completamente homogénea pues se ocultan las juntas de unión de los paneles.



Alturas de las cámaras

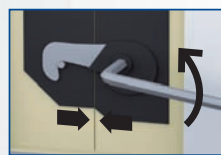
Para diferentes aplicaciones de almacenamiento en el interior de la cámara, se presentan 4 alturas interiores, 2000 mm, 2200 mm, 2280 mm, 2400 mm.



Panel

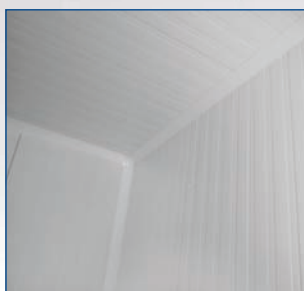
Los espesores de los paneles son de **60 mm y 100 mm.**

Los paneles disponen de un cajetín interior en el que encaja el gancho que asegura la unión entre los paneles.



Sistema de unión de paneles

Es rápido y seguro. Se realiza mediante un gancho excéntrico de acero inoxidable, que se ajusta sin esfuerzo mediante una llave (suministrada en todas las cámaras). La unión entre paneles garantiza una perfecta estanqueidad en el interior del recinto.

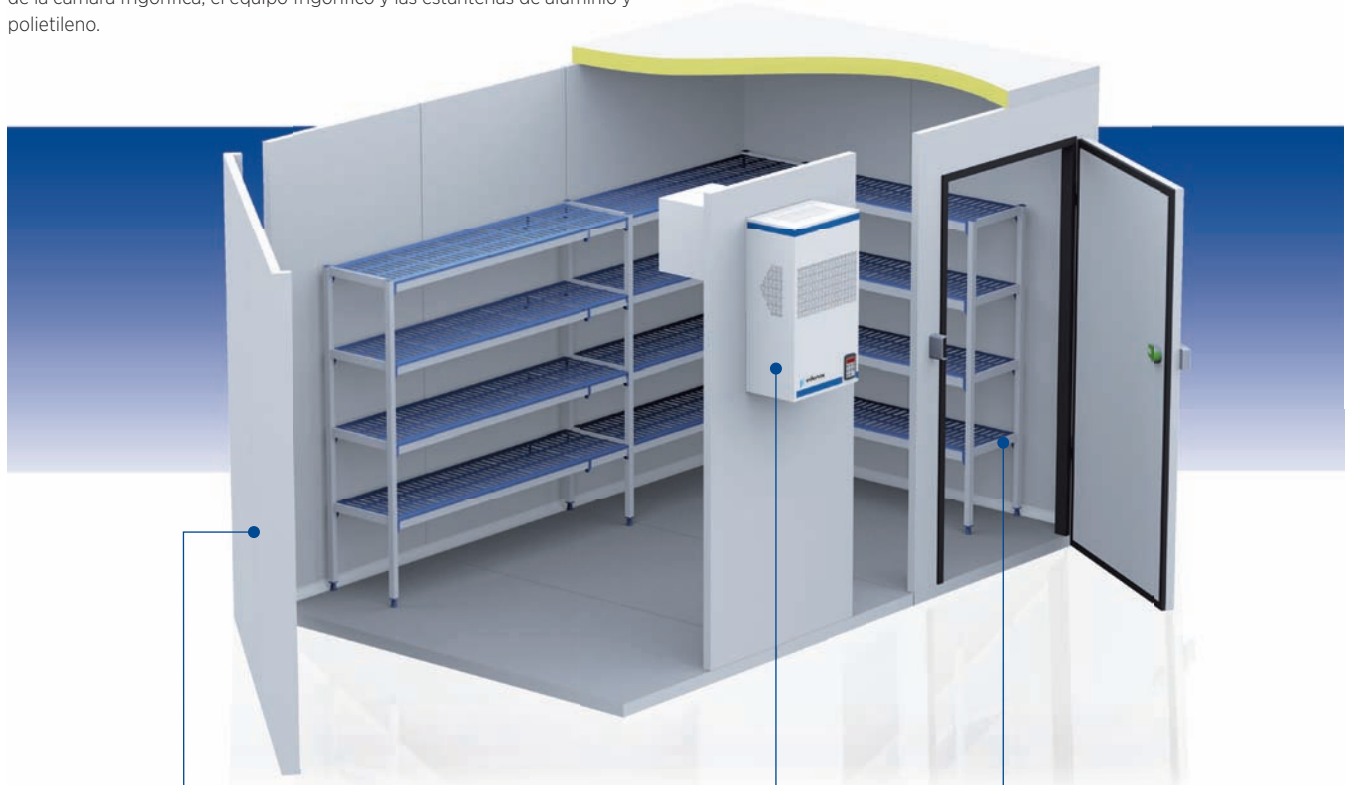


Con el objetivo de **garantizar la higiene, todas las cámaras incorporan de serie, perfiles sanitarios de 45 mm de ancho.** Su instalación es rápida y sencilla.

edenox express. La forma más rápida de resolver un proyecto

El objetivo de esta gama es resolver la mayoría de instalaciones habituales en restauración y catering. edenox Express es la forma más rápida y sencilla de presupuestar y resolver un proyecto. Mediante cuatro pasos, resueltos en una sola página, se le presentan las características técnicas y el coste de la cámara frigorífica, el equipo frigorífico y las estanterías de aluminio y polietileno.

edenox express es una selección de las cámaras frigoríficas más habituales, con su correspondiente equipo frigorífico de pared o techo, y el conjunto de estanterías de aluminio más adecuado para las dimensiones interiores de la cámara.



Cámara frigorífica

Las cámaras frigoríficas de la gama edenox Express cuentan con las siguientes características:

- Suelo apto para el paso de personas
- Puerta pivotante
- Luz de puerta de 800 x 1900 mm
- Perfil sanitario en todo el interior de la cámara
- Las cámaras en régimen de congelación con suelo, incorporan resistencia en marco de puerta y válvula de compensación de presiones

Equipos frigoríficos

En esta selección los equipos frigoríficos estándares seleccionados son de pared y de techo. Fáciles de instalar y con un cómodo acceso a sus componentes interiores. Funcionan con gas refrigerante R-404-A, e incorporan luz para iluminar el interior de la cámara. En caso de requerir equipos tipo split se deberá dirigir al apartado de equipos frigoríficos. Ver páginas 378-382

Estanterías de aluminio y polietileno

Fabricadas con estructura de aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario, están especialmente indicadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. Los conjuntos seleccionados se presentan en altura de 1750 mm, 400 mm de fondo y 4 niveles.

Pasos para seleccionar el conjunto deseado

1 ¿Qué régimen de temperatura necesita?

Seleccione el régimen según la temperatura necesaria en el interior de la cámara:

- Régimen de temperatura positiva, refrigeración, con espesor de panel de 60 mm. Se identifica en color verde.
- Régimen de temperatura negativa, congelación, con espesor de panel de 100 mm. Se identifica en color azul.

2 ¿Qué medidas tendrá la cámara?

En el índice de la página 311 se encuentran las dimensiones disponibles de la gama edenox Express.

Elija la altura exterior y el fondo y largo de la cámara. Sobre la misma línea se indica la página en la que se encuentran todas las características de la selección: diseño de la cámara, espesor de los paneles, medidas interiores y exteriores, etc.

3 ¿Equipo frigorífico de pared o de techo?

A cada cámara de la selección edenox Express se le ha asignado un equipo frigorífico Monoblock de pared y Monoblock de techo, en función del régimen de temperatura y del volumen interior de la cámara.

4 Seleccione el conjunto de estanterías:

Cada cámara de la selección edenox Express tiene una propuesta de diferentes conjuntos de estanterías, según sus medidas interiores. Se pueden pedir todos o alguno de los conjuntos seleccionados.



Refrigeración 0 °C

Altura exterior 2120 mm • Espesor de panel 60 mm				Página
Fondo (mm)	Largo (mm)	Altura (mm)	Volumen (m³)	
1320	1720	2120	3,80	302
1320	2120	2120	4,80	303
1320	2520	2120	5,80	304
1320	2920	2120	6,70	305
1720	1720	2120	5,10	306
1720	2120	2120	6,40	307
1720	2520	2120	7,70	308
1720	2920	2120	9,00	309
1720	3320	2120	10,20	310
1720	3720	2120	11,50	311
2120	2120	2120	8,00	312
2120	2520	2120	9,60	313
2120	2920	2120	11,20	314
2120	3320	2120	12,80	315
2120	3720	2120	14,40	316
2520	2520	2120	11,50	317
2520	2920	2120	13,40	318
2520	3320	2120	15,40	319
2520	3720	2120	17,30	320
2920	2920	2120	15,70	321
2920	3320	2120	17,90	322
3320	3320	2120	20,50	323
3320	3720	2120	23,00	324

Congelación -20 °C

Altura exterior 2200 mm • Espesor de panel 100 mm				Página
Fondo (mm)	Largo (mm)	Altura (mm)	Volumen (m³)	
1400	1800	2200	3,80	302
1400	2200	2200	4,80	303
1400	2600	2200	5,80	304
1400	3000	2200	6,70	305
1800	1800	2200	5,10	306
1800	2200	2200	6,40	307
1800	2600	2200	7,70	308
1800	3000	2200	9,00	309
1800	3400	2200	10,20	310
1800	3800	2200	11,50	311
2200	2200	2200	8,00	312
2200	2600	2200	9,60	313
2200	3000	2200	11,20	314
2200	3400	2200	12,80	315
2200	3800	2200	14,40	316
2600	2600	2200	11,50	317
2600	3000	2200	13,40	318
2600	3400	2200	15,40	319
2600	3800	2200	17,30	320
3000	3000	2200	15,70	321
3000	3400	2200	17,90	322
3400	3400	2200	20,50	323
3400	3800	2200	23,00	324

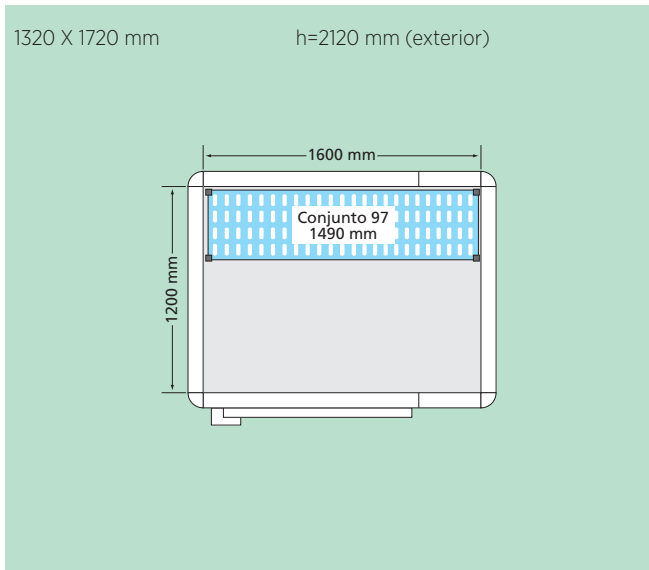
Refrigeración 0 °C

Altura exterior 2320 mm • Espesor de panel 60 mm				Página
Fondo (mm)	Largo (mm)	Altura (mm)	Volumen (m³)	
1320	1720	2320	4,20	325
1320	2120	2320	5,30	326
1320	2520	2320	6,30	327
1320	2920	2320	7,40	328
1720	1720	2320	5,60	329
1720	2120	2320	7,00	330
1720	2520	2320	8,40	331
1720	2920	2320	9,90	332
1720	3320	2320	11,30	333
1720	3720	2320	12,70	334
2120	2120	2320	8,80	335
2120	2520	2320	10,60	336
2120	2920	2320	12,30	337
2120	3320	2320	14,10	338
2120	3720	2320	15,80	339
2520	2520	2320	12,70	340
2520	2920	2320	14,80	341
2520	3320	2320	16,90	342
2520	3720	2320	19,00	343
2920	2920	2320	17,20	344
2920	3320	2320	19,70	345
3320	3320	2320	22,50	346
3320	3720	2320	25,30	347

Congelación -20 °C

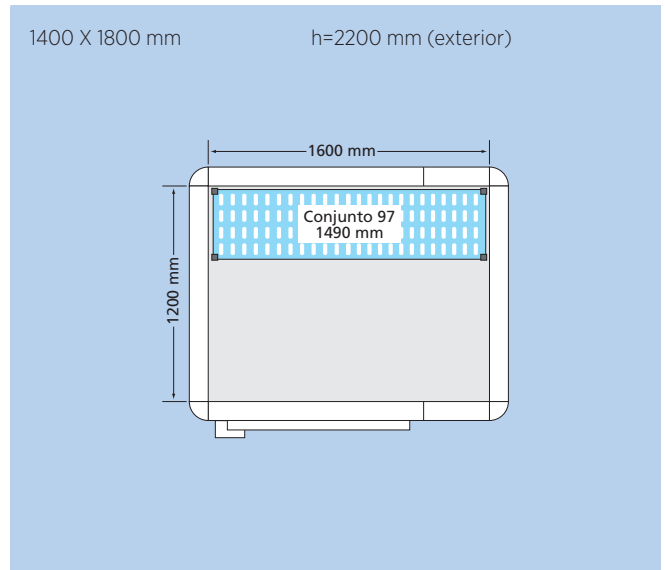
Altura exterior 2400 mm • Espesor de panel 100 mm				Página
Fondo (mm)	Largo (mm)	Altura (mm)	Volumen (m³)	
1400	1800	2400	4,20	325
1400	2200	2400	5,30	326
1400	2600	2400	6,30	327
1400	3000	2400	7,40	328
1800	1800	2400	5,60	329
1800	2200	2400	7,00	330
1800	2600	2400	8,40	331
1800	3000	2400	9,90	332
1800	3400	2400	11,30	333
1800	3800	2400	12,70	334
2200	2200	2400	8,80	335
2200	2600	2400	10,60	336
2200	3000	2400	12,30	337
2200	3400	2400	14,10	338
2200	3800	2400	15,80	339
2600	2600	2400	12,70	340
2600	3000	2400	14,80	341
2600	3400	2400	16,90	342
2600	3800	2400	19,00	343
3000	3000	2400	17,20	344
3000	3400	2400	19,70	345
3400	3400	2400	22,50	346
3400	3800	2400	25,30	347

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 1600	2000	3,80	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 1600	2000	3,80	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1216/212	9510001	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1418/220	9520001	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrifuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-110	9612002	230/1N/50 Hz	4,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-110	9622005	230/1N/50 Hz	4,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrifuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	Lineal	1490	

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

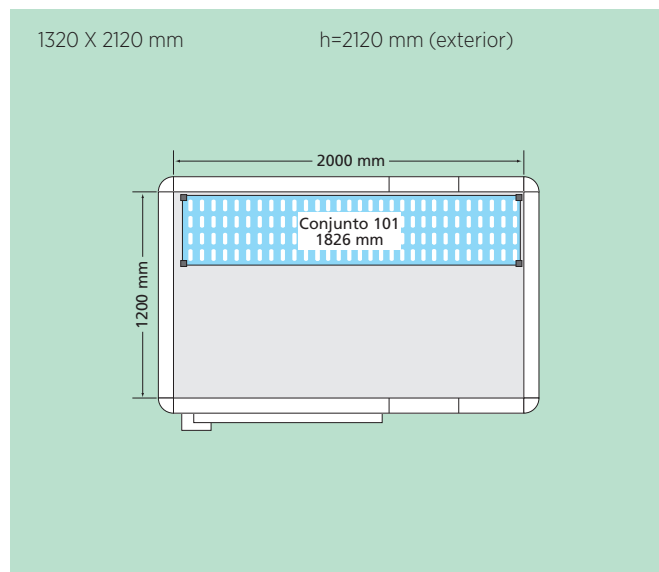
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	Lineal	1490	

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

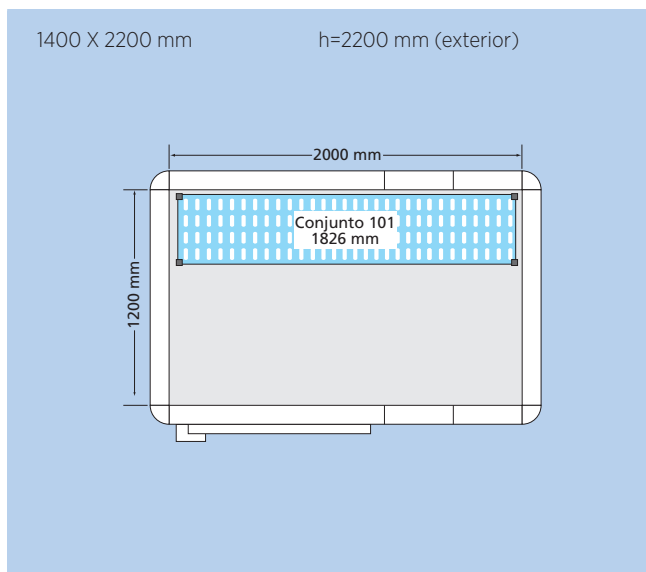
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2000	2000	4,80	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2000	2000	4,80	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1321/212	9510002	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1422/220	9520002	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-110	9612002	230/1N/50 Hz	4,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-110	9622005	230/1N/50 Hz	4,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	

Estanterías de aluminio

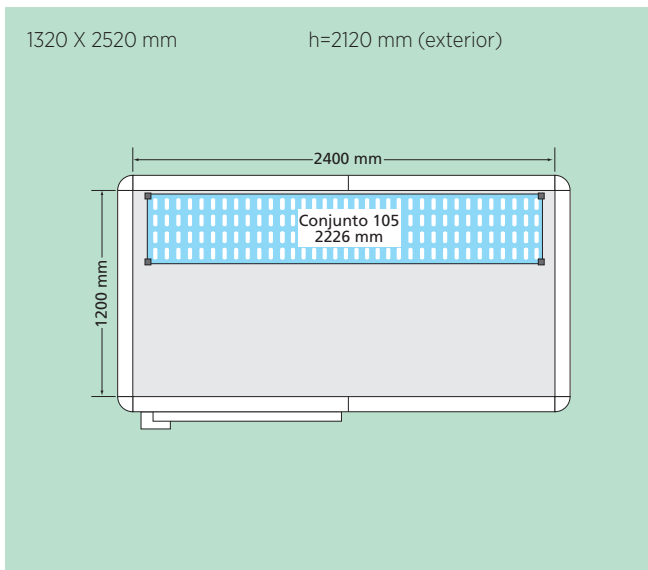
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	

OFERTA ESPECIAL

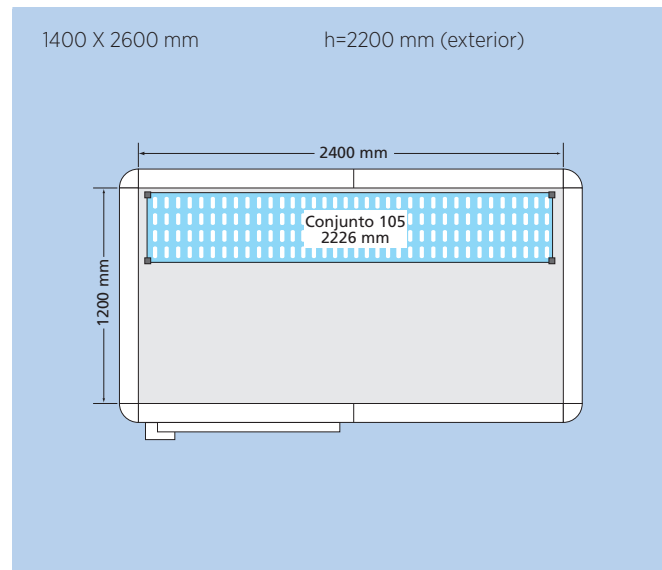
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2400	2000	5,80	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2400	2000	5,80	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1325/212	9510003	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1426/220	9520003	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

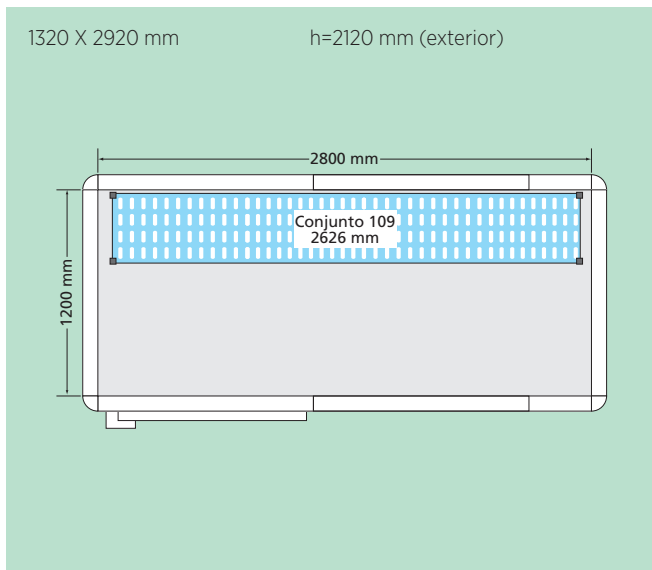
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

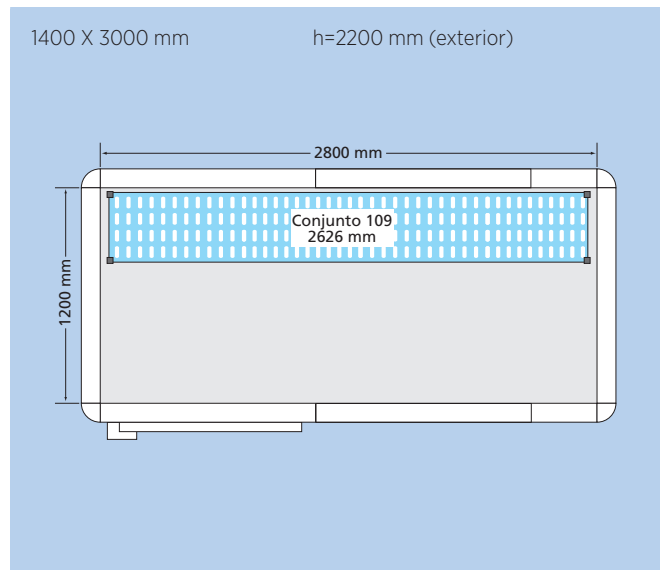
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2800	2000	6,70	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2800	2000	6,70	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1329/212	9510004	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1430/220	9520004	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	

Estanterías de aluminio

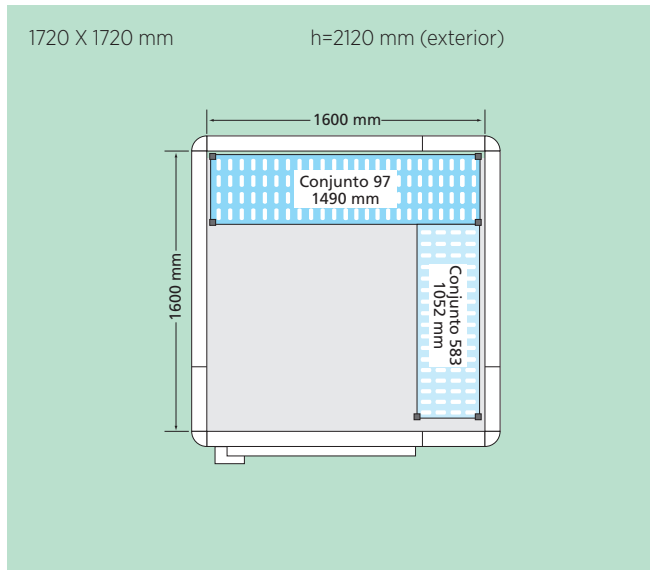
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	

OFERTA ESPECIAL

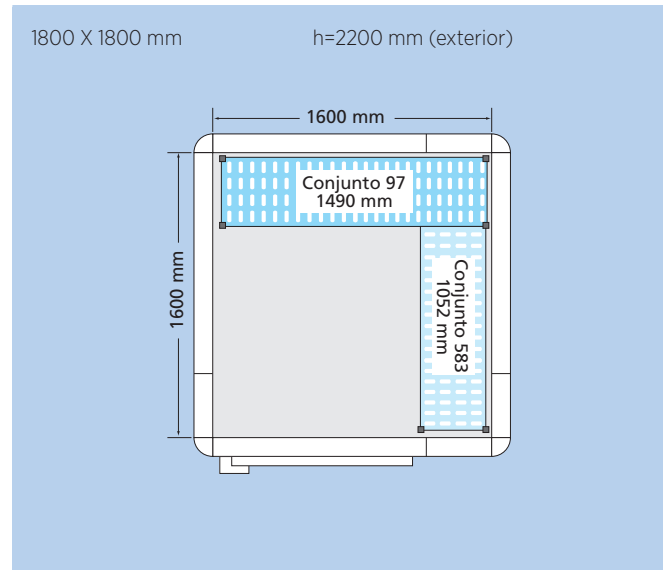
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 1600	2000	5,10	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 1600	2000	5,10	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1717/212	9510005	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1818/220	9520005	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	Lineal	1490	
583	Angular	1052	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	Lineal	1490	
583	Angular	1052	
Conjunto completo			

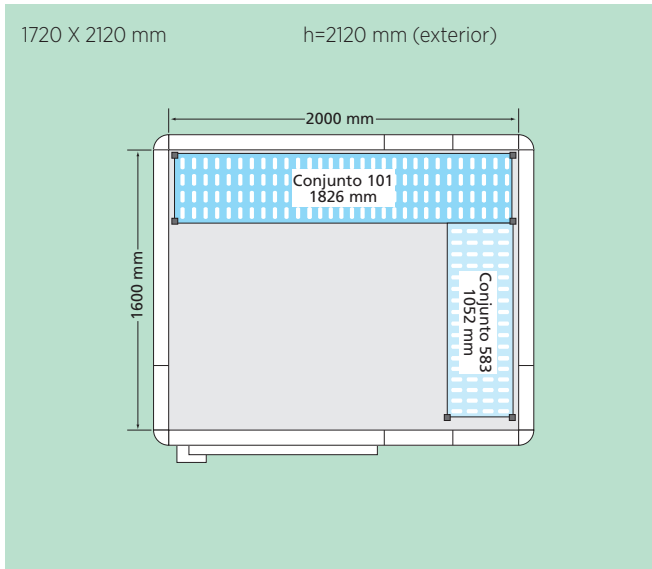
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

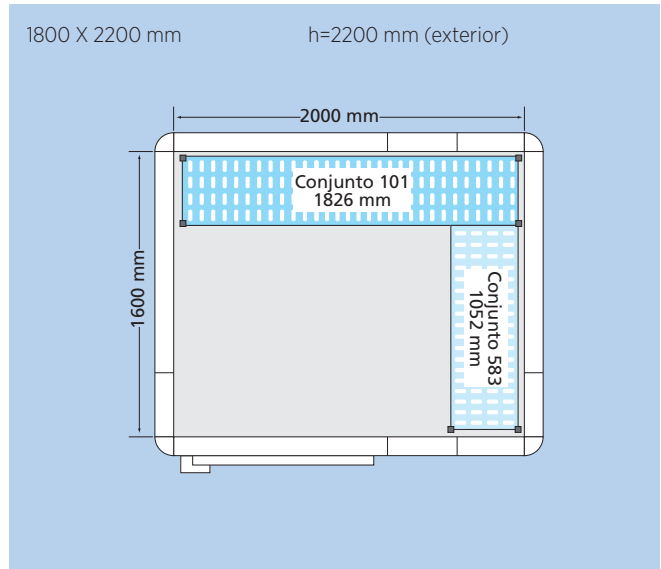
Plazo de entrega 48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2000	2000	6,40	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2000	2000	6,40	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1721/212	9510006	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1822/220	9520006	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	
583	Angular	1052	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

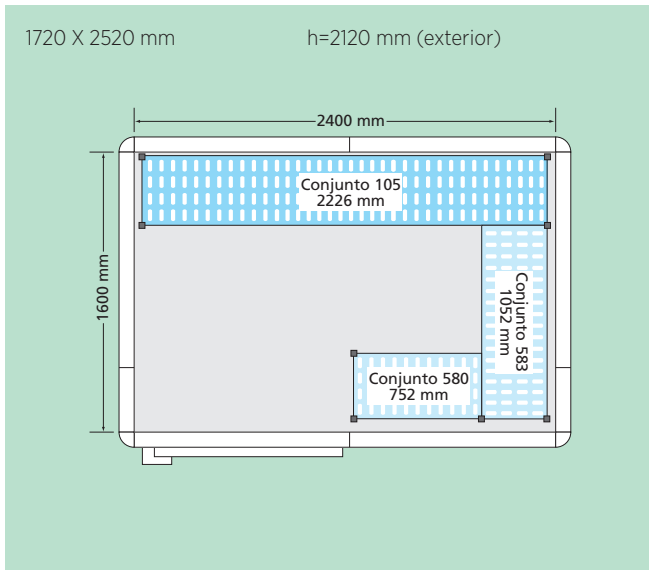
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	
583	Angular	1052	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

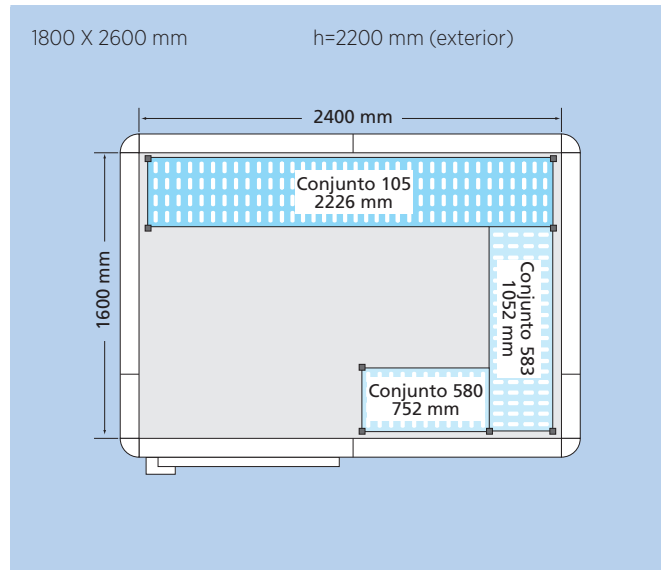
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2400	2000	7,70	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2400	2000	7,70	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1725/212	9510007	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1826/220	9520007	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
583	Angular	1052	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
583	Angular	1052	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

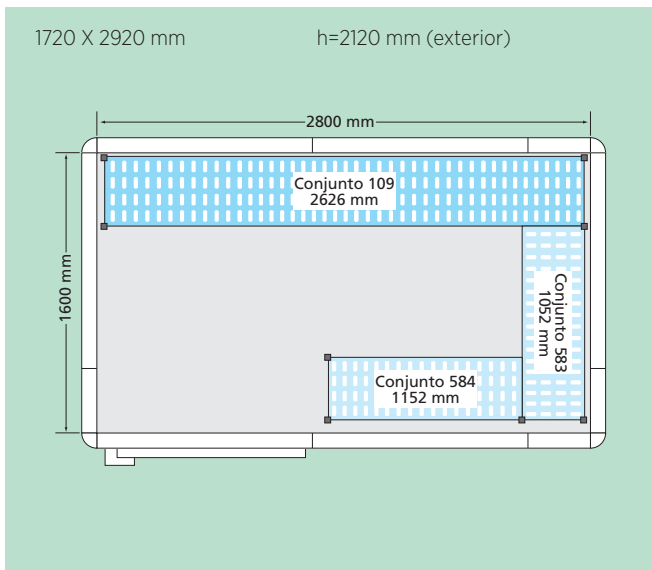
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

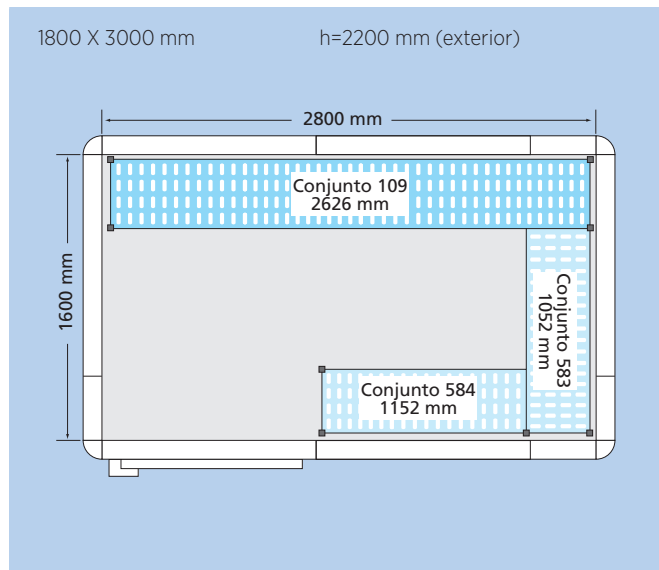
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2800	2000	9,00	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2800	2000	9,00	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1729/212	9510008	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1830/220	9520008	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/IN/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/IN/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/IN/50 Hz	6	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/IN/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
583	Angular	1052	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

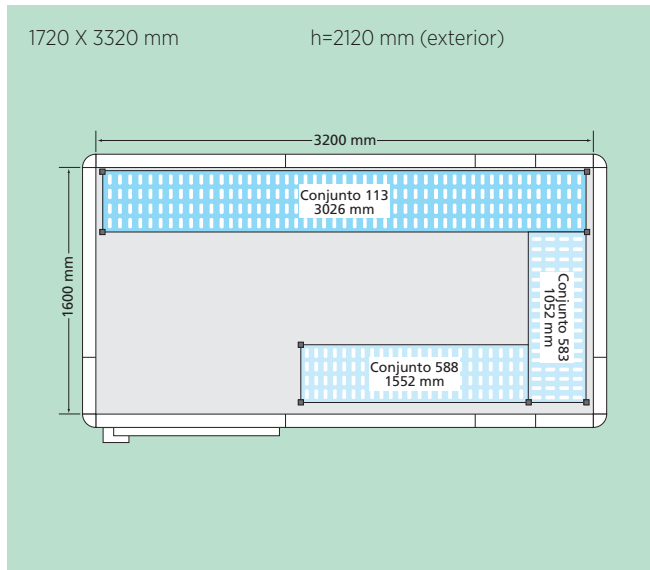
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
583	Angular	1052	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

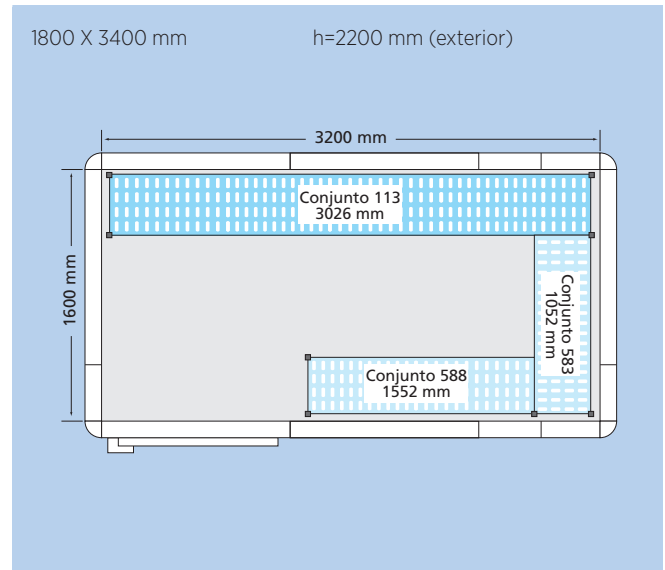
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 3200	2000	10,20	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 3200	2000	10,20	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1733/212	9510009	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1834/220	9520009	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1N/50 Hz	3,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1N/50 Hz	6	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
583	Angular	1052	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
583	Angular	1052	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

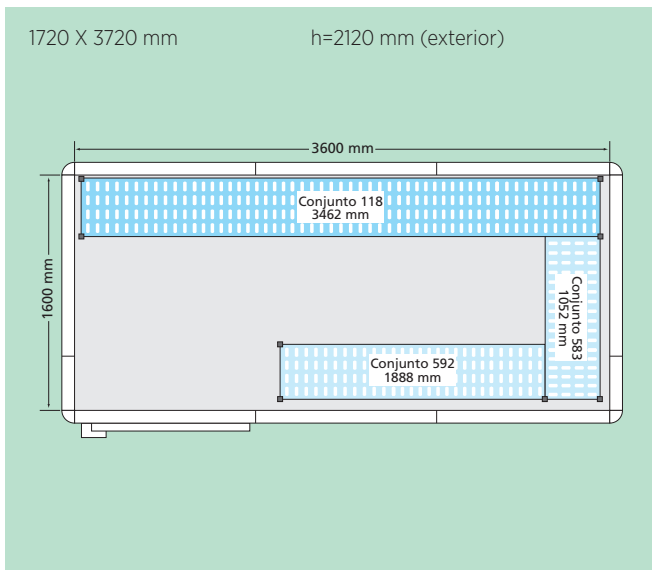
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

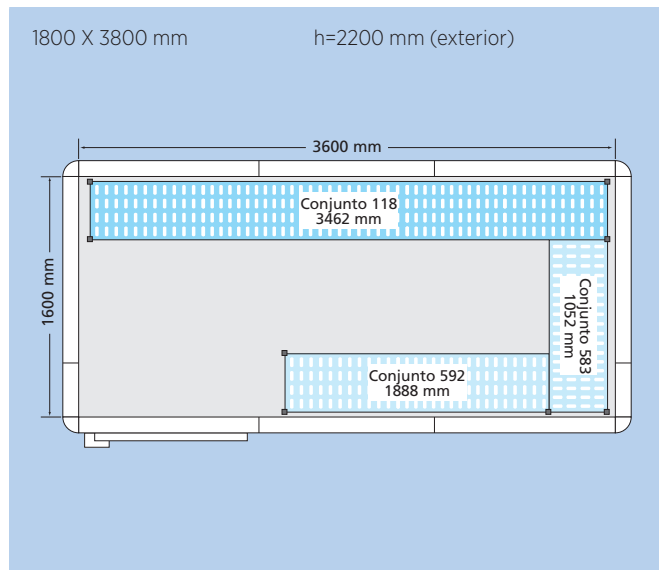
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 3600	2000	11,50	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 3600	2000	11,50	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1737/212	9510010	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1838/220	9520010	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1N/50 Hz	3,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
583	Angular	1052	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

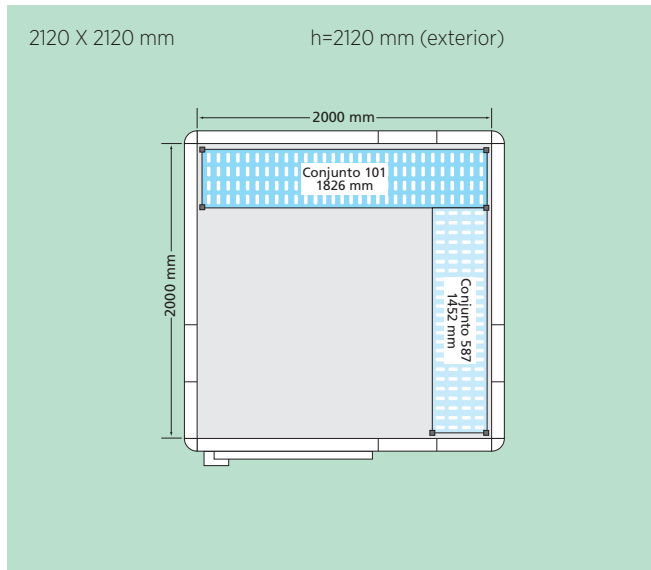
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
583	Angular	1052	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

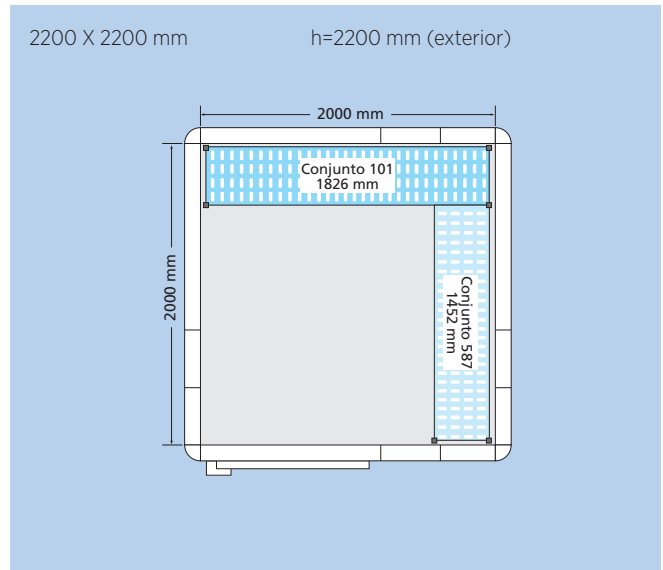
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2000	2000	8,00	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2000	2000	8,00	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2121/212	9510011	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2222/220	9520011	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1N/50 Hz	6	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	
587	Angular	1452	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	
587	Angular	1452	
Conjunto completo			

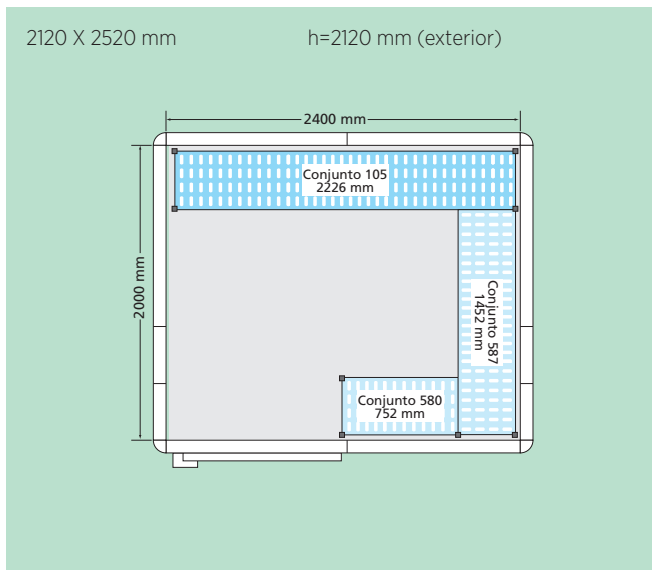
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

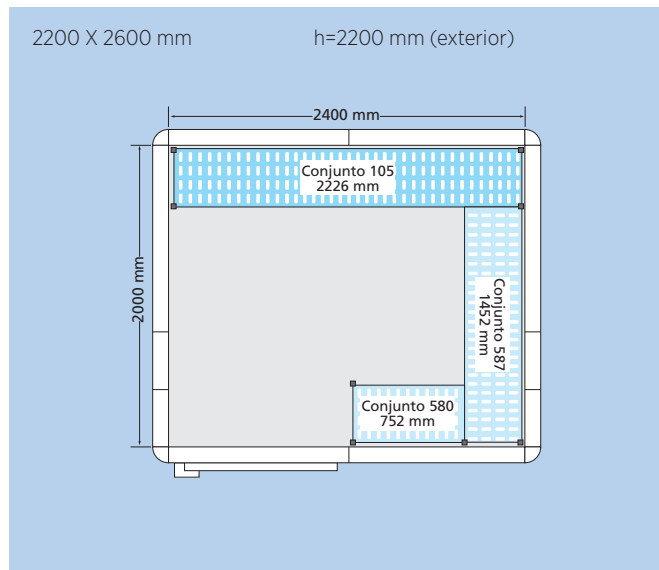
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2400	2000	9,60	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2400	2000	9,60	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2125/212	9510012	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2226/220	9520012	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1N/50 Hz	3,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1N/50 Hz	6	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
587	Angular	1452	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

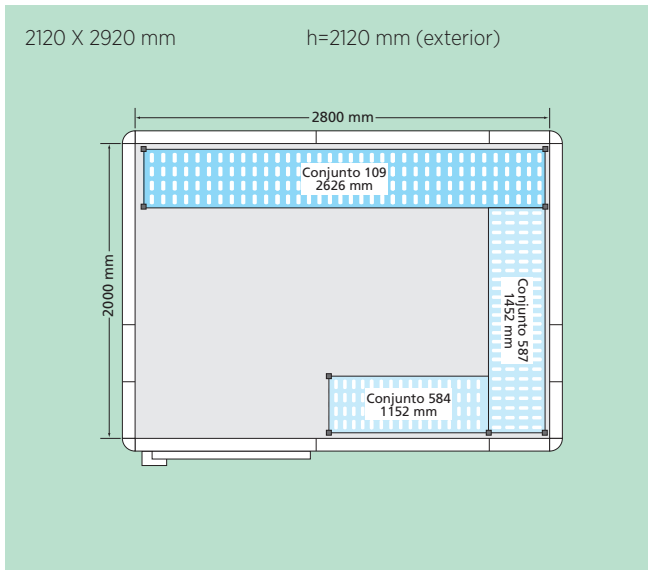
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
587	Angular	1452	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

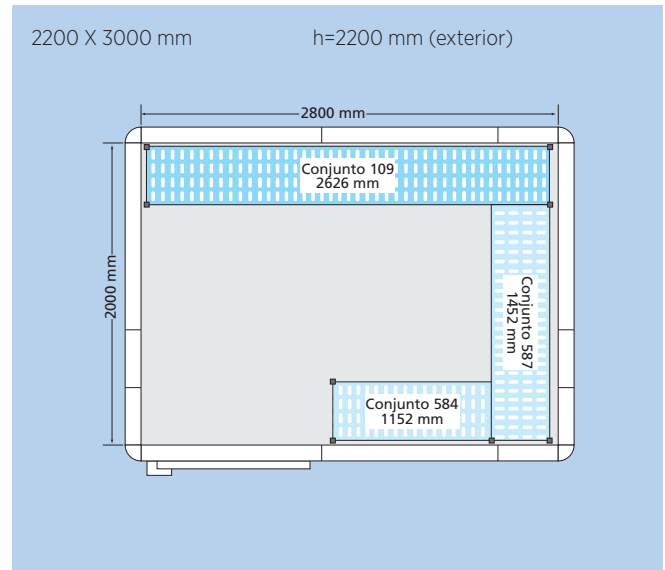
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2800	2000	11,20	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2800	2000	11,20	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2129/212	9510013	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2230/220	9520013	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1N/50 Hz	3,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
587	Angular	1452	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
587	Angular	1452	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

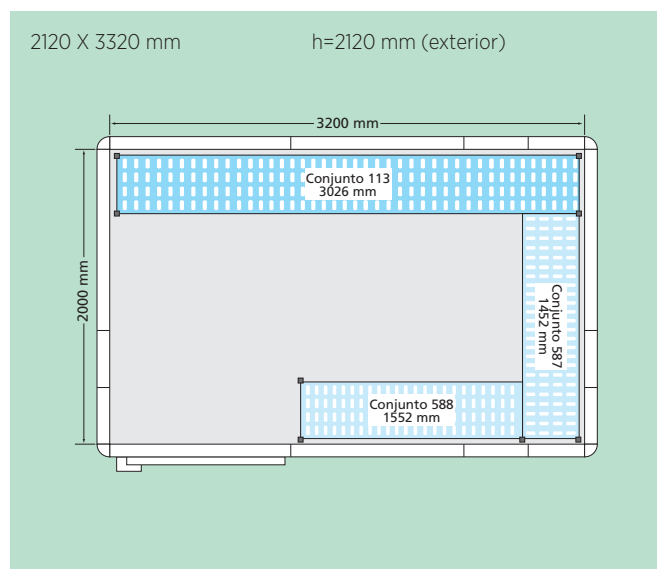
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.			

Plazo de entrega
48 h.

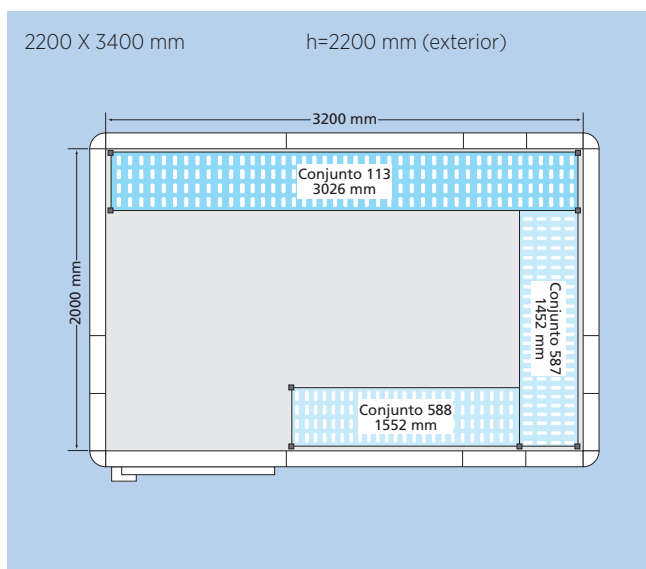
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 3200	2000	12,80	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 3200	2000	12,80	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2133/212	9510014	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2234/220	9520014	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
587	Angular	1452	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

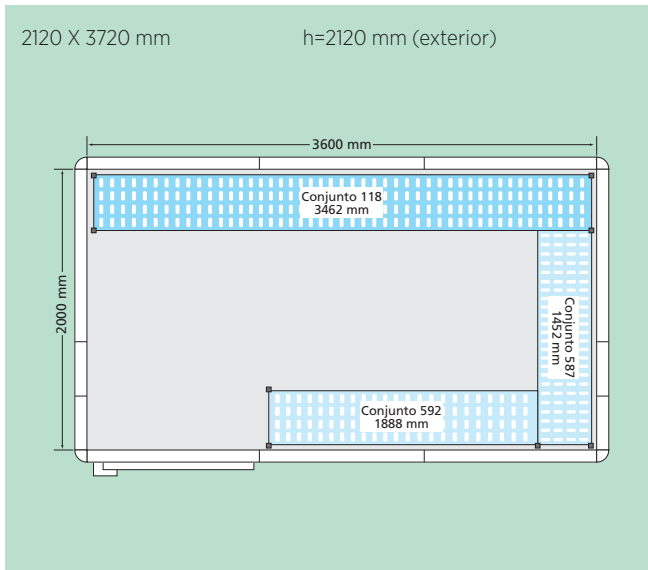
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
587	Angular	1452	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

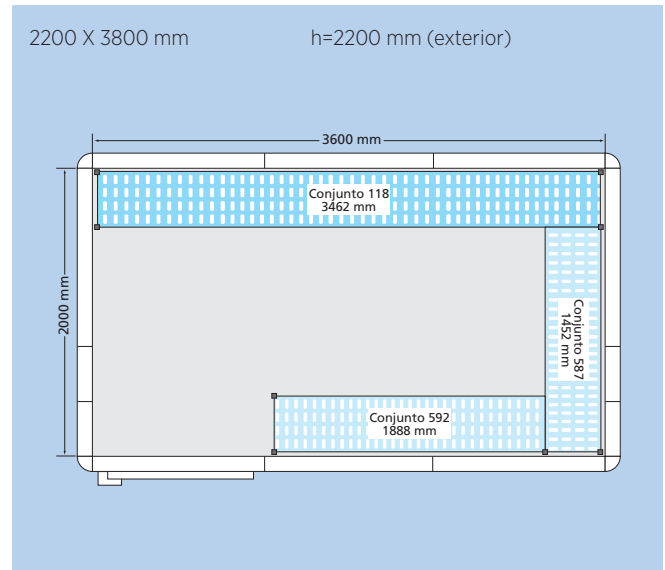
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<div style="border: 2px solid white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="text-align: center;"> <p>3%</p> <p>Descuento adicional</p> </div> </div> <p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 3600	2000	14,40	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 3600	2000	14,40	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2137/212	9510015	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2238/220	9520015	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
587	Angular	1452	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
587	Angular	1452	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

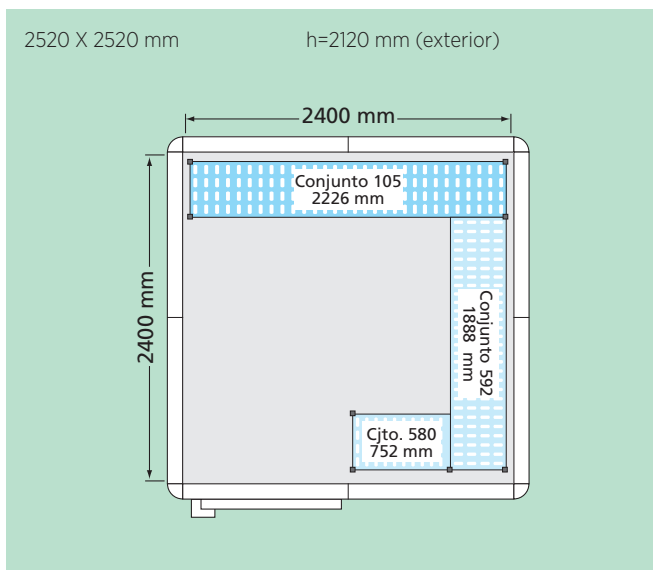
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

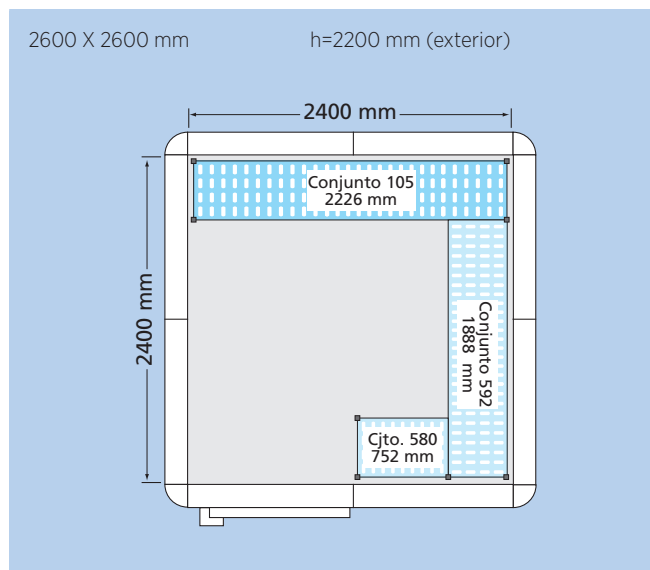
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 2400	2000	11,50	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 2400	2000	11,50	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2525/212	9510016	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2626/220	9520016	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1N/50 Hz	3,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
592	Angular	1888	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

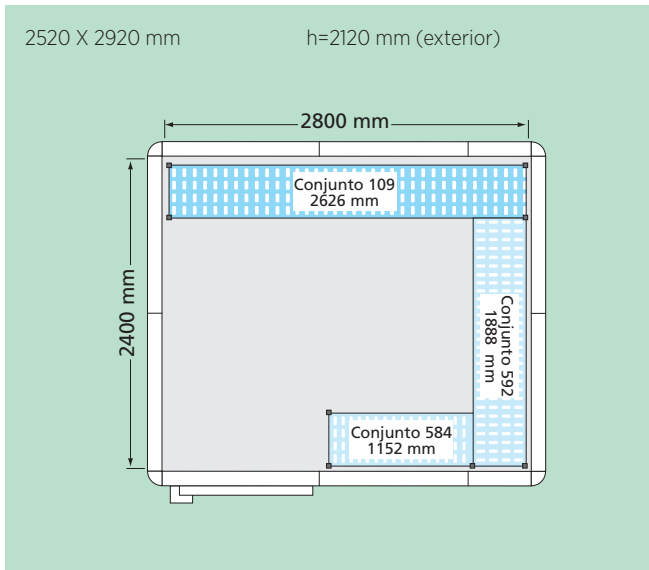
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
592	Angular	1888	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

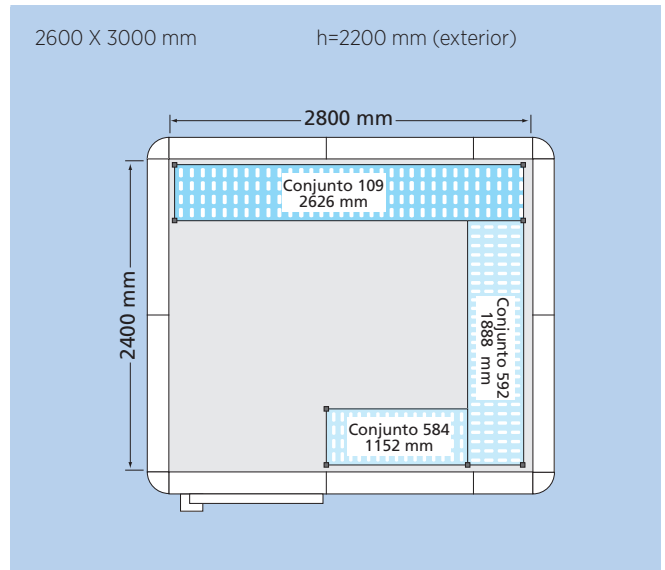
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<div style="text-align: center;"> </div> <p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 2800	2000	13,40	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 2800	2000	13,40	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2529/212	9510017	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2630/220	9520017	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
592	Angular	1888	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
592	Angular	1888	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

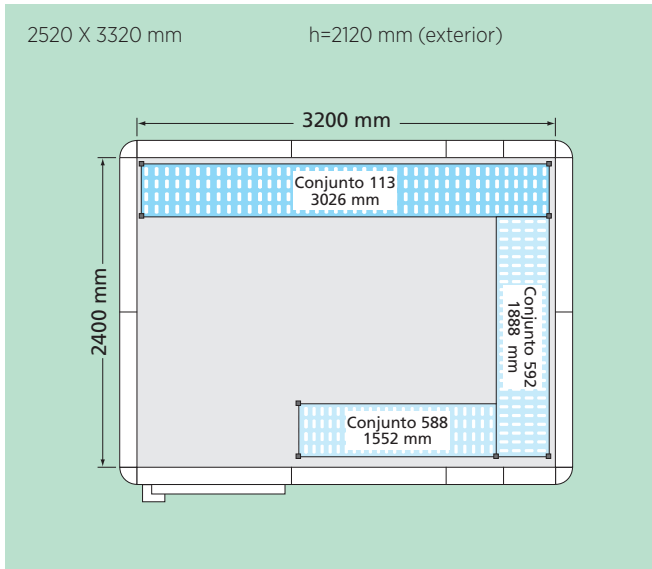
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

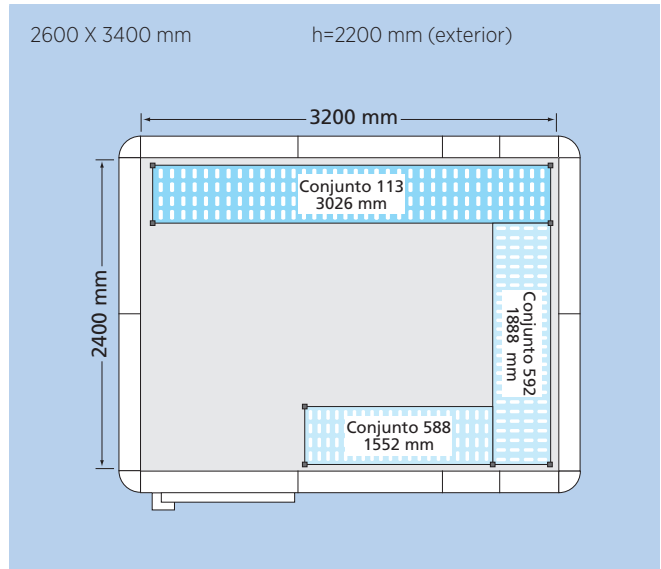
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 3200	2000	15,40	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 3200	2000	15,40	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2533/212	9510018	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2634/220	9520018	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
592	Angular	1888	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

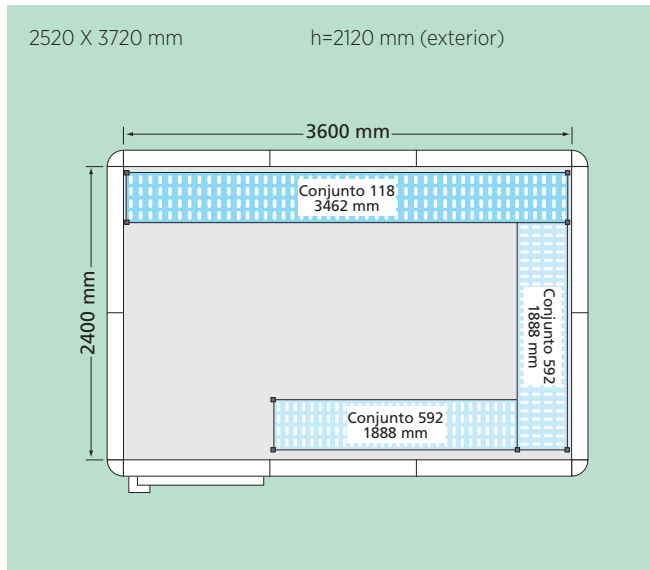
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
592	Angular	1888	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

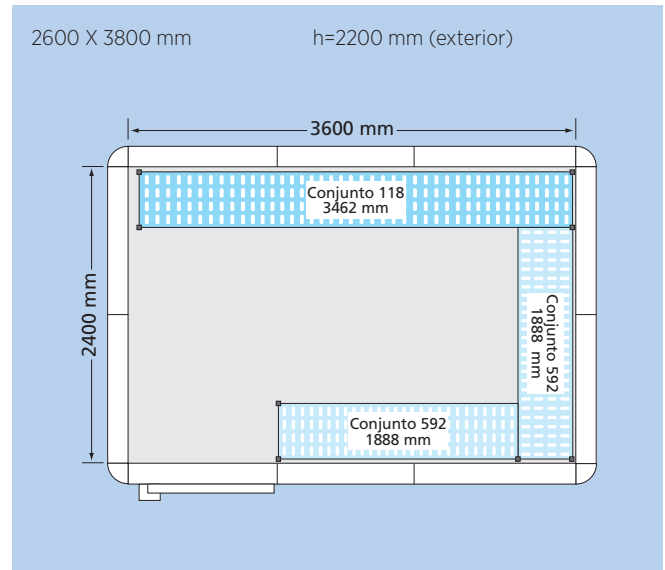
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 3600	2000	17,30	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 3600	2000	17,30	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2537/212	9510019	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2638/220	9520019	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
592	Angular	1888	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
592	Angular	1888	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

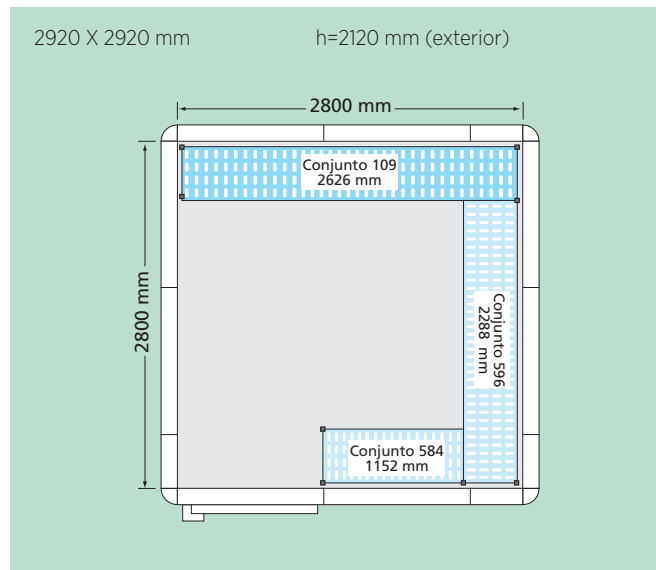
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

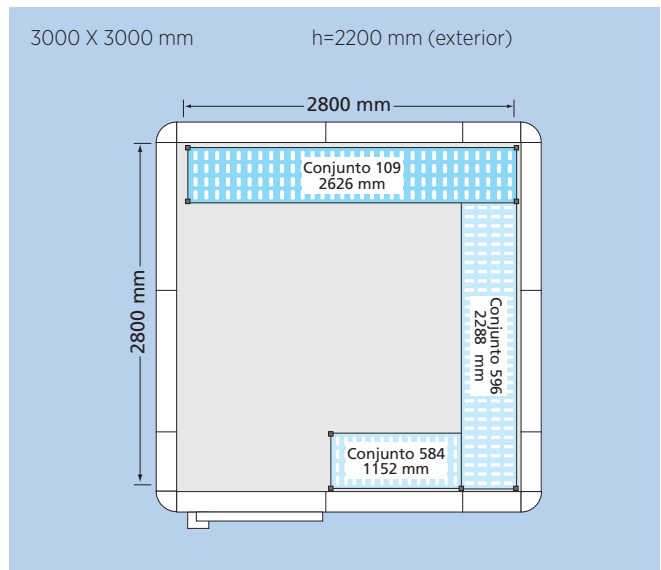
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2800 x 2800	2000	15,70	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2800 x 2800	2000	15,70	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2929/212	9510020	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3030/220	9520020	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
596	Angular	2288	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
596	Angular	2288	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

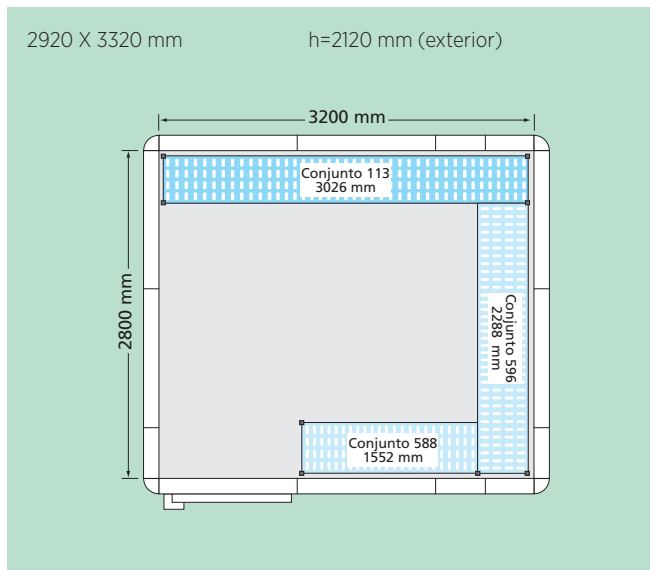
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
--------------------	--------------------	---------------------	-------------



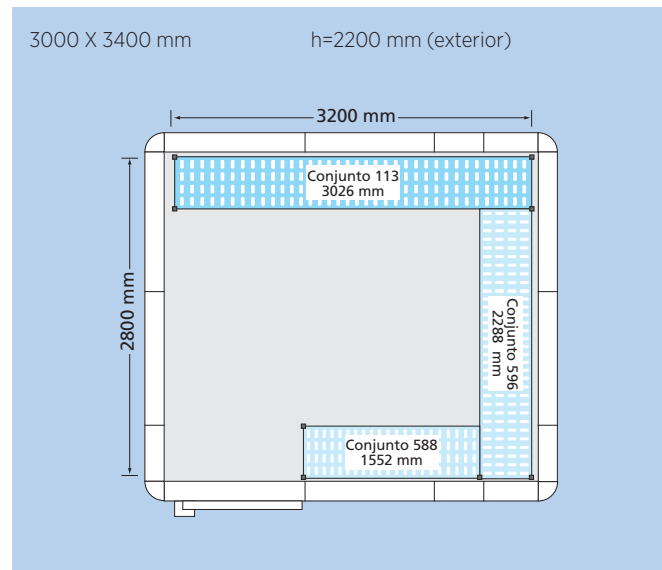
Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2800 x 3200	2000	17,90	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2800 x 3200	2000	17,90	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2933/212	9510021	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3034/220	9520021	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
596	Angular	2288	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
596	Angular	2288	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

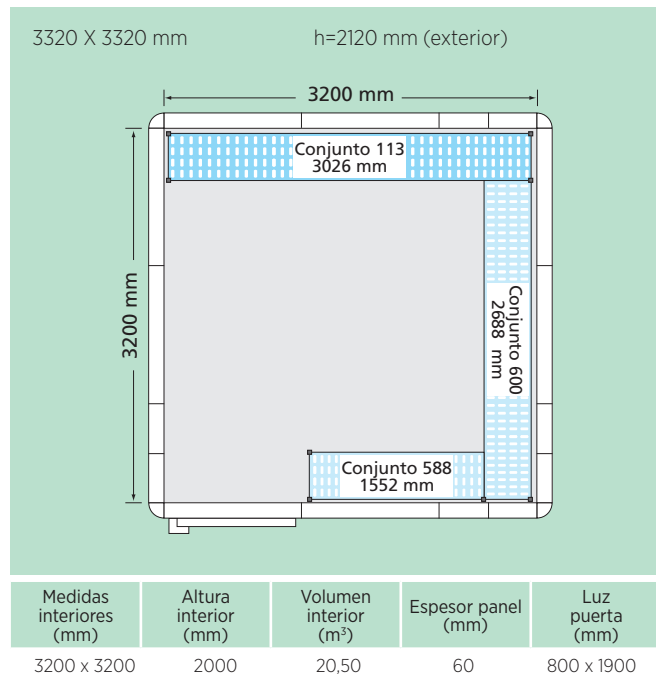
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

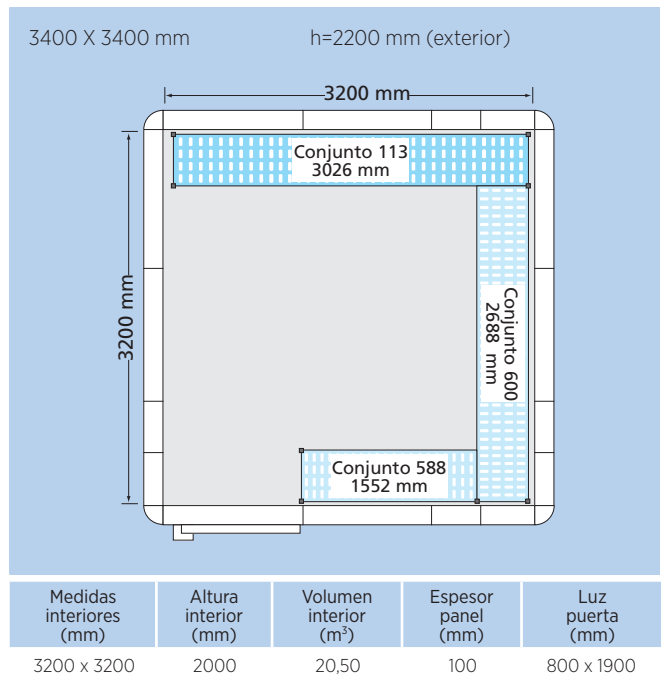
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Congelación -20 °C



Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-3333/212	9510022	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3434/220	9520022	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-215	9611007	400/3N/50 Hz	3,0	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-215	9621005	400/3N/50 Hz	3,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
600	Angular	2688	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

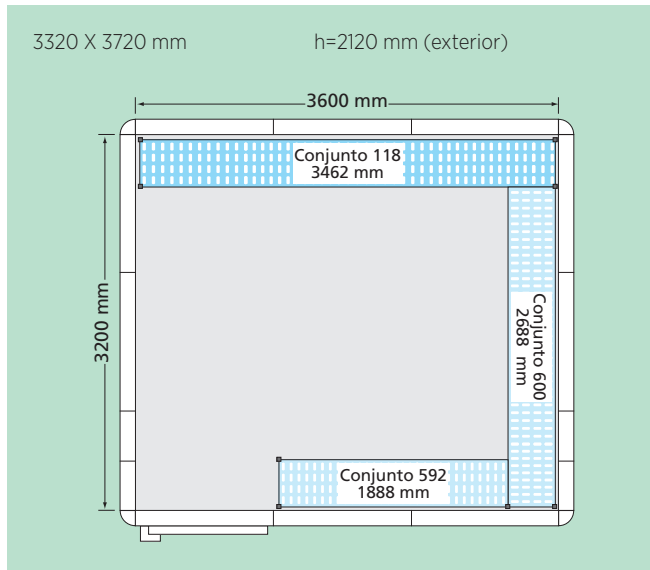
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
600	Angular	2688	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

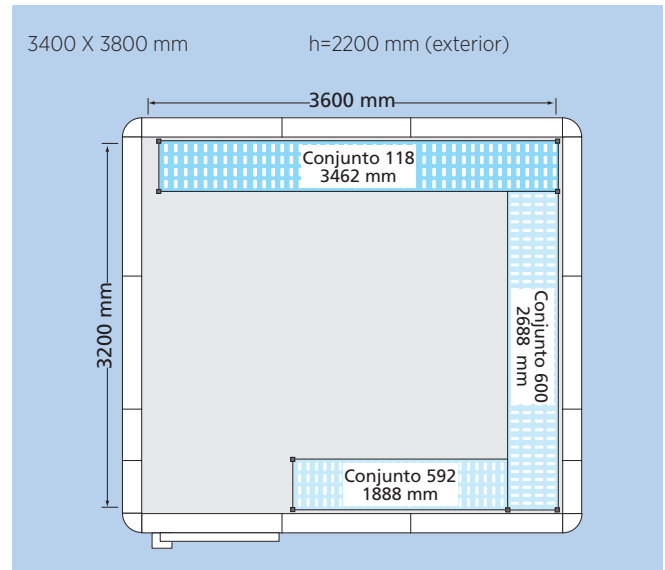
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3200 x 3600	2000	23,00	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3200 x 3600	2000	23,00	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-3337/212	9510023	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3438/220	9520023	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-215	9611007	400/3N/50 Hz	3,0	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-215	9621005	400/3N/50 Hz	3,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-320	9612007	400/3N/50 Hz	3,4	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
600	Angular	2688	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
600	Angular	2688	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

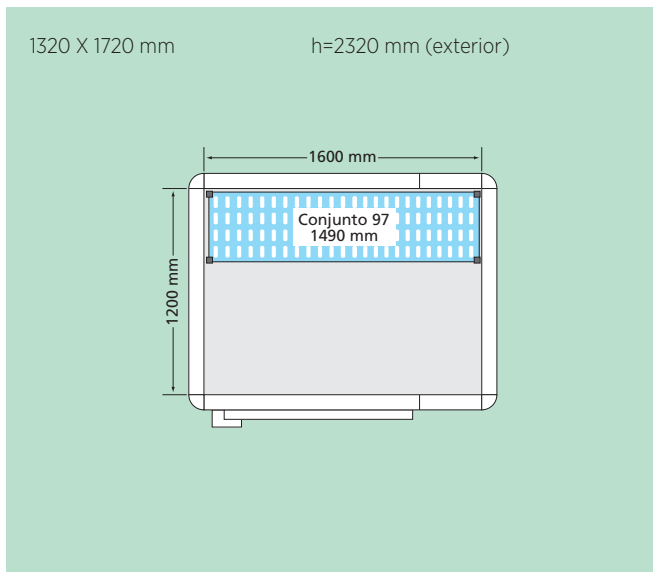
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

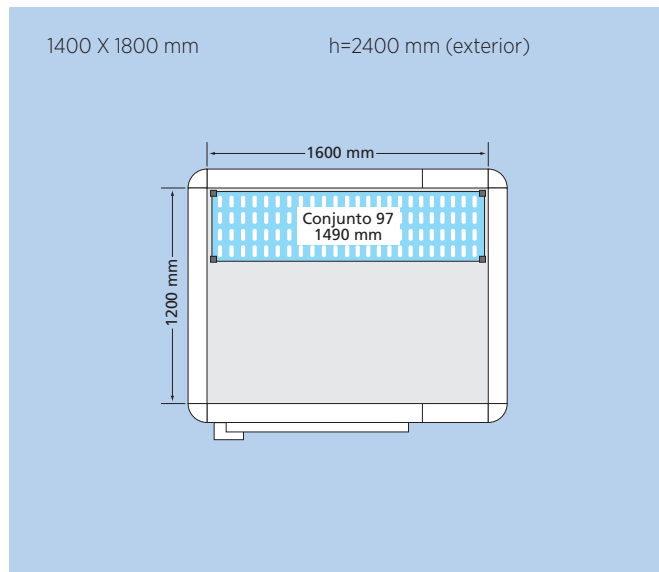
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 1600	2200	4,20	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 1600	2200	4,20	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1317/232	9510024	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1418/240	9520024	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-110	9612002	230/1N/50 Hz	4,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-110	9622005	230/1N/50 Hz	4,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	Lineal	1490	

Estanterías de aluminio

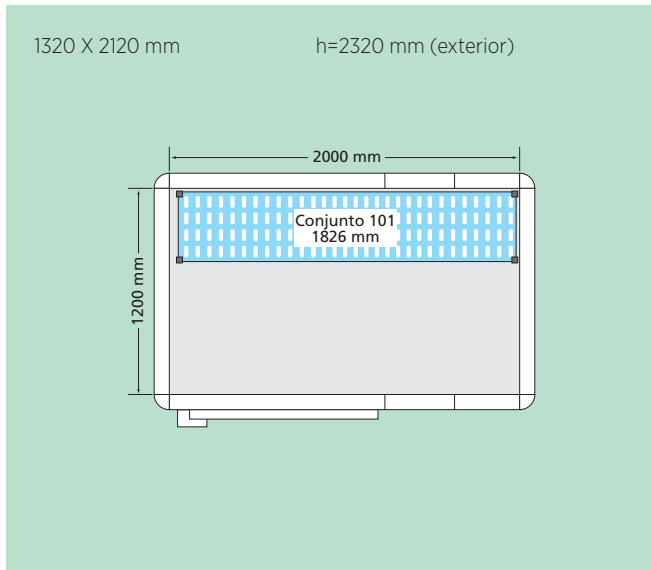
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	Lineal	1490	

OFERTA ESPECIAL

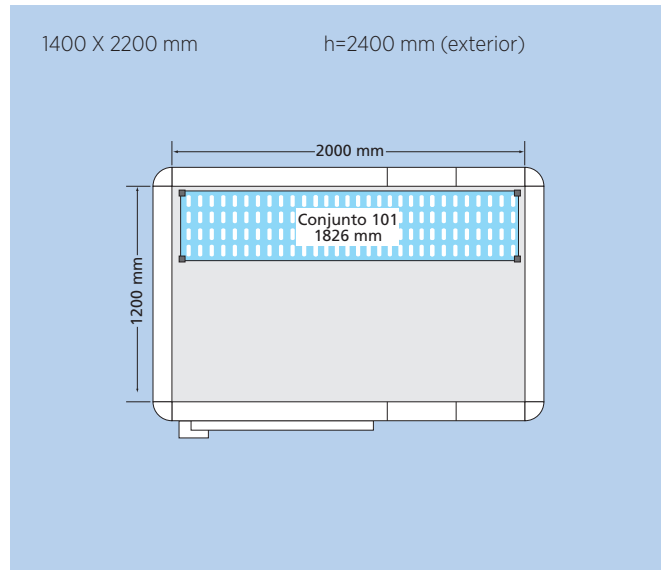
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<div style="border: 2px solid white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="text-align: center;"> <p>3%</p> <p>Descuento adicional</p> </div> </div> <p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2000	2200	5,30	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2000	2200	5,30	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1321/232	9510025	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1422/240	9520025	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

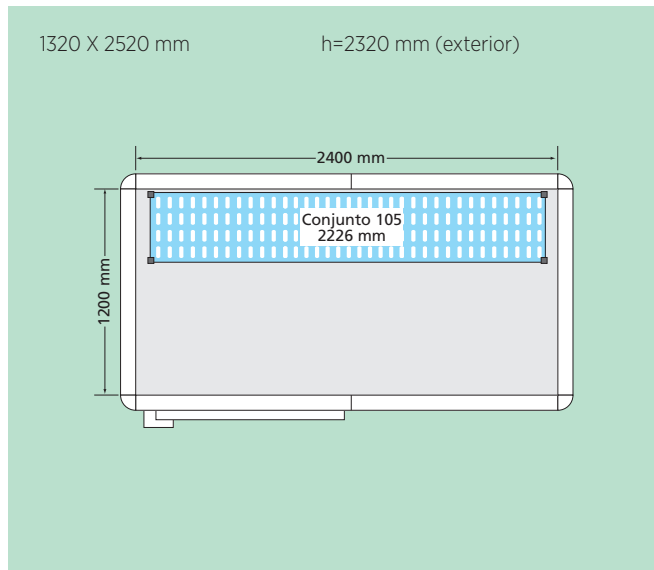
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

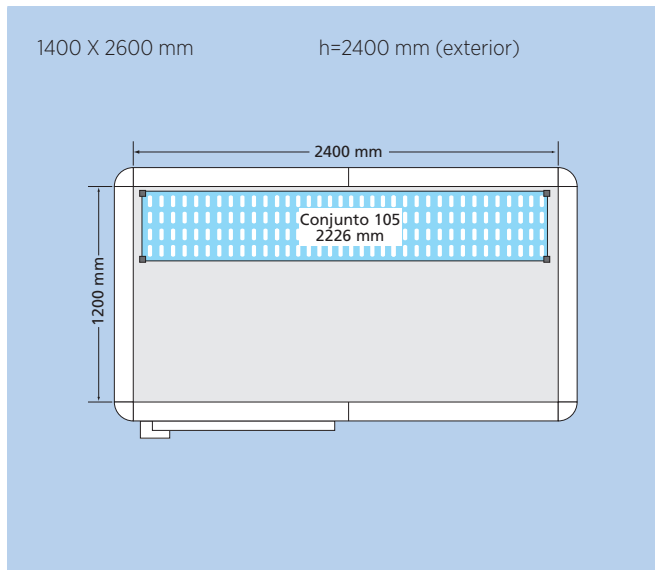
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2400	2200	6,30	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2400	2200	6,30	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1325/232	9510026	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1426/240	9520026	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/IN/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/IN/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/IN/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/IN/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	

Estanterías de aluminio

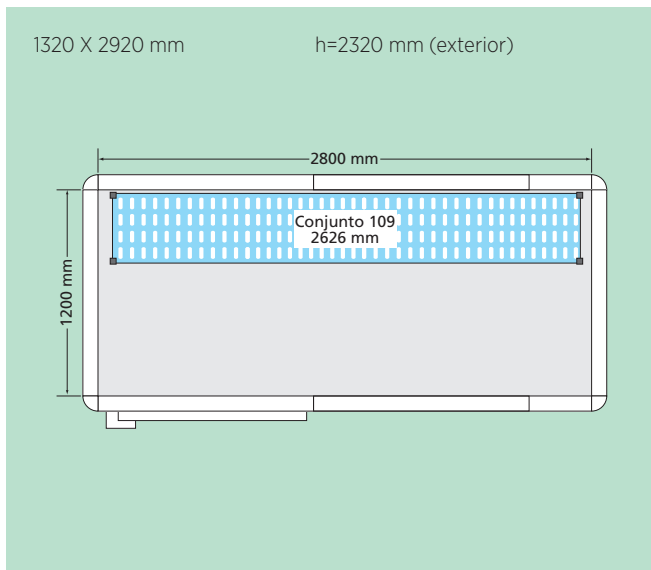
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	

OFERTA ESPECIAL

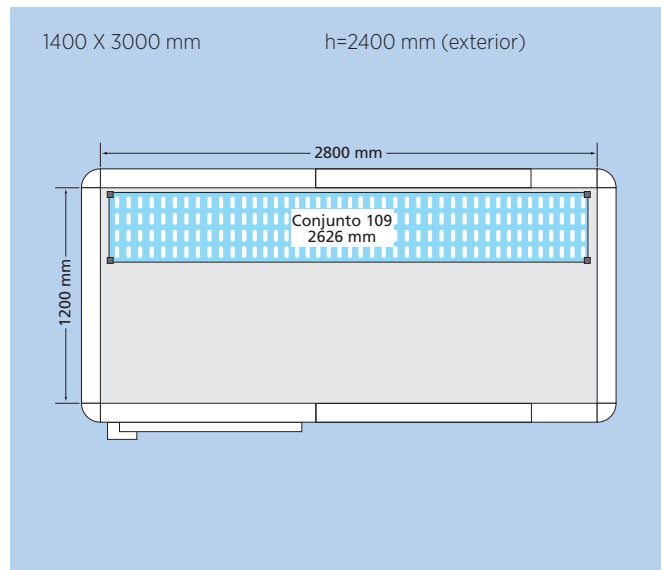
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2800	2200	7,40	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1200 x 2800	2200	7,40	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1329/232	9510027	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1430/240	9520027	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

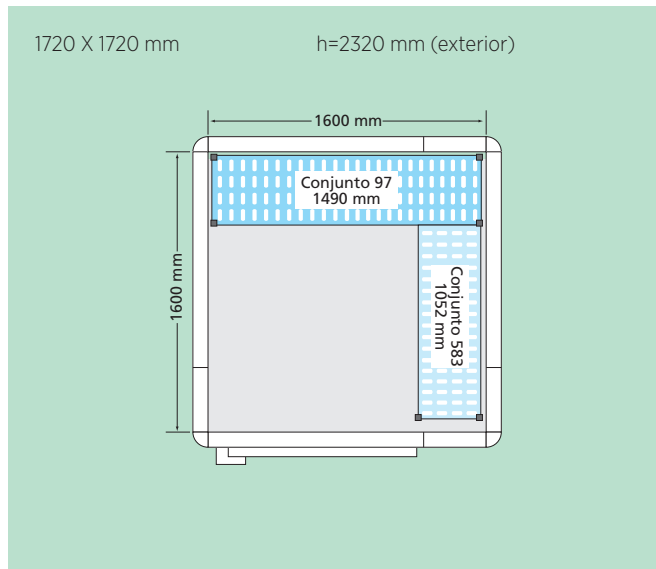
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

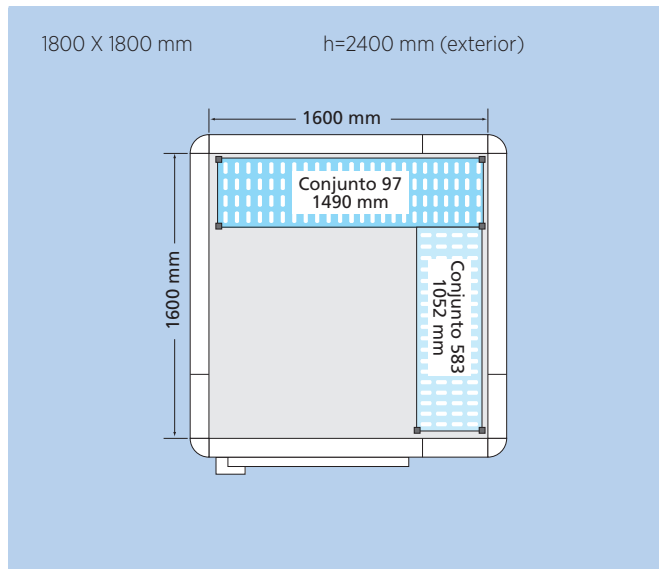
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 1600	2200	5,60	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 1600	2200	5,60	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1717/232	9510028	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1818/240	9520028	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	Lineal	1490	
583	Angular	1052	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

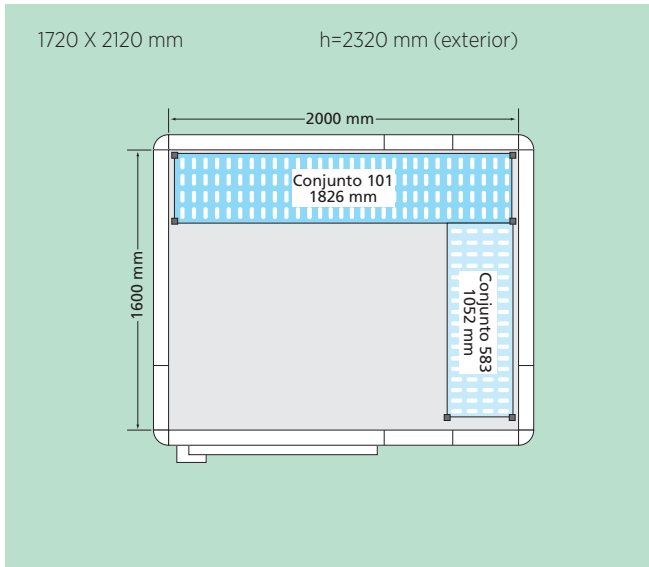
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	Lineal	1490	
583	Angular	1052	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

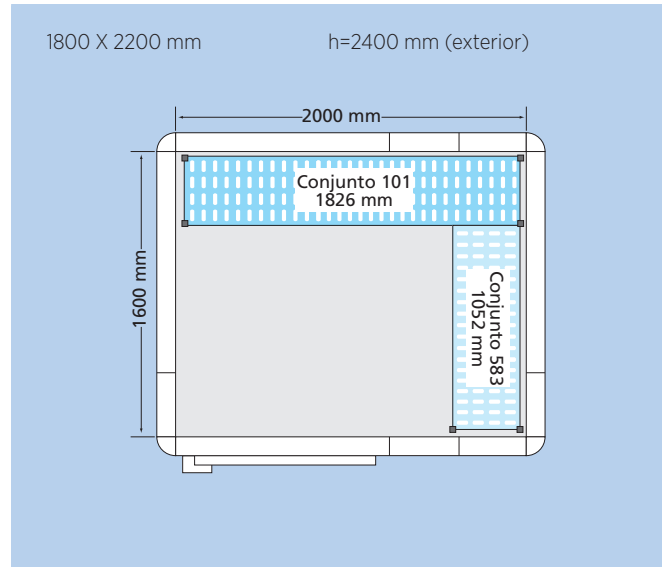
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2000	2200	7,00	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2000	2200	7,00	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1721/232	9510029	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1822/240	9520029	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1N/50 Hz	6,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	
583	Angular	1052	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	
583	Angular	1052	
Conjunto completo			

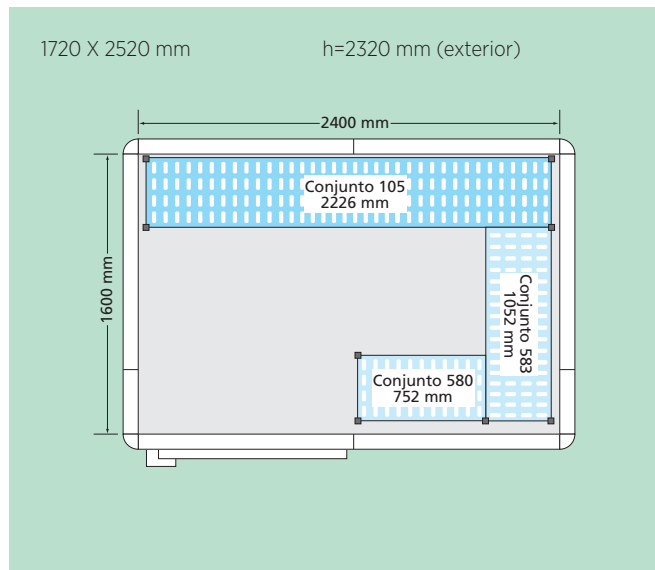
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

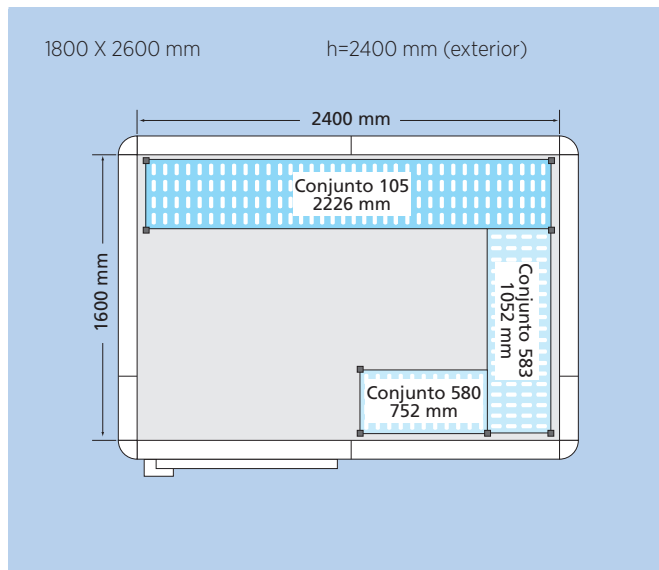
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2400	2200	8,40	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2400	2200	8,40	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1725/232	9510030	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1826/240	9520030	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1N/50 Hz	6	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
583	Angular	1052	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

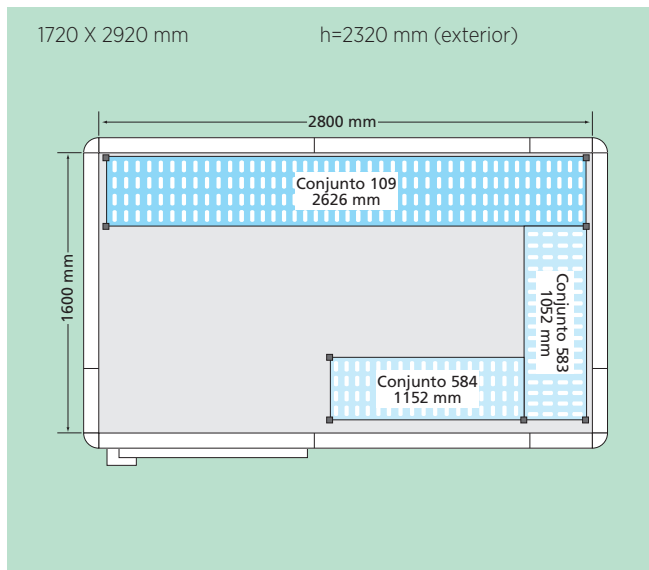
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
583	Angular	1052	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

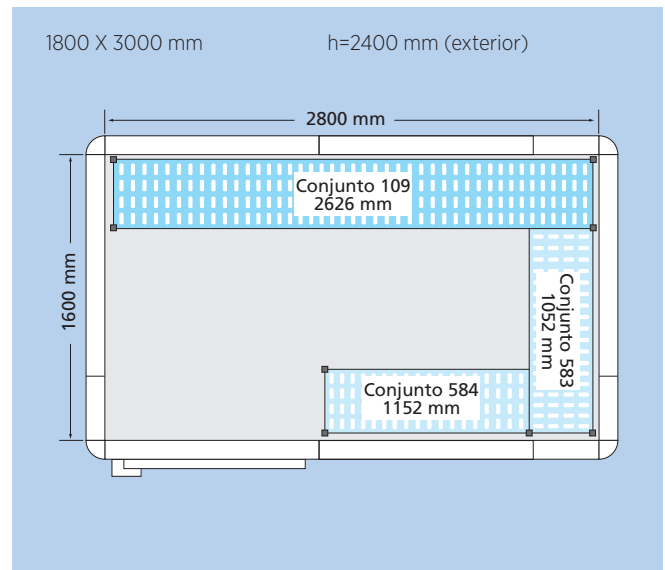
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2800	2200	9,90	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 2800	2200	9,90	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1729/232	9510031	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1830/240	9520031	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1N/50 Hz	3,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1N/50 Hz	6	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
583	Angular	1052	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
583	Angular	1052	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

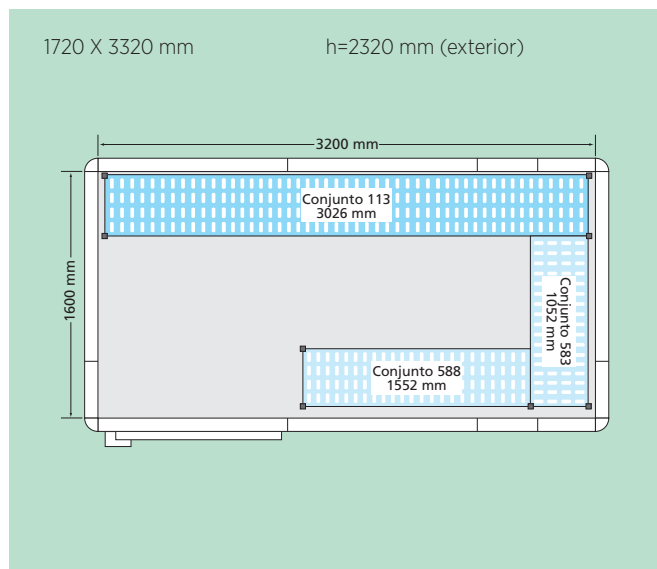
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

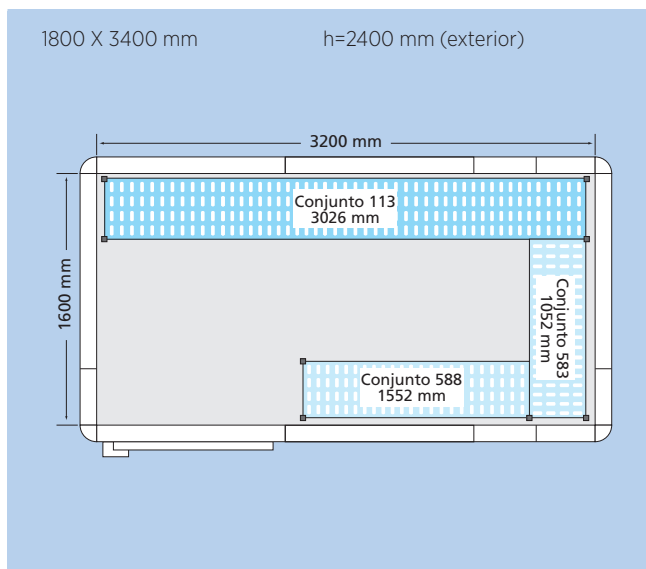
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 3200	2200	11,30	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 3200	2200	11,30	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1733/232	9510032	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1834/240	9520032	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1N/50 Hz	3,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
583	Angular	1052	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

Estanterías de aluminio

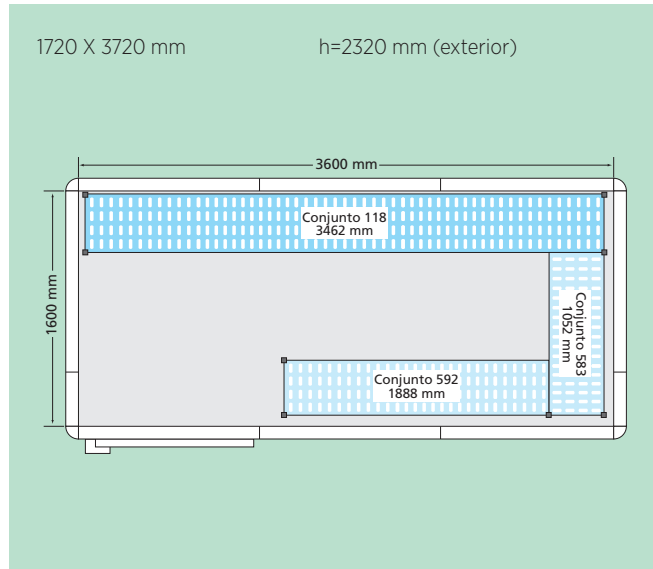
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
583	Angular	1052	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

OFERTA ESPECIAL

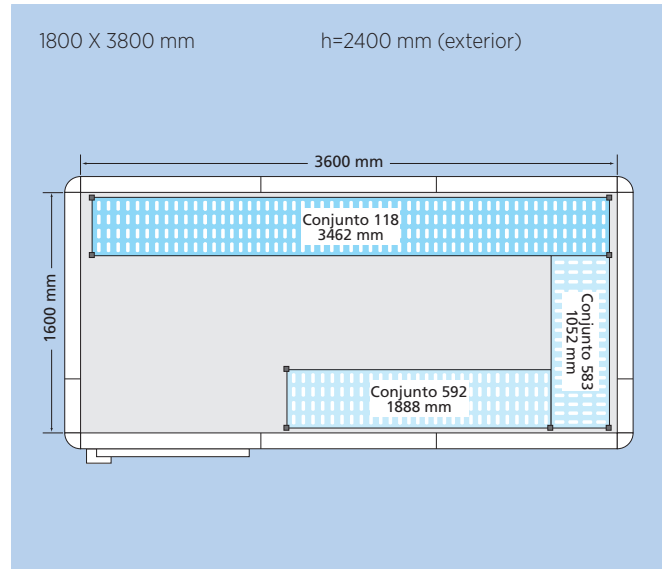
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<div style="border: 2px solid white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="text-align: center;"> <p>3%</p> <p>Descuento adicional</p> </div> </div> <p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 3600	2200	12,70	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1600 x 3600	2200	12,70	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1737/232	9510033	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1838/240	9520033	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
583	Angular	1052	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
583	Angular	1052	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

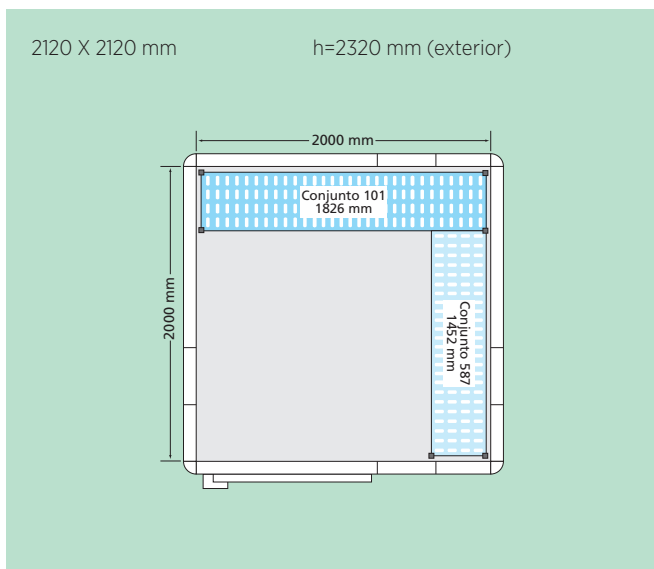
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

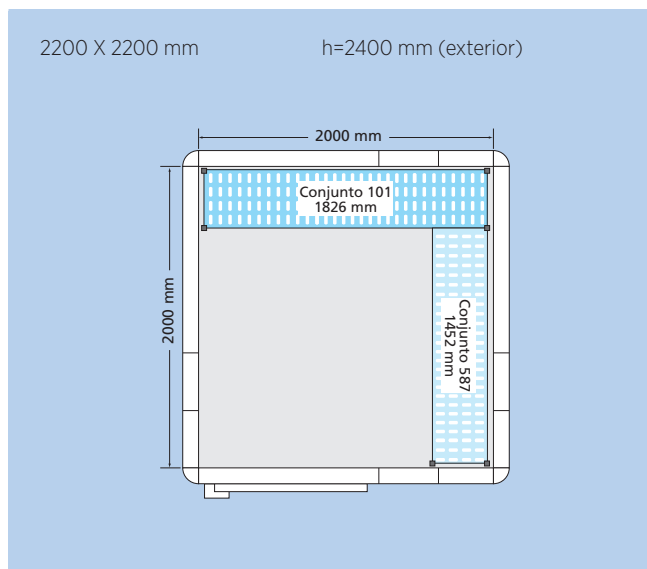
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2000	2200	8,80	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2000	2200	8,80	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2121/232	9510034	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2222/240	9520034	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1N/50 Hz	4,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1N/50 Hz	3,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1N/50 Hz	6	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	
587	Angular	1452	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

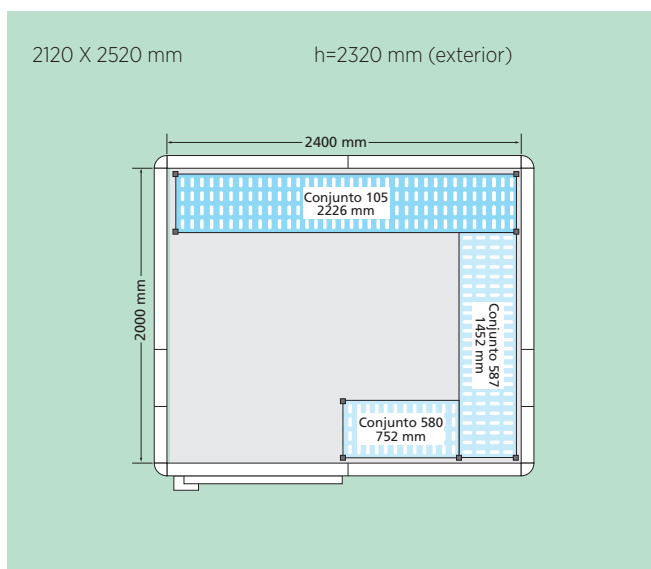
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	Lineal	1826	
587	Angular	1452	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

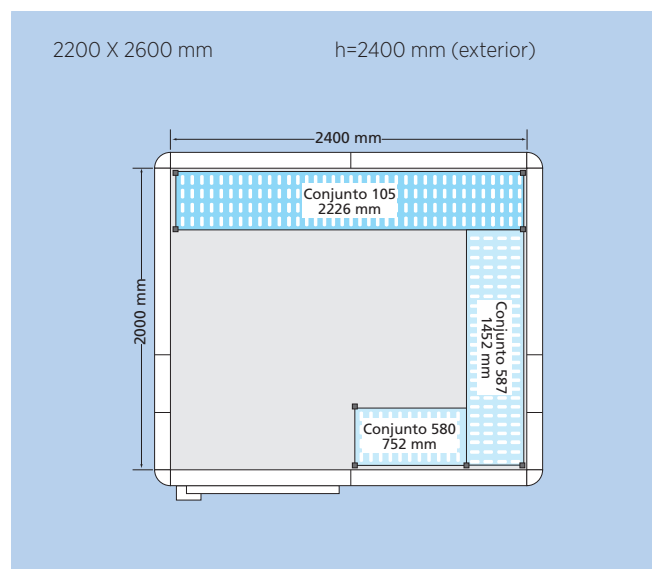
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<div style="text-align: center;"> </div> <p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2400	2200	10,60	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2400	2200	10,60	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2125/232	9510035	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2226/240	9520035	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1N/50 Hz	3,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1N/50 Hz	6	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1N/50 Hz	6,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
587	Angular	1452	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
587	Angular	1452	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

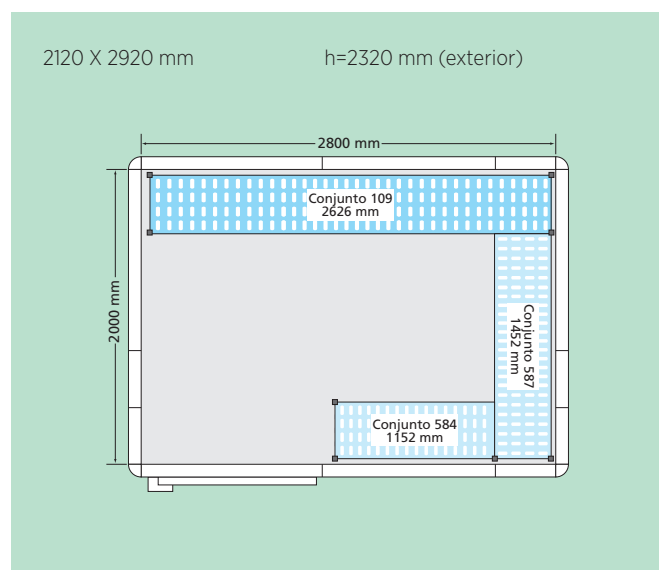
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Plazo de entrega
48 h.

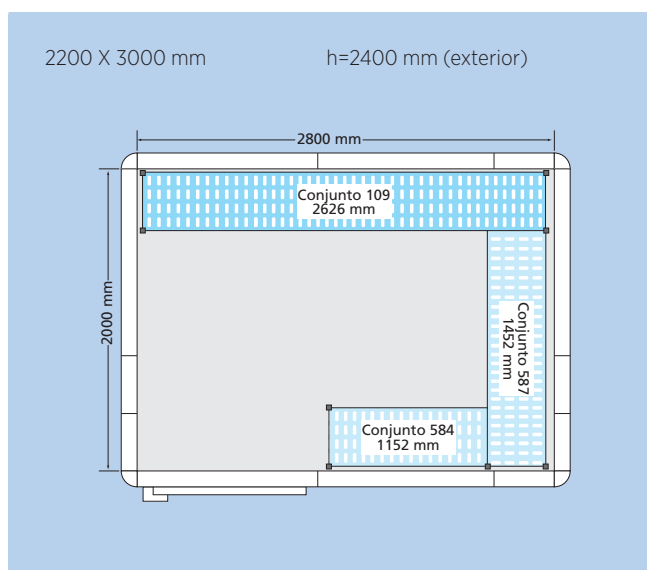
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2800	2200	12,30	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 2800	2200	12,30	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2129/232	9510036	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2230/240	9520036	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 388-392

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 388-392

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
587	Angular	1452	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

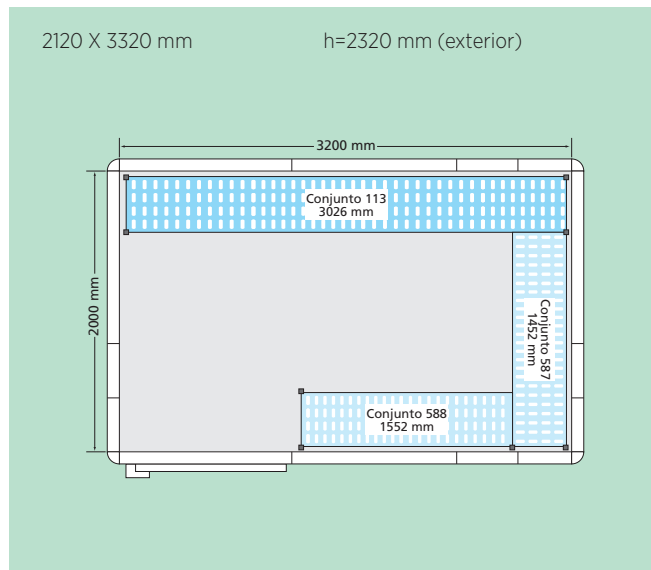
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
587	Angular	1452	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

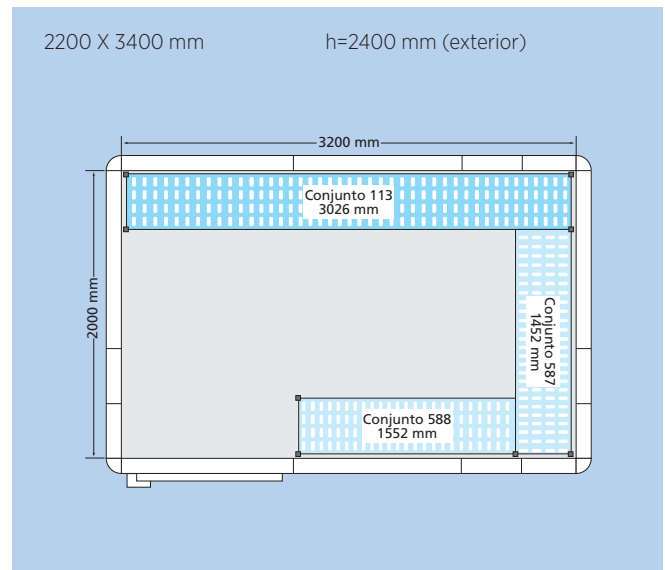
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 3200	2200	14,10	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 3200	2200	14,10	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2133/232	9510037	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2234/240	9520037	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
587	Angular	1452	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
587	Angular	1452	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

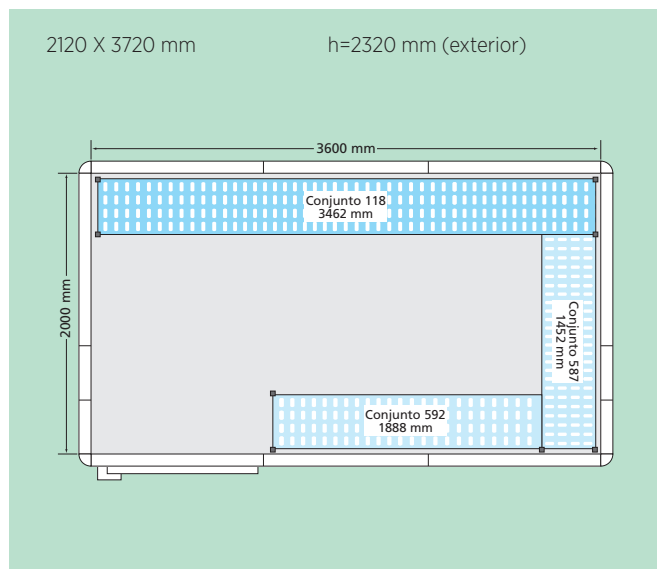
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Plazo de entrega
48 h.

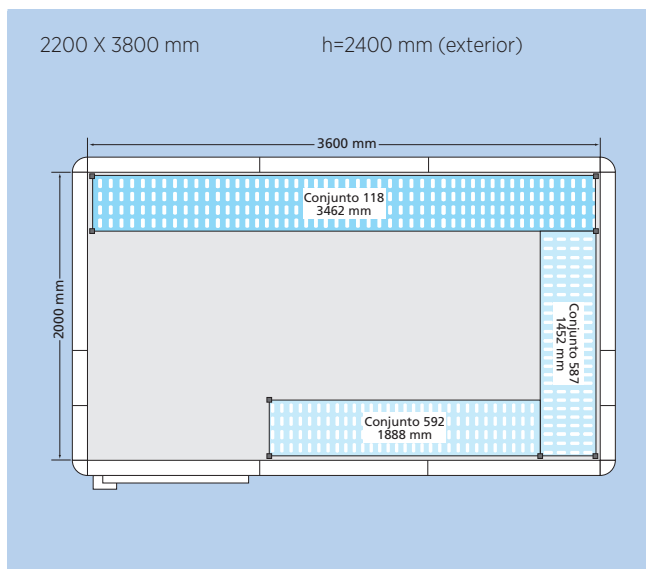
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 3600	2200	15,80	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2000 x 3600	2200	15,80	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2137/232	9510038	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2238/240	9520038	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
587	Angular	1452	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

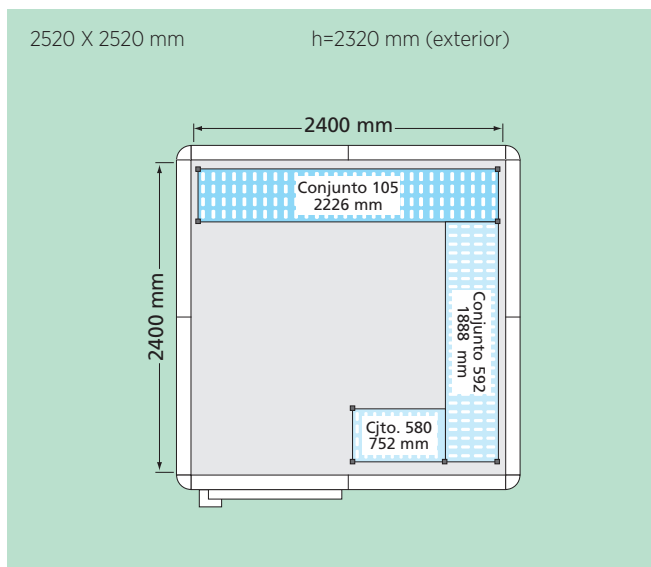
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
587	Angular	1452	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

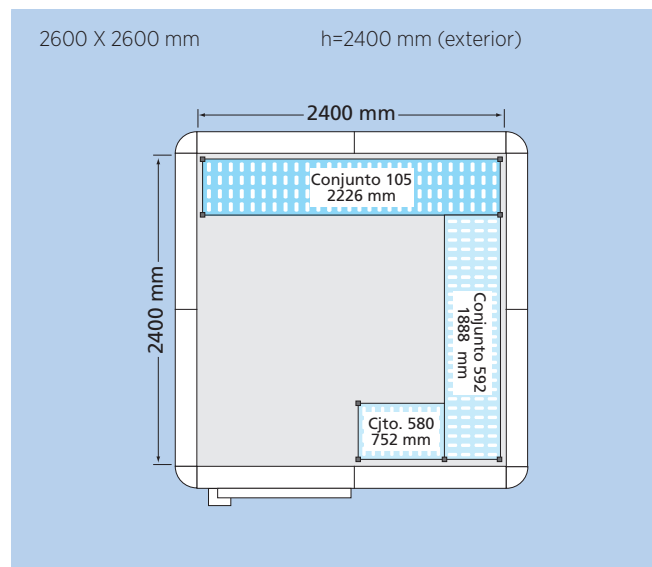
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 2400	2200	12,70	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 2400	2200	12,70	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2525/232	9510039	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2626/240	9520039	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
592	Angular	1888	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	Lineal	2226	
592	Angular	1888	
580	Angular	752	
Conjunto completo			

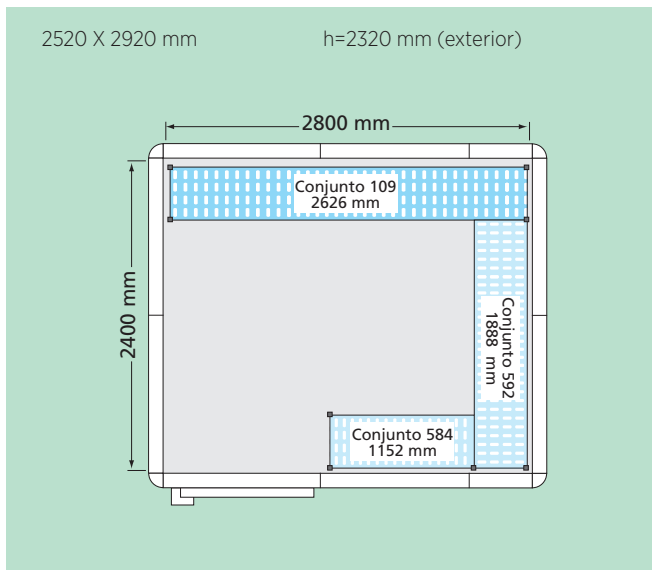
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

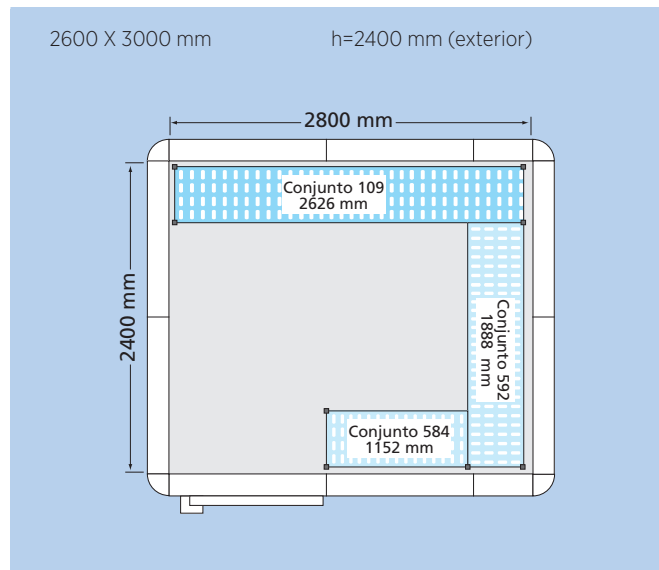
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 2800	2200	14,80	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 2800	2200	14,80	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2529/232	9510040	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2630/240	9520040	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3N/50 Hz	2,5	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3N/50 Hz	2,5	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
592	Angular	1888	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

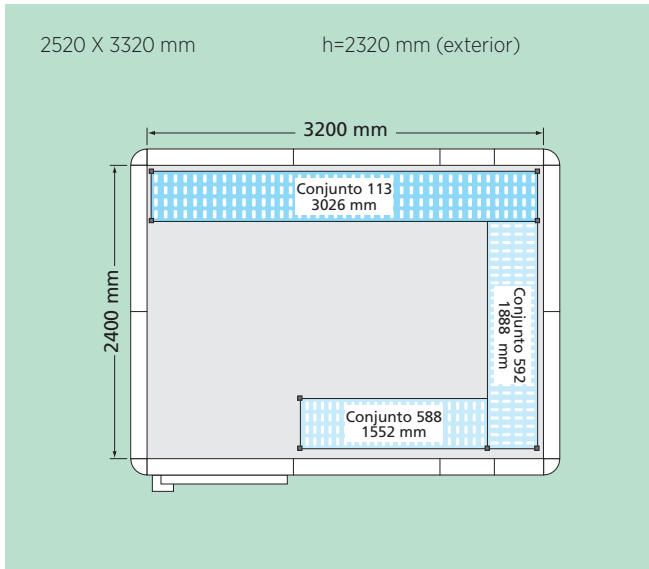
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
592	Angular	1888	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

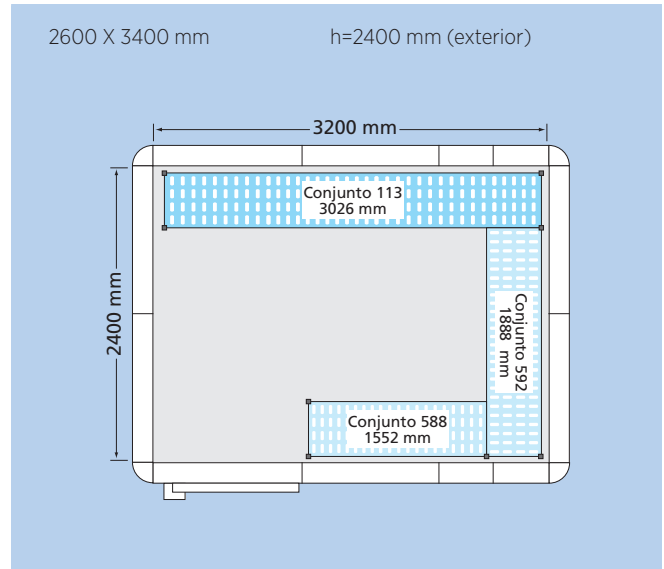
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 3200	2200	16,90	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 3200	2200	16,90	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2533/232	9510041	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2634/240	9520041	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
592	Angular	1888	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
592	Angular	1888	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

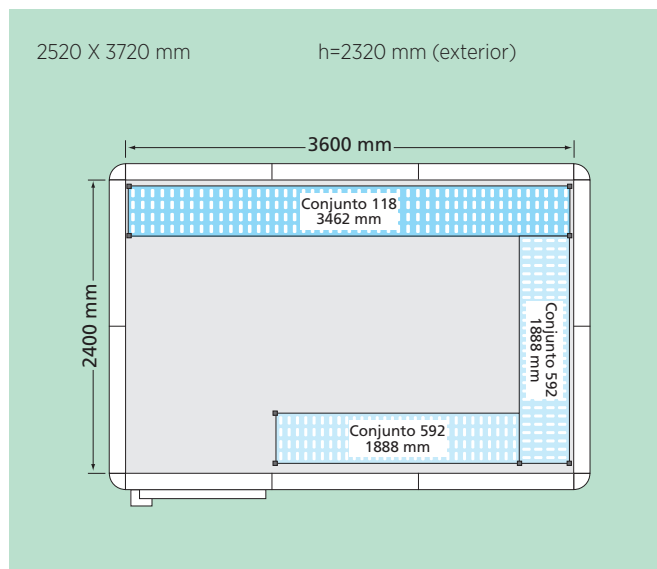
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

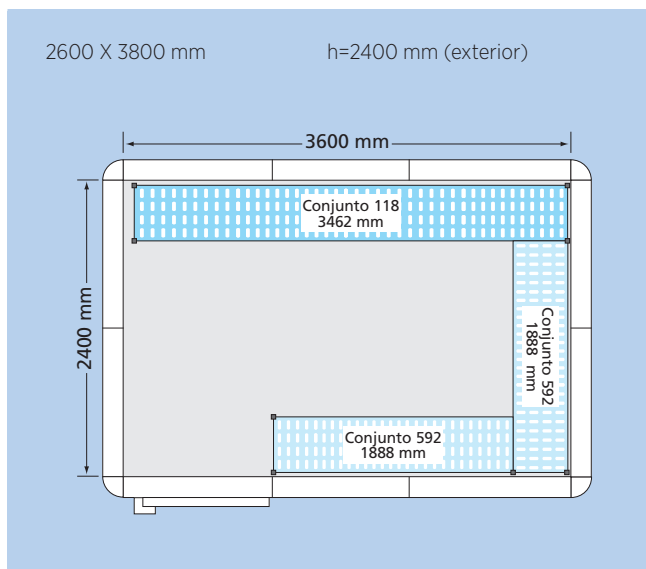
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 3600	2200	19,00	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2400 x 3600	2200	19,00	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2537/232	9510042	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2638/240	9520042	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-215	9611007	400/3N/50 Hz	3,0	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-215	9621005	400/3N/50 Hz	3,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
592	Angular	1888	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

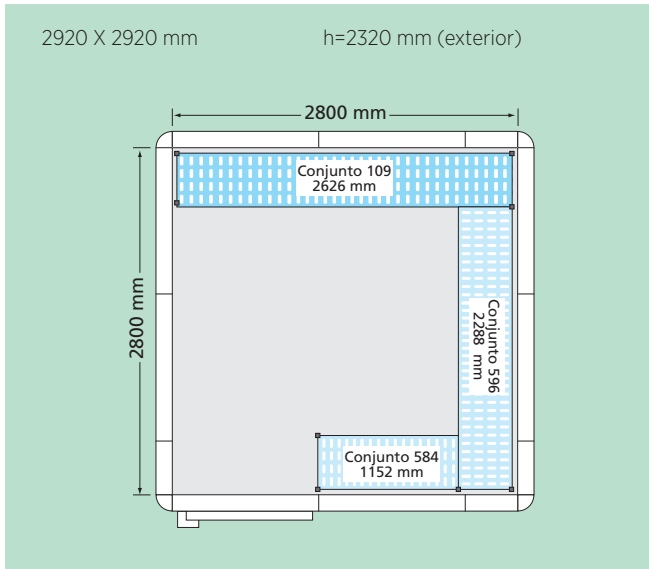
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
592	Angular	1888	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

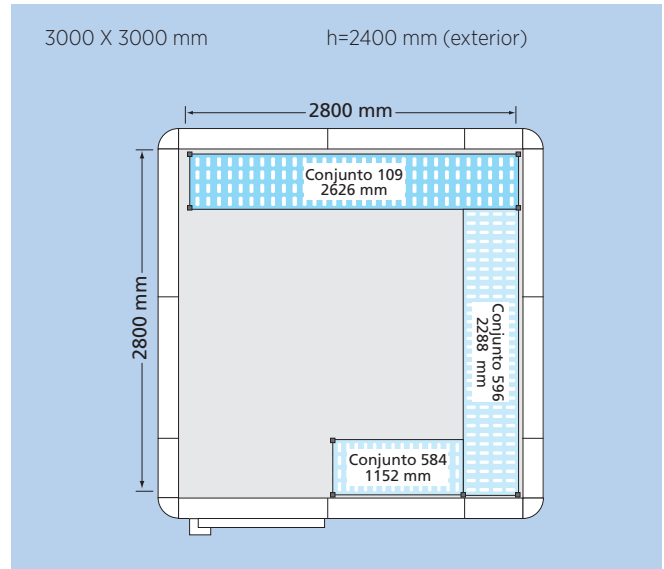
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2800 x 2800	2200	17,20	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2800 x 2800	2200	17,20	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2929/232	9510043	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3030/240	9520043	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1N/50 Hz	4,7	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1N/50 Hz	4,7	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
596	Angular	2288	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	Lineal	2626	
596	Angular	2288	
584	Angular	1152	
Conjunto completo			

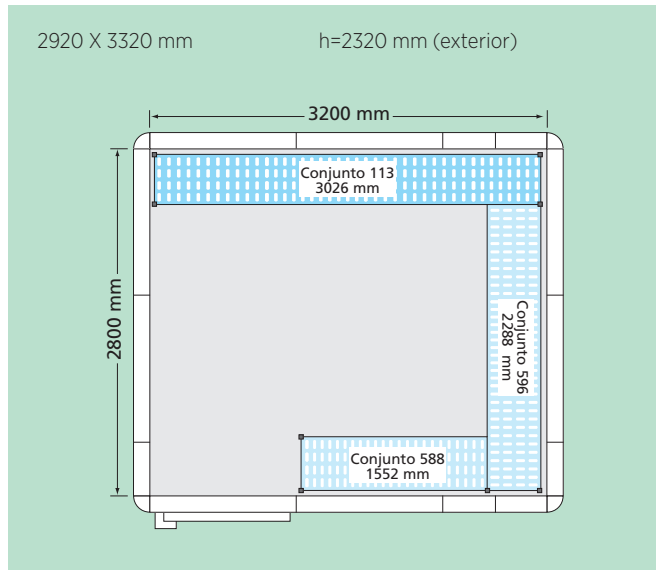
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

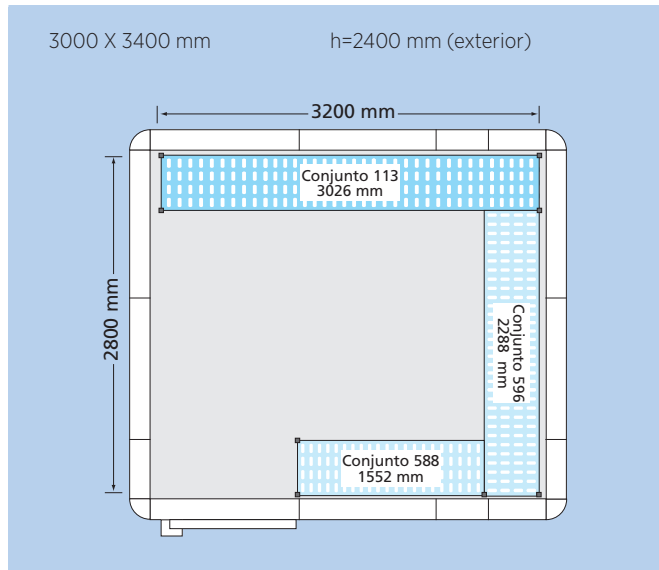
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2800 x 3200	2200	19,70	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2800 x 3200	2200	19,70	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2933/232	9510044	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3034/240	9520044	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-215	9611007	400/3N/50 Hz	3,0	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-215	9621005	400/3N/50 Hz	3,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3N/50 Hz	2,8	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
596	Angular	2288	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

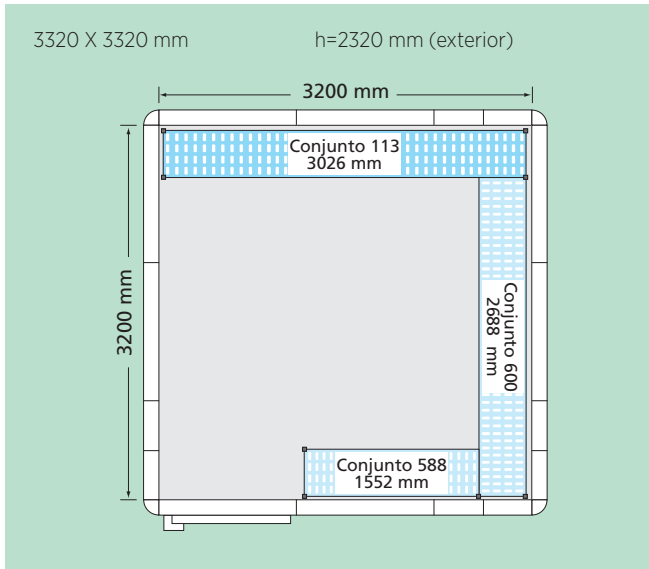
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
596	Angular	2288	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

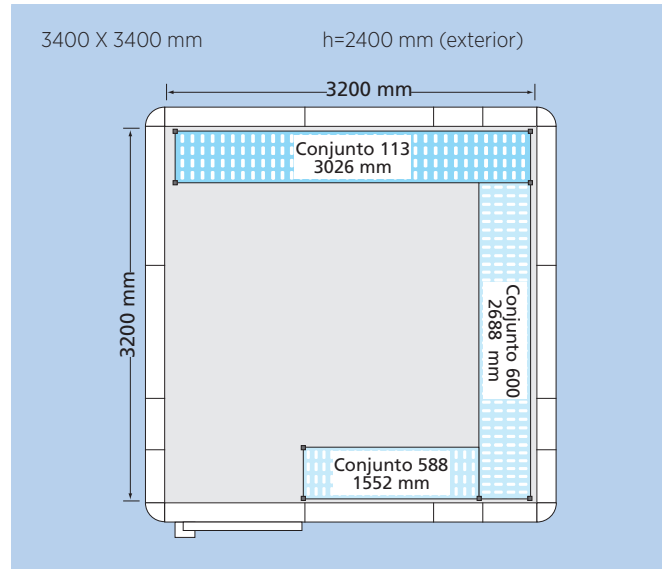
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3200 x 3200	2200	22,50	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3200 x 3200	2200	22,50	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-3333/232	9510045	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3434/240	9520045	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-215	9611007	400/3N/50 Hz	3,0	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-215	9621005	400/3N/50 Hz	3,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-320	9612007	400/3N/50 Hz	3,4	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
600	Angular	2688	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	Lineal	3026	
600	Angular	2688	
588	Angular	1552	
Conjunto completo			

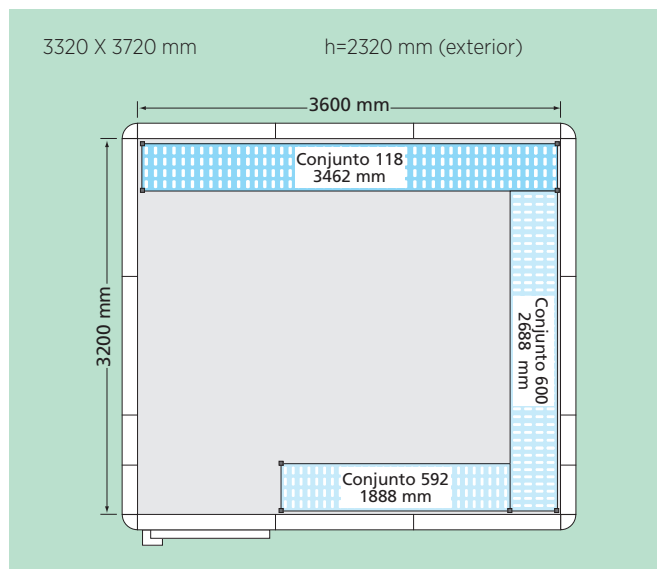
Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

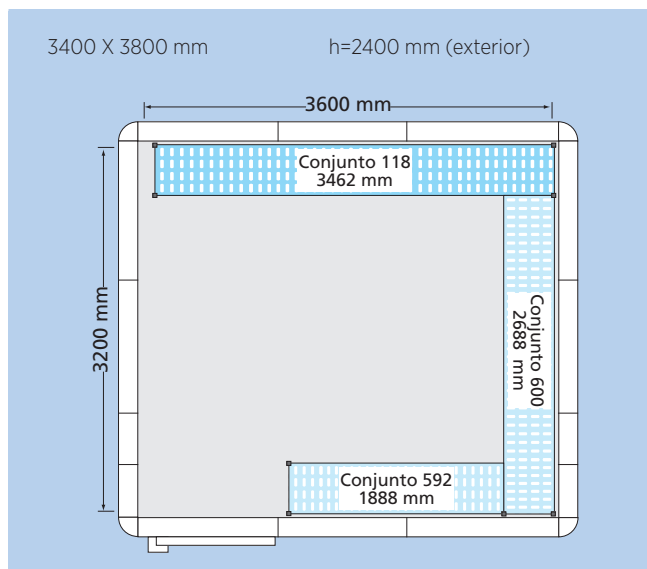
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3200 x 3600	2200	25,30	60	800 x 1900

Congelación -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3200 x 3600	2200	25,30	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-3337/232	9510046	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3438/240	9520046	

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-215	9611007	400/3N/50 Hz	3,0	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-215	9621005	400/3N/50 Hz	3,0	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-320	9612007	400/3N/50 Hz	3,4	

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3N/50 Hz	3,4	

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 378-382.

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
600	Angular	2688	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Esteras de aluminio

Esteras de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
118	Lineal	3462	
600	Angular	2688	
592	Angular	1888	
Conjunto completo			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<div style="border: 2px solid white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <div style="text-align: center;"> <p>3%</p> <p>Descuento adicional</p> </div> </div> <p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>



CÁMARAS FRIGORÍFICAS **EDENOX MODULAR**



EDENOX MODULAR

Amplia gama de cámaras frigoríficas desde:

1320 x 1320 mm hasta 3320 x 6520 mm en régimen refrigeración

1400 x 1400 mm hasta 3400 x 6600 mm en régimen congelación

352-375

352-375

La gama de cámaras frigoríficas **edenox modular**, está diseñada para ofrecer una amplia variedad de posibilidades en dimensiones, tamaños de puerta, tipos de suelo y otros elementos opcionales.

En esta página encontrará el índice de la gama **edenox modular**, que le permitirá encontrar las características y dimensiones de la cámara que mejor se adapte a sus necesidades.



edenox ofrece una amplia gama de equipos frigoríficos de altas prestaciones, diseñados para ser instalados en cualquier tipo de cámara frigorífica.

La gama se compone de tres tipos:
 - Monoblock de pared (Pág. 378)
 - Monoblock de techo (Pág. 380)
 - Equipos partidos tipo split (Pág. 381-382)



Puertas Pivotantes

Con paso de luz de 800 x 1900 mm, son sólidas y muy resistentes al uso continuado, incorporan un sistema de bisagras en material de alta resistencia al desgaste.
 Opcionalmente puede solicitarse la cámara frigorífica con una puerta de mayor paso de luz (940 x 1940 mm).



Cierre

Todas las puertas están provistas de un cierre ergonómico que incorpora de serie cerradura con llave en el exterior. Cuenta con un sistema de apertura de emergencia, que permite abrir la puerta desde el interior de la cámara.



ÍNDICE DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS CON ESPESOR DE PANEL 60 mm

- 3 alturas interiores: 2000 mm / 2200 mm / 2400 mm
- Tres tipos de posibilidades de suelo (refrigeración): Sin suelo / Suelo peatonal / Suelo reforzado

Fondo 1320 Φ ÁGINA 352 - 353

1320 x 1320 1320 x 1720 1320 x 2120 1320 x 2520 1320 x 2920 1320 x 3320 1320 x 3720

Fondo 1720 \bullet PÁGINA 354 - 355

1720 x 1720 1720 x 2120 1720 x 2520 1720 x 2920 1720 x 3320 1720 x 3720 1720 x 4120 1720 x 4520 1720 x 4920

Fondo 2120 Φ ÁGINA 356 - 357

2120 x 2120 2120 x 2520 2120 x 2920 2120 x 3320 2120 x 3720 2120 x 4120 2120 x 4520 2120 x 4920 2120 x 5320

Fondo 2520 Φ ÁGINA 388 - 359

2520 x 2520 2520 x 2920 2520 x 3320 2520 x 3720 2520 x 4120 2520 x 4520 2520 x 4920 2520 x 5320 2520 x 5720

Fondo 2920 Φ ÁGINA 360 - 361

2920 x 2920 2920 x 3320 2920 x 3720 2920 x 4120 2920 x 4520 2920 x 4920 2920 x 5320 2920 x 5720 2920 x 6120

Fondo 3320 Φ ÁGINA 362 - 363

3320 x 3320 3320 x 3720 3320 x 4120 3320 x 4520 3320 x 4920 3320 x 5320 3320 x 5720 3320 x 6120 3320 x 6520



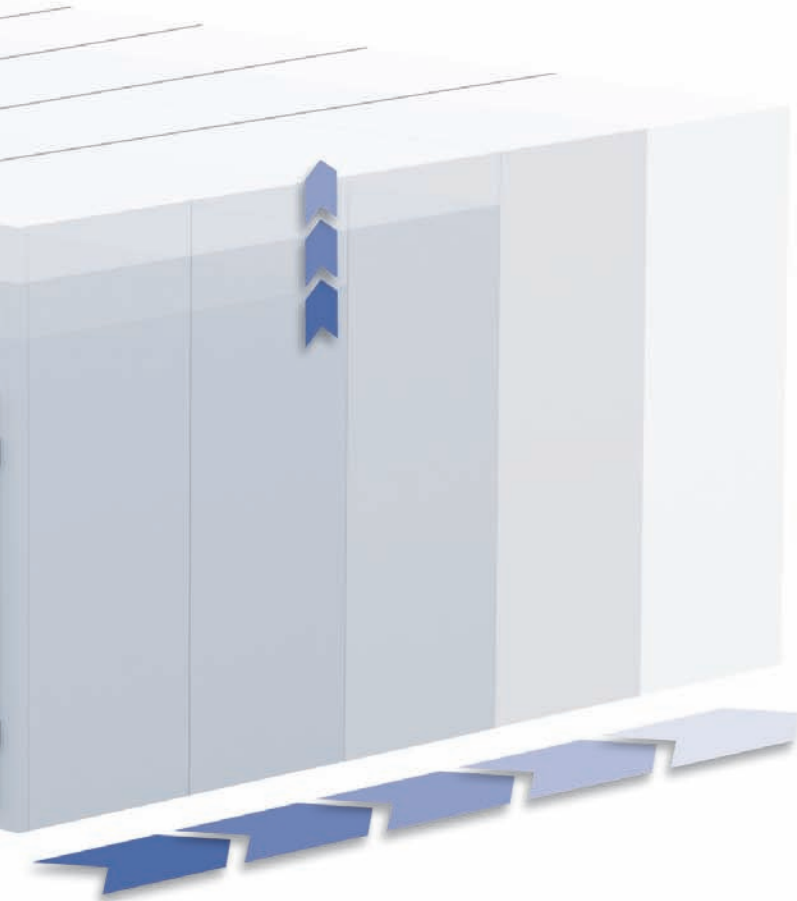
Con el objetivo de facilitar su selección y obtener una óptima solución de almacenaje en el interior del recinto, cada cámara frigorífica de la gama edenox Modular, cuenta con una propuesta de conjuntos de estanterías de aluminio y polietileno. Las estanterías propuestas han sido seleccionadas con una **altura de 1750 mm, 400 mm de fondo y 4 niveles.**



Panel

Los espesores de los paneles son de **60 mm y 100 mm.**

Los paneles disponen de un cajetín interior en el que encaja el gancho que asegura la unión entre los paneles.



Panel de suelo

Especialmente diseñado para el paso de personas, en espesores de 60 mm o de 100 mm según el régimen de temperatura.

Opcionalmente puede suministrarse panel de suelo reforzado con una resistencia estática de 4000 Kg/m² que permite el paso de carretillas manuales. También puede elegir cámaras sin suelo.

ÍNDICE DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS CON ESPESOR DE PANEL 100 mm

- En 3 alturas interiores: 2000 mm / 2200 mm / 2400 mm
- Tres tipos de posibilidades de suelo: Sin suelo (refrigeración) / Suelo peatonal (congelación) / Suelo reforzado (congelación)

Fondo 1400 Φ ÁGINA 364 - 365

1400 x 1400 1400 x 1800 1400 x 2200 1400 x 2600 1400 x 3000 1400 x 3400 1400 x 3800

Fondo 1800 Φ ÁGINA 366 - 367

1800 x 1800 1800 x 2200 1800 x 2600 1800 x 3000 1800 x 3400 1800 x 3800 1800 x 4200 1800 x 4600 1800 x 5000

Fondo 2200 Φ ÁGINA 368 - 369

2200 x 2200 2200 x 2600 2200 x 3000 2200 x 3400 2200 x 3800 2200 x 4200 2200 x 4600 2200 x 5000 2200 x 5400

Fondo 2600 Φ ÁGINA 370 - 371

2600 x 2600 2600 x 3000 2600 x 3400 2600 x 3800 2600 x 4200 2600 x 4600 2600 x 5000 2600 x 5400 2600 x 5800

Fondo 3000 Φ ÁGINA 372 - 373

3000 x 3000 3000 x 3400 3000 x 3800 3000 x 4200 3000 x 4600 3000 x 5000 3000 x 5400 3000 x 5800 3000 x 6200

Fondo 3400 Φ ÁGINA 374 - 375

3400 x 3400 3400 x 3800 3400 x 4200 3400 x 4600 3400 x 5000 3400 x 5400 3400 x 5800 3400 x 6200 3400 x 6600

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 1320 mm E espesor 60 mm

Cámara sin suelo 20 60 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1313/206	9530001	1320	1320	2,9	
CMR-1317/206	9530002	1320	1720	3,8	
CMR-1321/206	9530003	1320	2120	4,8	
CMR-1325/206	9530004	1320	2520	5,8	
CMR-1329/206	9530005	1320	2920	6,7	
CMR-1333/206	9530006	1320	3320	7,7	
CMR-1337/206	9530007	1320	3720	8,6	

Cámara con suelo • 2120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1313/212	9530053	1320	1320	3,5		1
CMR-1317/212	9530054	1320	1720	3,8		2
CMR-1321/212	9530055	1320	2120	4,8		3
CMR-1325/212	9530056	1320	2520	5,8		4
CMR-1329/212	9530057	1320	2920	6,7		5
CMR-1333/212	9530058	1320	3320	7,7		6
CMR-1337/212	9530059	1320	3720	8,6		7

Cámara sin suelo 22 60 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1313/226	9530105	1320	1320	3,2	
CMR-1317/226	9530106	1320	1720	4,2	
CMR-1321/226	9530107	1320	2120	5,3	
CMR-1325/226	9530108	1320	2520	6,3	
CMR-1329/226	9530109	1320	2920	7,4	
CMR-1333/226	9530110	1320	3320	8,4	
CMR-1337/226	9530111	1320	3720	9,5	

Cámara con suelo 2 320 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1313/232	9530157	1320	1320	3,2		1
CMR-1317/232	9530158	1320	1720	4,2		2
CMR-1321/232	9530159	1320	2120	5,3		3
CMR-1325/232	9530160	1320	2520	6,3		4
CMR-1329/232	9530161	1320	2920	7,4		5
CMR-1333/232	9530162	1320	3320	8,4		6
CMR-1337/232	9530163	1320	3720	9,5		7

Cámara sin suelo 2 460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1313/246	9530209	1320	1320	3,5	
CMR-1317/246	9530210	1320	1720	4,6	
CMR-1321/246	9530211	1320	2120	5,8	
CMR-1325/246	9530212	1320	2520	6,9	
CMR-1329/246	9530213	1320	2920	8,1	
CMR-1333/246	9530214	1320	3320	9,2	
CMR-1337/246	9530215	1320	3720	10,4	

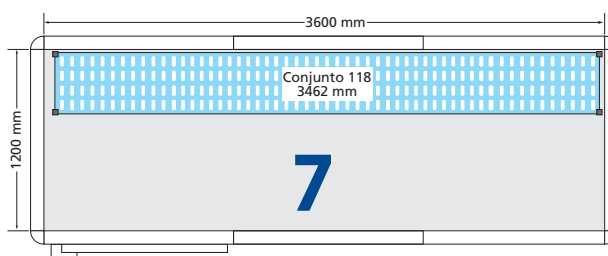
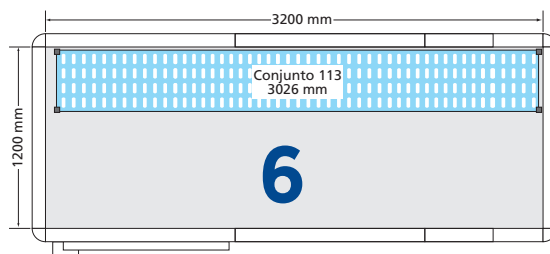
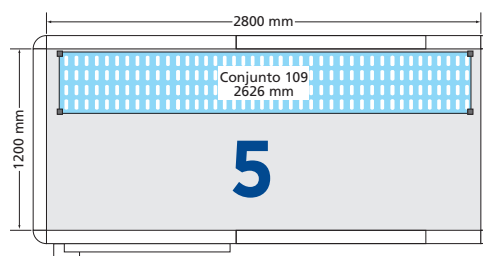
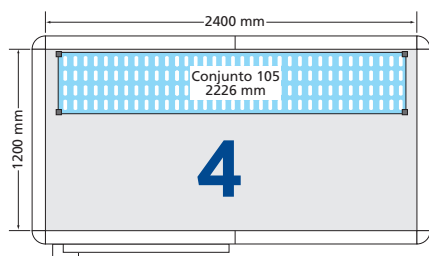
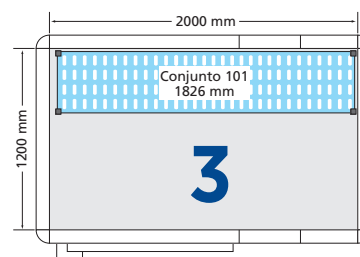
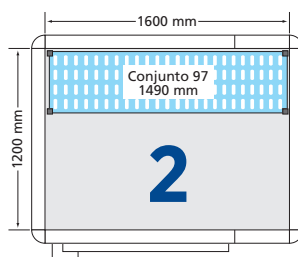
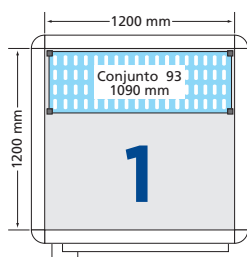
Cámara con suelo 2 520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1313/252	9530261	1320	1320	3,5		1
CMR-1317/252	9530262	1320	1720	4,6		2
CMR-1321/252	9530263	1320	2120	5,8		3
CMR-1325/252	9530264	1320	2520	6,9		4
CMR-1329/252	9530265	1320	2920	8,1		5
CMR-1333/252	9530266	1320	3320	9,2		6
CMR-1337/252	9530267	1320	3720	10,4		7

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m ²
MDR	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m ²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
93	1090		113	3026	
97	1490		118	3462	
101	1826				
105	2226				
109	2626				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 1720 mm € espesor 60 mm

Cámara sin suelo 2 060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1717/206	9530008	1720	1720	5,1	
CMR-1721/206	9530009	1720	2120	6,4	
CMR-1725/206	9530010	1720	2520	7,7	
CMR-1729/206	9530011	1720	2920	9,0	
CMR-1733/206	9530012	1720	3320	10,2	
CMR-1737/206	9530013	1720	3720	11,5	
CMR-1741/206	9530014	1720	4120	12,8	
CMR-1745/206	9530015	1720	4520	14,1	
CMR-1749/206	9530016	1720	4920	15,4	

Cámara con suelo 2 120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1717/212	9530060	1720	1720	5,1		1
CMR-1721/212	9530061	1720	2120	6,4		2
CMR-1725/212	9530062	1720	2520	7,7		3
CMR-1729/212	9530063	1720	2920	9,0		4
CMR-1733/212	9530064	1720	3320	10,2		5
CMR-1737/212	9530065	1720	3720	11,5		6
CMR-1741/212	9530066	1720	4120	12,8		7
CMR-1745/212	9530067	1720	4520	14,1		8
CMR-1749/212	9530068	1720	4920	15,4		9

Cámara sin suelo 2 260 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1717/226	9530112	1720	1720	5,6	
CMR-1721/226	9530113	1720	2120	7,0	
CMR-1725/226	9530114	1720	2520	8,4	
CMR-1729/226	9530115	1720	2920	9,9	
CMR-1733/226	9530116	1720	3320	11,3	
CMR-1737/226	9530117	1720	3720	12,7	
CMR-1741/226	9530118	1720	4120	14,1	
CMR-1745/226	9530119	1720	4520	15,5	
CMR-1749/226	9530120	1720	4920	16,9	

Cámara con suelo 2 320 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1717/232	9530164	1720	1720	5,6		1
CMR-1721/232	9530165	1720	2120	7,0		2
CMR-1725/232	9530166	1720	2520	8,4		3
CMR-1729/232	9530167	1720	2920	9,9		4
CMR-1733/232	9530168	1720	3320	11,3		5
CMR-1737/232	9530169	1720	3720	12,7		6
CMR-1741/232	9530170	1720	4120	14,1		7
CMR-1745/232	9530171	1720	4520	15,5		8
CMR-1749/232	9530172	1720	4920	16,9		9

Cámara sin suelo 2 460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1717/246	9530216	1720	1720	6,1	
CMR-1721/246	9530217	1720	2120	7,7	
CMR-1725/246	9530218	1720	2520	9,2	
CMR-1729/246	9530219	1720	2920	10,8	
CMR-1733/246	9530220	1720	3320	12,3	
CMR-1737/246	9530221	1720	3720	13,8	
CMR-1741/246	9530222	1720	4120	15,4	
CMR-1745/246	9530223	1720	4520	16,9	
CMR-1749/246	9530224	1720	4920	18,4	

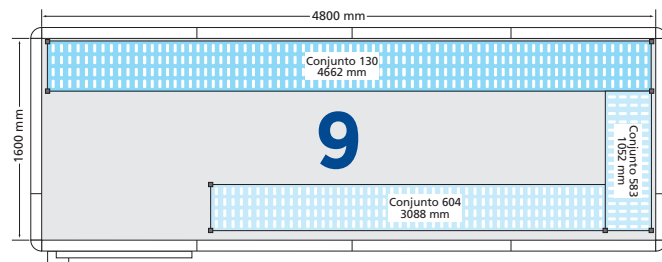
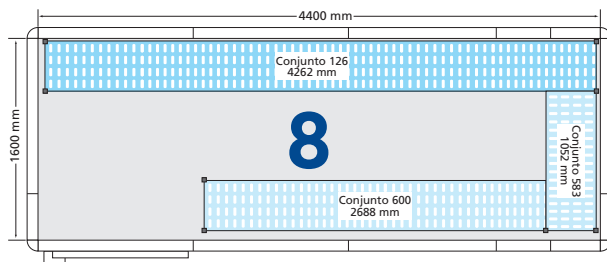
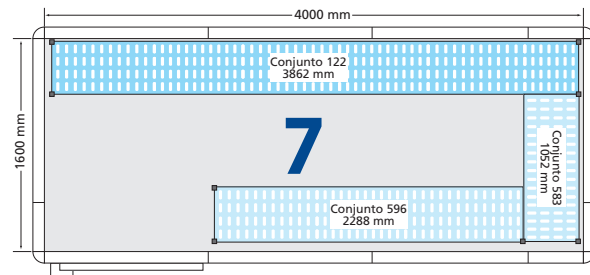
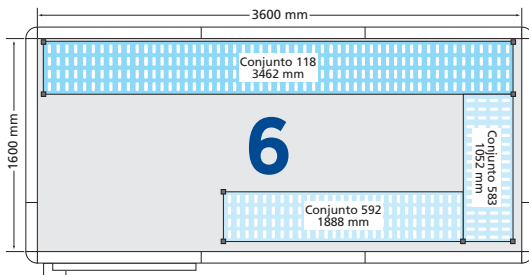
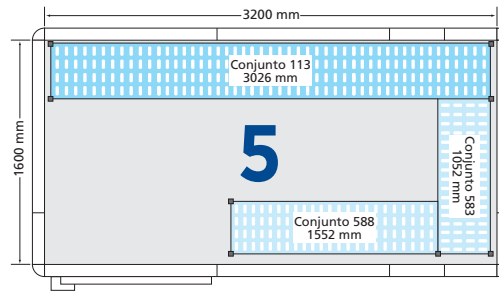
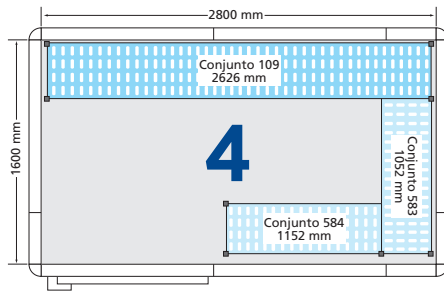
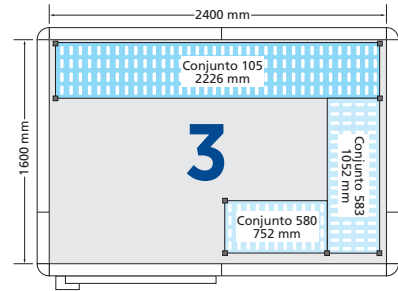
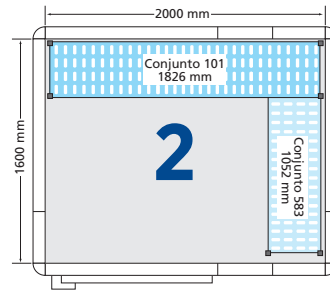
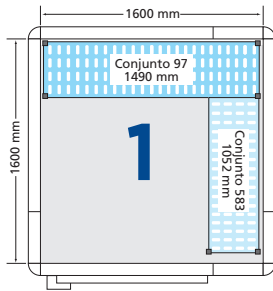
Cámara con suelo 2 520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1717/252	9530268	1720	1720	6,1		1
CMR-1721/252	9530269	1720	2120	7,7		2
CMR-1725/252	9530270	1720	2520	9,2		3
CMR-1729/252	9530271	1720	2920	10,8		4
CMR-1733/252	9530272	1720	3320	12,3		5
CMR-1737/252	9530273	1720	3720	13,8		6
CMR-1741/252	9530274	1720	4120	15,4		7
CMR-1745/252	9530275	1720	4520	16,9		8
CMR-1749/252	9530276	1720	4920	18,4		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m ²
MDR	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m ²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	1490		118	3462	
101	1826		122	3862	
105	2226		126	4262	
109	2626		130	4662	
113	3026				

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
580	752		596	2288	
583	1052		600	2688	
584	1152		604	3088	
588	1552				
592	1888				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver páginas 63-69.

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 2120 mm € espesor 60 mm

Cámara sin suelo 2 060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2121/206	9530017	2120	2120	8,0	
CMR-2125/206	9530018	2120	2520	9,6	
CMR-2129/206	9530019	2120	2920	11,2	
CMR-2133/206	9530020	2120	3320	12,8	
CMR-2137/206	9530021	2120	3720	14,4	
CMR-2141/206	9530022	2120	4120	16,0	
CMR-2145/206	9530023	2120	4520	17,6	
CMR-2149/206	9530024	2120	4920	19,2	
CMR-2153/206	9530025	2120	5320	20,8	

Cámara con suelo 2 120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2121/212	9530069	2120	2120	8,0		1
CMR-2125/212	9530070	2120	2520	9,6		2
CMR-2129/212	9530071	2120	2920	11,2		3
CMR-2133/212	9530072	2120	3320	12,8		4
CMR-2137/212	9530073	2120	3720	14,4		5
CMR-2141/212	9530074	2120	4120	16,0		6
CMR-2145/212	9530075	2120	4520	17,6		7
CMR-2149/212	9530076	2120	4920	19,2		8
CMR-2153/212	9530077	2120	5320	20,8		9

Cámara sin suelo 2 260 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2121/226	9530121	2120	2120	8,8	
CMR-2125/226	9530122	2120	2520	10,6	
CMR-2129/226	9530123	2120	2920	12,3	
CMR-2133/226	9530124	2120	3320	14,1	
CMR-2137/226	9530125	2120	3720	15,8	
CMR-2141/226	9530126	2120	4120	17,6	
CMR-2145/226	9530127	2120	4520	19,4	
CMR-2149/226	9530128	2120	4920	21,1	
CMR-2153/226	9530129	2120	5320	22,9	

Cámara con suelo 2 320 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2121/232	9530173	2120	2120	8,8		1
CMR-2125/232	9530174	2120	2520	10,6		2
CMR-2129/232	9530175	2120	2920	12,3		3
CMR-2133/232	9530176	2120	3320	14,1		4
CMR-2137/232	9530177	2120	3720	15,8		5
CMR-2141/232	9530178	2120	4120	17,6		6
CMR-2145/232	9530179	2120	4520	19,4		7
CMR-2149/232	9530180	2120	4920	21,1		8
CMR-2153/232	9530181	2120	5320	22,9		9

Cámara sin suelo 2 460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2121/246	9530225	2120	2120	9,6	
CMR-2125/246	9530226	2120	2520	11,5	
CMR-2129/246	9530227	2120	2920	13,4	
CMR-2133/246	9530228	2120	3320	15,4	
CMR-2137/246	9530229	2120	3720	17,3	
CMR-2141/246	9530230	2120	4120	19,2	
CMR-2145/246	9530231	2120	4520	21,1	
CMR-2149/246	9530232	2120	4920	23,0	
CMR-2153/246	9530233	2120	5320	25,0	

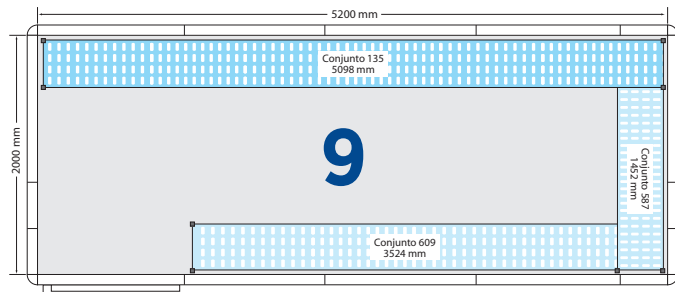
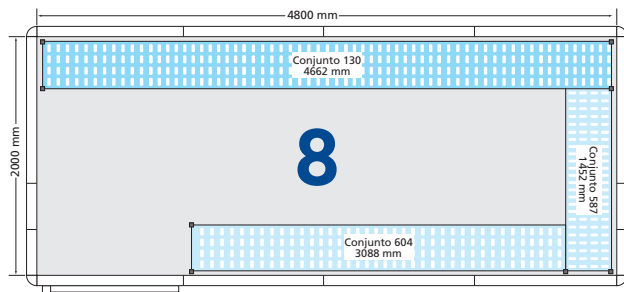
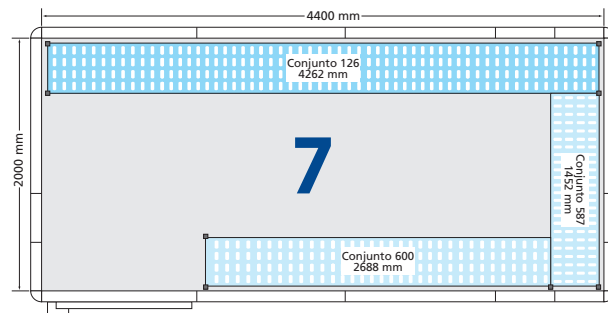
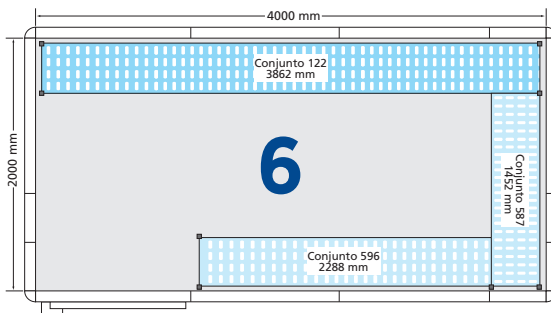
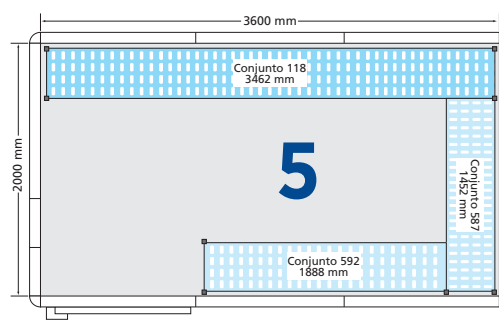
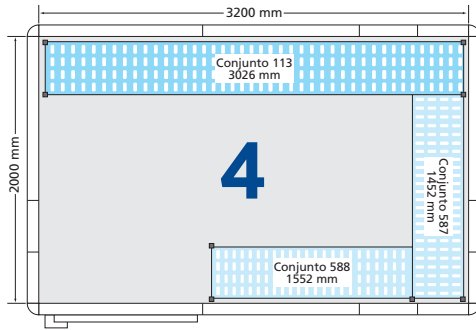
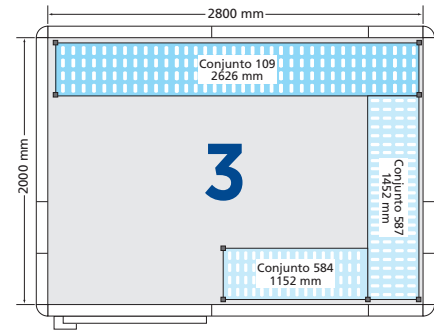
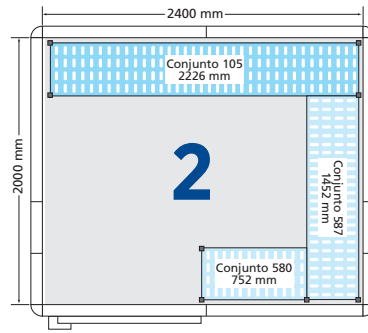
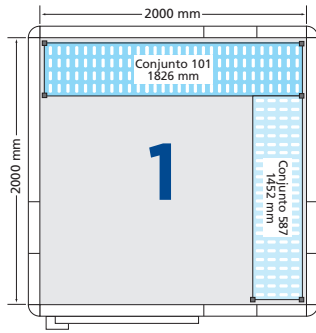
Cámara con suelo 2 520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2121/252	9530277	2120	2120	9,6		1
CMR-2125/252	9530278	2120	2520	11,5		2
CMR-2129/252	9530279	2120	2920	13,4		3
CMR-2133/252	9530280	2120	3320	15,4		4
CMR-2137/252	9530281	2120	3720	17,3		5
CMR-2141/252	9530282	2120	4120	19,2		6
CMR-2145/252	9530283	2120	4520	21,1		7
CMR-2149/252	9530284	2120	4920	23,0		8
CMR-2153/252	9530285	2120	5320	25,0		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m²
MDR	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	1826		122	3862	
105	2226		126	4262	
109	2626		130	4662	
113	3026		135	5098	
118	3462				

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
580	752		596	2288	
584	1152		600	2688	
587	1452		604	3088	
588	1552		609	3524	
592	1888				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 2520 mm € spesor 60 mm

Cámara sin suelo 2 060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2525/206	9530026	2520	2520	11,5	
CMR-2529/206	9530027	2520	2920	13,4	
CMR-2533/206	9530028	2520	3320	15,4	
CMR-2537/206	9530029	2520	3720	17,3	
CMR-2541/206	9530030	2520	4120	19,2	
CMR-2545/206	9530031	2520	4520	21,1	
CMR-2549/206	9530032	2520	4920	23,0	
CMR-2553/206	9530033	2520	5320	25,0	
CMR-2557/206	9530034	2520	5720	26,9	

Cámara con suelo 2 120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2525/212	9530078	2520	2520	11,5		1
CMR-2529/212	9530079	2520	2920	13,4		2
CMR-2533/212	9530080	2520	3320	15,4		3
CMR-2537/212	9530081	2520	3720	17,3		4
CMR-2541/212	9530082	2520	4120	19,2		5
CMR-2545/212	9530083	2520	4520	21,1		6
CMR-2549/212	9530084	2520	4920	23,0		7
CMR-2553/212	9530085	2520	5320	25,0		8
CMR-2557/212	9530086	2520	5720	26,9		9

Cámara sin suelo 2 260 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2525/226	9530130	2520	2520	12,7	
CMR-2529/226	9530131	2520	2920	14,8	
CMR-2533/226	9530132	2520	3320	16,9	
CMR-2537/226	9530133	2520	3720	19,0	
CMR-2541/226	9530134	2520	4120	21,1	
CMR-2545/226	9530135	2520	4520	23,2	
CMR-2549/226	9530136	2520	4920	25,3	
CMR-2553/226	9530137	2520	5320	27,5	
CMR-2557/226	9530138	2520	5720	29,6	

Cámara con suelo 2 320 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2525/232	9530182	2520	2520	12,7		1
CMR-2529/232	9530183	2520	2920	14,8		2
CMR-2533/232	9530184	2520	3320	16,9		3
CMR-2537/232	9530185	2520	3720	19,0		4
CMR-2541/232	9530186	2520	4120	21,1		5
CMR-2545/232	9530187	2520	4520	23,2		6
CMR-2549/232	9530188	2520	4920	25,3		7
CMR-2553/232	9530189	2520	5320	27,5		8
CMR-2557/232	9530190	2520	5720	29,6		9

Cámara sin suelo 2 460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2525/246	9530234	2520	2520	13,8	
CMR-2529/246	9530235	2520	2920	16,1	
CMR-2533/246	9530236	2520	3320	18,4	
CMR-2537/246	9530237	2520	3720	20,7	
CMR-2541/246	9530238	2520	4120	23,0	
CMR-2545/246	9530239	2520	4520	25,3	
CMR-2549/246	9530240	2520	4920	27,6	
CMR-2553/246	9530241	2520	5320	30,0	
CMR-2557/246	9530242	2520	5720	32,3	

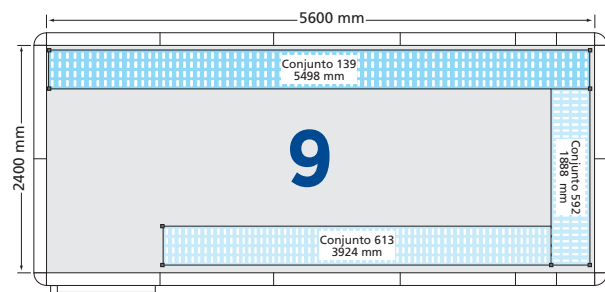
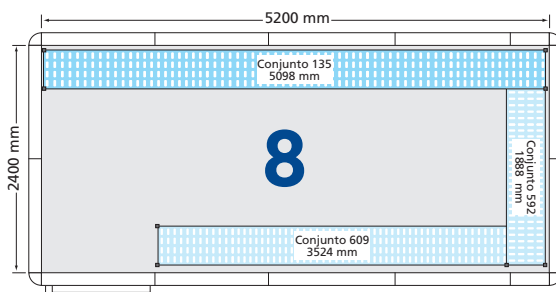
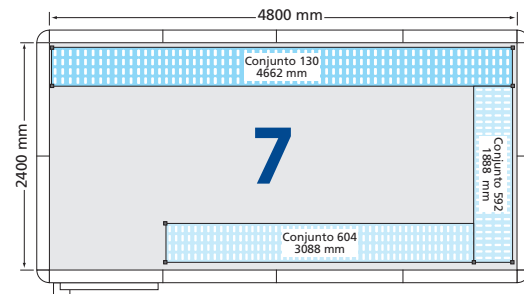
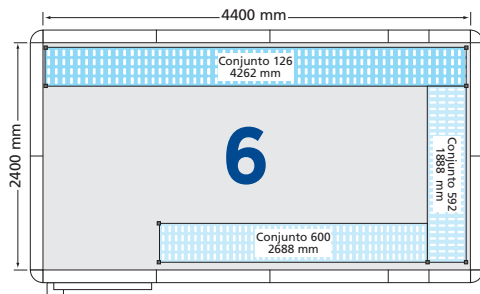
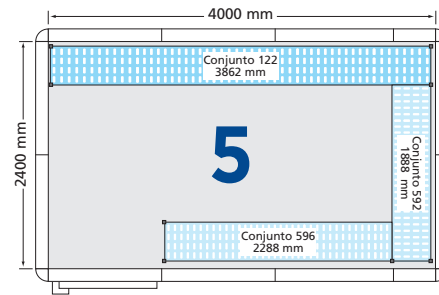
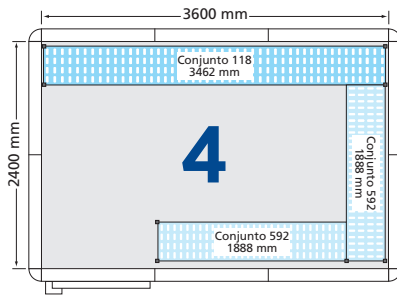
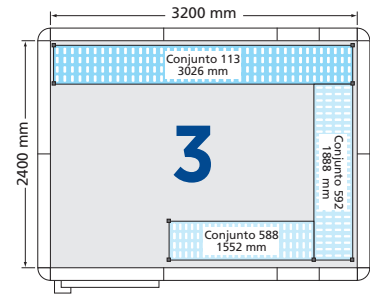
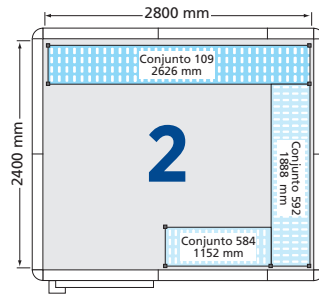
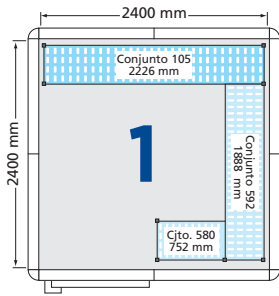
Cámara con suelo 2 520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2525/252	9530286	2520	2520	13,8		1
CMR-2529/252	9530287	2520	2920	16,1		2
CMR-2533/252	9530288	2520	3320	18,4		3
CMR-2537/252	9530289	2520	3720	20,7		4
CMR-2541/252	9530290	2520	4120	23,0		5
CMR-2545/252	9530291	2520	4520	25,3		6
CMR-2549/252	9530292	2520	4920	27,6		7
CMR-2553/252	9530293	2520	5320	30,0		8
CMR-2557/252	9530294	2520	5720	32,3		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m ²
MDR	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m ²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	2226		126	4262	
109	2626		130	4662	
113	3026		135	5098	
118	3462		139	5498	
122	3862				

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
580	752		600	2688	
584	1152		604	3088	
588	1552		609	3524	
592	1888		613	3924	
596	2288				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 2920 mm € spesor 60 mm

Cámara sin suelo 2 060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2929/206	9530035	2920	2920	15,7	
CMR-2933/206	9530036	2920	3320	17,9	
CMR-2937/206	9530037	2920	3720	20,2	
CMR-2941/206	9530038	2920	4120	22,4	
CMR-2945/206	9530039	2920	4520	24,6	
CMR-2949/206	9530040	2920	4920	26,9	
CMR-2953/206	9530041	2920	5320	29,1	
CMR-2957/206	9530042	2920	5720	31,4	
CMR-2961/206	9530043	2920	6120	33,6	

Cámara con suelo 2 120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2929/212	9530087	2920	2920	15,7		1
CMR-2933/212	9530088	2920	3320	17,9		2
CMR-2937/212	9530089	2920	3720	20,2		3
CMR-2941/212	9530090	2920	4120	22,4		4
CMR-2945/212	9530091	2920	4520	24,6		5
CMR-2949/212	9530092	2920	4920	26,9		6
CMR-2953/212	9530093	2920	5320	29,1		7
CMR-2957/212	9530094	2920	5720	31,4		8
CMR-2961/212	9530095	2920	6120	33,6		9

Cámara sin suelo 2 260 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2929/226	9530139	2920	2920	17,2	
CMR-2933/226	9530140	2920	3320	19,7	
CMR-2937/226	9530141	2920	3720	22,2	
CMR-2941/226	9530142	2920	4120	24,6	
CMR-2945/226	9530143	2920	4520	27,1	
CMR-2949/226	9530144	2920	4920	29,6	
CMR-2953/226	9530145	2920	5320	32,0	
CMR-2957/226	9530146	2920	5720	34,5	
CMR-2961/226	9530147	2920	6120	37,0	

Cámara con suelo • 2320 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2929/232	9530191	2920	2920	17,2		1
CMR-2933/232	9530192	2920	3320	19,7		2
CMR-2937/232	9530193	2920	3720	22,2		3
CMR-2941/232	9530194	2920	4120	24,6		4
CMR-2945/232	9530195	2920	4520	27,1		5
CMR-2949/232	9530196	2920	4920	29,6		6
CMR-2953/232	9530197	2920	5320	32,0		7
CMR-2957/232	9530198	2920	5720	34,5		8
CMR-2961/232	9530199	2920	6120	37,0		9

Cámara sin suelo 2 460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2929/246	9530243	2920	2920	18,8	
CMR-2933/246	9530244	2920	3320	21,5	
CMR-2937/246	9530245	2920	3720	24,2	
CMR-2941/246	9530246	2920	4120	26,9	
CMR-2945/246	9530247	2920	4520	29,6	
CMR-2949/246	9530248	2920	4920	32,3	
CMR-2953/246	9530249	2920	5320	34,9	
CMR-2957/246	9530250	2920	5720	37,6	
CMR-2961/246	9530251	2920	6120	40,3	

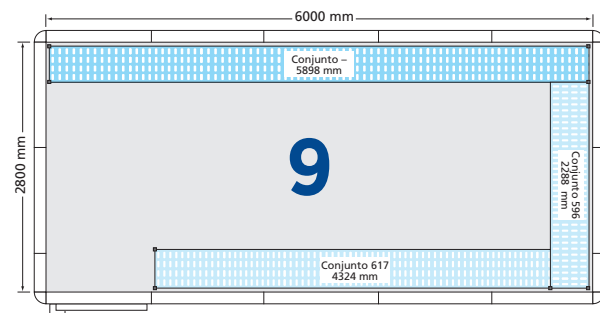
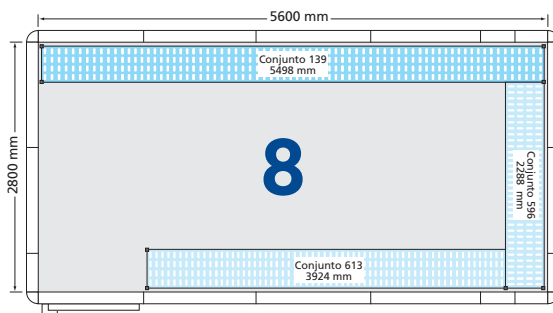
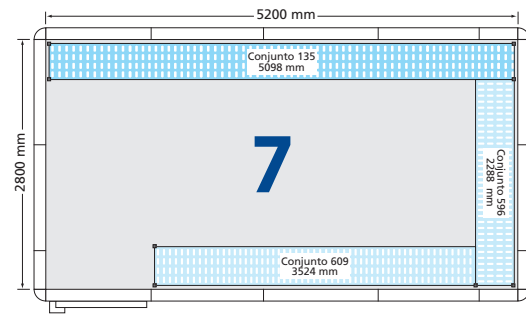
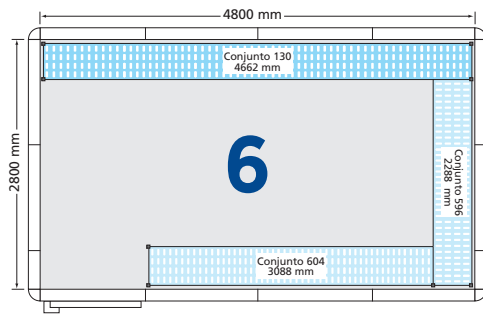
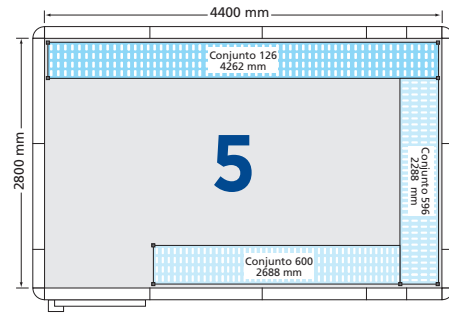
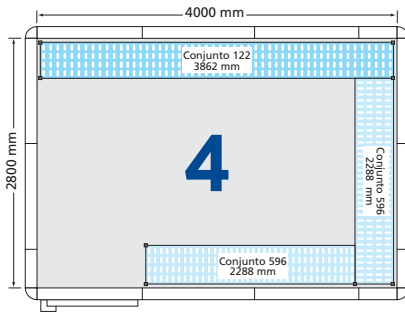
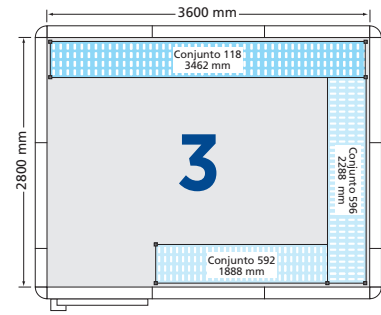
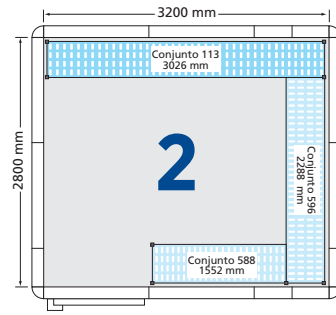
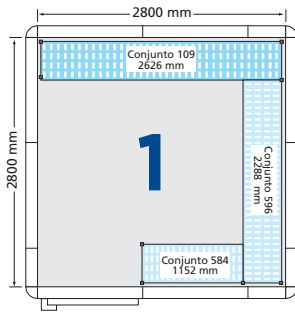
Cámara con suelo 2 520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2929/252	9530295	2920	2920	18,8		1
CMR-2933/252	9530296	2920	3320	21,5		2
CMR-2937/252	9530297	2920	3720	24,2		3
CMR-2941/252	9530298	2920	4120	26,9		4
CMR-2945/252	9530299	2920	4520	29,6		5
CMR-2949/252	9530300	2920	4920	32,3		6
CMR-2953/252	9530301	2920	5320	34,9		7
CMR-2957/252	9530302	2920	5720	37,6		8
CMR-2961/252	9530303	2920	6120	40,3		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m²
MDR	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	2626		130	4662	
113	3026		135	5098	
118	3462		139	5498	
122	3862		-	5898	
126	4262				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
584	1152		604	3088	
588	1552		609	3524	
592	1888		613	3924	
596	2288		617	4324	
600	2688				

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 3320 mm € spesor 60 mm

Cámara sin suelo 2 060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-3333/206	9530044	3320	3320	20,5	
CMR-3337/206	9530045	3320	3720	23,0	
CMR-3341/206	9530046	3320	4120	25,6	
CMR-3345/206	9530047	3320	4520	28,2	
CMR-3349/206	9530048	3320	4920	30,7	
CMR-3353/206	9530049	3320	5320	33,3	
CMR-3357/206	9530050	3320	5720	35,8	
CMR-3361/206	9530051	3320	6120	38,4	
CMR-3365/206	9530052	3320	6520	41,0	

Cámara con suelo 2 120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-3333/212	9530096	3320	3320	20,5		1
CMR-3337/212	9530097	3320	3720	23,0		2
CMR-3341/212	9530098	3320	4120	25,6		3
CMR-3345/212	9530099	3320	4520	28,2		4
CMR-3349/212	9530100	3320	4920	30,7		5
CMR-3353/212	9530101	3320	5320	33,3		6
CMR-3357/212	9530102	3320	5720	35,8		7
CMR-3361/212	9530103	3320	6120	38,4		8
CMR-3365/212	9530104	3320	6520	41,0		9

Cámara sin suelo 2 260 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-3333/226	9530148	3320	3320	22,5	
CMR-3337/226	9530149	3320	3720	25,3	
CMR-3341/226	9530150	3320	4120	28,2	
CMR-3345/226	9530151	3320	4520	31,0	
CMR-3349/226	9530152	3320	4920	33,8	
CMR-3353/226	9530153	3320	5320	36,6	
CMR-3357/226	9530154	3320	5720	39,4	
CMR-3361/226	9530155	3320	6120	42,2	
CMR-3365/226	9530156	3320	6520	45,1	

Cámara con suelo 2 320 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-3333/232	9530200	3320	3320	22,5		1
CMR-3337/232	9530201	3320	3720	25,3		2
CMR-3341/232	9530202	3320	4120	28,2		3
CMR-3345/232	9530203	3320	4520	31,0		4
CMR-3349/232	9530204	3320	4920	33,8		5
CMR-3353/232	9530205	3320	5320	36,6		6
CMR-3357/232	9530206	3320	5720	39,4		7
CMR-3361/232	9530207	3320	6120	42,2		8
CMR-3365/232	9530208	3320	6520	45,1		9

Cámara sin suelo 2 460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-3333/246	9530252	3320	3320	24,6	
CMR-3337/246	9530253	3320	3720	27,6	
CMR-3341/246	9530254	3320	4120	30,7	
CMR-3345/246	9530255	3320	4520	33,8	
CMR-3349/246	9530256	3320	4920	36,9	
CMR-3353/246	9530257	3320	5320	39,9	
CMR-3357/246	9530258	3320	5720	43,0	
CMR-3361/246	9530259	3320	6120	46,1	
CMR-3365/246	9530260	3320	6520	49,2	

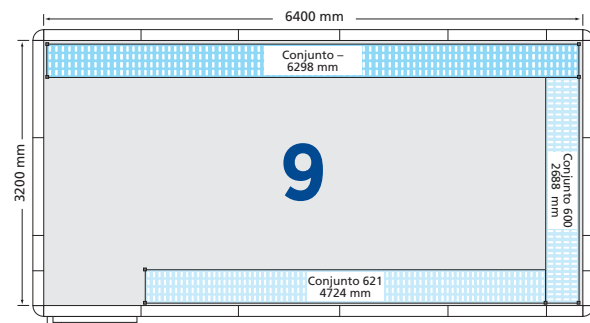
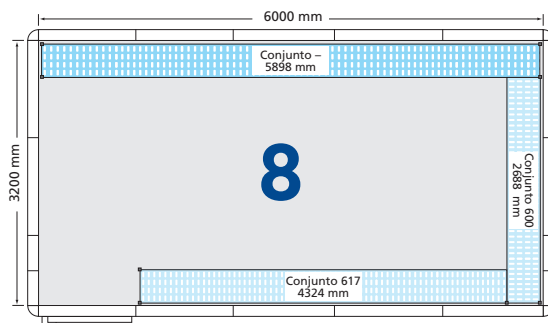
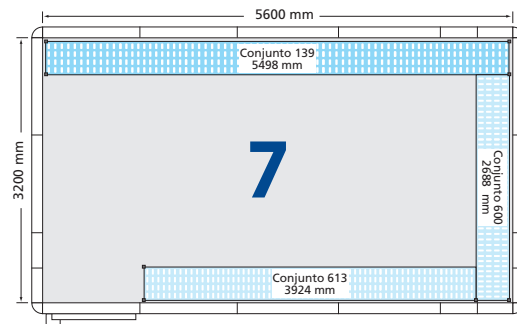
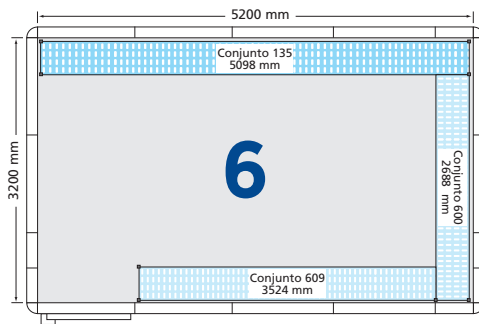
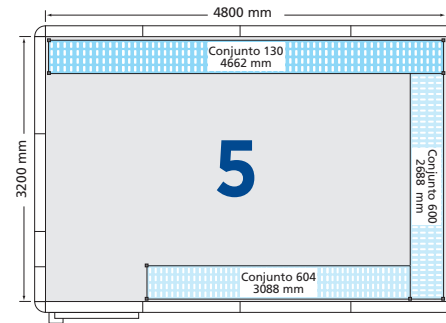
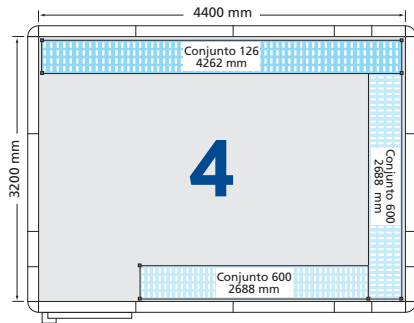
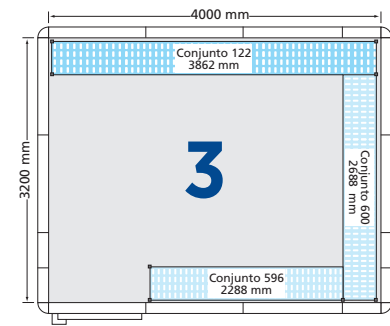
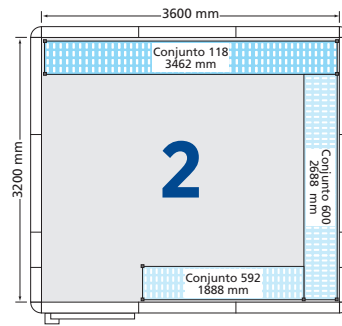
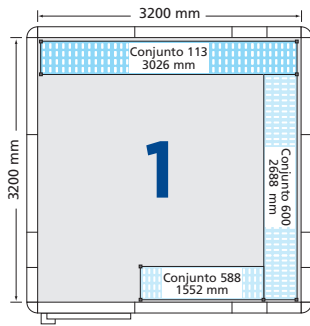
Cámara con suelo 2 520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-3333/252	9530304	3320	3320	24,6		1
CMR-3337/252	9530305	3320	3720	27,6		2
CMR-3341/252	9530306	3320	4120	30,7		3
CMR-3345/252	9530307	3320	4520	33,8		4
CMR-3349/252	9530308	3320	4920	36,9		5
CMR-3353/252	9530309	3320	5320	39,9		6
CMR-3357/252	9530310	3320	5720	43,0		7
CMR-3361/252	9530311	3320	6120	46,1		8
CMR-3365/252	9530312	3320	6520	49,2		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m²
MDR	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	3026		135	5098	
118	3462		139	5498	
122	3862		-	5898	
126	4262		-	6298	
130	4662				

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
588	1552		609	3524	
592	1888		613	3924	
596	2288		617	4324	
600	2688		621	4724	
604	3088				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) RE FRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)
Fondo 1400 mm E spesor 100 mm
Cámara sin suelo 2 100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1414/210	9540001	1400	1400	2,9	
CMC-1418/210	9540002	1400	1800	3,8	
CMC-1422/210	9540003	1400	2200	4,8	
CMC-1426/210	9540004	1400	2600	5,8	
CMC-1430/210	9540005	1400	3000	6,7	
CMC-1434/210	9540006	1400	3400	7,7	
CMC-1438/210	9540007	1400	3800	8,6	

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1414/220	9540053	1400	1400	2,9		1
CMC-1418/220	9540054	1400	1800	3,8		2
CMC-1422/220	9540055	1400	2200	4,8		3
CMC-1426/220	9540056	1400	2600	5,8		4
CMC-1430/220	9540057	1400	3000	6,7		5
CMC-1434/220	9540058	1400	3400	7,7		6
CMC-1438/220	9540059	1400	3800	8,6		7

Cámara sin suelo 2 300 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1414/230	9540105	1400	1400	3,2	
CMC-1418/230	9540106	1400	1800	4,2	
CMC-1422/230	9540107	1400	2200	5,3	
CMC-1426/230	9540108	1400	2600	6,3	
CMC-1430/230	9540109	1400	3000	7,4	
CMC-1434/230	9540110	1400	3400	8,4	
CMC-1438/230	9540111	1400	3800	9,5	

Cámara con suelo 2 400 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1414/240	9540157	1400	1400	3,2		1
CMC-1418/240	9540158	1400	1800	4,2		2
CMC-1422/240	9540159	1400	2200	5,3		3
CMC-1426/240	9540160	1400	2600	6,3		4
CMC-1430/240	9540161	1400	3000	7,4		5
CMC-1434/240	9540162	1400	3400	8,4		6
CMC-1438/240	9540163	1400	3800	9,5		7

Cámara sin suelo 25 00 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1414/250	9540209	1400	1400	3,5	
CMC-1418/250	9540210	1400	1800	4,6	
CMC-1422/250	9540211	1400	2200	5,8	
CMC-1426/250	9540212	1400	2600	6,9	
CMC-1430/250	9540213	1400	3000	8,1	
CMC-1434/250	9540214	1400	3400	9,2	
CMC-1438/250	9540215	1400	3800	10,4	

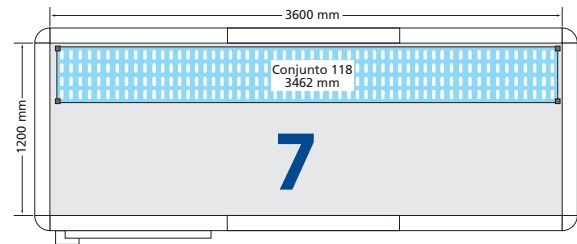
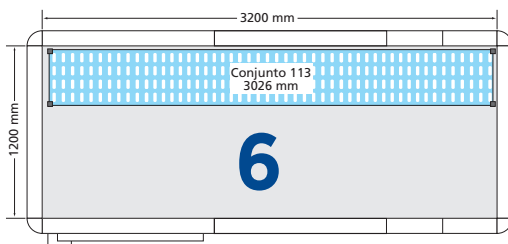
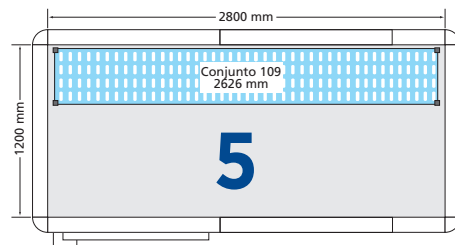
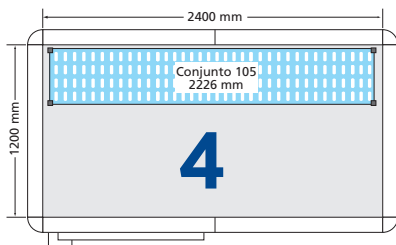
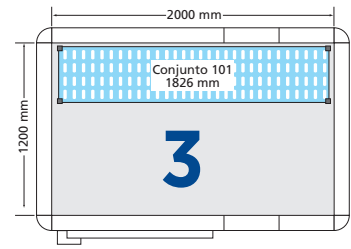
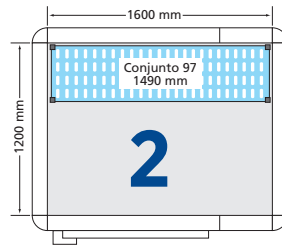
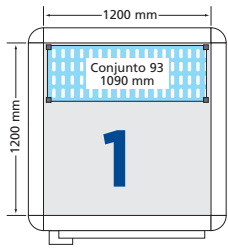
Cámara con suelo 2 600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1414/260	9540261	1400	1400	3,5		1
CMC-1418/260	9540262	1400	1800	4,6		2
CMC-1422/260	9540263	1400	2200	5,8		3
CMC-1426/260	9540264	1400	2600	6,9		4
CMC-1430/260	9540265	1400	3000	8,1		5
CMC-1434/260	9540266	1400	3400	9,2		6
CMC-1438/260	9540267	1400	3800	10,4		7

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m²
MDC	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
93	1090		113	3026	
97	1490		118	3462	
101	1826				
105	2226				
109	2626				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) RE FRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)

Fondo 1800 mm E spesor 100 mm

Cámara sin suelo Ø 100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1818/210	9540008	1800	1800	5,1	
CMC-1822/210	9540009	1800	2200	6,4	
CMC-1826/210	9540010	1800	2600	7,7	
CMC-1830/210	9540011	1800	3000	9,0	
CMC-1834/210	9540012	1800	3400	10,2	
CMC-1838/210	9540013	1800	3800	11,5	
CMC-1842/210	9540014	1800	4200	12,8	
CMC-1846/210	9540015	1800	4600	14,1	
CMC-1850/210	9540016	1800	5000	15,4	

Cámara con suelo Ø 200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1818/220	9540060	1800	1800	5,1		1
CMC-1822/220	9540061	1800	2200	6,4		2
CMC-1826/220	9540062	1800	2600	7,7		3
CMC-1830/220	9540063	1800	3000	9,0		4
CMC-1834/220	9540064	1800	3400	10,2		5
CMC-1838/220	9540065	1800	3800	11,5		6
CMC-1842/220	9540066	1800	4200	12,8		7
CMC-1846/220	9540067	1800	4600	14,1		8
CMC-1850/220	9540068	1800	5000	15,4		9

Cámara sin suelo Ø230 0 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1818/230	9540112	1800	1800	5,6	
CMC-1822/230	9540113	1800	2200	7,0	
CMC-1826/230	9540114	1800	2600	8,4	
CMC-1830/230	9540115	1800	3000	9,9	
CMC-1834/230	9540116	1800	3400	11,3	
CMC-1838/230	9540117	1800	3800	12,7	
CMC-1842/230	9540118	1800	4200	14,1	
CMC-1846/230	9540119	1800	4600	15,5	
CMC-1850/230	9540120	1800	5000	16,9	

Cámara con suelo Ø 400 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1818/240	9540164	1800	1800	5,6		1
CMC-1822/240	9540165	1800	2200	7,0		2
CMC-1826/240	9540166	1800	2600	8,4		3
CMC-1830/240	9540167	1800	3000	9,9		4
CMC-1834/240	9540168	1800	3400	11,3		5
CMC-1838/240	9540169	1800	3800	12,7		6
CMC-1842/240	9540170	1800	4200	14,1		7
CMC-1846/240	9540171	1800	4600	15,5		8
CMC-1850/240	9540172	1800	5000	16,9		9

Cámara sin suelo Ø25 00 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1818/250	9540216	1800	1800	6,1	
CMC-1822/250	9540217	1800	2200	7,7	
CMC-1826/250	9540218	1800	2600	9,2	
CMC-1830/250	9540219	1800	3000	10,8	
CMC-1834/250	9540220	1800	3400	12,3	
CMC-1838/250	9540221	1800	3800	13,8	
CMC-1842/250	9540222	1800	4200	15,4	
CMC-1846/250	9540223	1800	4600	16,9	
CMC-1850/250	9540224	1800	5000	18,4	

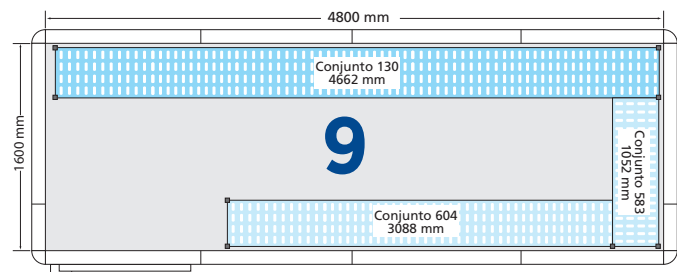
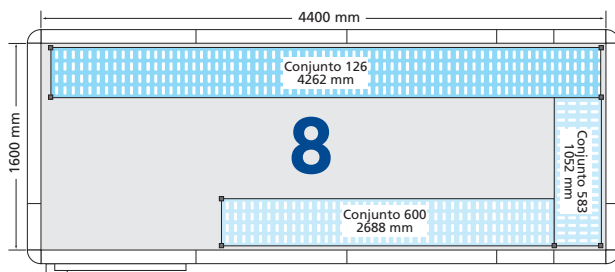
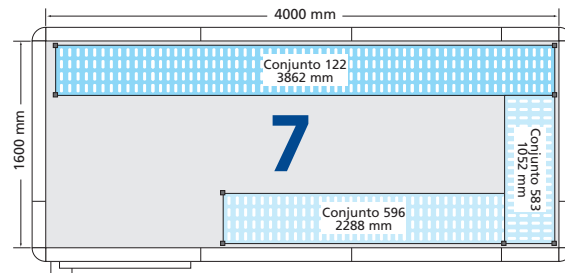
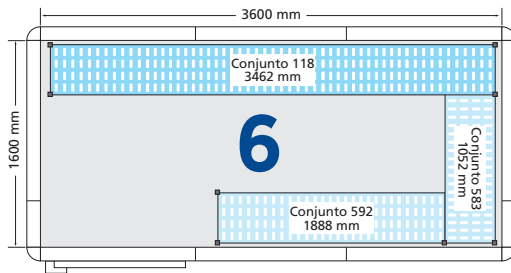
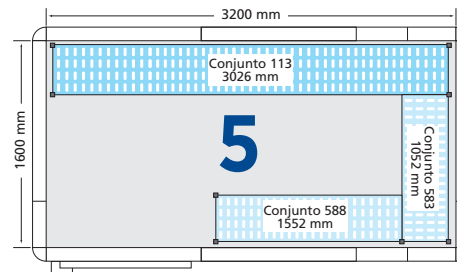
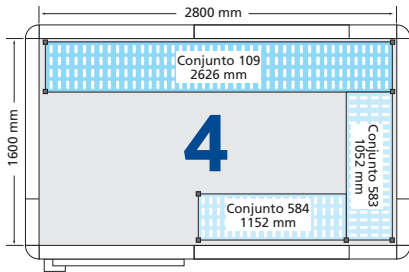
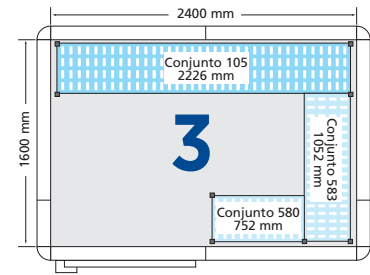
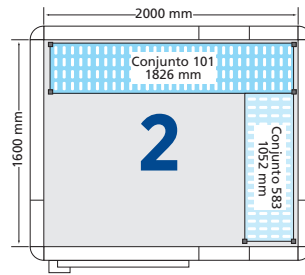
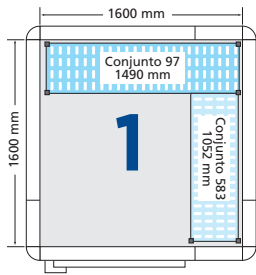
Cámara con suelo Ø 600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1818/260	9540268	1800	1800	6,1		1
CMC-1822/260	9540269	1800	2200	7,7		2
CMC-1826/260	9540270	1800	2600	9,2		3
CMC-1830/260	9540271	1800	3000	10,8		4
CMC-1834/260	9540272	1800	3400	12,3		5
CMC-1838/260	9540273	1800	3800	13,8		6
CMC-1842/260	9540274	1800	4200	15,4		7
CMC-1846/260	9540275	1800	4600	16,9		8
CMC-1850/260	9540276	1800	5000	18,4		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m²
MDC	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
97	1490		118	3462	
101	1826		122	3862	
105	2226		126	4262	
109	2626		130	4662	
113	3026				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
580	752		596	2288	
583	1052		600	2688	
584	1152		604	3088	
588	1552				
592	1888				

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) RE FRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)

Fondo 2200 mm € spesor 100 mm

Cámara sin suelo 2 100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2222/210	9540017	2200	2200	8,0	
CMC-2226/210	9540018	2200	2600	9,6	
CMC-2230/210	9540019	2200	3000	11,2	
CMC-2234/210	9540020	2200	3400	12,8	
CMC-2238/210	9540021	2200	3800	14,4	
CMC-2242/210	9540022	2200	4200	16,0	
CMC-2246/210	9540023	2200	4600	17,6	
CMC-2250/210	9540024	2200	5000	19,2	
CMC-2254/210	9540025	2200	5400	20,8	

Cámara con suelo 2 200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2222/220	9540069	2200	2200	8,0		1
CMC-2226/220	9540070	2200	2600	9,6		2
CMC-2230/220	9540071	2200	3000	11,2		3
CMC-2234/220	9540072	2200	3400	12,8		4
CMC-2238/220	9540073	2200	3800	14,4		5
CMC-2242/220	9540074	2200	4200	16,0		6
CMC-2246/220	9540075	2200	4600	17,6		7
CMC-2250/220	9540076	2200	5000	19,2		8
CMC-2254/220	9540077	2200	5400	20,8		9

Cámara sin suelo 2 300 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2222/230	9540121	2200	2200	8,8	
CMC-2226/230	9540122	2200	2600	10,6	
CMC-2230/230	9540123	2200	3000	12,3	
CMC-2234/230	9540124	2200	3400	14,1	
CMC-2238/230	9540125	2200	3800	15,8	
CMC-2242/230	9540126	2200	4200	17,6	
CMC-2246/230	9540127	2200	4600	19,4	
CMC-2250/230	9540128	2200	5000	21,1	
CMC-2254/230	9540129	2200	5400	22,9	

Cámara con suelo 2 400 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2222/240	9540173	2200	2200	8,8		1
CMC-2226/240	9540174	2200	2600	10,6		2
CMC-2230/240	9540175	2200	3000	12,3		3
CMC-2234/240	9540176	2200	3400	14,1		4
CMC-2238/240	9540177	2200	3800	15,8		5
CMC-2242/240	9540178	2200	4200	17,6		6
CMC-2246/240	9540179	2200	4600	19,4		7
CMC-2250/240	9540180	2200	5000	21,1		8
CMC-2254/240	9540181	2200	5400	22,9		9

Cámara sin suelo 2 500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2222/250	9540225	2200	2200	9,6	
CMC-2226/250	9540226	2200	2600	11,5	
CMC-2230/250	9540227	2200	3000	13,4	
CMC-2234/250	9540228	2200	3400	15,4	
CMC-2238/250	9540229	2200	3800	17,3	
CMC-2242/250	9540230	2200	4200	19,2	
CMC-2246/250	9540231	2200	4600	21,1	
CMC-2250/250	9540232	2200	5000	23,0	
CMC-2254/250	9540233	2200	5400	25,0	

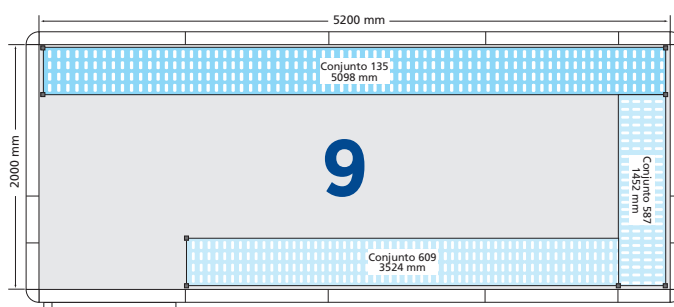
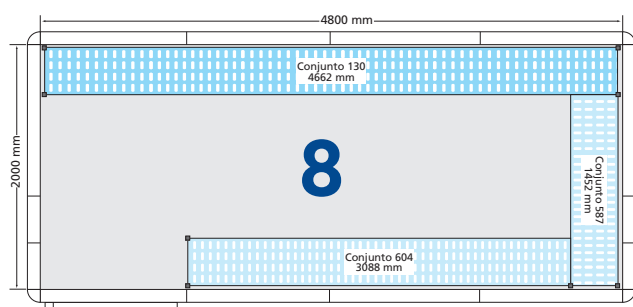
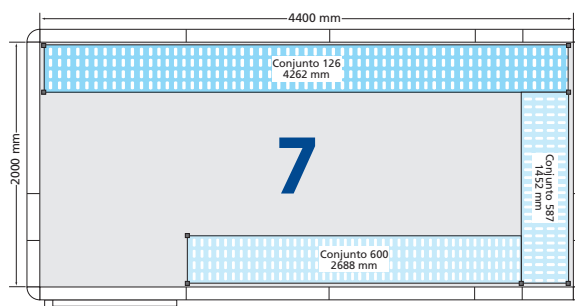
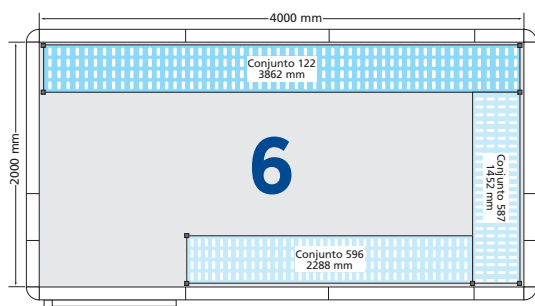
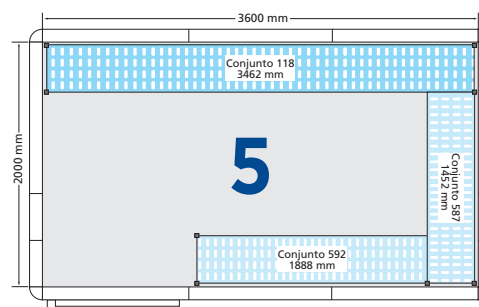
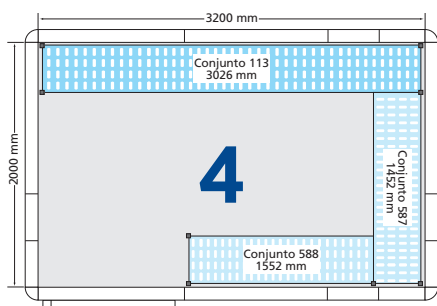
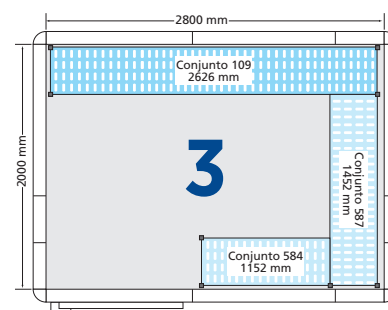
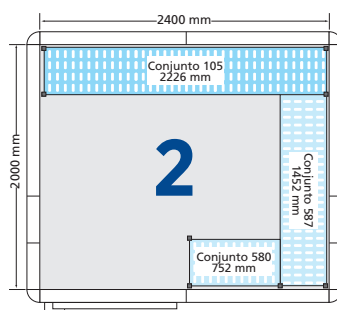
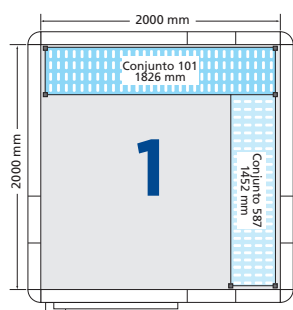
Cámara con suelo 2 600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m ³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2222/260	9540277	2200	2200	9,6		1
CMC-2226/260	9540278	2200	2600	11,5		2
CMC-2230/260	9540279	2200	3000	13,4		3
CMC-2234/260	9540280	2200	3400	15,4		4
CMC-2238/260	9540281	2200	3800	17,3		5
CMC-2242/260	9540282	2200	4200	19,2		6
CMC-2246/260	9540283	2200	4600	21,1		7
CMC-2250/260	9540284	2200	5000	23,0		8
CMC-2254/260	9540285	2200	5400	25,0		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m ²
MDC	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m ²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
101	1826		122	3862	
105	2226		126	4262	
109	2626		130	4662	
113	3026		135	5098	
118	3462				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
580	752		596	2288	
584	1152		600	2688	
587	1452		604	3088	
588	1552		609	3524	
592	1888				

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) RE FRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)

Fondo 2600 mm € spesor 100 mm

Cámara sin suelo ø 100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	PVP. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2626/210	9540026	2600	2600	11,5	
CMC-2630/210	9540027	2600	3000	13,4	
CMC-2634/210	9540028	2600	3400	15,4	
CMC-2638/210	9540029	2600	3800	17,3	
CMC-2642/210	9540030	2600	4200	19,2	
CMC-2646/210	9540031	2600	4600	21,1	
CMC-2650/210	9540032	2600	5000	23,0	
CMC-2654/210	9540033	2600	5400	25,0	
CMC-2658/210	9540034	2600	5800	26,9	

Cámara con suelo ø 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	PVP. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2626/220	9540078	2600	2600	11,5		1
CMC-2630/220	9540079	2600	3000	13,4		2
CMC-2634/220	9540080	2600	3400	15,4		3
CMC-2638/220	9540081	2600	3800	17,3		4
CMC-2642/220	9540082	2600	4200	19,2		5
CMC-2646/220	9540083	2600	4600	21,1		6
CMC-2650/220	9540084	2600	5000	23,0		7
CMC-2654/220	9540085	2600	5400	25,0		8
CMC-2658/220	9540086	2600	5800	26,9		9

Cámara sin suelo ø 300 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	PVP. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2626/230	9540130	2600	2600	12,7	
CMC-2630/230	9540131	2600	3000	14,8	
CMC-2634/230	9540132	2600	3400	16,9	
CMC-2638/230	9540133	2600	3800	19,0	
CMC-2642/230	9540134	2600	4200	21,1	
CMC-2646/230	9540135	2600	4600	23,2	
CMC-2650/230	9540136	2600	5000	25,3	
CMC-2654/230	9540137	2600	5400	27,5	
CMC-2658/230	9540138	2600	5800	29,6	

Cámara con suelo ø 400 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	PVP. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2626/240	9540182	2600	2600	12,7		1
CMC-2630/240	9540183	2600	3000	14,8		2
CMC-2634/240	9540184	2600	3400	16,9		3
CMC-2638/240	9540185	2600	3800	19,0		4
CMC-2642/240	9540186	2600	4200	21,1		5
CMC-2646/240	9540187	2600	4600	23,2		6
CMC-2650/240	9540188	2600	5000	25,3		7
CMC-2654/240	9540189	2600	5400	27,5		8
CMC-2658/240	9540190	2600	5800	29,6		9

Cámara sin suelo ø 500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	PVP. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2626/250	9540234	2600	2600	13,8	
CMC-2630/250	9540235	2600	3000	16,1	
CMC-2634/250	9540236	2600	3400	18,4	
CMC-2638/250	9540237	2600	3800	20,7	
CMC-2642/250	9540238	2600	4200	23,0	
CMC-2646/250	9540239	2600	4600	25,3	
CMC-2650/250	9540240	2600	5000	27,6	
CMC-2654/250	9540241	2600	5400	30,0	
CMC-2658/250	9540242	2600	5800	32,3	

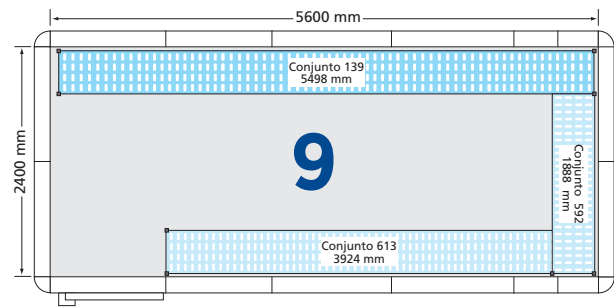
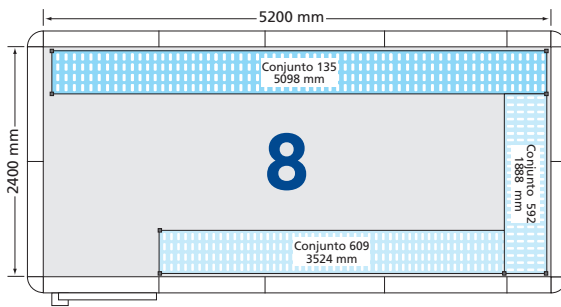
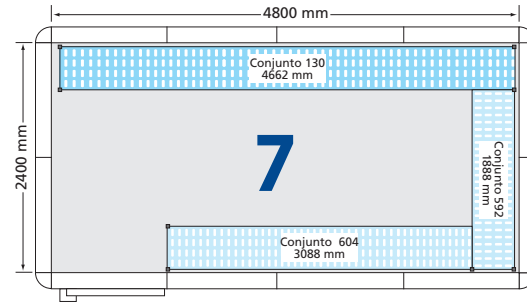
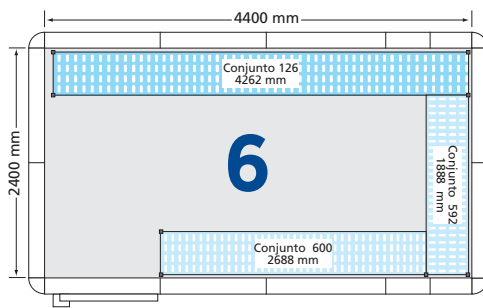
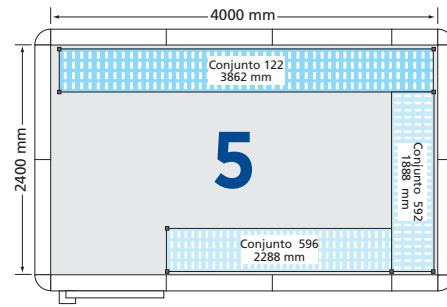
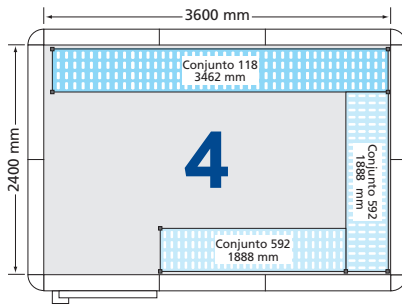
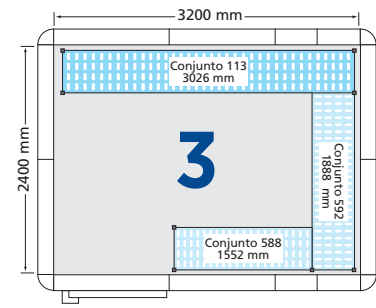
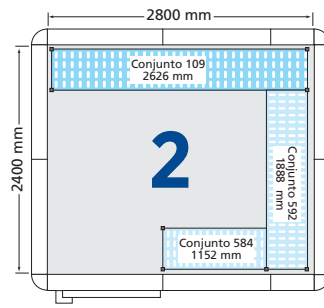
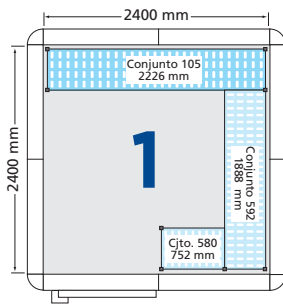
Cámara con suelo ø 600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	PVP. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2626/260	9540286	2600	2600	13,8		1
CMC-2630/260	9540287	2600	3000	16,1		2
CMC-2634/260	9540288	2600	3400	18,4		3
CMC-2638/260	9540289	2600	3800	20,7		4
CMC-2642/260	9540290	2600	4200	23,0		5
CMC-2646/260	9540291	2600	4600	25,3		6
CMC-2650/260	9540292	2600	5000	27,6		7
CMC-2654/260	9540293	2600	5400	30,0		8
CMC-2658/260	9540294	2600	5800	32,3		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	PVP. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m²
MDC	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
105	2226		126	4262	
109	2626		130	4662	
113	3026		135	5098	
118	3462		139	5498	
122	3862				

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
580	752		600	2688	
584	1152		604	3088	
588	1552		609	3524	
592	1888		613	3924	
596	2288				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) RE FRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)

Fondo 3000 mm € espesor 100 mm

Cámara sin suelo 2 100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3030/210	9540035	3000	3000	15,7	
CMC-3034/210	9540036	3000	3400	17,9	
CMC-3038/210	9540037	3000	3800	20,2	
CMC-3042/210	9540038	3000	4200	22,4	
CMC-3046/210	9540039	3000	4600	24,6	
CMC-3050/210	9540040	3000	5000	26,9	
CMC-3054/210	9540041	3000	5400	29,1	
CMC-3058/210	9540042	3000	5800	31,4	
CMC-3062/210	9540043	3000	6200	33,6	

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3030/220	9540087	3000	3000	15,7		1
CMC-3034/220	9540088	3000	3400	17,9		2
CMC-3038/220	9540089	3000	3800	20,2		3
CMC-3042/220	9540090	3000	4200	22,4		4
CMC-3046/220	9540091	3000	4600	24,6		5
CMC-3050/220	9540092	3000	5000	26,9		6
CMC-3054/220	9540093	3000	5400	29,1		7
CMC-3058/220	9540094	3000	5800	31,4		8
CMC-3062/220	9540095	3000	6200	33,6		9

Cámara sin suelo 2 300 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3030/230	9540139	3000	3000	17,2	
CMC-3034/230	9540140	3000	3400	19,7	
CMC-3038/230	9540141	3000	3800	22,2	
CMC-3042/230	9540142	3000	4200	24,6	
CMC-3046/230	9540143	3000	4600	27,1	
CMC-3050/230	9540144	3000	5000	29,6	
CMC-3054/230	9540145	3000	5400	32,0	
CMC-3058/230	9540146	3000	5800	34,5	
CMC-3062/230	9540147	3000	6200	37,0	

Cámara con suelo • 2400 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3030/240	9540191	3000	3000	17,2		1
CMC-3034/240	9540192	3000	3400	19,7		2
CMC-3038/240	9540193	3000	3800	22,2		3
CMC-3042/240	9540194	3000	4200	24,6		4
CMC-3046/240	9540195	3000	4600	27,1		5
CMC-3050/240	9540196	3000	5000	29,6		6
CMC-3054/240	9540197	3000	5400	32,0		7
CMC-3058/240	9540198	3000	5800	34,5		8
CMC-3062/240	9540199	3000	6200	37,0		9

Cámara sin suelo 2 500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3030/250	9540243	3000	3000	18,8	
CMC-3034/250	9540244	3000	3400	21,5	
CMC-3038/250	9540245	3000	3800	24,2	
CMC-3042/250	9540246	3000	4200	26,9	
CMC-3046/250	9540247	3000	4600	29,6	
CMC-3050/250	9540248	3000	5000	32,3	
CMC-3054/250	9540249	3000	5400	34,9	
CMC-3058/250	9540250	3000	5800	37,6	
CMC-3062/250	9540251	3000	6200	40,3	

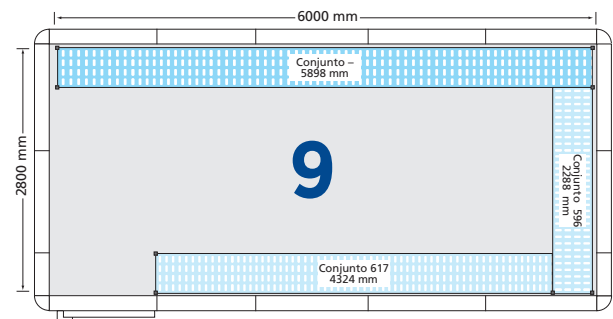
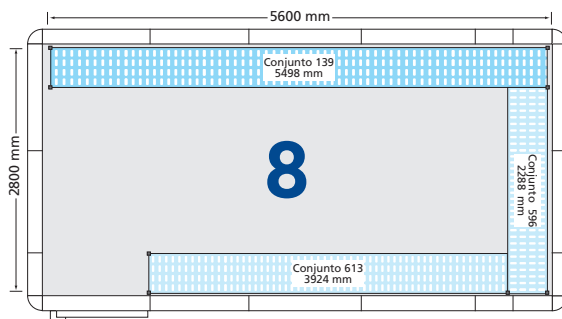
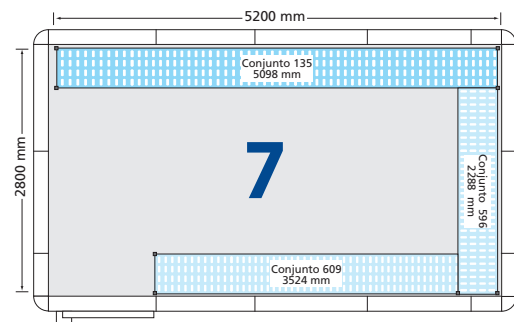
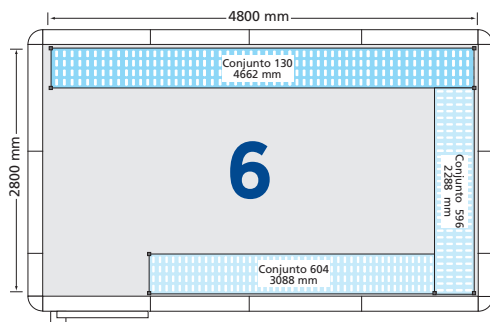
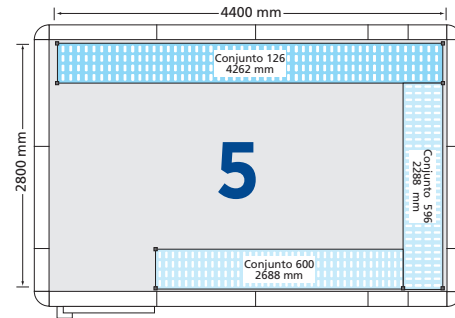
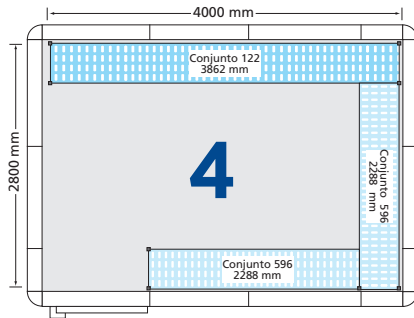
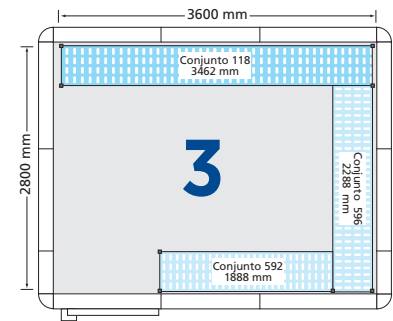
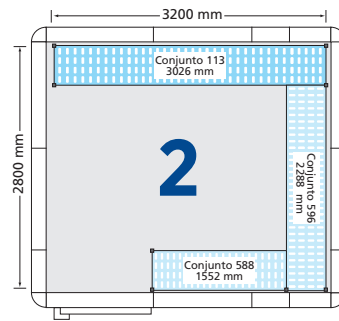
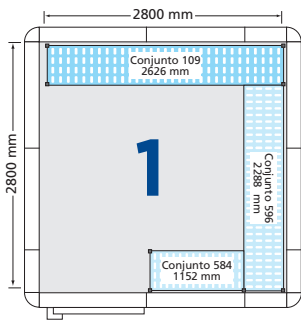
Cámara con suelo 2 600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3030/260	9540295	3000	3000	18,8		1
CMC-3034/260	9540296	3000	3400	21,5		2
CMC-3038/260	9540297	3000	3800	24,2		3
CMC-3042/260	9540298	3000	4200	26,9		4
CMC-3046/260	9540299	3000	4600	29,6		5
CMC-3050/260	9540300	3000	5000	32,3		6
CMC-3054/260	9540301	3000	5400	34,9		7
CMC-3058/260	9540302	3000	5800	37,6		8
CMC-3062/260	9540303	3000	6200	40,3		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m²
MDC	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
109	2626		130	4662	
113	3026		135	5098	
118	3462		139	5498	
122	3862		-	5898	
126	4262				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
584	1152		604	3088	
588	1552		609	3524	
592	1888		613	3924	
596	2288		617	4324	
600	2688				

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) RE FRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)

Fondo 3400 mm € spesor 100 mm

Cámara sin suelo 2 100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3434/210	9540044	3400	3400	20,5	
CMC-3438/210	9540045	3400	3800	23,0	
CMC-3442/210	9540046	3400	4200	25,6	
CMC-3446/210	9540047	3400	4600	28,2	
CMC-3450/210	9540048	3400	5000	30,7	
CMC-3454/210	9540049	3400	5400	33,3	
CMC-3458/210	9540050	3400	5800	35,8	
CMC-3462/210	9540051	3400	6200	38,4	
CMC-3466/210	9540052	3400	6600	41,0	

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3434/220	9540096	3400	3400	20,5		1
CMC-3438/220	9540097	3400	3800	23,0		2
CMC-3442/220	9540098	3400	4200	25,6		3
CMC-3446/220	9540099	3400	4600	28,2		4
CMC-3450/220	9540100	3400	5000	30,7		5
CMC-3454/220	9540101	3400	5400	33,3		6
CMC-3458/220	9540102	3400	5800	35,8		7
CMC-3462/220	9540103	3400	6200	38,4		8
CMC-3466/220	9540104	3400	6600	41,0		9

Cámara sin suelo 2 300 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3434/230	9540148	3400	3400	22,5	
CMC-3438/230	9540149	3400	3800	25,3	
CMC-3442/230	9540150	3400	4200	28,2	
CMC-3446/230	9540151	3400	4600	31,0	
CMC-3450/230	9540152	3400	5000	33,8	
CMC-3454/230	9540153	3400	5400	36,6	
CMC-3458/230	9540154	3400	5800	39,4	
CMC-3462/230	9540155	3400	6200	42,2	
CMC-3466/230	9540156	3400	6600	45,1	

Cámara con suelo 2 400 mm (altura exterior)

Altura interior 2200 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3434/240	9540200	3400	3400	22,5		1
CMC-3438/240	9540201	3400	3800	25,3		2
CMC-3442/240	9540202	3400	4200	28,2		3
CMC-3446/240	9540203	3400	4600	31,0		4
CMC-3450/240	9540204	3400	5000	33,8		5
CMC-3454/240	9540205	3400	5400	36,6		6
CMC-3458/240	9540206	3400	5800	39,4		7
CMC-3462/240	9540207	3400	6200	42,2		8
CMC-3466/240	9540208	3400	6600	45,1		9

Cámara sin suelo 2 500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3434/250	9540252	3400	3400	24,6	
CMC-3438/250	9540253	3400	3800	27,6	
CMC-3442/250	9540254	3400	4200	30,7	
CMC-3446/250	9540255	3400	4600	33,8	
CMC-3450/250	9540256	3400	5000	36,9	
CMC-3454/250	9540257	3400	5400	39,9	
CMC-3458/250	9540258	3400	5800	43,0	
CMC-3462/250	9540259	3400	6200	46,1	
CMC-3466/250	9540260	3400	6600	49,2	

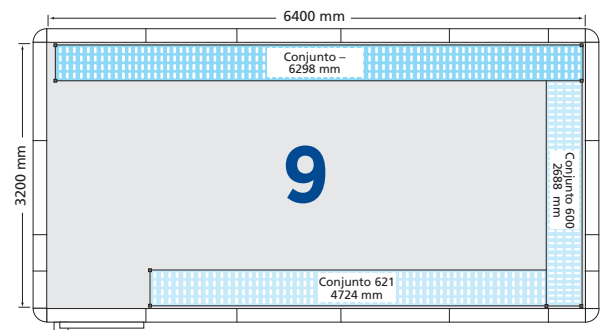
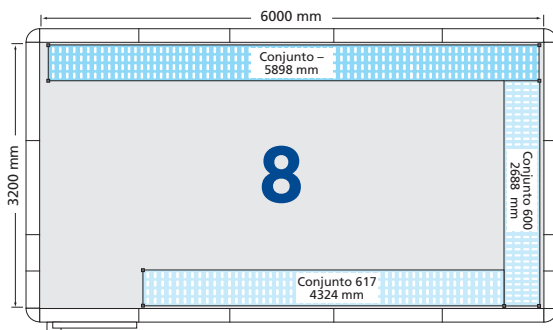
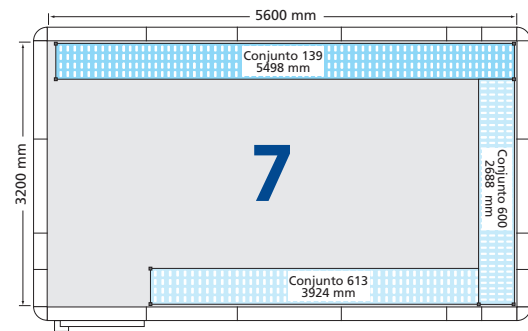
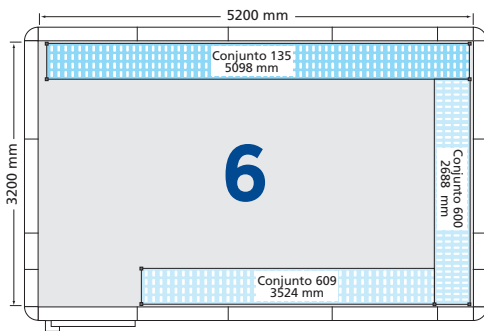
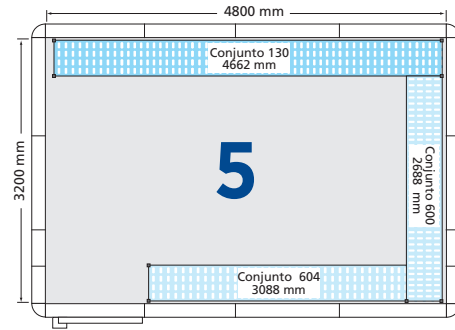
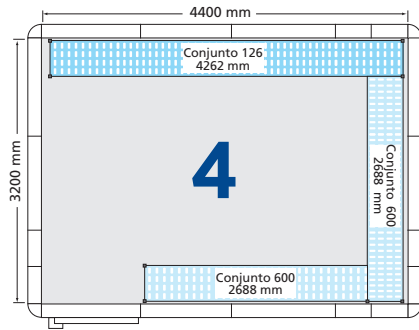
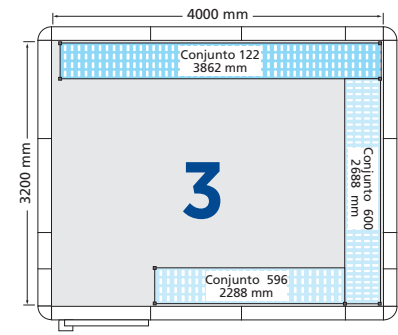
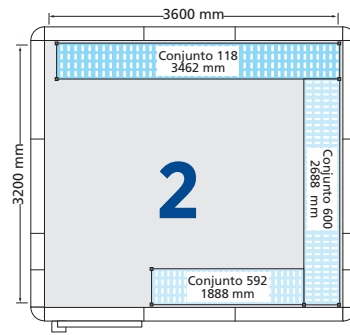
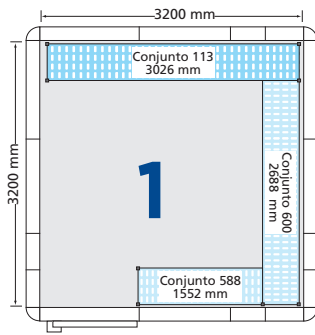
Cámara con suelo 2 600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3434/260	9540304	3400	3400	24,6		1
CMC-3438/260	9540305	3400	3800	27,6		2
CMC-3442/260	9540306	3400	4200	30,7		3
CMC-3446/260	9540307	3400	4600	33,8		4
CMC-3450/260	9540308	3400	5000	36,9		5
CMC-3454/260	9540309	3400	5400	39,9		6
CMC-3458/260	9540310	3400	5800	43,0		7
CMC-3462/260	9540311	3400	6200	46,1		8
CMC-3466/260	9540312	3400	6600	49,2		9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz 800 x 1900 mm	
SREF	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	€/m²
MDC	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	€/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
113	3026		135	5098	
118	3462		139	5498	
122	3862		-	5898	
126	4262		-	6298	
130	4662				

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
588	1552		609	3524	
592	1888		613	3924	
596	2288		617	4324	
600	2688		621	4724	
604	3088				

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Páginas 63-69.



**EQUIPOS
FRIGORÍFICOS
PARA CÁMARAS
FRIGORÍFICAS**



EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Monoblock compacto de pared

378

Monoblock compacto de techo

380

Semicompacto - Split system

381

Semicompacto Silencioso - Split system

382

Equipos frigoríficos edenox

Los equipos frigoríficos de edenox están diseñados para ofrecer excelentes resultados en todo tipo de instalaciones. Destacan por la alta calidad de sus componentes y su excelente rendimiento.

La gama se compone de las siguientes tipologías de equipos:

- **Compactos de pared monoblock,**
- **Compactos de techo monoblock,**
- **Equipos frigoríficos semicompactos, split system.**

El diseño de los equipos frigoríficos ha sido estudiado para acceder cómodamente a sus piezas interiores, lo que hace que el mantenimiento se convierta en una operación rápida y segura.

Principales características de los equipos frigoríficos:

- Construcción en chapa tratada y acabado prepintado.
- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado.
- Control de las presiones de alta y de baja.
- Evaporador de tiro forzado y condensación por aire.
- Compresores de tipo hermético alternativo.
- Funcionamiento con gas refrigerante R-404-A.
- Listos para su conexión a la red eléctrica.

Gama de equipos frigoríficos



Monoblock Compacto de pared

Equipos frigoríficos Semicompactos, split system

Monoblock Compacto de techo

Control electrónico multifuncional

Todos los modelos están equipados con un control de regulación electrónica de altas prestaciones.

Cuenta con un visor de 3 dígitos, 6 pulsadores y testigos luminosos que indican los modos de funcionamiento, fallos y alarmas.

El control electrónico cuenta con las siguientes funciones:

- Control de temperatura de la cámara.
- Ciclo de desescarche automático y manual, con control por tiempo y temperatura.
- Control de la temperatura de condensación.
- Modo de funcionamiento nocturno para ahorro energético.
- Control de apertura de la puerta.
- Pulsador de la luz de la cámara.
- Parámetros de control reprogramables mediante la llave de programación.

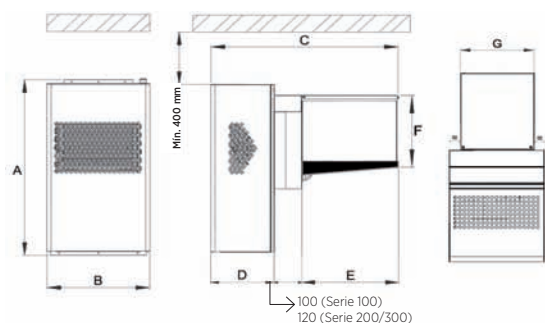


Equipos de pared

El equipo monoblock de pared es un equipo frigorífico totalmente compacto dotado de:

- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado.
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Dispone de una evaporación parcial del agua de desescarche.
- Control de las presiones de alta y baja.
- Luz interior en cámara y cable de 2,5 metros.
- Cable para microrruptor de puerta de 2,5 metros.
- Control electrónico de condensación progresivo (sólo congelación).
- Cable acometida de 2,5 metros.
- Las series 100, 200 y 300 se pueden suministrar en versión centrífuga.

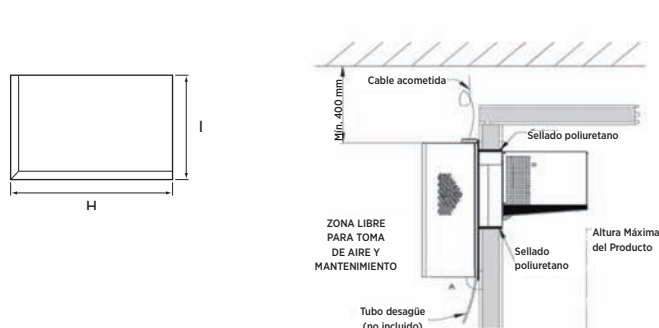
Dimensiones del equipo



Modelo	Serie	A	B	C	D	E	F	G
EPR	100	730	445	910	360	455	345	390
EPC	200	800	685	1000	410	470	345	620
EPR	300	800	735	1050	410	515	410	670
EPC								

Medidas en milímetros

Dimensiones del calado tampón



Tampón			
Modelo	Serie	Corte panel	
		H = Ancho	I = Alto
EPR	100	415	400
EPC	200	640	410
EPR	300	690	475
EPC			

Medidas en milímetros

Refrigeración 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
EPR-106	9611002	1011	9	7	0,4	230/1N/50 HZ	900	820	4,8	
EPR-107	9611003	1252	12	9	0,4	230/1N/50 HZ	900	820	3,7	
EPR-209	9611005	1721	18	14	0,65	230/1N/50 HZ	1650	1600	4,7	
EPR-215	9611007	2223	29	23	1,1	400/3N/50 HZ	1650	1600	3,0	
EPR-317	9611008	2843	37	30	1,3	400/3N/50 HZ	1760	1680	3,1	
EPR-320	9611009	3712	45	37	1,5	400/3N/50 HZ	1760	1680	3,9	

Congelación -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
EPC-110	9612002	784	6	4	0,7	230/1N/50 HZ	900	820	4,5	
EPC-115	9612003	1089	9	7	1,1	230/1N/50 HZ	900	820	6,8	
EPC-215	9612004	1200	11	8,5	1,1	230/1N/50 HZ	1650	1600	6	
EPC-217	9612005	1300	15	11	1,3	400/3N/50 HZ	1650	1600	2,5	
EPC-317	9612006	1491	22	15	1,3	400/3N/50 HZ	1760	1680	2,8	
EPC-320	9612007	1986	27	19	1,8	400/3N/50 HZ	1760	1680	3,4	

* Bases de cálculo: Cámaras con suelo, aislamiento de 60 mm para refrigerados y 100 mm para congelados, densidad de carga 250 Kg/m³; movimiento de mercancías 10%; Temperatura ambiente 35°C; temperatura máxima de la mercancía de entrada 25°C refrigerados y -15°C congelados; horas de funcionamiento del compresor 18 h/día.

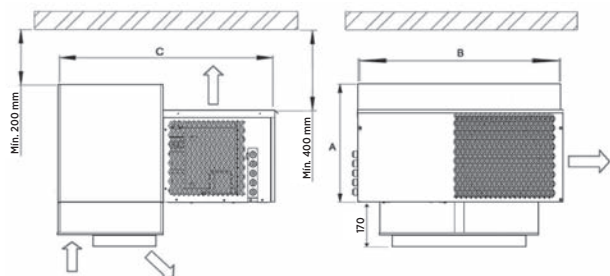


Equipos de techo

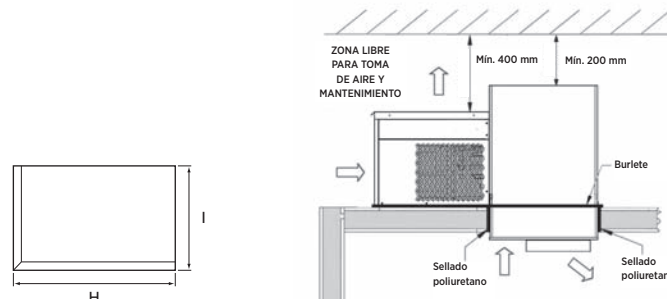
El equipo monoblock de techo es un equipo frigorífico totalmente compacto dotado de:

- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado.
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Dispone de una evaporación parcial del agua de desescarche.
- Control de las presiones de alta y baja.
- Luz interior en cámara y cable de 2,5 metros.
- Cable para microinterruptor de puerta de 2,5 metros.
- Control electrónico de condensación progresivo (sólo congelación).
- Cable acometida de 2,5 metros.
- Las series 100, 200 y 300 se pueden suministrar en versión centrífuga.

Dimensiones del equipo



Dimensiones del calado



Modelo	Serie	Equipo		
		A	B	C
ETR	100	500	708	832
ETC				
ETR	200	502	873	928
ETC				
ETR	300	640	878	1080
ETC				

Medidas en milímetros

Modelo	Serie	Corte panel	
		H = Ancho	I = Alto
ETR	100	480	460
ETC			
ETR	200	690	460
ETC			
ETR	300	655	575
ETC			

Medidas en milímetros

Refrigeración 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ETR-107	9621008	1252	12	10	0,4	230/1N/50 HZ	780	820	3,7	
ETR-209	9621003	1721	18	14	0,65	230/1N/50 HZ	1780	1640	4,7	
ETR-215	9621005	2223	29	23	1,1	400/3N/50 HZ	1780	1640	3,0	
ETR-320	9621007	3712	45	37	1,5	400/3N/50 HZ	1780	1780	3,9	

Congelación -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ETC-110	9622005	796	6	4	0,7	230/1N/50 HZ	780	820	4,5	
ETC-215	9622006	1160	11	8,5	1,1	230/1N/50 HZ	1780	1640	6,0	
ETC-217	9622002	1300	15	11	1,3	400/3N/50 HZ	1780	1640	2,5	
ETC-320	9622004	1986	27	19	1,8	400/3N/50 HZ	1780	1780	3,4	

* Bases de cálculo: Cámaras con suelo, aislamiento de 60 mm para refrigerados y 100 mm para congelados, densidad de carga 250 Kg/m³; movimiento de mercancías 10%; Temperatura ambiente 35°C; temperatura máxima de la mercancía de entrada 25°C refrigerados y -15°C congelados; horas de funcionamiento del compresor 18 h/día.

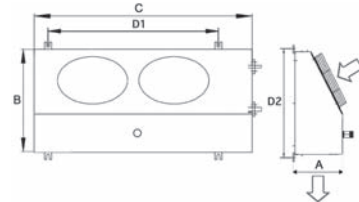
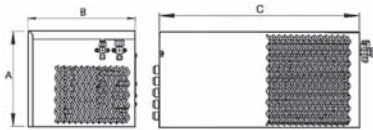


Equipos Semicompactos Split

El equipo split está dotado de:

- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado remoto con cable de conexión de 5 metros.
- Válvula de expansión termostática para la expansión del refrigerante.
- Desescarche automático por resistencias eléctricas.
- Control de las presiones de alta y baja.
- Cable para mircorruptor de puertas de 2,5 metros.
- Cable de 2,5 metros para iluminación.
- Cable de conexión de sondas de 10 metros.
- Control electrónico de condensación progresivo (sólo los equipos de congelación).
- Cable de acometida de 2,5 metros.
- Cable de conexión al evaporador de 10 metros.
- Válvula solenoide.
- Visor de líquido.
- Recipiente de líquido.

Dimensiones del equipo



Modelo	Serie	Unidad condensadora			Evaporador				
		A	B	C	A	B	C	D1	D2
ESC	100	370	385	710	195	404	870	680	434
ESR					195	404	760	570	434
ESC	200	450	485	900	195	404	1245	1055	434
ESR					195	404	1130	940	434
ESC	300	500	485	900	195	404	2000	1810	434
ESR					195	404	1810	1620	434
ESC	400	856	647	930	390	430	1049	-	-
ESR					490	460	1878	-	-
ESC	500	956	810	1048	495	430	1878	-	-
ESR					495	430	1878	-	-

Modelo	Serie	Diámetro de conexiones*	
		Líquido	Aspiración
ESC	100	3/8"	5/8"
ESR		3/8"	1/2"
ESC	200	3/8"	5/8"
ESR		3/8"	5/8"
ESC	300	3/8"	3/4"
ESR		3/8"	3/4"

* Calculado para longitud equivalente de 10 metros

Medidas en milímetros

Refrigeración 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ESR-106	9631001	1096	9	7	0,4	230/1N/50 HZ	1220	1000	4,2	
ESR-107	9631002	1315	12	10	0,4	230/1N/50 HZ	1220	1000	3,4	
ESR-210	9631004	1976	20	17	0,7	230/1N/50 HZ	1920	2000	5,3	
ESR-317	9631005	2843	37	30	1,3	400/3N/50 HZ	1920	3000	3,1	
ESR-320	9631006	3712	45	37	1,5	400/3N/50 HZ	1920	3000	3,9	
ESR-425	9631007	4314	57	46	1,65	400/3N/50 HZ	4540	5600	4,2	

Congelación -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ESC-110	9632001	796	6	4	0,7	230/1N/50 HZ	1220	900	4,3	
ESC-115	9632002	1160	9	7	1,1	230/1N/50 HZ	1220	900	4,5	
ESC-215	9632003	1200	11	8,5	1,1	230/1N/50 HZ	1920	3000	4,5	
ESC-217	9632004	1300	15	11	1,3	400/3N/50 HZ	1920	3000	2,5	
ESC-317	9632005	1491	22	15	1,3	400/3N/50 HZ	1920	4000	2,8	
ESC-320	9632006	1986	27	19	1,8	400/3N/50 HZ	1920	4000	3,4	
ESC-430	9632007	2483	35	25	2,2	400/3N/50 HZ	4540	3300	4,3	
ESC-440	9632008	2697	39	28	2,95	400/3N/50 HZ	4540	3300	5,1	
ESC-550	9632009	3918	65	46	3,7	400/3N/50 HZ	4540	6150	6,7	

* Bases de cálculo: Cámaras con suelo, aislamiento de 60 mm para refrigerados y 100 mm para congelados, densidad de carga 250 Kg/m³; movimiento de mercancías 10%; Temperatura ambiente 35°C; temperatura máxima de la mercancía de entrada 25°C refrigerados y -15°C congelados; horas de funcionamiento del compresor 18 h/día.

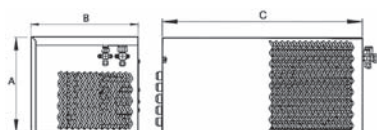


Equipos semicompactos Split - Condensadora silenciosa

El equipo split está dotado de:

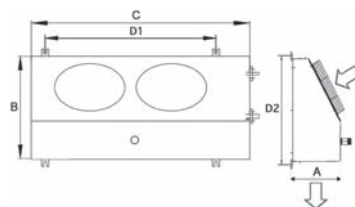
- Estructura con aislamiento acústico que reduce el nivel sonoro de la unidad condensadora.
- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado remoto con cable de conexión de 5 metros.
- Válvula de expansión termostática para la expansión del refrigerante.
- Desescarche automático por resistencias eléctricas.
- Control de las presiones de alta y baja.
- Cable para microrruptor de puertas de 2,5 metros.
- Cable de 2,5 metros para iluminación.
- Cable de conexión de sondas de 10 metros.
- Control electrónico de condensación progresivo (sólo los equipos de congelación).
- Cable de acometida de 2,5 metros.
- Cable de conexión al evaporador de 10 metros.
- Válvula solenoide.
- Visor de líquido.
- Recipiente de líquido.

DIMENSIONES DEL EQUIPO



Modelo	Serie	Unidad condensadora			Evaporador				
		A	B	C	A	B	C	D1	D2
ESC	100	370	385	710	195	404	870	680	434
ESR					195	404	760	570	434
ESC	200	450	485	900	195	404	1245	1055	434
ESR					195	404	1130	940	434
ESC	300	500	485	900	195	404	2000	1810	434
ESR					195	404	1810	1620	434
ESC	400	856	647	930	390	430	1049	-	-
ESR					490	460	1878	-	-
ESC	500	956	810	1048	495	430	1878	-	-
ESR					495	430	1878	-	-

Medidas en milímetros



Modelo	Serie	Diámetro de conexiones*	
		Líquido	Aspiración
ESCS	100	3/8"	5/8"
ESRS		3/8"	1/2"
ESCS	200	3/8"	5/8"
ESRS		3/8"	5/8"
ESCS	300	3/8"	3/4"
ESRS		3/8"	3/4"

* Calculado para longitud equivalente de 10 metros

Refrigeración 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ESRS-106	9633001	1011	8	7	0,4	230/1N/50 HZ	780	1000	4,8	
ESRS-107	9633002	1252	10	9	0,4	230/1N/50 HZ	780	1000	3,7	
ESRS-210	9633004	1976	20	17	0,7	230/1N/50 HZ	1780	2000	5,3	
ESRS-317	9633005	2843	37	30	1,3	400/3N/50 HZ	1780	3000	3,1	
ESRS-320	9633006	3712	45	37	1,5	400/3N/50 HZ	1780	3000	3,9	
ESRS-425	9633007	4314	57	46	1,65	400/3N/50 HZ	4540	5600	4,2	

Congelación -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ESCS-110	9634001	784	6	4	0,7	230/1N/50 HZ	780	900	4,5	
ESCS-115	9634002	1089	9	7	1,1	230/1N/50 HZ	780	900	6,8	
ESCS-215	9634003	1200	11	8,5	1,1	230/1N/50 HZ	1780	3000	6	
ESCS-217	9634004	1300	15	11	1,3	400/3N/50 HZ	1780	3000	2,5	
ESCS-317	9634005	1491	21	14	1,3	400/3N/50 HZ	1780	4000	2,8	
ESCS-320	9634006	1986	27	19	1,8	400/3N/50 HZ	1780	4000	3,4	
ESCS-430	9634007	2483	35	25	2,2	400/3N/50 HZ	3480	3300	4,3	
ESCS-440	9634008	2697	39	28	2,95	400/3N/50 HZ	3480	3300	5,1	
ESCS-550	9634009	3918	65	46	3,7	400/3N/50 HZ	6520	6150	6,7	

* Bases de cálculo: Cámaras con suelo, aislamiento de 60 mm para refrigerados y 100 mm para congelados, densidad de carga 250 Kg/m³; movimiento de mercancías 10%; Temperatura ambiente 35°C; temperatura máxima de la mercancía de entrada 25°C refrigerados y -15°C congelados; horas de funcionamiento del compresor 18 h/día.



Índice alfabético | Condiciones de venta

ÍNDICE ALFABÉTICO

383-387

CONDICIONES DE VENTA

388

A

ABATIDOR - CONGELADOR COMPACTO	292
ABATIDORES DE TEMPERATURA	290 - 296
ABATIDORES DE TEMPERATURA CÉLULAS DE ABATIMIENTO Y CONGELACIÓN	296
ACCESORIOS (GAMA SNACK 600)	197
ACCESORIOS ARMARIOS REFRIGERADOS	287
ACCESORIOS MESAS REFRIGERADAS	267
ACCESORIOS PARA LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL	160
ARMARIO REFRIGERADO PARA PESCADO	281
ARMARIOS ABATIDORES CONGELADORES (SERIE GN 1/1)	295
ARMARIOS ALTOS DE PIE	55
ARMARIOS CALENTADORES DE PLATOS	55
ARMARIOS DE PARED CERRADOS, CON PUERTAS	54
ARMARIOS DE PARED ABIERTOS	54
ARMARIOS DE PARED CON ESCURRIDOR DE PLATOS	54
ARMARIOS DE PARED DE ESQUINA	54
ARMARIOS DE PIE PARA ARTÍCULOS DE LIMPIEZA	55
ARMARIOS ESTERILIZADORES	54
ARMARIOS EXPOSITORES DE VINO	108 - 109
ARMARIOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (SERIE 700)	275
ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS GASTRONORM (SERIE GN 2/1)	280
ARMARIOS REFRIGERADOS (SERIE 700)	272
ARMARIOS REFRIGERADOS CON PUERTAS DE CRISTAL	274
ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM CON PUERTA DE CRISTAL (SERIE GN 2/1)	279
ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM (SERIE GN 2/1)	277
ARMARIOS REFRIGERADOS PARA EXPOSICIÓN CON CABEZAL ILUMINADO	285
ARMARIOS REFRIGERADOS PARA PESCADOS O CONGELADOS	276
ARMARIOS REFRIGERADOS Y EXPOSICIÓN CON PUERTA DE CRISTAL (SERIE 200, 400 Y 600)	284
ARMARIOS REFRIGERADOS Y PARA EXPOSICIÓN (SERIE 200, 400 Y 600)	282
ARMARIOS REFRIGERADOS Y PARA EXPOSICIÓN EN ACERO INOXIDABLE (SERIE 400 Y 600)	283
ARMARIOS REFRIGERADOS "SLIM COOLER" DE REDUCIDAS DIMENSIONES	285

B

BANCADAS, CON ESTANTES DE ALUMINIO Y POLIETILENO	61
BANDEJAS GASTRONORM	158
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN 1/1	48
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN 1/1 ENCASTRABLE	201
BAÑOS MARÍA SOBREMESA	48
BAÑOS MARÍA, CARROS	145
BAÑOS MARÍA, MESAS	49
BAÑOS MARÍA, MUEBLES	49
BASTIDORES PARA FREGADEROS	14-16
BASTIDORES PARA FREGADEROS PARA INCORPORAR LAVAVAJILLAS	17
BRAZOS TRITURADORES-BATIDORES	238 - 242
BRAZOS TRITURADORES-BATIDORES ACCESORIOS	242
BRAZOS TRITURADORES-BATIDORES VELOCIDAD FIJA	238
BRAZOS TRITURADORES-BATIDORES VELOCIDAD VARIABLE	239
BUFFET, DROP-IN	74 - 100
BUFFET, DROP-IN; ACCESORIOS PARA	98 - 100

BUFFET, CHAFING DISH	100
BUFFET, CRISTALES PROTECTORES	96 - 97
BUFFET, CUBA PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS	80
BUFFET, ELEMENTOS CALIENTES	81
BUFFET, ELEMENTOS FRÍOS	78 - 79
BUFFET, PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES	92 - 95
BUFFET, PLACA VITROCERÁMICA CON PANTALLA DE CALOR	82 - 83
BUFFET, VITRINAS CALEFACTADAS	89
BUFFET, VITRINAS CALIENTES DE SOBREMESA	90 - 91
BUFFET, VITRINAS EXPOSITORAS NEUTRAS	90 - 91
BUFFET, VITRINAS REFRIGERADAS DE SOBREMESA	91
BUFFET, VITRINAS REFRIGERADAS INDEPENDIENTES	91
BUFFET, VITRINAS REFRIGERADAS VENTILADAS	86 - 87

C

CÁMARAS FRIGORÍFICAS	298 - 375
CÁMARAS FRIGORÍFICAS (EDENOX EXPRESS)	300 - 347
CÁMARAS FRIGORÍFICAS (EDENOX MODULAR)	350 - 375
CARROS ALTOS CON GUÍAS PARA CUBETAS GASTRONORM	138
CARROS BAJOS CON GUÍAS PARA CUBETAS GASTRONORM	138
CARROS BAÑO MARÍA	145
CARROS CALIENTES	140 - 143
CARROS CALIENTES DISPENSADORES DE PLATOS DE NIVEL CONSTANTE	146
CARROS CALIENTES GAMA THERMIK	140 - 141
CARROS CON GUÍAS PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS	141
CARROS CON GUÍAS PARA CESTAS DE VAJILLA	137
CARROS DE SERVICIO EN POLIETILENO	132
CARROS DE SERVICIO ESTÁNDARES Y REFORZADOS EN ACERO	130
CARROS DE SERVICIO ESTÁNDARES, ACCESORIOS PARA CARROS	131
CARROS DE SERVICIO Y RECOGIDA	131
CARROS ENCASTRABLES CON GUÍAS	138
CARROS NEUTRO ISO	139
CARROS PARA BANDEJAS DE AUTOSERVICIO	145
CARROS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA	140 - 145
CARROS PARA EL TRANSPORTE Y ESTOCAJE DE CESTAS DE VAJILLA EN ACERO INOXIDABLE	137
CARROS PARA EL TRANSPORTE Y ESTOCAJE DE PLATOS	134 - 135
CARROS PARA ENVASADORAS AL VACÍO	133
CARROS PARA LAVADO	133
CARROS PORTA PLATOS	135
CARROS PORTA PLATOS DE POZOS AJUSTABLES EN POLIETILENO	136
CARROS PORTA PLATOS SOBREMESA	135
CARROS REFORZADO PARA GRANDES CARGAS	130
CARROS REFRIGERADOS	144
CESTAS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS	184 - 185
COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO CON BASE	196
COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO ENCASTRABLE	201
COCINA A GAS CON HORNO	192
COCINA A GAS ENCASTRABLE	200
COCINA ELÉCTRICA ENCASTRABLE	200
COCINA VITROCERÁMICA ENCASTRABLE	200
COCINAS A GAS	192
COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS	193
CONSERVADOR DE FRITOS	196
CONSERVADOR DE FRITOS ENCASTRABLE	201

CONTENEDOR CUBERTERO	153
CONTENEDOR PARA DESECHOS	131
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS	153
CORTADORA AUTOMÁTICA	233
CORTADORAS DE FIAMBRE GAMA ESTÁNDAR	230
CORTADORAS DE FIAMBRE MANUAL	235
CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONAL CON ENGRANAJES	233
CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONALES	232 - 235
CORTADORAS PROFESIONALES VERTICALES	234
CUBETAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE	148 - 150
CUBETAS PARA HELADOS	152
CUBOS DE DESPERDICIOS O PARA USOS VARIOS	133

D

DESCALCIFICADORES DE AGUA Y CUBOS INOXIDABLE	183
DROP-IN, BUFFET	74 - 100
DROP-IN, BUFFET; ACCESORIOS PARA	98 - 100
DROP-IN, CHAFING DISH	100
DROP-IN, CRISTALES PROTECTORES	97
DROP-IN, CUBA PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS	80
DROP-IN, CUBA DE HIELO	80
DROP-IN, ELEMENTOS CALIENTES	92 - 93
DROP-IN, ELEMENTOS FRÍOS	78 - 80
DROP-IN, PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES	94 - 95
DROP-IN, PLACA VITROCERÁMICA CON PANTALLA DE CALOR	82
DROP-IN, VITRINAS CALEFACTADAS	89
DROP-IN, VITRINAS CALIENTES DE SOBREMESA	91
DROP-IN, VITRINAS EXPOSITORA NEUTRAS	90 - 91
DROP-IN, VITRINAS REFRIGERADAS DE SOBREMESA	91
DROP-IN, VITRINAS REFRIGERADAS INDEPENDIENTES	90
DROP-IN, VITRINAS REFRIGERADAS VENTILADAS	86 - 87

E

ELEMENTO NEUTRO (GAMA SNACK ESTÁNDAR 600)	197
ENFRIADORES DE BOTELLAS	258 - 259
ENVASADORAS AL VACÍO	220 - 227
ENVASADORAS AL VACÍO CONTROLADAS POR SENSOR	224
ENVASADORAS AL VACÍO CONTROLADAS POR TIEMPO	225
ENVASADORAS DE ASPIRACIÓN EXTERNA	226
EQUIPOS FRIGORÍFICOS	378 - 382
EQUIPOS FRIGORÍFICOS MONOBLOCK DE PARED	379
EQUIPOS FRIGORÍFICOS MONOBLOCK DE TECHO	380
EQUIPOS FRIGORÍFICOS MONOBLOCK, PARA CÁMARAS FRIGORÍFICAS	378
EQUIPOS FRIGORÍFICOS TIPO SPLIT	381
EQUIPOS FRIGORÍFICOS TIPO SPLIT SILENCIOSOS	382
ESTANTERÍAS DE ALUMINIO Y POLIETILENO	58 - 69
ESTANTERÍAS DE SOBREMESA CON LUZ Y CALOR	47
ESTANTERÍAS MURALES	70
ESTANTES PARA FREGADEROS	14-16
EXPOSITOR ENFRIADOR DE VINO DE 6 BOTELLAS	109
EXPOSITORES REFRIGERADOS DE ALIMENTOS (BANDEJAS FRÍAS)	264
EXPOSITORES REFRIGERADOS DE ALIMENTOS (SUSHI)	264
EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES PARA ENSALADAS Y PIZZAS	263

F

FONDOS PERFORADOS GASTRONORM	150
FREGADERO CON CUBETA Y ORIFICIO PARA DESPERDICIOS	19
FREGADERO ESCURRIDOR	19
FREGADERO VERTEDERO	20
FREGADEROS	12 - 23
FREGADEROS INDUSTRIALES	12 - 23
FREGADEROS SOLDADOS AL BASTIDOR CON PUERTAS	18
FREGADEROS SOLDADOS PARA LAVAVAJILLAS	17
FREGADEROS, SOPORTES PARA FREGADEROS SUSPENDIDOS Y MESAS SUSPENDIDAS	20
FREGADEROS, TUBOS REBOSADERO Y VÁLVULAS DE DESAGÜE	20
FREIDORA ELÉCTRICA ENCASTRABLE	200
FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICA	195
FREIDORAS PROFESIONALES DE SOBREMESA	206

G

GAMA SNACK ESTÁNDAR 600	190 - 201
GAMA SNACK MAX 600 ENCASTRABLE	198 - 201
GASTRONORM, BANDEJAS	152
GASTRONORM, CUBETAS DE ACERO INOXIDABLE	149
GASTRONORM, RECIPIENTES	148- 152
GRIFERÍA ACCESORIOS	33
GRIFERÍA INDUSTRIAL	26 - 33
GRIFERÍA PARA LAVAVAJILLAS	182 - 183
GRIFOS DE PEDAL	32
GRIFOS DUCHA 2 AGUAS	27 - 28
GRIFOS MONOMADO ALTURA 600	28
GRIFOS DUCHA	26 - 27
GRIFOS ELECTRÓNICOS	32
GRIFOS EXTENSIBLES	29

H

HORNO A CONVECCIÓN	208
HORNO GASTRONOMÍA	208
HORNO PANADERÍA	209

I

INDUCCIÓN	214
INDUCCIÓN DE ENCASTRE	215
INDUCCIÓN DE SOBREMESA	215

L

LAVABOS	21
LAVAMANOS DE PIE	23
LAVAMANOS MURALES	22
LAVAPORCIONADOR	152
LAVAUTENSILIOS ALTURA 650 MM	179
LAVAUTENSILIOS ALTURA 800 MM	180
LAVAVAJILLAS APERTURA FRONTAL	168-169
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS COMPACTOS	172 - 173
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS COMPACTOS CON TÚNEL DE SECADO	174 - 175
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA	16 - 167
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA POSIBILIDADES DE INSTALACIÓN	169
LAVAVASOS	158 - 159

M

MESA CON MÓDULO DE 3 CAJONES	43
MESA MURAL CON PUERTA Y CON ESPACIO PARA CUBO DESPERDICIOS	43
MESA MURAL CON PUERTA Y ORIFICIO PARA DESPERDICIOS	43
MESA PREPARACIÓN DE CARNE Y PESCADO	20
MESA PREPARACIÓN DE VERDURAS	20
MESAS ABATIDORES CONGELADORES	294
MESAS ANGULARES	44
MESAS BAÑO MARÍA	49
MESAS CAFETERAS, MESAS FRENTE MOSTRADOR	50
MESAS CALIENTES	45
MESAS CENTRALES CON PUERTAS PASANTES, MESAS DE TRABAJO	40
MESAS CENTRALES DESMONTADAS, MESAS DE TRABAJO	38 - 39
MESAS DE ALTURA 600 MM	43
MESAS DE TERRAZA	46
MESAS DE TRABAJO	36 - 55
MESAS DE TRABAJO ANGULARES	44
MESAS DE TRABAJO ANGULARES CON PUERTAS	44
MESAS DE TRABAJO, ACCESORIOS	39
MESAS DE TRABAJO, CAJONERA Y CAJONES	42
MESAS DE TRABAJO, ESTANTERÍAS SOBREMESA CON LUZ Y CALOR	47
MESAS DE TRABAJO, ESTANTERÍAS SOBREMESA NEUTRAS	47
MESAS DE TRABAJO, ESTANTES PARA MESAS CENTRALES Y MURALES	43
MESAS ESTANTERÍAS CAFETERÍA, FRENTE MOSTRADOR	50
MESAS MURALES CON CUBETAS	44
MESAS MURALES CON PUERTAS, MESAS DE TRABAJO	41
MESAS MURALES SIN ESTANTE INFERIOR	39
MESAS MURALES DESMONTADAS, MESAS DE TRABAJO	38
MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE	175
MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA	168
MESAS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (SERIE 600)	251
MESAS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS GASTRONORM (SERIE GN 1/1)	257
MESAS REFRIGERADAS	246 - 267
MESAS REFRIGERADAS CON CAJONES (SERIE 600)	255
MESAS REFRIGERADAS CON FREGADERO (SERIE 600)	254
MESAS REFRIGERADAS FRENTE MOSTRADORES (SERIE 600)	252
MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM (SERIE GN 1/1)	253
MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM CON CAJONES (SERIE GN 1/1)	255
MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM DE ALTURA 600 MM (SERIE GN 1/1)	256
MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM PARA LA PREPARACIÓN DE PIZZAS (SERIE GN 1/1)	262
MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM CON FREGADERO (SERIE GN 1/1)	254
MESAS REFRIGERADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS	261
MESAS REFRIGERADAS SERIE 600	248 - 252
MONOBLOCK COMPACTO DE PARED	379
MONOBLOCK COMPACTO DE TECHO	380
MUEBLES BAJOS PARA GAMA SNACK ESTÁNDAR	197
MUEBLES BAÑO MARÍA	49

P

PANEL FAST (ABATIDORES DE TEMPERATURA)	292
PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR	212

PANTALLAS PARA BUFFET, DROP-IN	94 - 95
PEANA PARA LAVAVASOS	18
PERFILES DIVISORIOS GASTRONORM	152
PICADORA DE CARNE PA	237
PICADORAS DE CARNE PI	236
PLACAS CALIENTES DE SOBREMESA	213
PLACAS FRY-TOP VITROCERÁMICAS	212
PLANCHAS FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICAS	194
PLANCHAS FRY-TOPS ELÉCTRICAS ENCASTRABLE	201
PORTA PLATOS MURAL	135
PORTA PLATOS SOBREMESA	135

R

RECIPIENTE RECOGE-CUBIERTOS	152
RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE	150

S

SALAMANDRA ELÉCTRICA ULTRA RÁPIDA	205
SALAMANDRAS GRATINADORAS CON TECHO MÓVIL	205
SALAMANDRA GRATINADORA PASANTE	206
SELF-SERVICE, CORREBANDEJAS	125
SELF-SERVICE, DISPENSADOR DE VASOS	122
SELF-SERVICE, ELEMENTO PARA CARRO CALIENTE DISPENSADOR DE PLATOS	121
SELF-SERVICE, ESTANTERÍAS CON LUZ Y CON LUZ Y CALOR	124
SELF-SERVICE, ESTANTERÍAS DE CRISTAL Y ACERO INOXIDABLE	123
SELF-SERVICE, ESTRUCTURAS CON LUZ Y CALOR PARA ISLA CENTRAL	124
SELF-SERVICE, ISLA CENTRAL BAÑO MARÍA	117
SELF-SERVICE, ISLA CENTRAL FRÍO	115
SELF-SERVICE, MESAS CALIENTES	117
SELF-SERVICE, MESAS NEUTRAS	118
SELF-SERVICE, MUEBLE DISPENSADOR DE CESTAS	119
SELF-SERVICE, MUEBLES ÁNGULO	121
SELF-SERVICE, MUEBLES BAÑO MARÍA	116
SELF-SERVICE, MUEBLES CAJA	120
SELF-SERVICE, MUEBLES DISPENSADORES DE PLATOS	118
SELF-SERVICE, MUEBLES FRÍOS (CUBAS Y PLACAS)	115 - 116
SELF-SERVICE, PANELES DECORATIVOS	126
SELF-SERVICE, POSA PLATOS	118
SELF-SERVICE, RUEDAS	127
SELF-SERVICE, TOLVA DE PAN, BANDEJERO Y CUBERTERO	123
SELF-SERVICE, VITRINA REFRIGERADA	115
SELF-SERVICE, ZÓCALOS	127
SEMICOMPACTO - SPLIT SYSTEM	379
SEMICOMPACTO SILENCIOSO - SPLIT SYSTEM	382
SOPORTES DE PARED PARA BRAZOS TRITURADORES	242
SOPORTES PARA FREGADEROS SUSPENDIDOS Y MESAS SUSPENDIDAS	20
SOPORTES PARA MARMITAS PARA BRAZOS TRITURADORES	242

T

TAPAS GASTRONORM	150 - 151
TERMOSELLADORA DE BARQUETAS	227
TERRAZA, MESAS PARA	46
TOSTADORA ELÉCTRICA DE CINTA	207
TUBOS REBOSADERO Y VÁLVULAS DE DESAGÜE	20



TÚNEL DE SECADO CON LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE
CESTAS COMPACTOS 174

v

VINACOTECAS ENOLUX 102-109

VITRINAS EXPOSITORAS DE SOBREMESA REFRIGERADAS Y CALIENTES 91

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS 286

VITROCERÁMICA 212 - 215

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 descontará 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 Montcada I Reixac (Barcelona). La legislación aplicable será la legislación española.



OFICINAS

C/ Beat Oriol, 1 Edificio Forum
Planta 1a, puerta 14. 08110
Montcada i Reixac. Barcelona
Tel: 93 565 11 30 - Fax: 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

DELEGACIONES

DELEGACIÓN ESTE

M +34 671 07 12 33
F + 34 961 56 68 31
r.molina@edenox.com

DELEGACIÓN ANDALUCÍA Y EXTREMADURA

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

DELEGACIÓN CENTRO, NORTE Y PORTUGAL SUR

M +34 671 07 06 46
F +34 91 301 47 39
a.garcia@edenox.com

DELEGACIÓN NOROESTE Y PORTUGAL NORTE

M +34 671 07 13 84
F +34 881 00 86 41
r.leston@edenox.com

DELEGACIÓN CANARIAS

C/ General Bravo, 68, Pol. Ind. Cruz de la Gallina
35220 Jinamar - Telde, Las Palmas de Gran Canaria
T +34 928 71 14 12 **M** +34 671 07 12 59
F +34 928 71 56 46
c.vega@edenox.com