



## FABRICACIÓN EN ACERO INOXIDABLE Y SOLUCIONES PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS





## 1 ARMARIOS EXPOSITORES DE VINOS



APV-1202-C



Tirador robusto en acero inoxidable



APV-601-C

Iluminación LED en el interior

### 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



Diseñado especialmente para la conservación y mantenimiento de vinos.

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

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

## 2 EXPOSITORES ENFRIADOR DE VINOS DE 6



EV-6

### EXPOSITOR ENFRIADOR DE VINO DE 6

- 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.

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

## 1 TOSTADORA ELÉCTRICA DE CINTA



TPC-75

### 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.
- 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

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

## 2 HORNO GASTRONOMÍA



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

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	

## 3 HORNO PANADERÍA



HP-443

### 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.

Modelo	Referencia	Capacidad	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	

## 1 SLINE SENSOR



SLINE-20 L 2A

### Envasadoras de sobremesa con mandos digitales controladas por sensor

- 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.
- 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.

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 €
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	

## 2 VAKSIC TIEMPO



VAKSIC-20 L 2A

### Envasadoras de sobremesa con mandos digitales controladas por tiempo

- 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.

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	

### 1 Armarios mantenimiento de congelados



APE-100 C



APE-952 C

### 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.

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	
APE-350-C	19042977	400	396	0°C a +6°C	655 x 620 x 2005	
APE-952-C	19042971	665	550	0°C a +7°C	1250 x 725 x 2040	
APE-952-CC	19042969	665	550	0°C a +7°C	1250 x 725 x 2040	

### 1 CHAFING DISH BAÑOS MARÍA DE SOBREMESA



ECHD-E-EL

### Chafing dish Baños María de sobremesa

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

Encastrable, pensado para aplicaciones en buffet

Modelo	Referencia	Descripción	Tensión (V)	Funcionamiento	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
ECHD-E-EL	19045191	Drop-in, con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	410 x 640 x 420	

---

#### DELEGACIÓN ESTE

**M** +34 671 07 12 33  
**F** + 34 961 56 68 31  
r.molina@edenox.com

---

#### DELEGACIÓN ANDALUCÍA, EXTREMADURA, ALBACETE Y ALGARVE

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

---

#### DELEGACIÓN CENTRO, NORTE

**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

---

#### 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  
14.900 Lucena (Córdoba)  
Tel:+34 957 507 100  
Fax: +34 974 250 906

