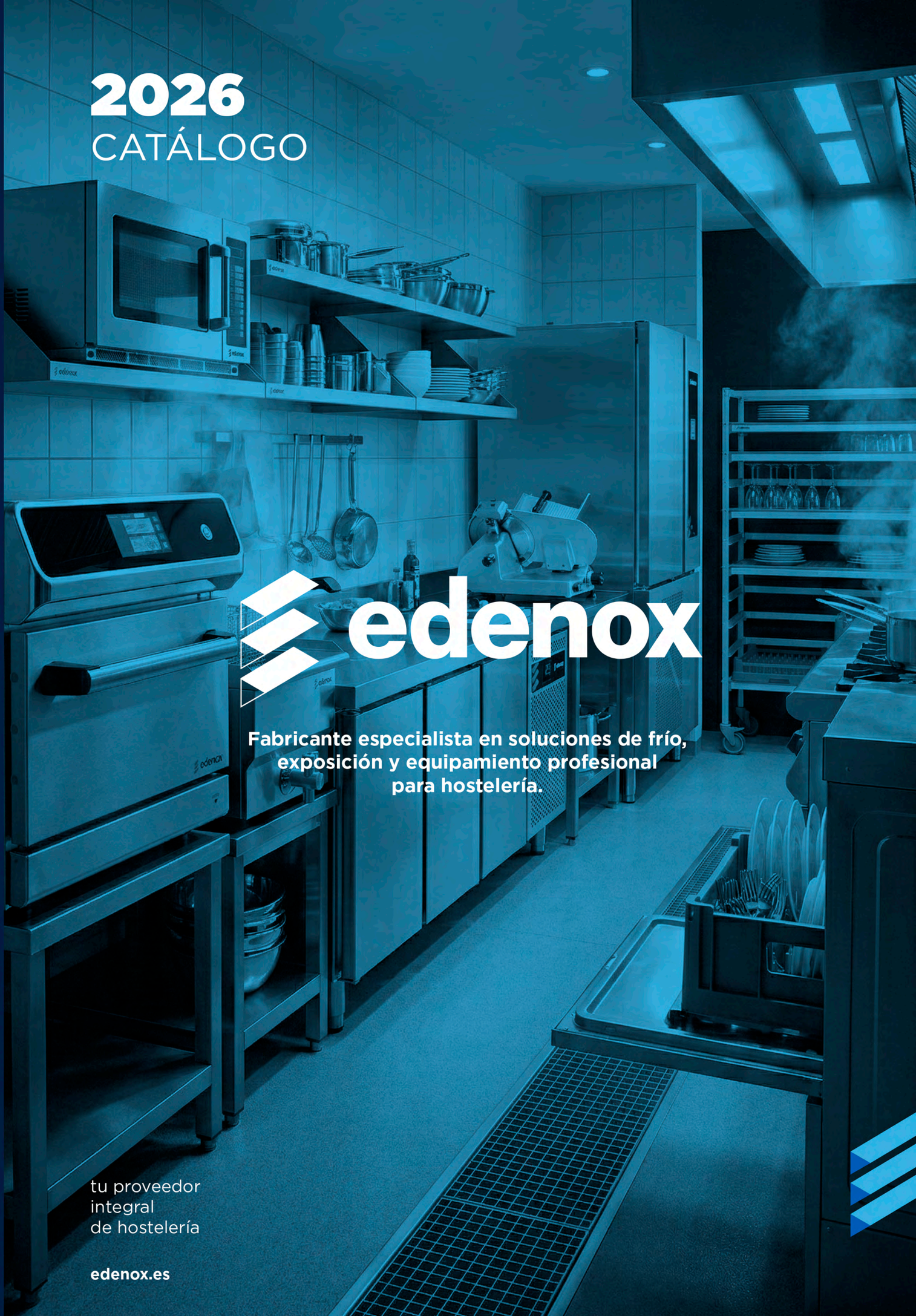
edenox

tu proveedor integral de hostelería

CATÁLOGO **2026**

# 2026
# CATÁLOGO



edenox

**Fabricante especialista en soluciones de frío, exposición y equipamiento profesional para hostelería.**

tu proveedor
integral
de hostelería

**edenox.es**




edenox | tu proveedor integral de hostelería

edenox

# Tu proveedor integral de hostelería



**Edenox es una marca con espíritu de fabricante y la ambición de convertirse en un referente como proveedor integral de hostelería, ofreciendo soluciones completas para la distribución y exposición de alimentos, la fabricación de acero inoxidable y la comercialización de maquinaria para hostelería y colectividades.**

**Con un enfoque claro en la calidad, la competitividad, la innovación y la rapidez en los plazos de entrega, trabajamos día a día para estar siempre cerca de las necesidades de nuestros clientes. Edenox simboliza la unión de nuestra esencia y nuestra experiencia con el material que mejor nos define, el acero inoxidable.**





# edenox

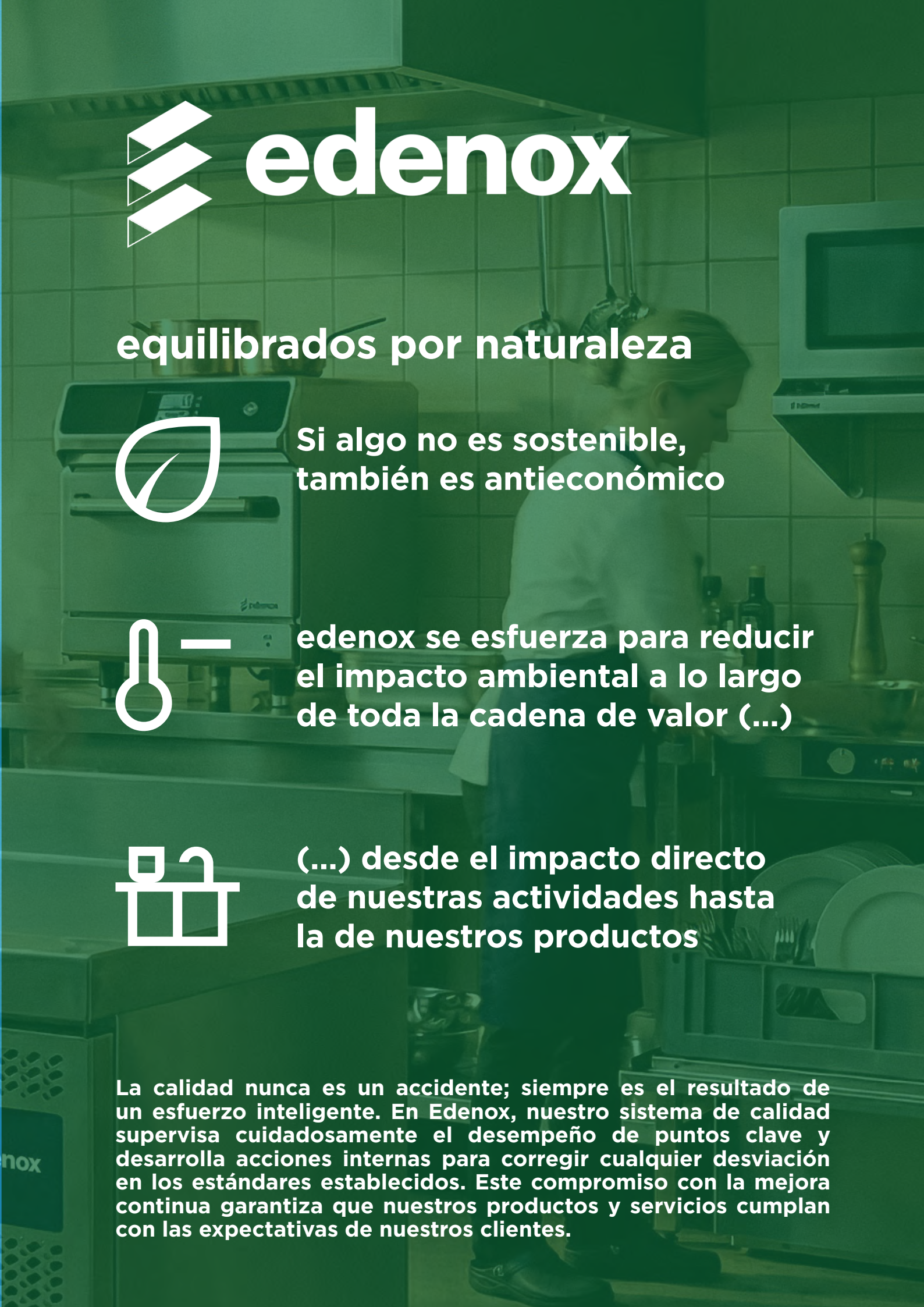
## la esencia y sus espacios

**Simple pero diferente, como el acero inoxidable. Este ingrediente activo, combinado con el estilo Edenox, da forma y materializa este catálogo. Dos características definen nuestra esencia: el material empleado en todos nuestros artículos, el acero inoxidable, y nuestra capacidad de transformar este material en un estilo único y lleno de personalidad.**

**El resultado es el estilo edenox, una filosofía de trabajo que aplicamos día a día en nuestros diseños, productos y en nuestra oferta. Nuestra visión ha sido siempre la misma: ofrecer una amplia gama de soluciones estandarizadas, mejoradas continuamente en diseño y materiales, integrando nuevas ideas y soluciones sin perder el diseño característico de edenox.**


edenox


edenox
edenox
25



# edenox

## equilibrados por naturaleza

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

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

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

La calidad nunca es un accidente; siempre es el resultado de un esfuerzo inteligente. En Edenox, nuestro sistema de calidad supervisa cuidadosamente el desempeño de puntos clave y desarrolla acciones internas para corregir cualquier desviación en los estándares establecidos. Este compromiso con la mejora continua garantiza que nuestros productos y servicios cumplan con las expectativas de nuestros clientes.




**1 - CANARIAS:**
Alejandro Fernández
C/ General Bravo 70 PI CRUZ DE LA GALLINA
JINAMAR - TELDE - 35001 LAS PALMAS
M +34 670 50 13 19
a.fernandez@edenox.com

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

**3 - ANDALUCÍA - EXTREMADURA MURCIA - ALBACETE:**
Pedro Campaña Barranco
M +34 607 51 62 52
p.campana@edenox.com

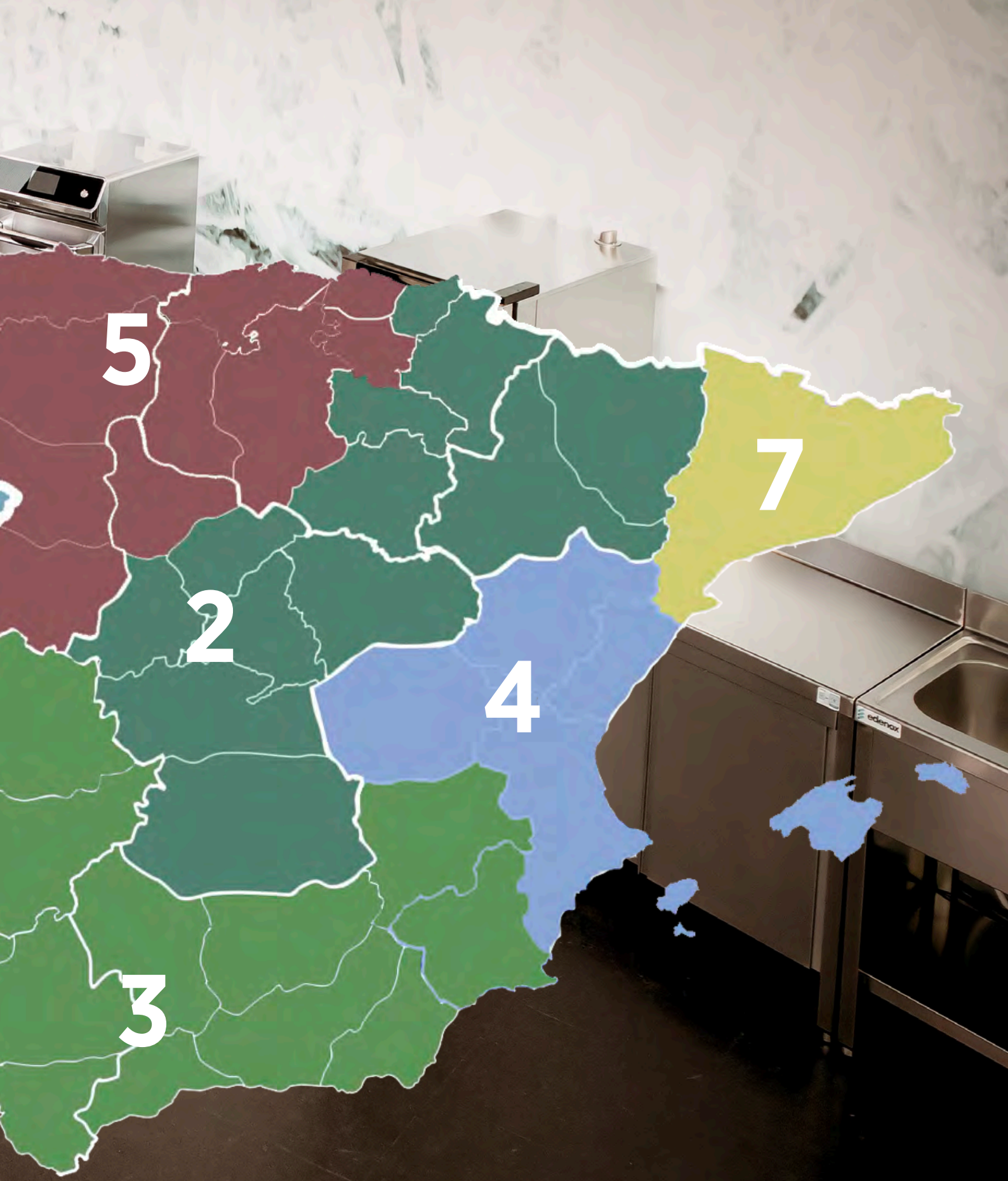
**4 - ZONA ESTE:**
Rafael Molina Pastor
M +34 671 07 12 33
r.molina@edenox.com

**5 - NOROESTE:**
Ramiro Lestón Ares
M +34 671 07 13 84
r.leston@edenox.com

**6 - PORTUGAL:**
Paulo Pires
M +351 937 285 304
M +34 670 43 02 21
p.pires@edenox.com

**7 - CATALUÑA ANDORRA:**
José Manuel Romero
M +34 637 45 93 25
j.m.romero@edenox.com

**OFICINA COMERCIAL CENTRAL:**
Ester López
M +34 664 570 269
T +34 93 565 13 18
e.lopez@edenox.com




**OFICINAS:**
Plaza Antonio Baqué nº 4 Planta - 1ª
08120 La Llagosta (Barcelona)
T 93 565 11 30
edenox@edenox.com
www.edenox.es

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

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


edenox

# **Novedades** edenox **2026**

Más información en la web edenox.es



# Grifería industrial profesional

## Grifo monomando con ducha extraíble 40mm

Diseñado para responder a las exigencias reales de la cocina profesional, este grifo monomando con ducha combina funcionalidad, resistencia y comodidad de uso. Su caño de 400 mm ofrece un mayor espacio de trabajo en fregaderos industriales, facilitando el lavado de ollas, bandejas GN y utensilios de gran volumen.











# Grifería industrial profesional

## Grifos electrónicos

La nueva grifería electrónica permite un uso sin contacto, mejorando la higiene y optimizando el consumo de agua en la cocina profesional. Fabricada con materiales de alta calidad, ofrece un funcionamientofiable y duradero, adaptado a entornos de trabajo intensivo.







# Grifería industrial profesional

## Pedales

Nuevos pedales de accionamiento higiénico que permiten controlar el agua sin contacto manual, mejorando la seguridad y optimizando el consumo en la cocina profesional.











## Armarios de limpieza

### AL2P-106 S1

Nuestros armarios para artículos de limpieza están diseñados para ofrecer un almacenamiento seguro, higiénico y organizado de artículos y productos de limpieza, garantizando el cumplimiento de las normativas de sanidad.
Nueva versión S1: permite incorporar estantes adicionales en la parte izquierda, aumentando la capacidad de almacenamiento según las necesidades.

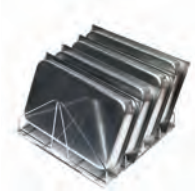


## Lavabandejas altura 400 mm

### LU-60-40

Diseñado para bandejas 60×40, menaje y utensilios, ofrece altas prestaciones con bajo coste operativo. El LU 60-40 combina cuba y calderín en acero inoxidable, control electrónico con pantalla LCD y ciclos rápidos para maximizar la productividad. Cesta de lavado de 600 x 500 mm.








## Lavautensilios

### Lavautensilios altura 650 y 800 mm

Nuevo gama de lavautensilios. Incluye funciones avanzadas como Autostart, que inicia el ciclo al cerrar la puerta; Termostop, que asegura la temperatura mínima de aclarado; y Función GREEN, que optimiza el consumo energético entre ciclos. También gestiona de forma automática la dosificación de detergente y abrillantador, regulable desde el propio panel.







## Cocción Modular

### Inducción 600

Línea profesional de cocción – potencia, precisión y durabilidad para cocinas de alto rendimiento. Cada equipo está fabricado en acero inoxidable, integra sistemas de protección contra sobrecalentamiento y cuenta con filtros de aire que optimizan la ventilación y prolongan su vida útil. Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas industriales.












## Gama inducción encastrable

### Snack 650 encastrable

Línea profesional de cocción empotrable – potencia, precisión y diseño para cocinas de alto rendimiento
Una gama diseñada para integrarse con elegancia en encimeras, módulos de buffet y estaciones abiertas, combinando control absoluto, durabilidad extrema y rendimiento profesional.
Todos los equipos cuentan con caja de control externa, montable en el cuerpo o de forma independiente.






## Freidoras profesionales

### Freidora sobremesa 10 L

Freidoras construidas en acero inoxidable con regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad. El modelo de 10 litros de 4, 5Kw simple y doble. Incluyen un relé, que protege los componentes frente a sobrecargas por exceso de corriente.







# Freidoras profesionales

## Freidora de pie

La TF-10 PIE está fabricada en acero inoxidable y equipada con un depósito de 16 litros, ofrece una capacidad de aceite aproximada de 10,5 litros, ideal para un uso intensivo en hostelería. Potencia de 6 kW garantiza un calentamiento rápido y estable. El panel frontal integra indicadores luminosos de funcionamiento (Power / Heat).









# Tostadoras profesionales

## Tostadora profesional de 1 piso



L a TOST-1 es una tostadora compacta de un solo nivel, perfecta para cocinas con espacios reducidos o necesidades de tostado medio. Funcionamiento mediante resistencias superiores de cuarzo, que proporcionan calor por radiación directa. Control mediante termostato regulable que mantiene automáticamente la temperatura establecida (50–250 °C). Temporizador de 15 minutos con señal de fin de ciclo.

# Soporte mural microondas

## EMM - 65

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.





# Cortadoras de fiambre

## Gama estándar y automatica

La nueva gama de cortadoras de fiambre están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutiva 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..











# Cortadoras de fiambre

## Discos teflonados

Discos teflonados para cortadoras de fiambre, ideales para quesos y alimentos grasos. Su recubrimiento ofrece antiadherencia, menor fricción y mayor higiene, reduciendo esfuerzos y tiempos de limpieza. Permiten un corte uniforme y continuo incluso con fiambres. Disponibles en diámetros de 195, 220, 250 y 300 mm.

# Cortadoras de fiambre automática

## CGSP-300-A

La CGSP-300-A es una cortadora de mesa automática especialmente diseñada para todo tipo de alimentos. Ofrece dos modos de funcionamiento —manual y automático— adaptándose a diferentes necesidades de producción. Su estructura robusta, motor eficiente y cuchilla de Ø300 mm garantizan cortes uniformes con un espesor regulable de 0 a 11 mm.



# NOVEDADES 2026

## Envasadoras de sensor Sline Plus

### Sline -20 2A GAS

El equipo incorpora Sensor Control System para ajustar el ciclo y lograr vacío profesional del 100 %, con opción MAP para gas inerte. Su sistema de prefiltrado protege la bomba de 20 $m^3$/h y permite trabajar con líquidos.  Es ideal para restauración, catering y envasado de productos sólidos o líquidos.









## Mesa refrigerada doble temperatura



### Mesas de cajones Flexidrawer

Las mesas de cajones Flexidrawer GN 1/1 de Edenox ofrecen alta versatilidad gracias a cajones compatibles con cubetas GN 1/1 de 150 mm y un sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal, ideal para espacios reducidos. Incorporan estructura en acero inoxidable AISI-304, control digital convertible entre refrigeración y congelación, refrigerante R-290, evaporador anticorrosión, encimera con peto sanitario, ruedas con freno y condensador con filtro frontal para mantenimiento sencillo.







## Mesa refrigerada doble temperatura

### Mesas Snack y Gastronorm

Las mesas de doble temperatura Edenox integran dos zonas de refrigeración y una de congelación con sistemas independientes, garantizando máxima versatilidad. Su construcción en acero inoxidable AISI-304, refrigeración ventilada con condensador frontal, aislamiento de 60 mm, control electrónico, puertas con cierre automático.










# Enfriadores de botellas

## EB-100-I

Botellero compacto en acero inoxidable, totalmente inyectado, con interior de uniones curvas para limpieza fácil. Incluye ventilación apta para instalación encajonada, unidad condensadora extraíble, puertas correderas, separadores, pies regulables y evaporador estático. Ofrece control por termostato, desagüe interior, aislamiento sin CFC y funcionamiento entre +2 y +8 °C.





# Expositor refrigerado mural

## Expositor puertas correderas

Expositor refrigerado con interior en acero galvanizado epoxi y exterior en acero inoxidable negro. Aislamiento de poliuretano inyectado, evaporador ventilado y condensador en serpentín. Puertas de vidrio doble con anticondensación y cerradura. Control electrónico con visor digital, iluminación superior y dos estantes. Funciona entre +2 y +8 ºC con refrigerante R-290.





# Fuentes de agua

## Hidra 3S 65 NG

En Edenox, hemos creado las fuentes de agua pensando en las necesidades del sector HORECA, combinando innovación, sostenibilidad y elegancia en un único producto. Conectadas directamente a la red de agua, estas fuentes garantizan un suministro continuo de agua purificada, disponible tanto a temperatura ambiente, fría y con gas.










# Armarios blancos refrigerados

## Alta eficiencia energética

Nuevos modelos de alta eficiencia energética que combinan diseño moderno y funcionalidad para entornos profesionales. Su interior con uniones curvas facilita la limpieza, mientras que la puerta reversible con tirador integrado y cerradura aporta comodidad y seguridad. Incorporan control digital de temperatura, ventilación interior y refrigeración estática para un frío homogéneo. Ofrecen 3 parrillas superiores, 1 inferior y guías antivuelco para una organización óptima.









# Armarios blancos refrigerados

## Pastelería



Armarios de refrigeración para pastelería, compatibles con bandejas Euronorma 600 × 400 mm. Presentan exterior en chapa epoxi blanco resistente y cuerpo interior en acero inoxidable higiénico. Incluyen 10 pares de guías, puerta reversible con tirador y cerradura. Ofrecen alta eficiencia energética, control digital de temperatura, ventilación interna para frío homogéneo y desagüe para limpieza sencilla.






# Armarios refrigerados

## Expositor de bebidas Serie 2

La serie S-2 de armarios refrigerados está diseñada para una exposición óptima de alimentos y bebidas, garantizando una conservación estable en temperatura positiva. Iluminación LED superior y lateral para una visibilidad uniforme. Dispone de desescarche automático, puerta de doble acristalamiento, cuatro parrillas regulables y control térmico mediante sondas internas.









# Abatidor de temperatura

## Modo descongelación

Esta gama de abatidores, como novedad, incorpora un nuevo ciclo de descongelación, basado en 3 niveles en función de la carga, los cuales, permiten descongelar lentamente el alimento, dándole una mayor funcionalidad al abatidor, y ahorrando mucha más energía comparado con la descongelación en un horno convencional.



Descongelación





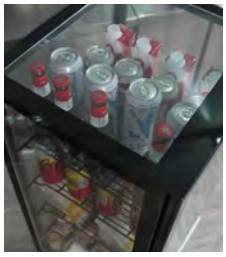





# Vitrina expositoras refrigeradas

## Vitrinas verticales de sobremesa

La VIVES Serie 1 han sido rediseñadas para dar protagonismo absoluto al producto. Su estructura completamente acristalada, incluso en el techo, permite una visión 360º del producto, desde cualquier ángulo, creando una exposición más atractiva y llamativa.







# Vitrina expositoras refrigeradas

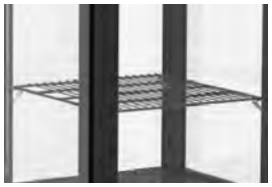
## Vitrinas refrigeradas de exposición

La nueva VICO-300 Serie 1 ha sido rediseñada para ofrecer una visión 360° del producto. Su acabado negro, iluminación LED y refrigeración ventilada garantizan una exposición uniforme y atractiva. Incorpora estantes regulables, control digital de temperatura y evaporación automática del desescarche, convirtiéndola en una solución versátil para cualquier punto de venta.









# Vitrina pastelería

## Cristal recto

Vitrinas refrigeradas con acabado negro y apertura frontal abatible para facilitar la limpieza. Ofrecen refrigeración ventilada y desescarche automático. Incluyen tres estantes regulables con iluminación LED, puertas correderas posteriores y cristales templados dobles. Su diseño en acero inoxidable garantiza durabilidad, siendo ideales para pastelerías y cafeterías.











# Vitrina pastelería

## Cristal curvo

Vitrinas refrigeradas con acabado negro y apertura frontal abatible para facilitar la limpieza. Ofrecen refrigeración ventilada y desescarche automático. Incluyen tres estantes regulables con iluminación LED, puertas correderas posteriores y cristales templados dobles. Su diseño en acero inoxidable garantiza durabilidad, siendo ideales para pastelerías y cafeterías.







# Máquina de hielo

## Fabicador cubito macizo tras barra

Nuevos fabricadores de hielo de 60 Kg y 165 kg, construidos íntegramente en acero inoxidable, ofrece máxima fiabilidad y durabilidad gracias a componentes de alta calidad y control electrónico con autodiagnosis. Produce cubitos macizos y cristalinos mediante aspersión, ideales para enfriamiento prolongado.
Su ventilación frontal y diseño compacto lo hacen perfecto para instalación bajo barra o encastrado, incluso en ambientes tropicalizados hasta 43 ºC.





# Índice general


- PREPARACIÓN ESTÁTICA página 24-83
- DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS página 84-151
- LAVADO DE VAJILLA página 148-185
- COCCIÓN página 186-221
- PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN página 222-247
- FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES DE TEMPERATURA página 248-341


edenox
ECO
edenox



# Preparación estática

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

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


edenox

# Fregaderos industriales




Fregaderos industriales, bastidores y estantes página 30
Fregaderos industriales gama gran capacidad página 32
Fregaderos soldados para lavavajillas página 33
Fregaderos soldados con puertas página 34
Fregaderos y mesas especiales página 36
Lavabos página 37
Lavamanos murales página 38
Lavamanos de pie página 39

# Fregaderos Industriales

## FIRMEZA Y ROBUSTEZ

### 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.**

1

**BASTIDORES Y ESTANTES MONTABLES**



2

**FREGADEROS SOLDADOS A BASTIDOR**



3

**FREGADEROS SOLDADOS A BASTIDOR CON PUERTAS**



Nuestros fregaderos industriales están concebidos para ofrecer una solidez excepcional incluso en los entornos de trabajo más exigentes. Fabricados con materiales de primera calidad y estructuras altamente resistentes, garantizan una estabilidad superior y una larga vida útil.
Una solución profesional pensada para quienes priorizan fiabilidad y durabilidad.



## 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.

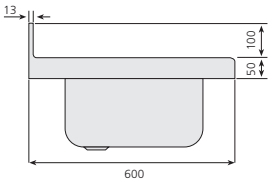
1



**FI-126/11-D**



**FI-186/21-D**




| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Medidas cubetas | Descripción |
|---|---|---|---|---|
| FI-66/10 | **19004681** | 600 x 600 | 500 x 400 x 250 | 1 Cubeta |
| FI-76/10 | **19004734** | 700 x 600 | 500 x 500 x 300 | 1 Cubeta |
| FI-106/11-D | **19004726** | 1000 x 600 | 400 x 400 x 250 | 1 Cubeta + 1 Esc. D |
| FI-106/11-I | **19004727** | 1000 x 600 | 400 x 400 x 250 | 1 Cubeta + 1 Esc. I |
| FI-126/11-D | **19004781** | 1200 x 600 | 500 x 400 x 250 | 1 Cubeta + 1 Esc. D |
| FI-126/11-I | **19004782** | 1200 x 600 | 500 x 400 x 250 | 1 Cubeta + 1 Esc. I |
| FI-136/11-D | **19004744** | 1300 x 600 | 500 x 500 x 300 | 1 Cubeta + 1 Esc. D |
| FI-136/11-I | **19004745** | 1300 x 600 | 500 x 500 x 300 | 1 Cubeta + 1 Esc. I |
| FI-106/20 | **19004783** | 1000 x 600 | 400 x 400 x 250 | 2 Cubetas |
| FI-126/20 | **19004829** | 1200 x 600 | 500 x 400 x 250 | 2 Cubetas |
| FI-146/21-D | **19004830** | 1400 x 600 | 400 x 400 x 250 | 2 Cubetas + 1 Esc. D |
| FI-146/21-I | **19004831** | 1400 x 600 | 400 x 400 x 250 | 2 Cubetas + 1 Esc. I |
| FI-166/21-D | **19004908** | 1600 x 600 | 500 x 400 x 250 | 2 Cubetas + 1 Esc. D |
| FI-166/21-I | **19004909** | 1600 x 600 | 500 x 400 x 250 | 2 Cubetas + 1 Esc. I |
| FI-186/21-D | **19004964** | 1800 x 600 | 500 x 500 x 300 | 2 Cubetas + 1 Esc. D |
| FI-186/21-I | **19004965** | 1800 x 600 | 500 x 500 x 300 | 2 Cubetas + 1 Esc. I |



## Bastidores y bastidores para lavavajillas 600 mm (sin estante)

- Construidos totalmente en acero inoxidable Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.



## Estantes 600 mm

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

| Para fregaderos de (mm) | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 600 x 600 | BF-66 | **19004722** | EB-66 | **19004554** |
| 700 x 600 | BF-76 | **19004747** | EB-76 | **19004573** |
| 1000 x 600 | BF-106 | **19004772** | EB-106 | **19004623** |
| 1200 x 600 | BF-126 | **19004779** | EB-126 | **19004645** |
| 1300 x 600 | BF-136 | **19004767** | EB-136 | **19004680** |
| 1400 x 600 | BF-146 | **19004780** | EB-146 | **19004685** |
| 1600 x 600 | BF-166 | **19004804** | EB-166 | **19004702** |
| 1800 x 600 | BF-186 | **19004809** | EB-186 | **19004743** |
| 1200 x 600 | BF-126-L | **19004398** | Incluye estante | **Modelo 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.

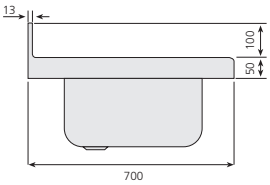
1

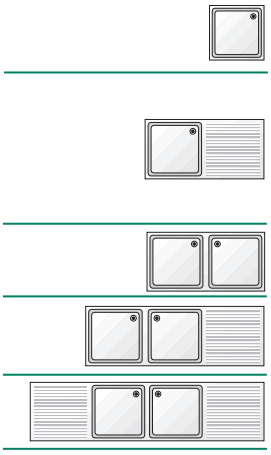


FI-127/11-D



FI-187/21-D



| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Posición escurridor (mm) | Medidas cubetas |
|---|---|---|---|---|
| FI-77/10 | **19004729** | 700 x 700 | Sin escurridor | 500 x 500 x 300 |
| FI-87/10 | **19004784** | 800 x 700 | Sin escurridor | 600 x 500 x 300 |
| FI-127/11-D | **19004814** | 1200 x 700 | Derecha | 500 x 500 x 300 |
| FI-127/11-I | **19004815** | 1200 x 700 | Izquierda | 500 x 500 x 300 |
| FI-147/11-D | **19004883** | 1400 x 700 | Derecha | 600 x 500 x 300 |
| FI-147/11-I | **19004884** | 1400 x 700 | Izquierda | 600 x 500 x 300 |
| FI-127/20 | **19004872** | 1200 x 700 | Sin escurridor | 500 x 500 x 300 |
| FI-147/20 | **19004918** | 1400 x 700 | Sin escurridor | 600 x 500 x 300 |
| FI-187/21-D | **19005012** | 1800 x 700 | Derecha | 500 x 500 x 300 |
| FI-187/21-I | **19005002** | 1800 x 700 | Izquierda | 500 x 500 x 300 |
| FI-267/22 | **19005128** | 2600 x 700 | 1 de cada lado | 500 x 500 x 300 |



## Bastidores y bastidores para lavavajillas 700 mm (sin estante)

- Construidos totalmente en acero inoxidable. 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 | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 700 x 700 | BF-77 | **19004723** | EB-77 | **19004611** |
| 800 x 700 | BF-87 | **19004730** | EB-87 | **19004624** |
| 1000 x 700 | BF-107 | **19004773** | EB-107 | **19004644** |
| 1200 x 700 | BF-127 | **19004812** | EB-127 | **19004686** |
| 1400 x 700 | BF-147 | **19004838** | EB-147 | **19004704** |
| 1600 x 700 | BF-167 | **19004871** | EB-167 | **19004771** |
| 1800 x 700 | BF-187 | **19004887** | EB-187 | **19004777** |
| 2100 x 700 | BF-217 | **19005001** | EB-217 | **19004827** |
| 2500 x 700 | BF-257 | **19005050** | EB-257 | **19004881** |
| 2600 x 700 | BF-267 | **19005102** | EB-267 | **19004907** |
| 1200 x 700 | BF-127-L | **19005011** | Incluye estante | **Modelo para lavavajillas** |

# Fregaderos industriales gama gran capacidad

## Fregaderos Gama gran capacidad

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

1



**FI-107/10**



**FI-167/11-D**







| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Cubetas y Escurridores | Medidas cubetas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| FI-107/10 | **19004774** | 1000 x 700 | 1 Cubeta | 800 x 500 x 375 |
| FI-147/10 | **19004834** | 1400 x 700 | 1 Cubeta | 1160 x 500 x 375 |
| FI-167/11-D | **19004951** | 1600 x 700 | 1 Cubeta+1 Esc.D | 800 x 500 x 375 |
| FI-167/11-I | **19004952** | 1600 x 700 | 1 Cubeta+1 Esc. I | 800 x 500 x 375 |
| FI-187/11-D | **19004967** | 1800 x 700 | 1 Cubeta+1 Esc. D | 1160 x 500 x 375 |
| FI-187/11-I | **19004976** | 1800 x 700 | 1 Cubeta+1 Esc.I | 1160 x 500 x 375 |
| FI-187/20 | **19005108** | 1800 x 700 | 2 Cubetas | 800 x 500 x 375 |



## Bastidores 700 mm (sin estante)

- Todos los elementos que los componen están construidos totalmente en acero inoxidable. 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 | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 700 x 700 | BF-77 | **19004723** | EB-77 | **19004611** |
| 800 x 700 | BF-87 | **19004730** | EB-87 | **19004624** |
| 1000 x 700 | BF-107 | **19004773** | EB-107 | **19004644** |
| 1200 x 700 | BF-127 | **19004812** | EB-127 | **19004686** |
| 1400 x 700 | BF-147 | **19004838** | EB-147 | **19004704** |
| 1600 x 700 | BF-167 | **19004871** | EB-167 | **19004771** |
| 1800 x 700 | BF-187 | **19004887** | EB-187 | **19004777** |
| 2100 x 700 | BF-217 | **19005001** | EB-217 | **19004827** |
| 2500 x 700 | BF-257 | **19005050** | EB-257 | **19004881** |
| 2600 x 700 | BF-267 | **19005102** | EB-267 | **19004907** |
| 1200 x 700 | BF-127-L | **19005011** | Incluye estante | **Modelo para lavavajillas** |

## Fregaderos soldados para lavavajillas

2

- Conjuntos totalmente soldados y suministrados montados, fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado pulido satinado.
- El diseño del bastidor proporciona una excelente robustez y durabilidad del conjunto. Cada cuba incorpora válvula de desagüe y rejilla para la instalación de rebosadero.
- Las patas, construidas en tubo de 40 x 40 mm y regulables en altura, permiten la colocación de lavavajillas de hasta 850 mm de altura. Además, las patas están adelantadas 60 mm de la pared para salvar la curva sanitaria y facilitar el paso de las instalaciones de red.

**GAMA 500 mm:**
- Modelos con 1 o 2 cubetas y 1 escurridor (a derecha o izquierda).
- Incluyen peto posterior de 30 mm de altura (30 x 0,8 mm) y frontal de encimera de 30 mm, fabricada en chapa de 0,8 mm de espesor.

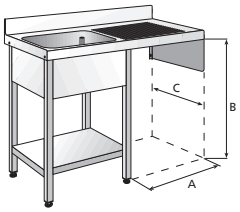
**GAMA 550 mm:**
- Modelos con 1 cubeta y 1 escurridor (a derecha o izquierda).
- Incorporan peto posterior de 100 mm de altura y frontal de encimera de 50 mm, fabricada en chapa de 1 mm de espesor.
- Diseñados para lavavajillas de apertura frontal de 600 x 600 mm.

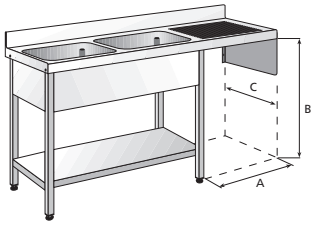
**600 y 700 mm:**
- Conjuntos totalmente soldados, diseñados para incorporar lavavajillas estándar de 600 x 600 mm bajo los escurridores o lavavasos estándar de 430 x 475 mm.
- Incluyen peto posterior de 100 x 15 mm totalmente soldado y encimeras embutidas en chapa de 1 mm de espesor.
- Se suministran con estante inferior incluido y una escuadra de acero inoxidable para fijación mural, que refuerza el apoyo del extremo del escurridor.



**FSBE-126-LD + AFG-540**

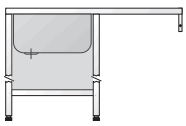
**GRAN ROBUSTEZ.** Se suministran montados.



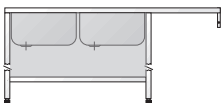

| 1 Cubeta + Escurridor | | | |
|---|---|---|---|
| Medidas (mm) | A | B | C |
| 1000 x 500 | 475 | 790-855 | 500 |
| 1200 x 550 | 600 | 790-855 | 550 |
| 1200 x 600 | 600 | 790-855 | 600 |
| 1200 x 700 | 600 | 790-855 | 700 |

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



## Fregaderos con bastidor con 1 cubeta + 1 escurridor

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Posición escurridor | Medidas cubetas (mm) | Aplicación |
|---|---|---|---|---|---|
| FSBE-105-LD | **19012746** | 1000 x 500 | Derecha | 340 x 365 x 150 | Lavavasos |
| FSBE-105-LI | **19012747** | 1000 x 500 | Izquierda | 340 x 365 x 150 | Lavavasos |
| FSBE-1255-LD | **19012749** | 1200 x 550 | Derecha | 340 x 365 x 150 | Lavavasos |
| FSBE-1255-LI | **19012751** | 1200 x 550 | Izquierda | 340 x 365 x 150 | Lavavasos |
| FSBE-126-LD | **19012752** | 1200 x 600 | Derecha | 500 x 400 x 250 | Lavavajillas |
| FSBE-126-LI | **19012753** | 1200 x 600 | Izquierda | 500 x 400 x 250 | Lavavajillas |
| FSBE-127-LD | **19012754** | 1200 x 700 | Derecha | 500 x 500 x 300 | Lavavajillas |
| FSBE-127-LI | **19012755** | 1200 x 700 | Izquierda | 500 x 500 x 300 | Lavavajillas |



## Fregaderos con bastidor con 2 cubetas + 1 escurrido

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Posición escurridor | Medidas cubetas (mm) | Aplicación |
|---|---|---|---|---|---|
| FSBE-186-LD | **19014336** | 1800 x 600 | Derecha | 500 x 500 x 300 | Lavavajillas |
| FSBE-186-LI | **19014337** | 1800 x 600 | Izquierda | 500 x 500 x 300 | Lavavajillas |
| FSBE-187-LD | **19014344** | 1800 x 700 | Derecha | 500 x 500 x 300 | Lavavajillas |
| FSBE-187-LI | **19014345** | 1800 x 700 | Izquierda | 500 x 500 x 300 | Lavavajillas |

3

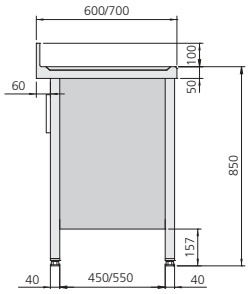


**FCP-126/11-D**

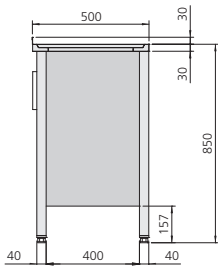
## Fregaderos soldados con puertas

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






**Gama 500**




**Gama 600 y 700**

### Gama 500



| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Posición escurridor | Medidas cubeta (mm) | Puerta | Nº puertas |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FCP-85/11-D | **19012759** | 800 x 500 | Derecha | 340 x 365 x 150 | Abatible | 2 |
| FCP-85/11-I | **19012760** | 800 x 500 | Izquierda | 340 x 365 x 150 | Abatible | 2 |
| FCP-105/11-D | **19012761** | 1000 x 500 | Derecha | 340 x 365 x 150 | Corredera | 2 |
| FCP-105/11-I | **19012762** | 1000 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FCP-66/10 | **19012765** | 600 x 600 | - | 500 x 400 x 250 | Abatible | 1 |
| FCP-77/10 | **19012766** | 700 x 700 | - | 500 x 500 x 300 | Abatible | 1 |
| FCP-106/11-D | **19012767** | 1000 x 600 | Derecha | 400 x 400 x 250 | Corredera | 2 |
| FCP-106/11-I | **19012768** | 1000 x 600 | Izquierda | 400 x 400 x 250 | Corredera | 2 |
| FCP-127/11-D | **19012771** | 1200 x 700 | Derecha | 500 x 500 x 300 | Corredera | 2 |
| FCP-127/11-I | **19012772** | 1200 x 700 | Izquierda | 500 x 500 x 300 | Corredera | 2 |
| FCP-126/20 | **19012773** | 1200 x 600 | - | 500 x 400 x 250 | Corredera | 2 |
| FCP-127/20 | **19014365** | 1200 x 700 | - | 500 x 500 x 300 | Corredera | 2 |



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 inoxidables regulables en altura.
- El modelo FSB-147-ESC se suministra totalmente soldado.

**GRAN ROBUSTEZ.** Se suministran montados.



Gran capacidad de trabajo. Excelente calidad de materiales.

### Fregadero escurridor

| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| FSB-147-ESC | **19014346** | 1400 x 700 x 850 | Fregadero y bastidor montado. Medidas cubeta (mm) 1160 x 500 x 375 |



FSBCO-186-D + AFG-540

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

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

### Fregaderos y bastidores soldados

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| FSBCO-186-D | **19014338** | 1800 x 600 x 850 |
| FSBCO-186-I | **19014339** | 1800 x 600 x 850 |
| FSBCO-187-D | **19012293** | 1800 x 700 x 850 |
| FSBCO-187-I | **19012294** | 1800 x 700 x 850 |

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



## Peana para lavavasos

- Diseñada para incrementar la ergonomía del puesto de trabajo, esta peana eleva el lavavasos hasta una altura óptima, reduciendo esfuerzos innecesarios y facilitando las operaciones de carga y descarga.
- Fabricada íntegramente en acero inoxidable, garantiza máxima resistencia, estabilidad y durabilidad incluso en entornos profesionales de uso intensivo.

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| PL-47-L | **19014796** | Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm y 350 x 350 mm) |



FV-66

## Fregadero vertedero

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

**GRAN ROBUSTEZ.** Se suministran montados.



## Fregadero vertedero

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Medidas cubeta (mm) |
|---|---|---|---|
| FV-66 | **19005063** | 600 x 600 x 500 | 500 x 400 x 250 |



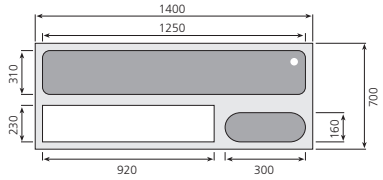
MPVM-147



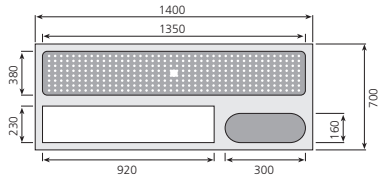
MPCM-147

## Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

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




MPVM-147




MPCM-147

## Mesas para la preparación de verduras, carne y pescado

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| MPCM-147 | **19012060** | 1400 x 700 x 850 | Mesa soldada para la preparación de carne y pescado. Medidas cubeta (mm) 1350 x 380 x 20 |
| MPVM-147 | **19014428** | 1400 x 700 x 850 | Mesa soldada para la preparación de verdura. Medidas cubeta (mm) 1250 x 310 x 170 |



**LB-P**

## Lavabos

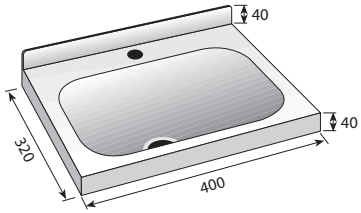
- Lavabos fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios para dar máxima robustez y facilitar su limpieza e higiene.
- Incorporan válvula de desagüe.
- Se incluye orificio para grifería.
- No incluye grifería.
- Los modelos rectangulares también pueden utilizarse para la fabricación de lavamanos.
- Modelos LB: Para sujetar a la pared (incluyen los accesorios necesarios).

## Lavabos murales

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Medidas cubetas (mm) |
|---|---|---|---|
| LB-P | **19004465** | 380 x 300 x 180 | 235 x 220 x 120 |



**LB-43**




**Ø orificio grifería: 29 mm.**

## Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Medidas cubetas (mm) |
|---|---|---|---|
| LB-43 | **19004695** | 400 x 320 x 185 | 235 x 220 x 120 |



## Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

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

## Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

| Modelo | Referencia | Para cubetas de profundidad (mm) |
|---|---|---|
| TRV-25 | **19003221** | 250 |
| TRV-30 | **19003222** | 300 |

## Grifería industrial y accesorios

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



**CL-20**



**G1T2**



**G1P2S E**



**CEL-18**



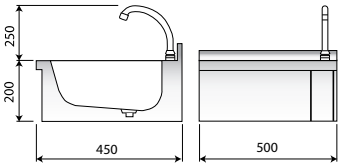
**LM-54**

## Lavamanos murales

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





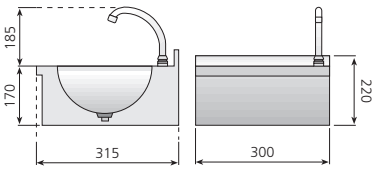



## Lavamanos murales

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|
| LM-54 | **19004648** | Lavamanos mural | 500 x 450 x 200 |

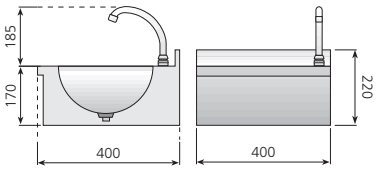


**LM-33**






**LM-44**





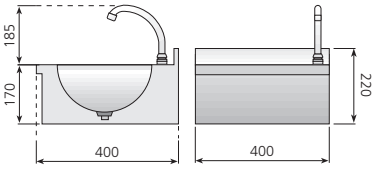

Cubas embutidas y pulidas.



Dosificador de jabón en acero inoxidable.



**LM-44-D**




**Sistema PUSH:** pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento. Fácil de limpiar y con cómodo acceso a las piezas en caso de mantenimiento. Estética muy agradable y moderna.

## Lavamanos murales

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|
| LM-33 | **19010076** | Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio | 300 x 315 x 170 |
| LM-44 | **19010077** | Lavamanos con Sistema Push y caño giratorio | 400 x 400 x 170 |
| LM-44-D | **19013875** | Lavamanos con Sistema Push y dosificador de jabón | 400 x 400 x 170 |

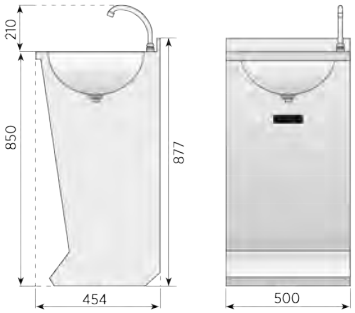


**LP-54**

## Lavamanos de pie

- Lavamanos LP-44 y LP-44-D con "Sistema PUSH". Pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento.
- Completamente construido 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 equipamiento estándar:
- Botón temporizado con fácil operación del pie.
- Caño con soporte giratorio (excepto modelo electrónico).
- Mezclador y llaves para regular el flujo de agua fría y caliente.
- Tubos flexibles de 1/2 "para agua a alta presión. Conexión de drenaje de 1 ½ ".
- Válvula de drenaje.





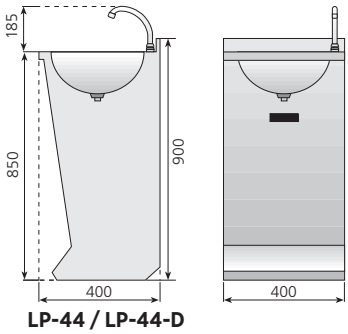

## Lavamanos de pie

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|
| LP-54 | **19004746** | Lavamanos de pie | 500 x 450 x 850 |

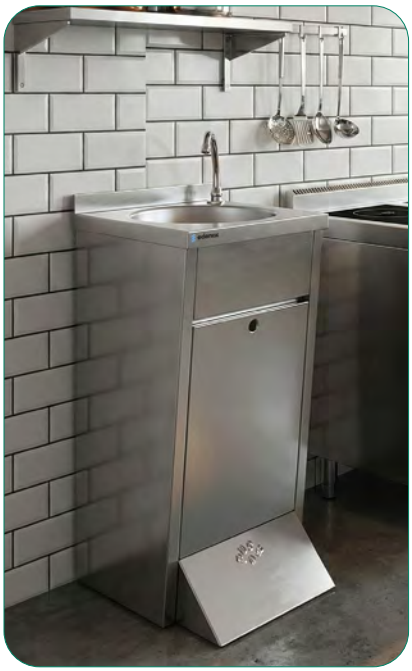


**LP-44**

**Lavamanos LP-44**
"Sistema PUSH". Pulsador temporizado oculto. Sistema de accionamiento que aporta seguridad y comodidad al ser utilizado, ya que no sobresale del lavamanos ningún elemento.




**LP-44 / LP-44-D**

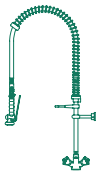


## Lavamanos de pie

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| LP-44 | **19004802** | 400 x 400 x 850 | Lavamanos de pie con Sistema Push y caño giratorio |
| LP-44-D | **19011469** | 400 x 400 x 850 | Lavamanos de pie con Sistema Push y dosificador de jabón |


edenox

# Grifería industrial




Grifos de ducha página 42
Grifos extensibles página 45
Grifos monomando página 46
Grifos pedal página 47
Accesorios página 47

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.



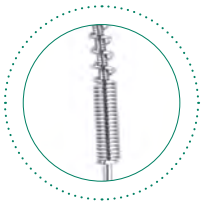
- Muelle terminales y soporte pared en cromado pulido, mantiene sus características de anticorrosión y estabilidad en el tiempo.
- Ducha en plástico especial, conforme a las normas internacionales más estrictas respecto a la composición de materiales y su toxicidad.
- El diseño de la ducha está pensado para el trabajo diario en una cocina. Por ello el caudal de agua sale de la ducha de manera homogénea y concentrada.
- Incluye como dotación estándar todos los accesorios para su fijación, y los latiguillos flexibles para la conexión a la red.
- Gancho para ducha acero cromado. Incorpora palanca de latón cromado. Con anillo-clip para su uso en continuo. Incluye válvula anti-retorno.
- Cuerpos de latón y cromado de alta calidad y dureza.
  Calidad contrastada en todos los mecanismos internos de apertura y cierre.



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



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



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



Columna de soporte cromada para una protección duradera contra la corrosión.



Modelos con y sin caño intermedio incorporado.



## Grifos ducha

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



**GDS S1**



**GD1 S1**



**GD1C S1**



**GD2 S1**



**GD2C S1**



**GDP2C S1**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GDS S1 | **19102868** | Grifo ducha 1 agua directo |
| GD1 S1 | **19102869** | Grifo ducha de 1 agua |
| GD1C S1 | **19102870** | Grifo ducha de 1 agua con caño |
| GD2 S1 | **19102871** | Grifo ducha de 2 aguas |
| GD2C S1 | **19102872** | Grifo ducha de 2 aguas con caño |
| GDP2C S1 | **19102873** | Grifo ducha 2 aguas de pared con caño |



**GDM2CB SI**



**GDM2 S1**



**GDM2C S1**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GDM2 S1 | **19102874** | Grifo ducha monomando 2 aguas |
| GDM2C S1 | **19102875** | Grifo ducha monomando 2 aguas con caño |
| GDM2CB S1 | **19104167** | Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando |



**GDM2C-60 S1**



**GDM2-40**

## Grifos altura 600mm y 400mm

- Grifos profesionales especialmente diseñados para espacios reducidos.
- Disponibles en 600 mm y en la nueva medida de 400 mm, ofrecen soluciones versátiles y fiables para entornos Horeca con poco espacio operativo.
- Fabricados con materiales de alta resistencia y acabados de calidad, se instalan fácilmente mediante fijación en la base, sin necesidad de anclaje a pared.
- La versión 400 mm, de diseño monomando, incorpora ducha extraíble con muelle flexible y doble función chorro/ducha, proporcionando mayor alcance y eficiencia en las tareas de lavado de utensilios y bandejas de gran volumen.







**Grifos profesionales, para aquellas instalaciones con espacio reducidos.**







| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GDM2C-60 S1 | **19104214** | Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 600 mm |
| GDM2-40 | **19114933** | Grifo ducha monomando 2 aguas con caño, altura 400 mm |



**GX-100 S1**



## Grifos extensibles

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



Estructura y soportes construidos
totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10

| Modelo | Referencia | Radio de trabajo | Longitud máxima manguera (mm) |
|---|---|---|---|
| GX-100 S1 | **19102942** | Base fija y manguera totalmente flexible | Grifo extensible de 10 metros con pistola |
| GX-150 S1 | **19102941** | Base fija y manguera totalmente flexible | Grifo extensible de 15 metros con pistola |



**GM-PL-25 S1**

## Grifos monomando

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



**GM-PL-30 S1**



**GML-30 S1**



**GB-30 S1**



**GM2D E**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GM-PL-25 S1 | **19104168** | Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm |
| GM-PL-30 S1 | **19104215** | Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm |
| GML-30 S1 | **19102940** | Grifo monomando 2 aguas palanca lateral |
| GB-30 S1 | **19102919** | Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm |
| GM2DEX S1 | **19113419** | Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble |



**GDHM2**

Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared.



**GM2DEX S1**

Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble







**GMP-30 S1**



**GB-CL-70 E**



**GB-CL-30 S1**



| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GM2DEX S1 | **19113419** | Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble |
| GDHM2 | **19010667** | Grifo monomando de 2 aguas con ducha y soporte a la pared. Longitud del flexible 1.000 mm. |
| GB-CL-30 S1 | **19113424** | Grifo monobloc columna 2 aguas |
| GB-CL-70 E | **19033609** | Grifo columna 1 agua |
| GMP-30 S1 | **19113365** | Grifo monomando 2 aguas pared palanca larga |



**GM-CB-16 S1**

## Grifos monomando espacios reducidos

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



Bajo barra



| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GM-CB-16 S1 | **19104216** | Grifo monomando de 2 aguas con caño giratorio. Especialmente diseñado para su colocación en fregaderos debajo de la barra, y en general en espacios de altura reducida |



**CEL-12 S1**



**CEL-18 S1**

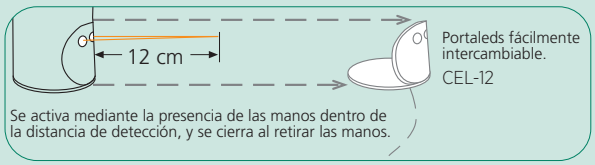


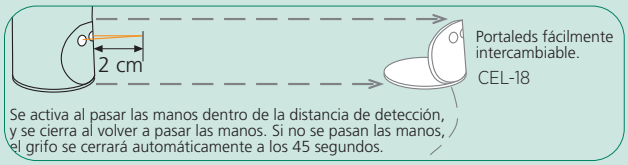
## Grifos electrónicos

- Grifos automáticos con activación por infrarrojos para un uso sin contacto, garantizando higiene y comodidad. Incorporan sensores de alta precisión con diseño antivandálico y detección regulable entre 10 y 15 cm.
- Fabricados en latón cromado de alta resistencia, con caja estanca y protección IP65. Incluyen sistema de seguridad que cierra la electroválvula ante cortes de corriente o agotamiento de pilas.
- Para mantener la instalación en óptimas condiciones, realizan un aclarado automático de 1 minuto cada 24 h después del último uso. Equipados con mezclador de dos aguas, latiguillo flexible y doble filtración en la entrada de agua y en la electroválvula.

**Especificaciones**

- Alimentación: DC 6V (pilas AA) o AC 110V
- Consumo: <0,5 mW
- Presión: 0,1–0,6 MPa
- Temperatura: 1–45 °C
- Caudal: hasta 16 L/min
- Conformidad con directivas europeas CE.




| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| CEL-12 S1 | **19114050** | Caño electrónico |
| CEL-18 S1 | **19114046** | Caño electrónico alto orientable |



**G1P2S S1**



**G2P2S S1**

## Grifo de pedal

- Grifos de pedal edenox, una excelente elección para aquellos que buscan una combinación perfecta entre funcionalidad, eficiencia e higiene. Con su diseño moderno y robusto, facilitan el acceso al agua de manera segura y evitan la propagación de gérmenes, asegurando un entorno limpio y saludable para todos los usuarios.
- Grifos de pedal para instalación en suelo.
- Modelo G1P2S E de pedal y 2 aguas.
- Modelo G2P2S E de doble pedal: 2 entradas de agua y 1 salida.

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| G1P2S S1 | **19113910** | Grifo pedal de 1 agua |
| G2P2S S1 | **19113909** | Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo |

## Accesorios



**GR S1**



**GR E**



**FXI-100**

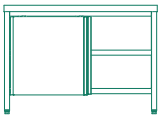


**CL-20**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GR S1 | **19104166** | Ducha ergonómica con regulación de caudal, salida de agua continua y válvula de retención. Conexión: rosca 7/8"-20 UNEF (Ø 21,9 mm). |
| CL-20 | **19000417** | Caño para lavamanos. Conexión 1/2" G |
| FXI-100 | **19001117** | Flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. 1000 mm. Conexión 1/2" G |
| GR E | **19018656** | Ducha lavavajillas/lavaverduras máxima ergonomía con dispositivo de regulación del caudal, sistema de salida de agua contínua y válvula de retención. Conexión 1/2" G |
| CON G1/2-7/8 | **19114214** | Conector adaptador de rosca de G1/2" a 7/8" para sustituir fácilmente las duchas antiguas modelo GR E por el nuevo modelo GR S1 |



# Mesas de trabajo




Mesas de trabajo página 52
Mesas de altura 600mm página 53
Mesas de trabajo con puertas página 55
Mesas con cajones página 56
Cubos para usos varios página 56
Mesas de ángulo página 57
Mesas murales con cubeta página 58
Mesas calientes página 59
Mesas terraza página 60
Estanterías sobremesa con luz y calor página 61
Baños María sobremesa página 63
Mesas cafeteras página 64
Mesas estanterías cafetería página 65
Armarios de pared página 66
Armarios de pie y limpieza página 67
Armarios calentadores de platos página 67

# **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 servirlas colocando cargas en diferentes puntos de la encimera y del estante, comprobando la estabilidad, resistencia y planeidad. Las puertas se abren y cierran repetidas veces llevando al extremo las condiciones habituales de uso.



## MESAS DE TRABAJO MURALES

Tanto en los modelos montados como en los que se sirven desmontados, la encimera está diseñada para soportar las condiciones habituales de uso en cocinas industriales. El peto trasero es de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Completa la gama, las mesas con cajones y una mesa especial para desperdicios.



## MESAS DE ALTURA 600

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



# Mesas de trabajo

## CUANDO LA ROBUSTEZ Y LA DURABILIDAD SON UNA GARANTÍA

**La Serie Estándar de Mesas de Trabajo ofrece superficies de trabajo amplias que se caracterizan por una durabilidad y robustez que las hacen verdaderamente las más fuertes y resistentes del mercado.**

### MESAS DE ÁNGULO

Dos series diferentes, con puertas y sin puertas, diseñadas para aprovechar y optimizar al máximo el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a mesas de trabajo y fregaderos. Las puertas incorporan bisagra con muelle automático y tope amortiguador para garantizar la seguridad y las condiciones habituales de trabajo.



### MESAS CALIENTES

El nuevo diseño de la mesa caliente garantiza una mejor circulación y distribución del aire caliente. El diseño de las puertas correderas también es nuevo, tanto el sistema de guías, el sistema de cierre y el sistema de agarre de la puerta. Este tirador, más ergonómico, se integra con el diseño de los demás elementos de la Línea Estándar.



### ACCESORIOS

Para acabar de sacar el máximo partido al diseño de la cocina, se pueden integrar diferentes tipos de accesorios que se incorporan fácilmente en las mesas de trabajo como cajones, cajoneras, cajones de gran capacidad, etc. Para poder garantizar la durabilidad de los materiales, todos estos elementos se han diseñado siguiendo el principio de ser usados de manera intensiva y continua.





MMD-166



180 mm

## Mesas centrales y murales

- Construidas en acero inoxidable, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Estructura sólida y robusta.
- Mesas desmontadas:
  - En tan sólo 180 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento.
  - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez.
  - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior con refuerzo central.
- Posibilidad de incorporar como opción un estante adicional intermedio.
- Como accesorios opcionales están disponibles cajones y cajoneras, y estanterías de sobremesa con luz, o con luz y calor.
- Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.

### Gama 500 mm — Mesas centrales desmontadas / Gama 500 mm — Mesas murales desmontadas

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 600 x 500 x 850 | MCD-65 | **19066493** | MMD-65 | **19066513** |
| 800 x 500 x 850 | MCD-85 | **19066494** | MMD-85 | **19066514** |
| 1000 x 500 x 850 | MCD-105 | **19066495** | MMD-105 | **19066515** |
| 1200 x 500 x 850 | MCD-125 | **19066496** | MMD-125 | **19066516** |
| 1400 x 500 x 850 | MCD-145 | **19066497** | MMD-145 | **19066517** |
| 1600 x 500 x 850 | MCD-165 | **19066498** | MMD-165 | **19066518** |
| 1800 x 500 x 850 | MCD-185 | **19066499** | MMD-185 | **19066519** |
| 2000 x 500 x 850 | MCD-205 | **19066510** | MMD-205 | **19066530** |
| 2200 x 500 x 850 | MCD-225 | **19066511** | MMD-225 | **19066531** |
| 2400 x 500 x 850 | MCD-245 | **19066512** | MMD-245 | **19066532** |

### Gama 600 mm — Mesas centrales desmontadas / Gama 600 mm — Mesas murales desmontadas

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 600 x 600 x 850 | MCD-66 | **19012801** | MMD-66 | **19012830** |
| 700 x 600 x 850 | MCD-76 | **19066534** | MMD-76 | **19066672** |
| 800 x 600 x 850 | MCD-86 | **19012802** | MMD-86 | **19012831** |
| 900 x 600 x 850 | MCD-96 | **19066535** | MMD-96 | **19066673** |
| 1000 x 600 x 850 | MCD-106 | **19005117** | MMD-106 | **19005123** |
| 1100 x 600 x 850 | MCD-116 | **19066538** | MMD-116 | **19066674** |
| 1200 x 600 x 850 | MCD-126 | **19005213** | MMD-126 | **19005248** |
| 1300 x 600 x 850 | MCD-136 | **19066541** | MMD-136 | **19066675** |
| 1400 x 600 x 850 | MCD-146 | **19005397** | MMD-146 | **19005432** |
| 1500 x 600 x 850 | MCD-156 | **19012803** | MMD-156 | **19012832** |
| 1600 x 600 x 850 | MCD-166 | **19005467** | MMD-166 | **19005500** |
| 1700 x 600 x 850 | MCD-176 | **19066543** | MMD-176 | **19066676** |
| 1800 x 600 x 850 | MCD-186 | **19005577** | MMD-186 | **19005595** |
| 1900 x 600 x 850 | MCD-196 | **19066546** | MMD-196 | **19066677** |
| 2000 x 600 x 850 | MCD-206 | **19005690** | MMD-206 | **19005698** |
| 2100 x 600 x 850 | MCD-216 | **19066547** | MMD-216 | **19066678** |
| 2200 x 600 x 850 | MCD-226 | **19066608** | MMD-226 | **19066679** |
| 2300 x 600 x 850 | MCD-236 | **19066609** | MMD-236 | **19066680** |
| 2400 x 600 x 850 | MCD-246 | **19006041** | MMD-246 | **19006042** |

## Gama 700 mm Mesas centrales desmontadas

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 600 x 700 x 850 | MCD-67 | **19012804** |
| 700 x 700 x 850 | MCD-77 | **19066639** |
| 800 x 700 x 850 | MCD-87 | **19012805** |
| 900 x 700 x 850 | MCD-97 | **19066640** |
| 1000 x 700 x 850 | MCD-107 | **19005208** |
| 1100 x 700 x 850 | MCD-117 | **19066641** |
| 1200 x 700 x 850 | MCD-127 | **19005333** |
| 1300 x 700 x 850 | MCD-137 | **19066642** |
| 1400 x 700 x 850 | MCD-147 | **19005478** |
| 1500 x 700 x 850 | MCD-157 | **19012806** |
| 1600 x 700 x 850 | MCD-167 | **19005537** |
| 1700 x 700 x 850 | MCD-177 | **19066643** |
| 1800 x 700 x 850 | MCD-187 | **19005699** |
| 1900 x 700 x 850 | MCD-197 | **19066644** |
| 2000 x 700 x 850 | MCD-207 | **19005947** |
| 2100 x 700 x 850 | MCD-217 | **19066645** |
| 2200 x 700 x 850 | MCD-227 | **19066646** |
| 2300 x 700 x 850 | MCD-237 | **19066647** |
| 2400 x 700 x 850 | MCD-247 | **19006241** |

## Gama 700 mm Mesas murales desmontadas

| Modelo | Referencia |
|---|---|
| MMD-67 | **19012833** |
| MMD-77 | **19066630** |
| MMD-87 | **19012373** |
| MMD-97 | **19066631** |
| MMD-107 | **19005216** |
| MMD-117 | **19066632** |
| MMD-127 | **19005401** |
| MMD-137 | **19066633** |
| MMD-147 | **19005502** |
| MMD-157 | **19012836** |
| MMD-167 | **19005573** |
| MMD-177 | **19066634** |
| MMD-187 | **19005743** |
| MMD-197 | **19066635** |
| MMD-207 | **19005948** |
| MMD-217 | **19066636** |
| MMD-227 | **19066637** |
| MMD-237 | **19066638** |
| MMD-247 | **19006251** |

## Gama 800 mm Mesas centrales desmontadas

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 600 x 800 x 850 | MCD-68 | **19076601** |
| 800 x 800 x 850 | MCD-88 | **19076602** |
| 1000 x 800 x 850 | MCD-108 | **19076603** |
| 1200 x 800 x 850 | MCD-128 | **19076604** |
| 1400 x 800 x 850 | MCD-148 | **19076605** |
| 1600 x 800 x 850 | MCD-168 | **19076606** |
| 1800 x 800 x 850 | MCD-188 | **19076607** |
| 2000 x 800 x 850 | MCD-208 | **19076608** |
| 2200 x 800 x 850 | MCD-228 | **19076609** |
| 2400 x 800 x 850 | MCD-248 | **19076620** |

## Gama 800 mm Mesas murales desmontadas

| Modelo | Referencia |
|---|---|
| MMD-68 | **19076621** |
| MMD-88 | **19076622** |
| MMD-108 | **19076623** |
| MMD-128 | **19076624** |
| MMD-148 | **19076627** |
| MMD-168 | **19076628** |
| MMD-188 | **19076629** |
| MMD-208 | **19076640** |
| MMD-228 | **19076641** |
| MMD-248 | **19076642** |



**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) |
|---|---|---|
| MCB-86 | **19004950** | 800 x 600 x 600 |
| MCB-106 | **19005049** | 1000 x 600 x 600 |
| MCB-126 | **19005122** | 1200 x 600 x 600 |
| MCB-146 | **19005256** | 1400 x 600 x 600 |
| MCB-166 | **19005431** | 1600 x 600 x 600 |

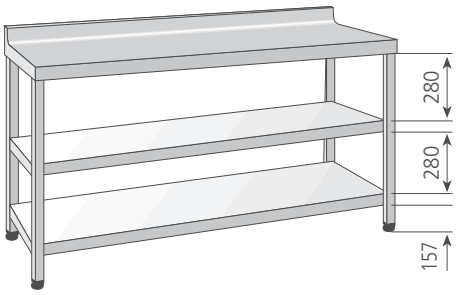
# Estantes para mesas centrales y murales - Mesas de altura 600 mm



EB-185

## Estantes intermedios opcionales para mesas centrales y murales

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




## Estantes para mesas de 500 mm

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 600 x 500 x 850 | EB-65 | **19066648** |
| 800 x 500 x 850 | EB-85 | **19066649** |
| 1000 x 500 x 850 | EB-105 | **19066650** |
| 1200 x 500 x 850 | EB-125 | **19066651** |
| 1400 x 500 x 850 | EB-145 | **19066652** |
| 1600 x 500 x 850 | EB-165 | **19066653** |
| 1800 x 500 x 850 | EB-185 | **19066654** |
| 2000 x 500 x 850 | EB-205 | **19066655** |
| 2200 x 500 x 850 | EB-225 | **19066656** |
| 2400 x 500 x 850 | EB-245 | **19066657** |

## Estantes para mesas de 800 mm

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 600 x 800 | EB-68 | **19076644** |
| 800 x 800 | EB-88 | **19076645** |
| 1000 x 800 | EB-108 | **19076646** |
| 1200 x 800 | EB-128 | **19076647** |
| 1400 x 800 | EB-148 | **19076648** |
| 1600 x 800 | EB-168 | **19076649** |
| 1800 x 800 | EB-188 | **19076650** |
| 2000 x 800 | EB-208 | **19076651** |
| 2200 x 800 | EB-228 | **19076652** |
| 2400 x 800 | EB-248 | **19076653** |

## Estantes para mesas de 600 mm

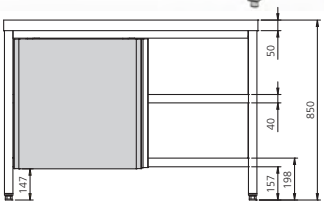
| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 600 x 600 | EB-66 | **19004554** |
| 700 x 600 | EB-76 | **19004573** |
| 800 x 600 | EB-86 | **19014299** |
| 900 x 600 | EB-96 | **19066658** |
| 1000 x 600 | EB-106 | **19004623** |
| 1100 x 600 | EB-116 | **19066659** |
| 1200 x 600 | EB-126 | **19004645** |
| 1300 x 600 | EB-136 | **19004680** |
| 1400 x 600 | EB-146 | **19004685** |
| 1500 x 600 | EB-156 | **19014300** |
| 1600 x 600 | EB-166 | **19004702** |
| 1700 x 600 | EB-176 | **19066660** |
| 1800 x 600 | EB-186 | **19004743** |
| 1900 x 600 | EB-196 | **19066661** |
| 2000 x 600 | EB-206 | **19004776** |
| 2100 x 600 | EB-216 | **19066662** |
| 2200 x 600 | EB-226 | **19066663** |
| 2300 x 600 | EB-236 | **19066664** |
| 2400 x 600 | EB-246 | **19004778** |

## Estantes para mesas de 700 mm

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 600 x 700 | EB-67 | **19014301** |
| 700 x 700 | EB-77 | **19004611** |
| 800 x 700 | EB-87 | **19004624** |
| 900 x 700 | EB-97 | **19066665** |
| 1000 x 700 | EB-107 | **19004644** |
| 1100 x 700 | EB-117 | **19066666** |
| 1200 x 700 | EB-127 | **19004686** |
| 1300 x 700 | EB-137 | **19066667** |
| 1400 x 700 | EB-147 | **19004704** |
| 1500 x 700 | EB-157 | **19014302** |
| 1600 x 700 | EB-167 | **19004771** |
| 1700 x 700 | EB-177 | **19066668** |
| 1800 x 700 | EB-187 | **19004777** |
| 1900 x 700 | EB-197 | **19066669** |
| 2000 x 700 | EB-207 | **19004810** |
| 2100 x 700 | EB-217 | **19004827** |
| 2200 x 700 | EB-227 | **19066670** |
| 2300 x 700 | EB-237 | **19066671** |
| 2400 x 700 | EB-247 | **19004805** |



**MMP-166**




## Mesas murales con puertas

- Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas. Encimera con frontal de 50 mm, cantos redondeados y omegas de refuerzo transversales para máxima estabilidad. Chasis robusto que garantiza un rendimiento óptimo en el trabajo.
- Puertas con deslizamiento superior mediante rodamientos y deslizamiento inferior por pletina bajo el estante, lo que facilita la limpieza y evita acumulación de residuos. Cierre automático al final del recorrido.
- Estante intermedio liso, regulable en altura, con pliegue frontal y refuerzo longitudinal. El estante es regulable y extraíble sin afectar la estabilidad de la mesa.Patas de tubo de 40 x 40 mm, ajustables en altura.
- Fabricada íntegramente en acero inoxidable con acabado pulido satinado. Dos puertas correderas con tirador integrado a toda la altura, 4 puertas en los modelos con puerta pasante.
- Gracias a su diseño y materiales, esta mesa ofrece una calidad y robustez superior a los estándares del mercado, ideal para quienes buscan durabilidad y alto rendimiento.

### Mesas murales con puertas



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

### Mesas murales con puertas



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



Peto completamente soldado y pulido.



Puertas correderas con tope al final del recorrido.



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

**Gama 600 mm** **Mesas murales con puertas** **Gama 700 mm** **Mesas murales con puertas**

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia | Tipo de puerta | Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia | Tipo de puerta |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 600 x 600 x 850 | MMP-66-PB | **19014405** | Abatible | 600 x 700 x 850 | MMP-67-PB | **19014414** | Abatible |
| 800 x 600 x 850 | MMP-86-PB | **19014406** | Abatible | 800 x 700 x 850 | MMP-87-PB | **19014415** | Abatible |
| 1000 x 600 x 850 | MMP-106 | **19011654** | Corredera | 1000 x 700 x 850 | MMP-107 | **19012845** | Corredera |
| 1200 x 600 x 850 | MMP-126 | **19011655** | Corredera | 1200 x 700 x 850 | MMP-127 | **19012259** | Corredera |
| 1400 x 600 x 850 | MMP-146 | **19011656** | Corredera | 1400 x 700 x 850 | MMP-147 | **19012847** | Corredera |
| 1600 x 600 x 850 | MMP-166 | **19011658** | Corredera | 1600 x 700 x 850 | MMP-167 | **19012162** | Corredera |
| 1800 x 600 x 850 | MMP-186 | **19011659** | Corredera | 1800 x 700 x 850 | MMP-187 | **19011661** | Corredera |
| 2000 x 600 x 850 | MMP-206 | **19011660** | Corredera | 2000 x 700 x 850 | MMP-207 | **19012850** | Corredera |

# Mesas con cajones y con hueco para cubo de desperdicios - Cubos para desperdicios

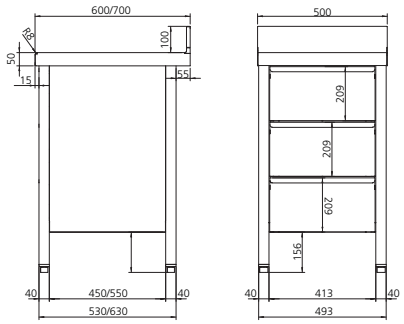


MM-56-3C

## Mesa mural con cajones

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






| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|
| MM-56-3C | **19012629** | 500 x 600 x 850 |
| MM-57-3C | **19012857** | 500 x 700 x 850 |

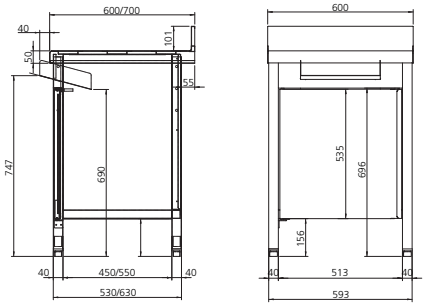


MMP-66-D

## Mesa mural con puerta y sin base para desperdicios

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






| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Espacio útil (mm) |
|---|---|---|---|
| MMP-66-D | **19012601** | 600 x 600 x 850 | 510 x 450 x 690 |
| MMP-67-D | **19012207** | 600 x 700 x 850 | 510 x 550 x 690 |



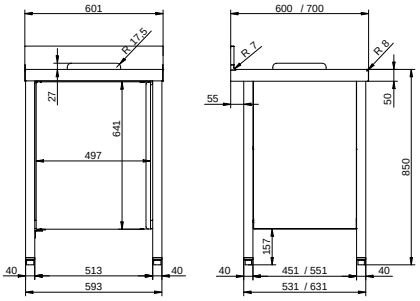
MMP-66-O

## Mesa mural con puerta y con orificio para desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable.
- 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.








| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Espacio útil (mm) |
|---|---|---|---|
| MMP-66-O | **19017573** | 600 x 600 x 850 | 513 x 450 x 690 |
| MMP-67-O | **19017574** | 600 x 700 x 850 | 513 x 550 x 690 |



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

## Cubos para usos varios

- Su máxima higiene los hace recomendable para el estocaje y transporte de cualquier producto alimenticio (azúcar, harina, líquidos, etc.), así como para el desbarasado de vajilla o desperdicios.
- Fondo embutido para la posibilidad de contener líquidos y para facilitar su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorpora 4 ruedas giratorias insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se pueda alojar debajo de mesas de trabajo u obradores.
- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado.
- CUVP-105 - modelo con pedal.

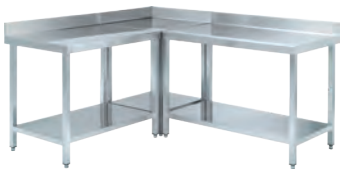
| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Capacidad (litros) | Tipo |
|---|---|---|---|---|
| CUV-50 | **19004667** | Ø 390 x 610 | 50 | Tapa |
| CUV-105 | **19004982** | Ø 460 x 695 | 105 | Tapa |
| CUVP-105 | **19005695** | Ø 460 x 695 | 105 | Tapa con pedal |



**MMA-66**

## Mesas de ángulo

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



**MM-106 + MMA-66 + MM-126**

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| MMA-66 | **19004937** | 600 x 600 x 850 | Sin puertas |
| MMA-77 | **19004966** | 700 x 700 x 850 | Sin puertas |

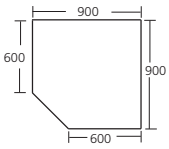


**MMAP-106**

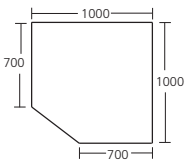
## Mesas de ángulo y mesas de ángulo 90° con puertas

- Diseñadas para aprovechar y optimizar al máximo el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a mesas de trabajo y fregaderos industriales.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Peto trasero de 100 x 15 mm.
- Encimera de 1,2 mm de espesor, con omega de refuerzo inferior que le proporciona una robustez inmejorable.
- Modelos de profundidad 600 mm y 700 mm.
- Puerta con tirador incorporado en toda la altura.
- Incorporan bisagra con muelle de retorno automático y un tope amortiguador en el chásis del mueble.
- Patas regulables en altura.

**Puerta abatible con retorno automático**




**MMAP-106**




**MMAP-107**



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

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| MMAP-106 | **19012864** | 600 x 600 850 | Puerta abatible |
| MMAP-107 | **19012865** | 700 x 700 x 850 | Puerta abatible |



**CM-6**

**Cajón montado en mesa.**



**CJ-46**

**Cajonera con 4 cajones.**

## 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.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| CM-6 | **19004641** | 600 x 570 x 196 | Cajón desmontado (kit) para mesas de 600 mm |
| CM-7 | **19004643** | 610 x 570 x 196 | Cajón desmontado (kit) para mesas de 700 mm |
| CM-8 | **19111413** | 710 x 570 x 196 | Cajón desmontado (kit) para mesas de 800 mm |
| CJ-46 | **19004873** | 505 x 468 x 593 | Cajonera de 4 cajones para mesas de 600 mm |
| CJ-47 | **19014431** | 505 x 568 x 593 | Cajonera de 4 cajones para mesas de 700 mm |



MCU-146-I-GM

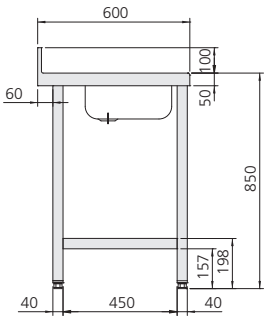
## Mesas murales con cubeta

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



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

**Se suministran montadas**




| Modelo | Referencia | Posición cubeta | Opción | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|---|
| 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 | **19005211** | Derecha | Con orificio para la grifería | 1400 x 600 x 850 |
| MCU-146-I | **19005124** | Izquierda | Con orificio para la grifería | 1400 x 600 x 850 |
| MCU-146-D-GM | **19005212** | Derecha | Con grifo monomando GML-30 E | 1400 x 600 x 850 |
| MCU-146-I-GM | **19005199** | Izquierda | Con grifo monomando GML-30 E | 1400 x 600 x 850 |
| MCU-166-D | **19005399** | Derecha | Con orificio para la grifería | 1600 x 600 x 850 |
| MCU-166-I | **19005400** | Izquierda | Con orificio para la grifería | 1600 x 600 x 850 |
| MCU-166-D-GM | **19014427** | Derecha | Con grifo monomando GML-30 E | 1600 x 600 x 850 |
| MCU-166-I-GM | **19005434** | Izquierda | Con grifo monomando GML-30 E | 1600 x 600 x 850 |

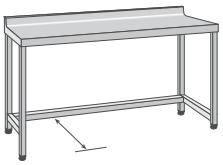


MMS-186

## Mesas murales sin estante inferior

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

**Se suministran montadas**



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

### Gama 600 mm

### Gama 700 mm

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|---|
| 800 x 600 x 850 | MMS-86 | **19040875** | 800 x 700 x 850 | MMS-87 | **19040876** |
| 1000 x 600 x 850 | MMS-106 | **19012582** | 1000 x 700 x 850 | MMS-107 | **19014421** |
| 1200 x 600 x 850 | MMS-126 | **19014416** | 1200 x 700 x 850 | MMS-127 | **19014422** |
| 1400 x 600 x 850 | MMS-146 | **19014417** | 1400 x 700 x 850 | MMS-147 | **19014423** |
| 1600 x 600 x 850 | MMS-166 | **19014418** | 1600 x 700 x 850 | MMS-167 | **19012559** |
| 1800 x 600 x 850 | MMS-186 | **19012583** | 1800 x 700 x 850 | MMS-187 | **19014424** |
| 2000 x 600 x 850 | MMS-206 | **19014419** | 2000 x 700 x 850 | MMS-207 | **19014425** |
| 2400 x 600 x 850 | MMS-246 | **19014420** | 2400 x 700 x 850 | MMS-247 | **19014426** |

## Mesas calientes

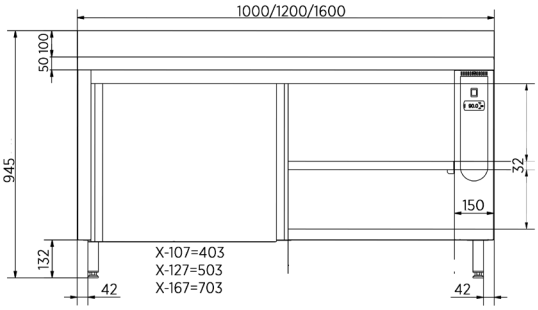
- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos, sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción en acero inoxidable con acabado satinado y doble pared aislada.
- Puertas inyectadas que le confieren robustez y un aislamiento eficiente que se traduce en ahorro energético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

## Mesas calientes murales

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




**MMP-167-CA**



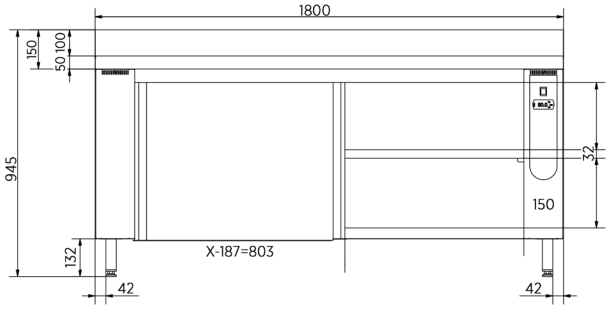

Dimensiones para modelos 107, 127 y 167

## Mesas calientes pasantes

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




**MMP-167-CA**




Dimensiones para modelos 187

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Tipo | Potencia (W) | Alimentación eléctrica |
|---|---|---|---|---|---|
| MMP-107-CA | **19044766** | 1000 x 700 x 850 | Mural | 2050 | 230/1/N |
| MMP-127-CA | **19006617** | 1200 x 700 x 850 | Mural | 2050 | 230/1/N |
| MMP-167-CA | **19044763** | 1600 x 700 x 850 | Mural | 2050 | 230/1/N |
| MMP-187-CA | **19007632** | 1800 x 700 x 850 | Mural | 3500 | 230/1/N |
| MCPP-107-CA | **19044767** | 1000 x 700 x 850 | Pasante | 2050 | 230/1/N |
| MCPP-127-CA | **19006074** | 1200 x 700 x 850 | Pasante | 2050 | 230/1/N |
| MCPP-167-CA | **19044765** | 1600 x 700 x 850 | Pasante | 2050 | 230/1/N |
| MCPP-187-CA | **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 porta bandejas. Cómodas puertas abatibles con ruedas para retirar la mesa, espacio interior para almacenar vajilla, elementos de limpieza o servilleteros, etc.

## Mesas terraza

Las mesas terraza han sido especialmente diseñadas para establecimientos de hostelería que cuentan con espacios al aire libre, proporcionando una solución práctica, moderna y robusta para facilitar la preparación, servicio y recogida de alimentos y bebidas en exteriores.
Hemos mejorado su robustez con un chasis completamente soldado que integra una barandilla superior, cumple la función de peto y mejora el agarre y transporte de la mesa.

- Chasis robusto completamente soldado, con barandilla superior, que proporciona seguridad y facilidad durante el transporte y manejo de la mesa.
- Paneles de madera intercambiables, que permiten modificar la apariencia para adaptarse a distintos ambientes. Bajo pedido, puede fabricarse con paneles de acero inoxidable o pintados en negro.
- Cajones con guías telescópicas, amortiguación y cerradura, minimizando el ruido y protegiendo los objetos almacenados.
- Estante intermedio regulable en altura con varilla metálica, que aporta seguridad adicional al almacenamiento, evitando el movimiento de la mercancía durante el desplazamiento.
- Ruedas de alta resistencia: Cuatro ruedas de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno, para un desplazamiento estable y seguro en distintos terrenos.
- Portabandejas opcional: Ideal para almacenar bandejas de camarero cuando no están en uso, optimizando el espacio y el orden.
- Esta mesa de terraza combina funcionalidad, diseño robusto y flexibilidad, adaptándose a las exigencias del servicio en exteriores en establecimientos de hostelería.



**MT-1045 C S1**



**MT-1045 CP S1**



**MT-1560 CP S1**

| Modelo | Referencia | Medidas (mm) / Descripción | Nº puertas | Nº cajones |
|---|---|---|---|---|
| MT-1045 C S1 | **19109187** | 1010 x 450 x 1150 | - | 2 |
| MT-1045 CP S1 | **19109186** | 1010 x 450 x 1150 | 2 | 2 |
| MT-1560 CP S1 | **19108833** | 1500 x 600 x 1150 | 3 | 3 |
| PBMT S1 | **19109189** | Porta bandejas camarero para Mesa Terraza | - | - |



**EC-14**



**ECO-1000**

## Armarios esterilizador funcionamiento con lámpara UV y Ozono

- Totalmente fabricados en acero inoxidable. Robusto, fabricado para aplicaciones profesionales.
- En el modelo EC-14, la radiación UV ejerce una acción fotoquímica descontaminante. Cesto de hilo de acero inoxidable para el almacenamiento de los cuchillos, extraíble para facilitar la limpieza en el modelo EC-14. Temporización mecánica hasta 90 minutos en el modelo EC-14. Cuba embutida con cantos sanitarios para facilitar la limpieza del interior del armario
- Modelos ECO, Funcionamiento mediante ozono. Para el almacenamiento de los cuchillos, los modelos incorporan banda magnética. Temporización mecánica de 30 minutos en los modelos.
- Fácil montaje a la pared.
- Incorporan microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- En todos los modelos se ha dado un acabado completamente robusto, profesional y de calidad para garantizar su durabilidad.



Capacidad de almacenamiento de 14 cuchillos



Sistema de esterilización mediante ozono

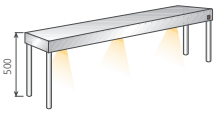
| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Capacidad cuchillos | Potencia (W) | Tensión (V) | Tipo |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EC-14 | **19078540** | 472 x 120 x 575 | 14 | 8 | 230 V-50/60-Hz | Luz UV |
| ECO-500 | **19078758** | 600 x 176 x 600 | 16 | 8 | 230 V - 50 Hz | Ozono |
| ECO-1000 | **19078759** | 1000 x 170 x 700 | 28 | 8 | 230 V - 50 Hz | Ozono |



## 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.
- 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.

Estantería ESMC-170.
A las mesas de trabajo se les puede instalar de manera sencilla
estanterías de sobremesa con luz y calor para iluminar y mantener la temperatura de los alimentos recién cocinados antes de servirlos.





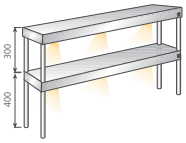

**ESMC-110**

### 1 estante

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|
| ESMC-110 | **19003391** | 1100 x 325 x 500 | 900 |
| ESMC-170 | **19003392** | 1700 x 325 x 500 | 1200 |



**ESMC-112**

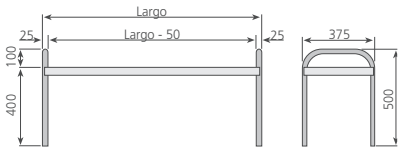


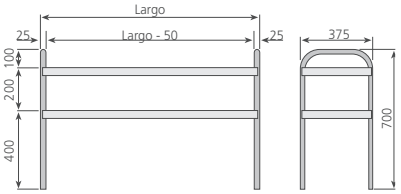

### 2 estantes

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|
| ESMC-112 | **19004412** | 1100 x 325 x 700 | 1800 |
| ESMC-172 | **19004415** | 1700 x 325 x 700 | 2400 |

## Estanterías sobremesa neutras

- 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.






**ESM-131**

### 1 estante

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| ESM-131 | **19003412** | 1300 x 375 x 500 |
| ESM-151 | **19003413** | 1500 x 375 x 500 |
| ESM-171 | **19003402** | 1700 x 375 x 500 |
| ESM-191 | **19004775** | 1900 x 375 x 500 |



**ESM-132**

### 2 estantes

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| ESM-132 | **19003400** | 1300 x 375 x 700 |
| ESM-152 | **19003401** | 1500 x 375 x 700 |
| ESM-172 | **19003403** | 1700 x 375 x 700 |
| ESM-192 | **19003404** | 1900 x 375 x 700 |

# **Baños María sobremesa** - Sistema compacto de funcionamiento con agua



**BMSM-211**

## Baños maría sobremesa

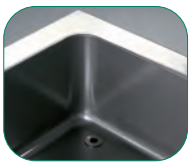
- Los baños María permiten el mantenimiento de la temperatura de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- Construidos totalmente en acero inoxidable
- Cable con clavija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



**BMSM-211**
Baño María sobremesa con agua.



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



Cuba embutida y esquinas Redondeadas



Alojan cubetas GN 1 / 1 o subdivisiones.

## Baños maría sobremesa con agua

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Potencia (KW) | Voltaje | Frecuencia | Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BMSM-111 | **19004916** | 456 x 641 x 372 | 0,700 | 230V | 50/60Hz | 1 |
| BMSM-211 | **19005015** | 750 x 600 x 333 | 1,400 | 230V | 50/60Hz | 2 |
| BMSM-311 | **19005121** | 1059 x 641 x 372 | 2,100 | 230V | 50/60Hz | 3 |



**BMSM-1/1170-E**

## Baño maría sobremesa compacto sistema de funcionamiento con agua

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

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Potencia (KW) | Alimentación eléctrica | Frecuencia |
|---|---|---|---|---|---|
| BMSM-1/1 170-E | **19046783** | 328 x 533 x 240 | 1,500 | 230V | 50/60Hz |



**MBMR-16**

## Muebles baño maría con reserva

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o neutra.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 178)
- 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 | Voltaje | Frecuencia | Potencia eléctrica (kW) | Temperatura | Interior |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MBMR-12 | **19107029** | 1200 x 700 x 850 | 3 | 230V | 50/60Hz | 3,541 | +30 +90 ºC | Reserva |
| MBMR-16 | **19107070** | 1600 x 700 x 850 | 4 | 230/400V | 50/60Hz | 3,541 | +30 +90 ºC | Reserva |
| MBM-12 | **19107071** | 1200 x 700 x 850 | 3 | 230V | 50/60Hz | 2,100 | +30 +90 ºC | Neutro |
| MBM-16 | **19107072** | 1600 x 700 x 850 | 4 | 230/400V | 50/60Hz | 2,100 | +30 +90 ºC | Neutro |



**BMSR-311**
(cubetas no incluidas)

## Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

- Las mesas baño María permiten la conservación de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Fabricadas íntegramente en acero inoxidable, garantizan durabilidad y fácil limpieza.
- La cuba embutida, diseñada para cubetas GN de 200 mm de profundidad, cuenta con esquinas redondeadas y está soldada al sobre, formando una pieza compacta y robusta. En el extremo inferior incorpora un grifo para el vaciado del agua, lo que facilita las tareas de limpieza y mantenimiento.
- El calentamiento indirecto del agua se realiza mediante resistencias de silicona situadas bajo la cuba, lo que mejora el rendimiento y reduce el consumo eléctrico. La mesa dispone además de un excelente aislamiento contra irradiaciones térmicas.
- Incluye un estante liso inferior para almacenamiento y un panel de mandos protegido con interruptor, piloto luminoso y termostato regulable. El cable espiral con clavija de toma de tierra incorpora soporte para recogerlo cuando no está conectado.
- Estas mesas son ideales no solo para mantener alimentos calientes en cocinas profesionales, sino también para buffets y servicios de autoservicio, donde aportan eficiencia, seguridad y una presentación impecable.

- Importante: antes de poner en marcha el baño María, la cuba debe contener agua.
- Las cubetas Gastronorm no están incluidas en la dotación.





## Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

| Modelo | Referencia | Medidad totales (mm) | Capacidad GN 1/1 | Potencia eléctrica (kW) | Voltaje | Frecuencia |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BMSR-311 | **19003460** | 1076 x 600 x 850 | 3 | 2,100 | 230V | 50/60Hz |
| BMSR-411 | **19007977** | 1400 x 600 x 850 | 4 | 2,100 | 230V | 50/60Hz |

## Mesas cafeteras

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

**Estantes regulables en 7 niveles**



MAC-1560

**1 Estante**



MAC-1060



MAC-1560



MAC-2060



MAC-2560

### 1 Estante

| Dimensiones | Modelo | Referencia | Cajones |
|---|---|---|---|
| 990 x 598 x 1034 | MAC-1060-O | **19056203** | 1 |
| 1491 x 598 x 1034 | MAC-1560-O | **19056204** | 2 |
| 2016 x 598 x 1034 | MAC-2060-O | **19056205** | 2 |
| 2541 x 598 x 1034 | MAC-2560-O | **19056206** | 2 |



MAC-1560-O + KEMC-1560

**2 estantes**



MAC-1060-2E



MAC-1560-2E



MAC-2060-2E



MAC-2060-2E

### Kit para 2 estantes

| Modelo | Referencia | Ancho | Profundidad | Para | Elementos necesarios por mesa |
|---|---|---|---|---|---|
| KEMC-1560 | **19014433** | 1000 | 600 | KIT MAC-1060/1560 | 1 para MAC-1060/ 2 para MAC-1560 |
| KEMC-2060 | **19014434** | 2025 | 600 | KIT MAC-2060 | 2 |
| KEMC-2560 | **19014435** | 2550 | 600 | KIT MAC-2560 | 2 |



Profundidad 350 mm

## Mesas estanterías cafetería frente mostrador

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

**Profundidad 350 mm 1 o 2 estantes**



Largo 1000 mm



Largo 1500 mm



Largo 2025 mm



Largo 2550 mm

## 350 mm

### 1 estante

### 2 estantes

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 990 x 354 x 1034 | MA-1035 | **19005247** | MA-1035-2E | **19006744** |
| 1490 x 354 x 1034 | MA-1535 | **19005576** | MA-1535-2E | **19014436** |
| 2016 x 354 x 1034 | MA-2035 | **19005946** | MA-2035-2E | **19014437** |
| 2541 x 354 x 1034 | MA-2535 | **19003405** | MA-2535-2E | **19014438** |



Profundidad 600 mm

**Profundidad 600 mm 1 o 2 estantes**



Largo 1000 mm



Largo 1500 mm



Largo 2025 mm



Largo 2550 mm

## 600 mm

### 1 estante

### 2 estantes

| Dimensiones (mm) | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 990 x 598 x 1034 | MA-1060 | **19005648** | MA-1060-2E | **19014439** |
| 1491 x 598 x 1034 | MA-1560 | **19003439** | MA-1560-2E | **19014440** |
| 2016 x 598 x 1034 | MA-2060 | **19003440** | MA-2060-2E | **19005579** |
| 2541 x 598 x 1034 | MA-2560 | **19003441** | MA-2560-2E | **19005580** |

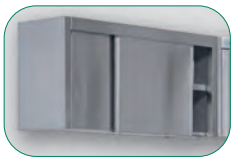




**AP-104**

## Armarios de pared

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



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



Construidos totalmente en acero inoxidable.



Sencillo sistema de anclaje a la pared

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| AP-104 | **19005017** | 1000 x 400 x 600 |
| AP-124 | **19005194** | 1200 x 400 x 600 |
| AP-164 | **19005430** | 1600 x 400 x 600 |
| AP-184 | **19005550** | 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 acc esorios para su fijación.
- Modelo AP-104-ESC tiene capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.
- Estante intermedio perforado, de acero inoxidable regulable en altura.
- Puertas correderas mediante sistema de rodamientos.
- Construido totalmente en acero inoxidable.



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



Puertas correderas mediante sistema de rodamientos.



Construido totalmente en acero inoxidable.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| AP-104-ESC | **19005016** | 1000 x 400 x 600 |



**ANA-106**



**ANA-146**

## Armarios de Cocina Industrial en Acero Inoxidable

- Diseñados para optimizar la organización y el aprovechamiento del espacio en cocinas profesionales, estos armarios contribuyen significativamente a mejorar la higiene y cumplir con las normativas sanitarias vigentes.
- Los modelos ANA-66 y ANA-106 están equipados con puertas pivotantes; uno de ellos incluye cerradura con llave para mayor seguridad. Por otro lado, los modelos ANA-126, ANA-146 y ANA-166 incorporan puertas correderas con sistema de rodamientos, sin cerradura.
- Todos los armarios cuentan con estantes regulables en altura y están fabricados íntegramente en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza. Además, disponen de patas de acero inoxidable ajustables para asegurar una instalación nivelada en cualquier superficie.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Puertas |
|---|---|---|---|
| ANA-66 | **19012274** | 600 x 600 x 1750 | Abatibles |
| ANA-106 | **19012553** | 1000 x 600 x 1750 | Abatibles |
| ANA-126 | **19005618** | 1200 x 600 x 1750 | Correderas |
| ANA-146 | **19005623** | 1400 x 600 x 1750 | Correderas |
| ANA-166 | **19005624** | 1600 x 600 x 1750 | Correderas |





**AL2P-106 S1**

## Armarios para artículos de limpieza

- Nuestros armarios para artículos de limpieza están diseñados para ofrecer un almacenamiento seguro, higiénico y organizado de artículos y productos de limpieza, garantizando el cumplimiento de las normativas de sanidad.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable con acabado satinado, destacan por su estructura sólida, rígida y duradera, ideal para entornos profesionales que requieren máxima resistencia y fácil mantenimiento.
- Características principales:
- Estantes interiores de acero inoxidable, regulables en altura para una organización flexible.
- Nueva versión S1: permite incorporar estantes adicionales en la parte izquierda, aumentando la capacidad de almacenamiento según las necesidades.
- Puertas abatibles con bisagras robustas.
- Cerradura con llave para mayor seguridad.
- Pies regulables en acero inoxidable que aportan estabilidad en superficies irregulares.
- Una solución práctica, resistente y adaptable, pensada para mantener siempre en orden los equipos y productos de limpieza.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Puertas / Descipción |
|---|---|---|---|
| AL1P-66 | **19005620** | 600 x 600 x 1750 | 1 |
| AL2P-106 S1 | **19112642** | 1000 x 600 x 1750 | 2 |
| KEALP | **19114580** | 527 x 469 x 22 | Kit estante adicional para AL2P-106 S1 |



**ACP-50 S1**



**ACP-100 S1**

## Armarios calentadores de platos

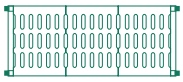
- Nuestros armarios calienta platos están diseñados específicamente para calentar y mantener la temperatura de los platos durante el servicio, asegurando que cada comida se sirva a la temperatura ideal.
- Con un nuevo diseño mejorado, ahora cuentan con un termostato digital que optimiza el consumo energético, garantizando una temperatura constante con un uso más eficiente de la energía.
- Construcción en Acero Inoxidable: Fabricados tanto interior como exteriormente en acero inoxidable de alta calidad, garantizando durabilidad, higiene y facilidad de limpieza.
- Termostato Digital (35 °C a 75 °C): Proporciona un control de temperatura preciso, optimizando el consumo energético.
- Estante regulable en altura.
- Puertas sin burlete, equipadas con un sistema de imanes que previene las pérdidas de temperatura.
- Aislamiento Térmico Eficiente: Equipados con paneles de aislamiento de alta eficiencia que mantienen la temperatura interna estable, reduciendo la pérdida de calor y contribuyendo a una mayor eficiencia energética.
- Capacidad Adaptable: Disponible en dos modelos según las necesidades de capacidad:

ACP-50 S1: Con capacidad para 50 a 60 platos en el modelo de una puerta.
ACP-100 S1: Capaz de almacenar entre 100 y 120 platos en el modelo de dos puertas. (La capacidad puede variar en función del espesor de los platos).

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Capacidad platos | Diámetro máx platos (cm) | Potencia (W) | Alimentación eléctrica |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ACP-50 S1 | **19105148** | 410 x 433 x 850 | 50-60 | 33 | 450 | 230V - 50/60Hz |
| ACP-100 S1 | **19109019** | 830 x 433 x 850 | 100-120 | 34 | 960 | 230V - 50/60Hz |


edenox
edenox

# Estanterías




Estanterías de aluminio y polietileno página 72
Estanterías modulares de aluminio y polietileno página 76
Estanterías de acero inoxidable página 82

# Estanterías de aluminio y polietileno




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

Sólidas y resistentes
Fácil montaje
Máxima higiene

**Aluminio y polietileno**

**Acero inox.**

# Independientes con un soporte en cada extremo del estante
# Fondo 400 / 500 mm:



**Posibilidad de montaje en angulo.**




**Facil montaje sin herramientas.**



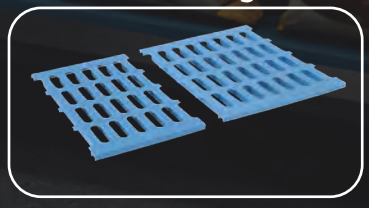
**Los soportes incorpoeran orificios cada 150 mm.**



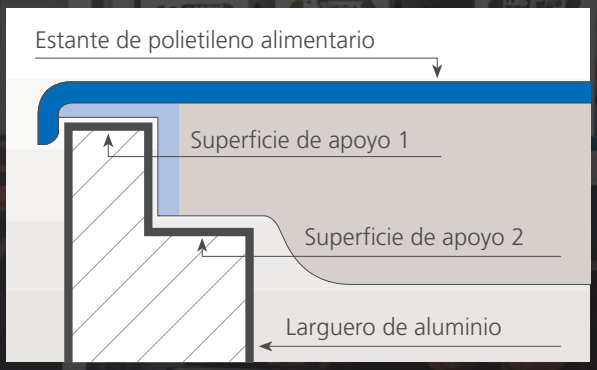
**Posibilidad de incluir ruedas.**



**Pies de altura regulable**

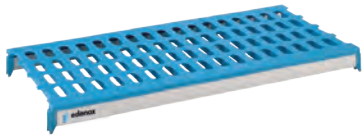


**Máxima higiene y facilidad de limpieza.**




- 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.





S-64

## Estantes

### Ancho 400 mm

### Ancho 500 mm

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| S-64 | **19004487** | 600 x 400 | S-65 | **19004488** | 600 x 500 |
| S-74 | **19004489** | 700 x 400 | S-75 | **19004490** | 700 x 500 |
| S-84 | **19004491** | 800 x 400 | S-85 | **19004492** | 800 x 500 |
| S-94 | **19004501** | 900 x 400 | S-95 | **19004515** | 900 x 500 |
| S-104 | **19004516** | 1000 x 400 | S-105 | **19004517** | 1000 x 500 |
| S-114 | **19004519** | 1100 x 400 | S-115 | **19004525** | 1100 x 500 |
| S-124 | **19004524** | 1200 x 400 | S-125 | **19004531** | 1200 x 500 |
| S-134 | **19004530** | 1300 x 400 | S-135 | **19004547** | 1300 x 500 |
| S-144 | **19004545** | 1400 x 400 | S-145 | **19004550** | 1400 x 500 |
| S-154 | **19004549** | 1500 x 400 | S-155 | **19004552** | 1500 x 500 |
| S-164 | **19004551** | 1600 x 400 | S-165 | **19004553** | 1600 x 500 |

Incluyen las parrillas y los largueros



P-43

## Soportes (Ancho 400 mm)

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Niveles |
|---|---|---|---|
| P-43 | **19004518** | 1750 x 400 | 3 |
| P-44 | **19004520** | 1750 x 400 | 4 |
| P-45 | **19004361** | 1750 x 400 | 5 |
| PB-43 | **19004493** | 1300 x 400 | 3 |
| PA-45 | **19004528** | 2000 x 400 | 5 |
| PA-46 | **19004529** | 2000 x 400 | 6 |

Incluyen los pasadores

## Soportes (Ancho 500 mm)

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Niveles |
|---|---|---|---|
| P-53 | **19004521** | 1750 x 500 | 3 |
| P-54 | **19004522** | 1750 x 500 | 4 |
| P-55 | **19004523** | 1750 x 500 | 5 |
| PB-53 | **19004500** | 1300 x 500 | 3 |
| PA-55 | **19004534** | 2000 x 500 | 5 |
| PA-56 | **19004535** | 2000 x 500 | 6 |

Incluyen los pasadores

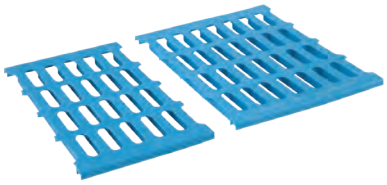
## Estanterías móviles

- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polipropileno alimentario.
- 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 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 Ø 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.
- Los estantes 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.
- Especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios. El uso es para alimento empaquetado.



SM-44

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Niveles |
|---|---|---|---|
| SM-44 | **19004526** | 1750 x 400 | 4 |
| SM-45 | **19004527** | 1750 x 400 | 5 |
| SM-54 | **19004532** | 1750 x 500 | 4 |
| SM-55 | **19004533** | 1750 x 500 | 5 |



## Parrillas

- Parrillas de polipropileno 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.

**PAR-43**

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| PAR-43 | **19004453** | 400 x 300 |
| PAR-44 | **19004457** | 400 x 400 |
| PAR-53 | **19004454** | 500 x 300 |
| PAR-54 | **19004458** | 500 x 400 |



## Ganchos para ángulos

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

**GA**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GA | **19003353** | 2 ganchos por estante |



## Pasadores

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

**PE**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| PE | **19004449** | 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.

**BA-1050**

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| BA-1050 | **19003410** | 1085 x 500 x 250 |
| BA-1250 | **19004639** | 1285 x 500 x 250 |
| BA-1650 | **19004740** | 1685 x 500 x 250 |



**LAR-100**

## Largueros

- Los estantes de polipropileno se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estantes.

| Modelo | Referencia | Medidas (mm) |
|---|---|---|
| LAR-60 | **19003223** | 600 |
| LAR-70 | **19003225** | 700 |
| LAR-80 | **19003350** | 800 |
| LAR-90 | **19003228** | 900 |
| LAR-100 | **19003360** | 1000 |
| LAR-110 | **19003362** | 1100 |
| LAR-120 | **19003365** | 1200 |
| LAR-130 | **19003364** | 1300 |
| LAR-140 | **19003373** | 1400 |
| LAR-150 | **19003369** | 1500 |
| LAR-160 | **19003372** | 1600 |



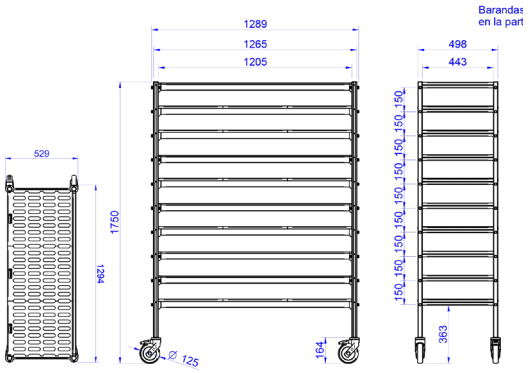
**KCM-55**

## Carro para usos varios (kit)

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








| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Nº estantes |
|---|---|---|---|
| KCM-55 | **19004885** | 1285 x 500 x 1750 | 5 |

## Como calcular conjuntos de estanterías

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

### 1. ¿La estantería es lineal o de ángulo?

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

### 2. ¿Qué fondo tendrá la estantería?

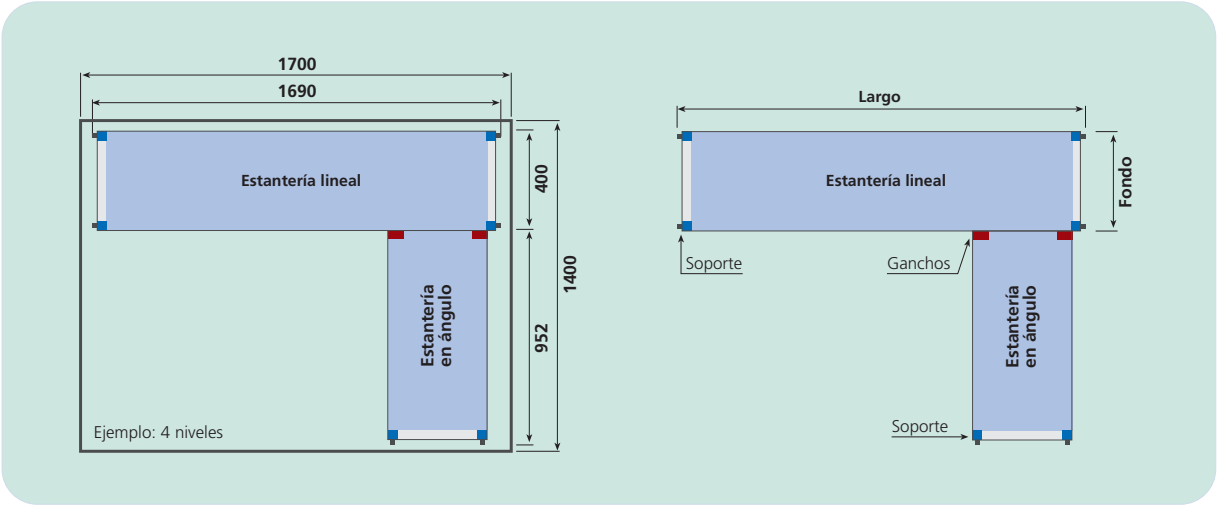
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

### 3. ¿Cuántos niveles se necesitan?

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

### 4. ¿Qué largo tendrá la estantería?

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




- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido 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.
- Los soportes estándares tipo “P” se pueden sustituir por soportes móviles “SM”, siempre cambiando los precios.

### Estantería lineal 400 mm

| Largo total estantería (mm) | 3 niveles | 4 niveles | 5 niveles |
|---|---|---|---|
| | Conjunto | Conjunto | Conjunto |
| 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 |

### Estantería en ángulo 400 mm

| Largo total estantería (mm) | 3 niveles | 4 niveles | 5 niveles |
|---|---|---|---|
| | Conjunto | Conjunto | Conjunto |
| 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 |

## 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 |
|---|---|---|---|
| | Conjunto | Conjunto | Conjunto |
| 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 |

### Estantería lineal de ancho 500 mm

| Largo total estantería (mm) | 3 niveles | 4 niveles | 5 niveles |
|---|---|---|---|
| | Conjunto | Conjunto | Conjunto |
| 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 |

## 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 |
|---|---|---|---|
| | Conjunto | Conjunto | Conjunto |
| 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 |

### Estantería en ángulo de ancho 500 mm

| Largo total estantería (mm) | 3 niveles | 4 niveles | 5 niveles |
|---|---|---|---|
| | Conjunto | Conjunto | Conjunto |
| 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 |

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

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

### Estantería lineal de ancho 400 mm

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

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

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

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

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

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

### Estantería en ángulo de ancho 500 mm

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



**EMM-64**

## Soporte mural para microondas y otros aparatos

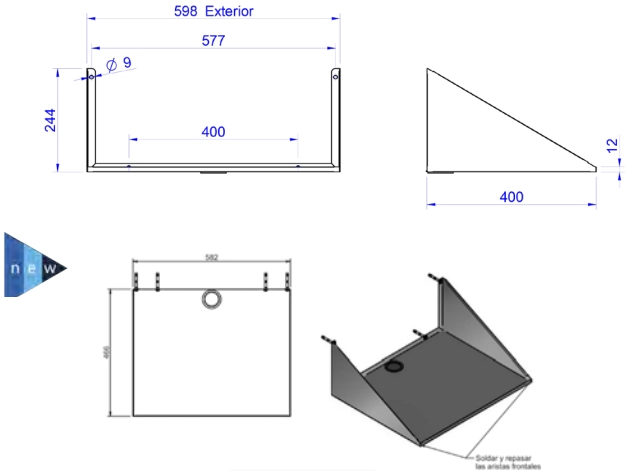
- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación.



Cada microondas dispone de su estante



Orificio para pasar cables y tubos.




**EMM-65**

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Indicado para |
|---|---|---|---|
| EMM-64 | **19004638** | 600 x 400 x 400 | MICRO-1024 |
| EMM-65 | **19115116** | 582 x 466 x 236 | MICRO-1834-D |



**EMT**

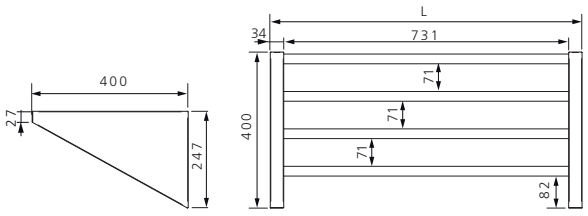
## Estanterías fijas tubulares

- Construidas totalmente en acero inoxidable 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.



Construidas totalmente en acero inoxidable






| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Tipo |
|---|---|---|---|
| EMT-840 | **19014448** | 800 x 400 | Tubo |
| EMT-1040 | **19014449** | 1000 x 400 | Tubo |
| EMT-1240 | **19003408** | 1200 x 400 | Tubo |
| EMT-1440 | **19014450** | 1400 x 400 | Tubo |
| EMT-1640 | **19004869** | 1600 x 400 | Tubo |
| EMT-1840 | **19004906** | 1800 x 400 | Tubo |



**EML**

## Estanterías fijas fondo 250 mm

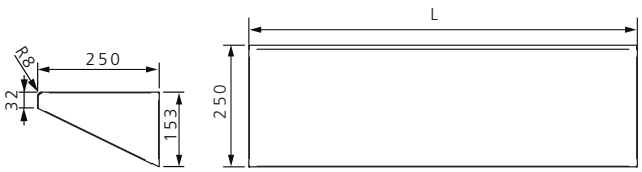
- Construidas totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- En los modelos de tubo, éstos van soldados totalmente a los cartabones laterales.
- Estanterías con cantos redondeados.



EML fondo de 250 mm



EML fondo de 250 mm




| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Tipo |
|---|---|---|---|
| EML-825 | **19012874** | 800 x 250 | Lisa |
| EML-1025 | **19004572** | 1000 x 250 | Lisa |
| EML-1225 | **19004682** | 1200 x 250 | Lisa |
| EML-1425 | **19004701** | 1400 x 250 | Lisa |
| EML-1625 | **19003389** | 1600 x 250 | Lisa |
| EML-1825 | **19012572** | 1800 x 250 | Lisa |



**EML**

## Estanterías fijas fondo 400 mm

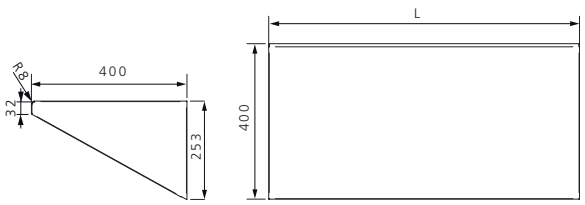
- Construidas totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
- En los modelos de tubo, éstos van soldados totalmente a los cartabones laterales.
- Estanterías con cantos redondeados.



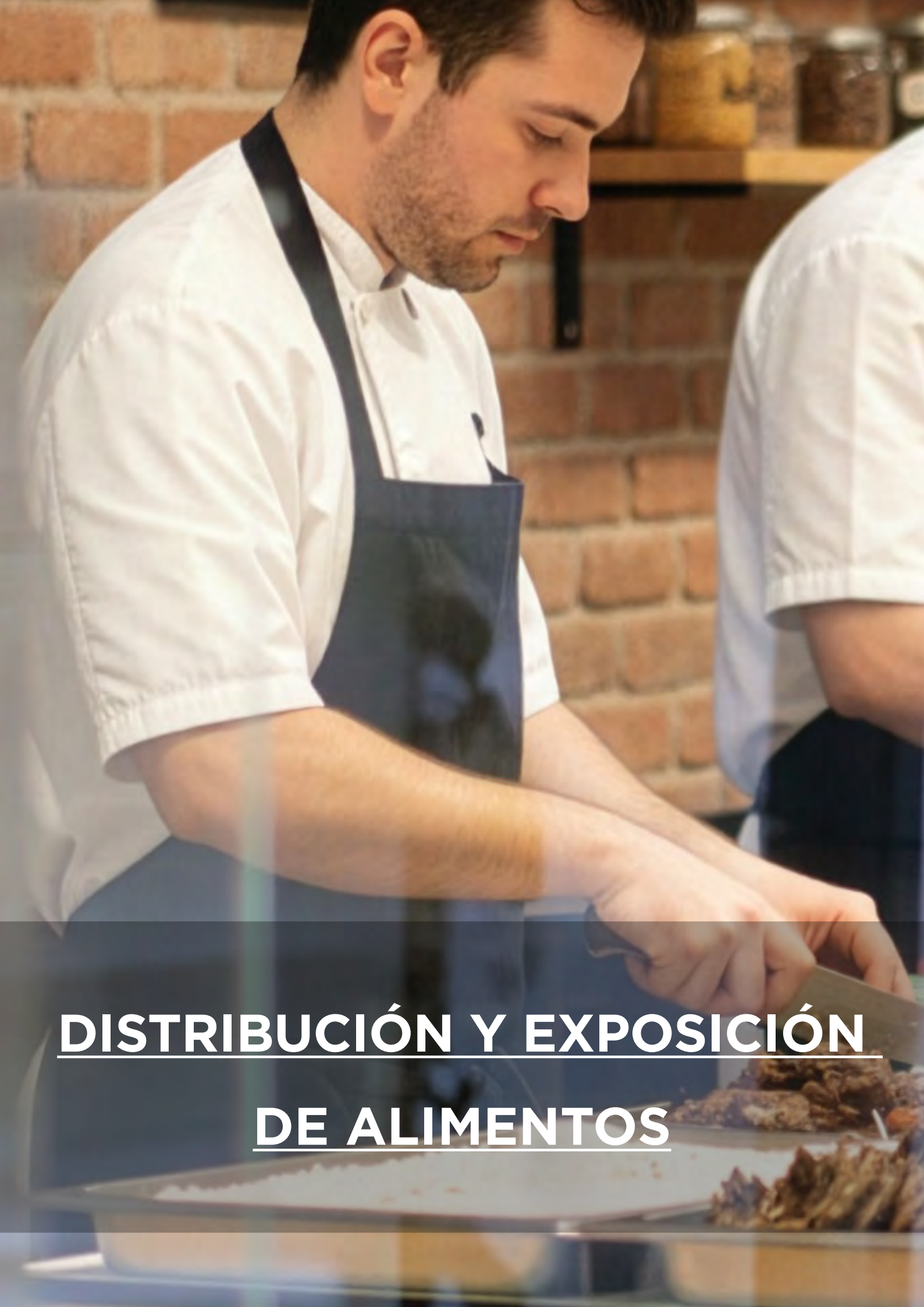
EML fondo de 400 mm



EML fondo de 400 mm




| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Tipo |
|---|---|---|---|
| EML-840 | **19012876** | 800 x 400 | Lisa |
| EML-1040 | **19004683** | 1000 x 400 | Lisa |
| EML-1240 | **19004666** | 1200 x 400 | Lisa |
| EML-1440 | **19004626** | 1400 x 400 | Lisa |
| EML-1640 | **19004647** | 1600 x 400 | Lisa |
| EML-1840 | **19011653** | 1800 x 400 | Lisa |



# DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

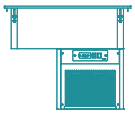


**En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados a la distribución y exposición de alimentos, como buffets drop-in, armarios expositores de vinos, self-services, carros, recipientes gastronorm y contenedores isotérmicos, ordenados alfabéticamente.**

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



# Drop-in




Elementos fríos página 92
Placas refrigeradas 2 niveles página 93
Cubas refrigeradas página 94
Placas vitrocerámicas página 95
Placas calientes de cristal templado página 96
Vitrinas cúbicas con cuba refrigeradas página 97
Vitrinas calientes página 98
Pantallas, soportes y cristales página 99
Accesorios página 103

# SATISFACER LOS SENTIDOS



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

### MÁS QUE INGREDIENTES

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

### EXPERIENCIAS ÚNICAS

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

### UNA GAMA COMPLETA

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

### UNA GAMA FLEXIBLE

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



Zona show cooking con soportes y cristales de protección.



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



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



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



## **DROP-IN edenox |** En armonía con sus proyectos

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

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

**UNA SOLUCIÓN PARA CADA ESPACIO**

Hoteles | Gasolinera | Educación | Supermercados | Cafetería | Restaurante | Áreas de servicio | Restauración corporativa

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

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

Los estantes y paredes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad.
Los elementos de refrigeración estáticos incluyen una cubeta con sistema de evaporación automática del agua del desescarche. La evaporación se realiza mediante una resistencia de silicona. En los elementos ventilados es un accesorio.

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

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

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

## 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.

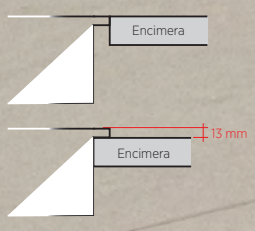
El panel está protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

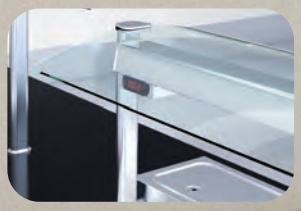
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



**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.

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:

## ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA



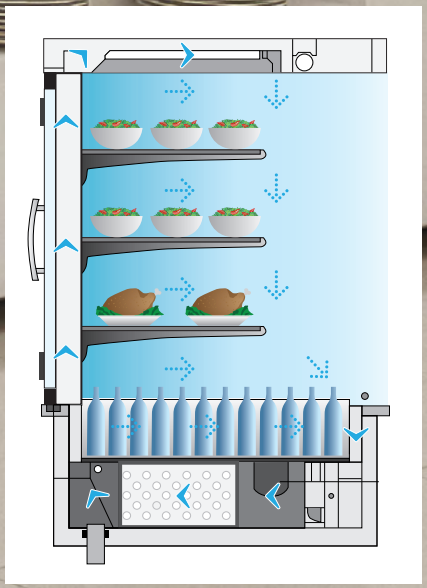
### CUBAS REFRIGERADAS

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



### CUBAS CALIENTES

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



### VITRINAS REFRIGERADAS

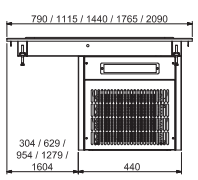
Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas,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

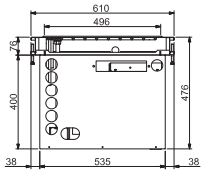
## Placas y cubas refrigeradas

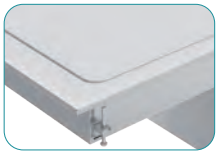
- Placas y cubas refrigeradas con unidad frigorífica incorporada, para el servicio y presentación de platos fríos, ensaladas, postres, etc.
- Fabricadas con estructura de acero inoxidable en acabado satinado. Reborde perimetral para evitar desbordamiento del agua de desescarche.
- Incorporan panel de control con interruptor ON/OFF y termostato digital.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante hidrocarbono R452a.
- El enfriamiento se realiza mediante serpentín de cobre expansionado en la base de la placa, excepto la cuba con sistema ventilado.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- La fijación a la 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.
- Panel de control con 1 metro de cable para poder ser instalado en el lateral o incluso sobre otros elementos, como puede ser el mueble sobre el que está encastrado el drop-in.
- Cuentan con una válvula de desagüe de 1/2".
- La temperatura de trabajo de las placas refrigeradas es de -10 °C / 5 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, se ruega consultar.
- Las placas y cubas refrigeradas se pueden suministrar con grupo remoto y sin grupo.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- 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-211 HC



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

## Placas refrigeradas 1 nivel

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | Grupo frío | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PRGI-211 HC | **19092208** | 790 x 610 x 476 | 765 x 585 | Incluido | 2 x GN1/1 | 0,245 |
| PRGI-311 HC | **19092210** | 1115 x 610 x 476 | 1090 x 585 | Incluido | 3 x GN1/1 | 0,315 |
| PRGI-411 HC | **19092212** | 1440 x 610 x 476 | 1415 x 585 | Incluido | 4 x GN1/1 | 0,325 |
| PRGI-511 HC | **19092214** | 1765 x 610 x 476 | 1740 x 585 | Incluido | 5 x GN1/1 | 0,405 |
| PRGI-611 HC | **19092216** | 2090 x 610 x 476 | 2065 x 585 | Incluido | 6 x GN1/1 | 0,430 |

## Placas refrigeradas 1 nivel sin grupo frigorífico

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | Grupo frío | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PR-211 HC | **19092209** | 790 x 610 x 210 | 765 x 585 | Remoto | 2 x GN1/1 | 0,020 |
| PR-311 HC | **19092211** | 1115 x 610 x 146 | 1090 x 585 | Remoto | 3 x GN1/1 | 0,020 |
| PR-411 HC | **19092213** | 1440 x 610 x 146 | 1415 x 585 | Remoto | 4 x GN1/1 | 0,020 |
| PR-511 HC | **19092215** | 1765 x 610 x 146 | 1740 x 585 | Remoto | 5 x GN1/1 | 0,020 |
| PR-611 HC | **19092217** | 2090 x 610 x 146 | 2065 x 585 | Remoto | 6 x GN1/1 | 0,020 |



PBEGI-311 HC

## Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

- Equipo es ideal para instalaciones de buffet. Al estar ubicado bajo encimeras de granito o Silestone, permite presentar alimentos a una temperatura segura sin interferir con el diseño del área de servicio.
- Enfriamiento estático mediante serpentín de cobre expansionado y aislamiento de poliestireno inyectado. Rango de temperatura de trabajo: -30ºC a -25ºC.
- Preparado para su montaje bajo la encimera mediante un bastidor (no incluido)
- Incluye un kit de piezas para la regulación en altura.
- Cuadro eléctrico diseñado para instalarse en el frente del mueble, a una distancia máxima de 1,5 metros.
- Equipado con un compresor hermético y silencioso, así como un sistema de evaporación de agua de desescarche de serie.
- Estos equipos también pueden suministrarse sin compresor.

## Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Grupo frío | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|
| PBEGI-211 HC | **19092236** | 594 x 573 x 502 | Incluido | 2 x GN1/1 | 0,205 |
| PBEGI-311 HC | **19092237** | 919 x 573 x 502 | Incluido | 3 x GN1/1 | 0,270 |
| PBEGI-411 HC | **19092238** | 1244 x 573 x 502 | Incluido | 4 x GN1/1 | 0,390 |
| PBEGI-511 HC | **19092239** | 1569 x 573 x 502 | Incluido | 5 x GN1/1 | 0,455 |
| PBEGI-611 HC | **19092240** | 1894 x 573 x 502 | Incluido | 6 x GN1/1 | 0,555 |

## Placas refrigeradas para pegado bajo encimera sin grupo frigorífico

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Grupo frío | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|
| PBE-211 HC | **19092241** | 594 x 573 x 170 | Remoto | 2 GN | 0,02 |
| PBE-311 HC | **19092242** | 919 x 573 x 170 | Remoto | 3 GN | 0,02 |
| PBE-411 HC | **19092243** | 1244 x 573 x 170 | Remoto | 4 GN | 0,02 |
| PBE-511 HC | **19092244** | 1569 x 573 x 170 | Remoto | 5 GN | 0,02 |
| PBE-611 HC | **19092245** | 1894 x 573 x 170 | Remoto | 6 GN | 0,02 |



**PR2GI-311 HC**

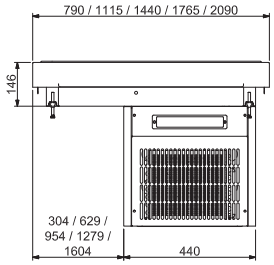
**Mejora la visión y la presentación de los platos.**

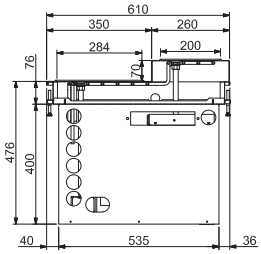


En el modelo PR2GI, el panel de control se ubica en la parte posterior de la máquina.




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




## Placas refrigeradas 2 niveles

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | Grupo Frío | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PR2GI-311 HC | **19092200** | 1115 x 610 x 546 | 1090 x 585 | Incluido | 3 x GN1/1 | 0,315 |
| PR2GI-411 HC | **19092202** | 1440 x 610 x 546 | 1415 x 585 | Incluido | 4 x GN1/1 | 0,325 |
| PR2GI-511 HC | **19092204** | 1765 x 610 x 546 | 1740 x 585 | Incluido | 5 x GN1/1 | 0,405 |

## Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

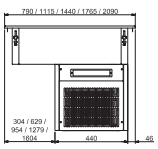
| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | Grupo frío | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PR2-311 HC | **19092201** | 1115 x 610 x 216 | 1090 x 585 | Remoto | 3 x GN1/1 | 0,020 |
| PR2-411 HC | **19092203** | 1440 x 610 x 216 | 1415 x 585 | Remoto | 4 x GN1/1 | 0,020 |
| PR2-511 HC | **19092205** | 1765 x 610 x 216 | 1740 x 585 | Remoto | 5 x GN1/1 | 0,020 |

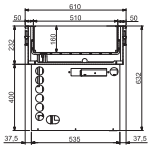


**CRGI-311 HC**

## 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 0 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.





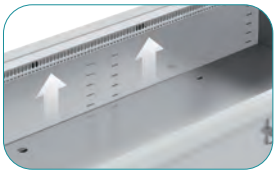
## Cubas refrigeradas

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | | Profundidad cuba (mm) | Grupo frío | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ancho | largo | | | | |
| CRGI-211 HC | **19092198** | 790 x 610 x 632 | 765 | 585 | 160 | Incluido | 2 x GN1/1 | 0,235 |
| CRGI-311 HC | **19092181** | 1115 x 610 x 632 | 1090 | 585 | 160 | Incluido | 3 x GN1/1 | 0,315 |
| CRGI-411 HC | **19092183** | 1440 x 610 x 632 | 1415 | 585 | 160 | Incluido | 4 x GN1/1 | 0,320 |
| CRGI-511 HC | **19092185** | 1765 x 610 x 632 | 1740 | 585 | 160 | Incluido | 5 x GN1/1 | 0,405 |
| CRGI-611 HC | **19092187** | 2090 x 610 x 632 | 2065 | 585 | 160 | Incluido | 6 x GN1/1 | 0,405 |



CRVGI-311 HC

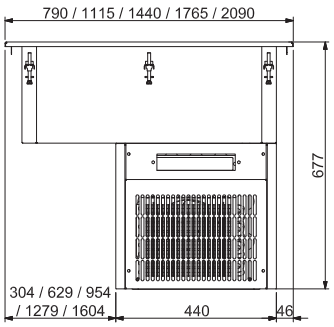
REFRIGERACIÓN VENTILADA

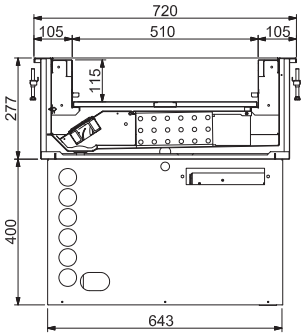


Base de exposición regulable en altura para presentar cubetas de distintas profundidades.

## Cubas refrigeradas con frío ventilado

- Cubas de 115 mm de profundidad con un sistema de refrigeración ventilado que 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 en la cuba.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Todos los elementos fríos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público.
- Panel de control con 1 metro de cable para poder ser instalado en el lateral o incluso sobre otros elementos, como puede ser el mueble sobre el que está encastrado el drop-in.
- 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.




## Cubas refrigeradas

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | | Grupo frío | Capacidad GN | Potencia (KW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ancho | largo | | | |
| CRVGI-211 HC | **19092189** | 790 x 720 x 677 | 765 | 690 | Incluido | 2 x GN1/1 | 0,235 |
| CRVGI-311 HC | **19092190** | 1115 x 720 x 677 | 1090 | 690 | Incluido | 3 x GN1/1 | 0,375 |
| CRVGI-411 HC | **19092192** | 1440 x 720 x 677 | 1415 | 690 | Incluido | 4 x GN1/1 | 0,380 |
| CRVGI-511 HC | **19092194** | 1765 x 720 x 677 | 1740 | 690 | Incluido | 5 x GN1/1 | 0,485 |
| CRVGI-611 HC | **19092196** | 2090 x 720 x 677 | 2065 | 690 | Incluido | 6 x GN1/1 | 0,565 |

## Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | | Grupo frío | Capacidad GN | Potencia (KW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ancho | largo | | | |
| CRV-311 HC | **19092191** | 1115 x 720 x 348 | 1090 | 690 | Remoto | 3 x GN1/1 | 0,020 |
| CRV-411 HC | **19092193** | 1440 x 720 x 348 | 1415 | 690 | Remoto | 4 x GN1/1 | 0,020 |
| CRV-511 HC | **19092195** | 1765 x 720 x 348 | 1740 | 690 | Remoto | 5 x GN1/1 | 0,020 |
| CRV-611 HC | **19092197** | 2090 x 720 x 348 | 2065 | 690 | Remoto | 6 x GN1/1 | 0,020 |



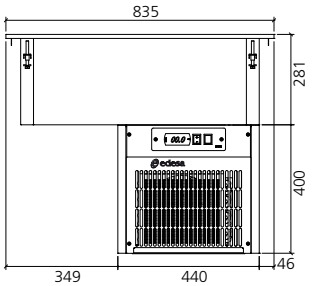
CMCGI HC

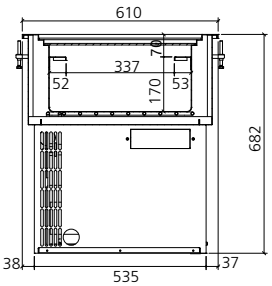
## Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada para la exposición de productos congelados.
- especialmente helados envasados o a granel.
- Temperatura de trabajo -14 °C / -20 °C.
- Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



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




| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | | Medidas encastre (mm) | | Profunidad cuba (mm) | Capacidad cubetas | Potencia (KW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto | largo | ancho | | | |
| CMCGI HC | **19092180** | 835 | 610 | 678 | 810 | 585 | 235 | 4 CH 1/3 | 185 |

## Cubas baño maría

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

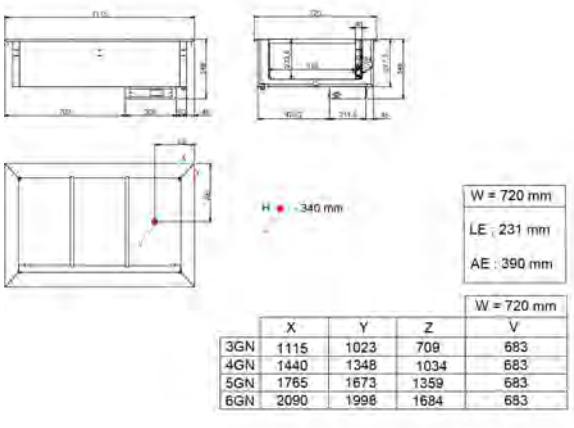


**CBMS-411 S1**

CALOR SECO VENTILADO

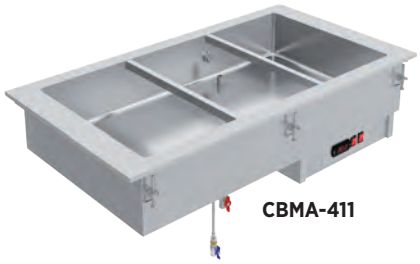
## Cubas baño maría con calor seco ventilado

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




| W = 720 mm | X | Y | Z | V |
|---|---|---|---|---|
| 3GN | 1115 | 1023 | 709 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 1034 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1359 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1684 | 683 |

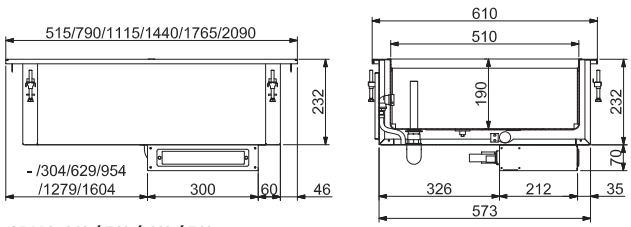
| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | largo | ancho | | |
| CBMS-311 S1 | **19109068** | 1115 x 720 x 373 | 1090 | 690 | 3 x GN1/1 | 1,250 |
| CBMS-411 S1 | **19109069** | 1440 x 720 x 373 | 1415 | 690 | 4 x GN1/1 | 1,250 |
| CBMS-511 S1 | **19109070** | 1765 x 720 x 373 | 1740 | 690 | 5 x GN1/1 | 2,050 |
| CBMS-611 S1 | **19109071** | 2090 x 720 x 373 | 2065 | 690 | 6 x GN1/1 | 2,050 |



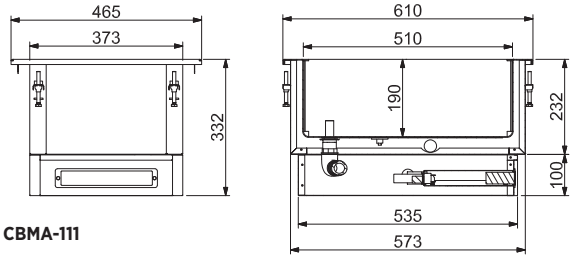
**CBMA-411**

## Cubas baño maría con agua

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




**CBMA-211 / 311 / 411 / 511**




**CBMA-111**

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | largo | ancho | | |
| CBMA-111 | **19011007** | 465 x 610 x 302 | 440 | 585 | 1 x GN1/1 | 1,010 |
| CBMA-211 | **19010924** | 790 x 610 x 302 | 765 | 585 | 2 x GN1/1 | 1,510 |
| CBMA-311 | **19010746** | 1115 x 610 x 302 | 1090 | 585 | 3 x GN1/1 | 2,005 |
| CBMA-411 | **19012491** | 1440 x 610 x 302 | 1415 | 585 | 4 x GN1/1 | 2,510 |
| CBMA-511 | **19010747** | 1765 x 610 x 302 | 1740 | 585 | 5 x GN1/1 | 3,030 |
| CBMA-611 | **19052170** | 2090 x 610 x 302 | 2065 | 585 | 6 x GN1/1 | 3,555 |



**PBEC-211**



## Placa caliente para pegado bajo encimera

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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|
| PBEC-211 | **19092269** | 611 x 590 x 147 | 2 x GN1/1 | 0.905 |
| PBEC-311 | **19092270** | 936 x 590 x 147 | 3 x GN1/1 | 1.355 |
| PBEC-411 | **19092271** | 1261 x 590 x 147 | 4 x GN1/1 | 1.805 |
| PBEC-511 | **19092272** | 1586 x 590 x 147 | 5 x GN1/1 | 2.255 |
| PBEC-611 | **19092273** | 1911 x 590 x 147 | 6 x GN1/1 | 2.710 |



**TRCBMA-211**



## Estación buffet trinchante

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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | largo | ancho | | |
| TRCBMA-211 | **19080817** | 790 x 610 x 1005 | 765 | 585 | 2 x GN 1/1 | 2560 |



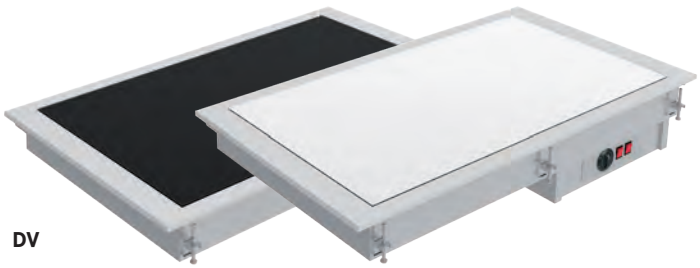

**DVE** **DVE-S**



## Placas Vitrocerámicas sin marco de acero

- Superficie lisa de cristal vitrocerámico sin marco exterior, que permite una transición directa entre el cristal y la encimera, logrando una apariencia continua y sofisticada.
- Calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas a la parte inferior del cristal, lo que garantiza una temperatura homogénea y un bajo consumo energético.
- Especialmente valoradas en el sector por su calidad, fiabilidad y acabado premium, siendo una opción ideal para instalaciones de alto nivel.
- Posibilidad de incorporar pantallas de luz y calor para proteger, realzar y mantener en temperatura óptima los alimentos expuestos.
- Temperatura regulable de 30 °C a 100 °C mediante termostato de precisión.
- Disponibles en colores blanco o negro, con formatos compatibles con medidas GN (Gastronorm).
- Instalación pensada para encimeras de piedra, granito, cuarzo o materiales compactos.
- Para requisitos especiales de medida, configuración o integración, se ruega consultar.
- Alimentación eléctrica: 220 V / 1N / 50–60 Hz.

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Acabado | Potencia (KW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | largo | ancho | | | |
| DVE-311 | **19092256** | 975 x 530 x 137 | 987 | 536 | 3 x GN1/1 | Negro | 1.355 |
| DVE-411 | **19092258** | 1300 x 530 x 137 | 1312 | 536 | 4 x GN1/1 | Negro | 1.805 |
| DVE-511 | **19092260** | 1625 x 530 x 137 | 1631 | 536 | 5 x GN1/1 | Negro | 2.255 |
| DVE-311-S | **19092257** | 975 x 530 x 137 | 981 | 536 | 3 x GN1/1 | Blanco | 1.355 |
| DVE-411-S | **19092259** | 1300 x 530 x 137 | 1306 | 536 | 4 x GN1/1 | Blanco | 1.805 |
| DVE-511-S | **19092261** | 1625 x 530 x 137 | 1631 | 536 | 5 x GN1/1 | Blanco | 2.255 |



DV

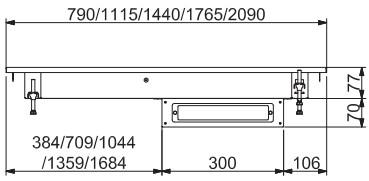
DV-W

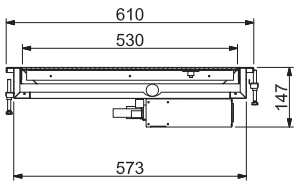
## Placas calientes vitrocerámicas

- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 100 °C regulable mediante termostato.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Tensión 220 V / 1N / 50-60 Hz.



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




| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Acabado | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | largo | ancho | | | |
| DV-211-S | **19011463** | 790 x 610 x 147 | 765 | 585 | 2 x GN1/1 | Negro | 0,905 |
| DV-311-S | **19011466** | 1115 x 610 x 147 | 1090 | 585 | 3 x GN1/1 | Negro | 1,355 |
| DV-411-S | **19011055** | 1440 x 610 x 147 | 1415 | 585 | 4 x GN1/1 | Negro | 1,805 |
| DV-511-S | **19011641** | 1765 x 610 x 147 | 1740 | 585 | 5 x GN1/1 | Negro | 2,255 |
| DV-611-S | **19052144** | 2090 x 610 x 147 | 2065 | 585 | 6 x GN1/1 | Negro | 2,710 |
| DV-211-S-W | **19036495** | 790 x 610 x 147 | 765 | 585 | 2 x GN1/1 | Blanco | 0,905 |
| DV-311-S-W | **19036498** | 1115 x 610 x 147 | 1090 | 585 | 3 x GN1/1 | Blanco | 1,355 |
| DV-411-S-W | **19036503** | 1440 x 610 x 147 | 1415 | 585 | 4 x GN1/1 | Blanco | 1,805 |
| DV-511-S-W | **19036506** | 1765 x 610 x 147 | 1740 | 585 | 5 x GN1/1 | Blanco | 2,255 |
| DV-611-S-W | **19068745** | 2090 x 610 x 147 | 2065 | 585 | 6 x GN1/1 | Blanco | 2,710 |



VCRA-CV-CT-411 HC S1

## Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores y refrigeradas murales

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



Vitrinas con puertas abatibles



Vitrinas murales

REFRIGERACIÓN VENTILADA

LED



VCRM-CV-CT-411 HC S1

## Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Potencia (W) | Frontal de la vitrina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto | largo | ancho | | | |
| VCRA-CV-CT-311 HC S1 | **19109062** | 1115 | 720 | 1488 | 1090 | 690 | 3 GN 1/1 | 970 | Abierta con cortina |
| VCRA-CV-CT-411 HC S1 | **19109063** | 1440 | 720 | 1488 | 1430 | 690 | 4 GN 1/1 | 1200 | Abierta con cortina |

## Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Potencia (W) | Frontal de la vitrina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto | largo | ancho | | | |
| VCRM-CV-CT-311 HC S1 | **19109064** | 1115 | 720 | 1488 | 1090 | 690 | 3 GN 1/1 | 810 | Mural con cortina |
| VCRM-CV-CT-411 HC S1 | **19109065** | 1440 | 720 | 1488 | 1415 | 690 | 4 GN 1/1 | 1000 | Mural con cortina |



**VCA-PV-EC-311 S1**

## Vitrina recta caliente con puertas correderas posteriores

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



| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto | largo | ancho | | |
| VCA-PV-EC-311 S1 | **19109072** | 1115 | 720 | 952 | 1090 | 690 | 3 GN 1/1 | 3620 |
| VCA-PV-EC-411 S1 | **19109073** | 1440 | 720 | 952 | 1415 | 690 | 4 GN 1/1 | 4970 |



**VCM-PV-EC-311 S1**

## Vitrina recta caliente mural

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



| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | | Medidas encastre (mm) | | Capacidad GN | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto | largo | ancho | | |
| VCM-PV-EC-311 S1 | **19109074** | 1115 | 610 | 924 | 1090 | 585 | 3 GN 1/1 | 4105 |
| VCM-PV-EC-411 S1 | **19109075** | 1440 | 610 | 924 | 1415 | 585 | 4 GN 1/1 | 4780 |



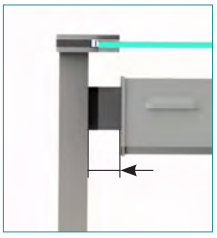

**LAS FORMAS Y DIMENSIONES SE CREAN CUANDO SE DISEÑA.** Ofrecer pantallas con cristales o soportes rectos o redondeados, con iluminación LED o mediante halógenos o resistencias cerámicas es el resultado del entusiasmo en los proyectos. Creemos que en cada proyecto se aporta algo de personal. Por eso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



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



### Pantallas con 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.

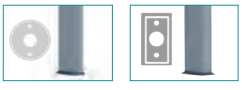
### Tipos de Iluminación




- **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.

### Tipos de Soportes



Dos estéticas diferentes de soportes. **Formas redondas 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.

## Pantallas para protección, iluminación y calor

- **Pantallas para proteger, realzar e iluminar los productos**. Equipadas con iluminación LED, ideales para instalaciones donde no se incluya un elemento Drop-in.
- **Pantallas con luz y calor** para mantener los productos calientes. Diseñadas para proteger, iluminar y mantener los alimentos calientes mediante el uso de halógenos protegidos que combinan luz y calor.
- **Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos**. Proporcionan protección, iluminación y una mayor intensidad de calor sobre los alimentos. Esto se logra gracias a los elementos cerámicos alternados, que generan un calor intenso y concentrado.




**PL-411**



**PC-R-i-411 + CC-I-411**



**PC-411 C**

Detalle cristal cerámico

| PANTALLA CON ILUMINACION (LED) | | | | | Soporte Redondo | | Soporte Cuadrado | | Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad GN | Medidas exteriores (mm) | | | Potencia (W) | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
| | largo | ancho | alto | | | | | | | |
| 2 GN 1/1 | 764 | 142 | 483 | 15 | PL-211 S1 | **19109076** | PL-R-211 | **19036439** | PL-R-I-211 | **19109112** |
| 3 GN 1/1 | 1089 | 142 | 483 | 25 | PL-311 S1 | **19109077** | PL-R-311 | **19036440** | PL-R-I-311 | **19109113** |
| 4 GN 1/1 | 1414 | 142 | 483 | 35 | PL-411 S1 | **19109078** | PL-R-411 | **19036441** | PL-R-I-411 | **19109114** |
| 5 GN 1/1 | 1739 | 142 | 483 | 45 | PL-511 S1 | **19109079** | PL-R-511 | **19036442** | PL-R-I-511 | **19109115** |
| 6 GN 1/1 | 2064 | 142 | 483 | 55 | PL-611 S1 | **19109080** | PL-R-611 | **19068748** | PL-R-I-611 | **19109116** |

| PANTALLA CON LUZ Y CALOR | | | | | Soporte Redondo | | Soporte Cuadrado | | Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad GN | Medidas exteriores (mm) | | | Potencia (W) | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
| | largo | ancho | alto | | | | | | | |
| 2 GN 1/1 | 764 | 142 | 483 | 600 | PC-211 S1 | **19109081** | PC-R-211 | **19036443** | PC-R-I-211 | **19109117** |
| 3 GN 1/1 | 1087 | 142 | 483 | 900 | PC-311 S1 | **19109082** | PC-R-311 | **19036444** | PC-R-I-311 | **19109118** |
| 4 GN 1/1 | 1414 | 142 | 483 | 1200 | PC-411 S1 | **19109083** | PC-R-411 | **19036445** | PC-R-I-411 | **19109119** |
| 5 GN 1/1 | 1739 | 142 | 483 | 1500 | PC-511 S1 | **19109084** | PC-R-511 | **19036446** | PC-R-I-511 | **19109120** |
| 6 GN 1/1 | 2064 | 142 | 483 | 1500 | PC-611 S1 | **19109085** | PC-R-611 | **19068750** | PC-R-I-611 | **19109121** |

| PANTALLAS CON LUZ Y CALOR MEDIANTE CRISTALES CERÁMICOS | | | | | Soporte Redondo | | Soporte Cuadrado | | Soporte Cuadrado especial para cristales inclinados | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad GN | Medidas exteriores (mm) | | | Potencia (W) | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
| | largo | ancho | alto | | | | | | | |
| 2 GN 1/1 | 772 | 142 | 483 | 900 | PC-211 C S1 | **19109086** | PC-R-211 C | **19036447** | PC-R-I-211 C | **19109122** |
| 3 GN 1/1 | 1097 | 142 | 483 | 1050 | PC-311 C S1 | **19109087** | PC-R-311 C | **19036448** | PC-R-I-311 C | **19109123** |
| 4 GN 1/1 | 1422 | 142 | 483 | 1300 | PC-411 C S1 | **19109088** | PC-R-411 C | **19036449** | PC-R-I-411 C | **19109124** |
| 5 GN 1/1 | 1747 | 142 | 483 | 1650 | PC-511 C S1 | **19109089** | PC-R-511 C | **19036450** | PC-R-I-511 C | **19109125** |
| 6 GN 1/1 | 2064 | 142 | 483 | 1650 | PC-611 C S1 | **19109090** | PC-R-611 C | **19068795** | PC-R-I-611 C | **19109126** |

## 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.

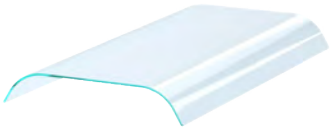


**SPCC**



**SPCC + CC-411**

| SOPORTES NEUTROS PARA CRISTALES DE PROTECCIÓN | | | Soporte Redondo | | Soporte Cuadrado | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Medidas exteriores (mm) | | | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
| largo | ancho | alto | | | | |
| 75 | 85 | 480 | SPCC S1 | **19109091** | SPCC-R | **19036451** |



## Cristales curvos para pantallas y soportes

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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | |
|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto |
| CC-211-2C | **19111891** | 675 | 570 | 108 |
| CC-311-2C | **19111892** | 1000 | 570 | 108 |
| CC-411-2C | **19111893** | 1325 | 570 | 108 |
| CC-511-2C | **19111894** | 1650 | 570 | 108 |
| CC-611-2C | **19111895** | 1975 | 570 | 108 |



**CC-R-411-1C**

## Cristal frontal



**CC-R-411-2C**



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

| Cristal Frontal Recto | | | 1 lateral | | 2 laterales | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Medidas exteriores (mm) | | | Modelo | Referencia | Modelo | Referencia |
| largo | ancho | alto | | | | |
| 675 | 433 | 123 | CC-R-211-1C | **19036452** | CC-R-211-2C | **19036456** |
| 1000 | 433 | 123 | CC-R-311-1C | **19036453** | CC-R-311-2C | **19036457** |
| 1325 | 433 | 123 | CC-R-411-1C | **19036454** | CC-R-411-2C | **19036458** |
| 1650 | 433 | 123 | CC-R-511-1C | **19036455** | CC-R-511-2C | **19036459** |



**CC-I-411**



**PC-R-411 + CC-I-411**

## Cristal inclinado

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | |
|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto |
| CC-I-211 | **19109102** | 675 | 520 | 6 |
| CC-I-311 | **19109103** | 1000 | 520 | 6 |
| CC-I-411 | **19109104** | 1325 | 520 | 6 |
| CC-I-511 | **19109105** | 1650 | 520 | 6 |
| CC-I-611 | **19109106** | 1975 | 520 | 6 |



**CC-I-411-CV**

## Cristal frontal cerrado



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

| Cristal frontal recto cerrado | | | | | Cristal inclinado cerrado | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | | Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | |
| | | largo | ancho | alto | | | largo | ancho | alto |
| CC-R-211-CV | **19109097** | 675 | 433 | 123 | CC-I-211-CV | **19109107** | 675 | 520 | 525 |
| CC-R-311-CV | **19109098** | 1000 | 433 | 123 | CC-I-311-CV | **19109108** | 1000 | 520 | 525 |
| CC-R-411-CV | **19109099** | 1325 | 433 | 123 | CC-I-411-CV | **19109109** | 1325 | 520 | 525 |
| CC-R-511-CV | **19109100** | 1650 | 433 | 123 | CC-I-511-CV | **19109110** | 1650 | 520 | 525 |
| CC-R-611-CV | **19109101** | 1975 | 433 | 420 | CC-I-611-CV | **19109111** | 1975 | 520 | 525 |



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



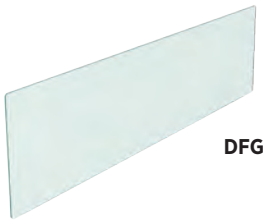
**Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:**
Un conjunto de soportes laterales (pinzas a un lado).

**Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:**
Un conjunto de dos soportes laterales (pinzas a un lado) y uno o más soportes centrales (pinzas a dos lados).

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | | Descripción |
|---|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto | |
| SPCF-L | **19010648** | 71 | 70 | 423 | Soportes para cristales de protección frontal. Soportes laterales |
| SPCF-C | **19017086** | 98 | 70 | 423 | Soportes para cristales de protección frontal. Soporte central |

## Cristales rectos-protectores verticales

- Modelos DFG
  - Para pantallas con cristal curvo tipo CC, el cristal recto a utilizar es el DFG.
  - Para fijar el cristal vertical recto a la pantalla se precisa de un kit de soportes tipo KS.



**DFG**

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | | Capacidad GN |
|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | |
| DFG-211 | **19017094** | 675 | 395 | 2 GN 1/1 |
| DFG-311 | **19010927** | 1000 | 395 | 3 GN 1/1 |
| DFG-411 | **19010662** | 1325 | 395 | 4 GN 1/1 |
| DFG-511 | **19010663** | 1650 | 395 | 5 GN 1/1 |

## Kit termómetro digital para colocación en las pantallas




**PCiC S1**

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

| Modelo | Referencias | Dimensiones exteriores (mm) | | | Descripción |
|---|---|---|---|---|---|
| | | largo | ancho | alto | |
| PCIC S1 | **19109092** | 132 | 84 | 70 | Interruptor |
| PCTD S1 | **19109093** | 132 | 84 | 70 | Termómetro frío |
| PCTI S1 | **19109094** | 132 | 84 | 70 | termómetro frío + interruptor |
| PCTD-C S1 | **19109095** | 132 | 84 | 70 | termómetro caliente |
| PCTI-C S1 | **19109096** | 132 | 84 | 70 | termómetro caliente + interruptor |



**DCN-55**

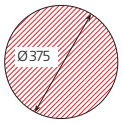
## Dispensador neutro de cestas de vajilla

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

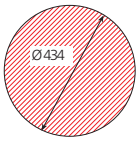
| Modelos | Referencia | Medidas totales (mm) | Ø Regulación platos |
|---|---|---|---|
| DCN-55 | **19000876** | 600 x 640 x 710 | 535 x 610 |



DPN-28




DPN-28




DPN-34

## Dispensadores de platos neutros

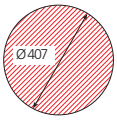
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
-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




| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Ø Regulación platos |
|---|---|---|---|
| DPN-28 | **19000880** | 391 x 730 | de 180 a 280 mm |
| DPN-34 | **19000883** | 451 x 730 | de 240 a 340 mm |



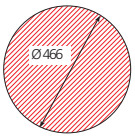
DPC-28




DPC-28



DPC-28 + TDP-28




DPC-34

## 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.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Ø Regulación platos |
|---|---|---|---|
| DPC-28 | **19000879** | 420 x 730 | de 180 a 280 mm |
| DPC-34 | **19000873** | 480 x 730 | de 240 a 340 mm |



TDP-28

TDP-34

## Tapas para dispensadores de platos

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

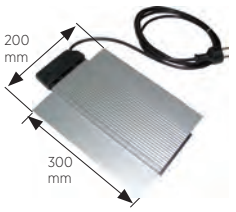
| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| TDP-28 | **19001964** | 100 x 100 x 100 |
| TDP-34 | **19001965** | Ø 400 x 60 |



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




Elemento eléctrico ELC

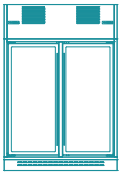


Todos los modelos incluyen como dotación estándar 2 reguladores de combustión de acero inoxidable.

| Modelo | Referencia | Descripción | Tensión (V) | Funcionamiento | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| CHD-E-EL | **19000304** | Con tapa escamoteable | 230/1/50 Hz | Eléctrico 600 W | 430 x 700 x 480 |
| ELC | **19000897** | Elemento eléctrico para CHD y CHD-E | 230/1/50-60 Hz | 600 W | 300 x 200 x 30 |


edenox
edenox

# Vinacotecas



Vinacotecas centrales enolux página 110
Vinacotecas murales enolux página 111
Armarios de vinos página 113

# 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.


edenox
edenox
edenox

## 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.



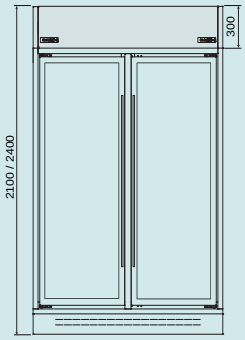
## DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

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.



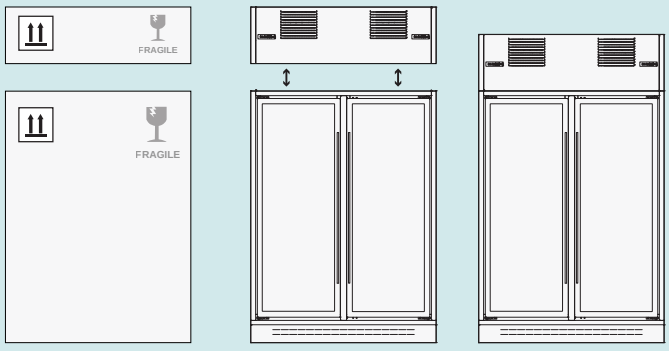
Vinacoteca de 2 cuerpos

### VERSIÓN REMOTA




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

### DISEÑO INTELIGENTE




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



## DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



### EVAPORADORES CON SISTEMA VENTILADO

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




### TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE

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

**ILUMINACIÓN**

**LED**

### ILUMINACIÓN LED EN TODAS LAS ESQUINAS.

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



### MÁXIMA SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN

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

CENTRALES



WI-2C-BLA-26



WI-2C-GRE-23



WI-1C-BLA-23

## VINACOTECA CENTRAL DE UNA O DOS PUERTAS

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

### Dimensiones




| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Acabado | Nº puertas | Potencia eléctrica (kW) | Frecuencia elétrica | Tipo de cava |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| WI-1C-GRE-23 TR HC | **19092438** | 862 x 632 x 2300 | Gris | 1 | 11.237 | 50Hz | Central |
| WI-2C-GRE-23 TR HC | **19092439** | 1697 x 632 x 2300 | Gris | 2 | 19.235 | 50Hz | Central |
| WI-1C-BLA-23 TR HC | **19092440** | 862 x 632 x 2300 | Negro | 1 | 11.237 | 50Hz | Central |
| WI-2C-BLA-23 TR HC | **19092441** | 1697 x 632 x 2300 | Negro | 2 | 19.235 | 50Hz | Central |
| WI-1C-GRE-26 TR HC | **19092442** | 862 x 632 x 2600 | Gris | 1 | 11.700 | 50Hz | Central |
| WI-2C-GRE-26 TR HC | **19092443** | 1697 x 632 x 2600 | Gris | 2 | 20.373 | 50Hz | Central |
| WI-1C-BLA-26 TR HC | **19092444** | 862 x 632 x 2600 | Negro | 1 | 1,420 | 50Hz | Central |
| WI-2C-BLA-26 TR HC | **19092445** | 1697 x 632 x 2600 | Negro | 2 | 2,800 | 50Hz | Central |

## MURALES



WI-2W-GRE-26



WI-2W-BLA-23

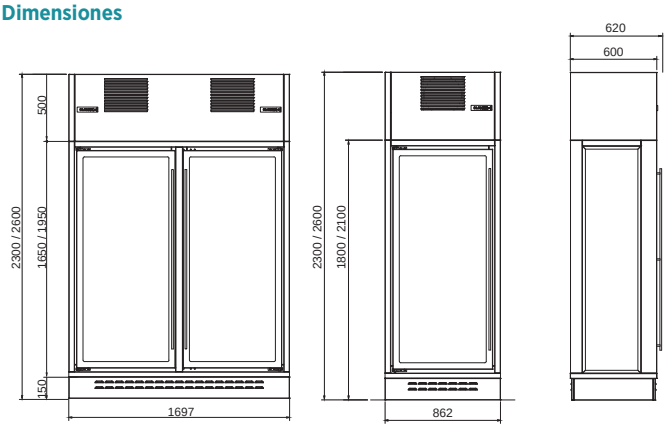


WI-1W-GRE-23

## VINACOTECA MURAL DE UNA O DOS PUERTAS

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

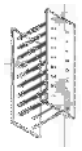
### Dimensiones




| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Acabado | Nº puertas | Potencia eléctrica (kW) | Frecuencia elétrica | Tipo de cava |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| WI-1W-GRE-23 TR HC | **19092454** | 862 x 632 x 2300 | Gris | 1 | 1,275 | 50Hz | Mural |
| WI-2W-GRE-23 TR HC | **19092455** | 1697 x 632 x 2300 | Gris | 2 | 2,400 | 50Hz | Mural |
| WI-1W-BLA-23 TR HC | **19092456** | 862 x 632 x 2300 | Negro | 1 | 1,275 | 50Hz | Mural |
| WI-2W-BLA-23 TR HC | **19092457** | 1697 x 632 x 2300 | Negro | 2 | 2,400 | 50Hz | Mural |
| WI-1W-GRE-26 TR HC | **19092458** | 862 x 632 x 2600 | Gris | 1 | 1,360 | 50Hz | Mural |
| WI-2W-GRE-26 TR HC | **19092459** | 1697 x 632 x 2600 | Gris | 2 | 2,680 | 50Hz | Mural |
| WI-1W-BLA-26 TR HC | **19092460** | 862 x 632 x 2600 | Negro | 1 | 1,360 | 50Hz | Mural |
| WI-2W-BLA-26 TR HC | **19092461** | 1697 x 632 x 2600 | Negro | 2 | 2,680 | 50Hz | Mural |

## ACCESORIOS VINACOTECAS ENOLUX

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



| Modelo | Referencia | Botellas x estantes | Estantes x cuerpo (2300/2600 mm) | Botellas x cuerpo (2300/2600 mm) |
|---|---|---|---|---|
| DM-20-23 | **19067995** | 7 | 9 | 63 |
| DM-20-26 | **19067996** | 7 | 11 | 77 |

| | Modelo | Referencia | Botellas x estantes | Estantes x cuerpo (2300/2600 mm) | Botellas x cuerpo (2300/2600 mm) |
|---|---|---|---|---|---|
|  | DS-90 | **19067997** | 42 | 3 / 4 estantes | 168 / 210 (usando la base de la vinacoteca) |
|  | DS-0-90 | **19067998** | 8 | 9 / 11 estantes | 72 / 108 |
|  | DS-0-180 | **19067999** | 8 | 9 / 11 estantes | 72 / 108 (usando la base de la vinacoteca) |
|  | DS-20 | **19068000** | 9 | 9 / 11 estantes | 81 / 99 |

## 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.



## ARMARIO EXPOSITOR DE VINO

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



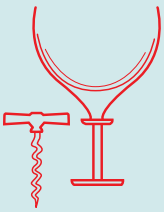
APV-1202-C



APV-601-C



APV-501-C



Diseñado especialmente para la conservación y mantenimiento de vinos.

| Modelo | Referencia | Nº puertas | Capacidad (litros) | Temperatura trabajo (ºC) | Potencia Eléctrica (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| APV-501-C | **19042793** | 1 | 119 | +5 +16 ºC | 0,225 | 505 x 570 x 950 |
| APV-601-C | **19042794** | 1 | 399 | +5 +16 ºC | 0,257 | 620 x 655 x 1850 |
| APV-1202-C | **19042795** | 2 | 798 | +5 +16 ºC | 0,292 | 1240 x 655 x 1850 |

## ARMARIO EXPOSITOR DE VINO SERIE 1

- Nuevos modelos S1 con estética renovada. Puerta completamente de cristal e interior en negro mate para aportar mayor elegancia.
- Doble iluminación en color cálido para realzar el producto interior.
- Estantes de madera horizontales equipados de serie. Un estante en el modelo APV-501-C S1 y 4 por cuerpo en el resto de modelos. Adicionalmente, se puede acoplar un puente a cada estante para exponer las botellas a 45° de inclinación.
- Nuevo termostato ubicado en la parte superior para un control más fácil y preciso de la temperatura.
- En desarrollo la versión de 1 cuerpo con doble temperatura. Disponible durante 2026.
- Modelos S1 equipado con compresor de tecnología inverter, que garantiza un funcionamiento más eficiente, silencioso y estable, optimizando el consumo energético y el rendimiento del equipo.






APV-1202-C S1



APV-601-C S1

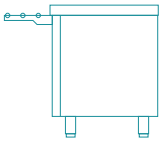


APV-501-C S1

| Modelo | Referencia | Nº puertas | Capacidad (litros) | Temperatura trabajo (ºC) | Potencia Eléctrica (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| APV-501-C S1 | **19115407** | 1 | 104 | +5 +16 ºC | 0,106 | 563 x 506 x 941 |
| APV-601-C S1 | **19115408** | 1 | 361 | +5 +16 ºC | 0,120 | 631 x 644 x 1882 |
| APV-1202-C S1 | **19115410** | 2 | 722 | +5 +16 ºC | 0,240 | 1268 x 644 x 1882 |



# Self-service




Elementos fríos página 118
Elementos calientes página 120
Muebles dispensadores de platos página 121
Muebles para caja y angulo página 123
Elementos neutros página 124
Pantallas página 125
Accesorios página 125

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

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

## MUEBLES NEUTROS



Mueble dispensador de platos 2 pozos



Mueble dispensador de platos 1 pozo



Carros calientes dispensadores de platos



Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla



Mueble ángulo 45° externo

# ELEMENTOS MODULARES ADAPTADOS A CADA ESPACIO Y NECESIDAD

## Self-Service

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

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

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

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

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

### DETALLES DE LA GAMA

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

DETALLES DE LA GAMA



Encimeras fabricadas en acero inoxidable



Elementos diseñados y fabricados para el trabajo diario



Elementos disponibles con reserva o sin reserva



SSCRR-16



## Muebles con cuba refrigerada superior

- Presentamos nuestra línea de cubas diseñadas especialmente para mantener y presentar alimentos y bebidas a la temperatura correcta, con medidas Gastronorm que permiten utilizar 3 o 4 recipientes GN 1/1 según el modelo. Estas cubetas son ideales para contener cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- Los modelos con reserva incorporan una reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1, mientras que los modelos sin reserva tienen un espacio abierto con un estante inferior. Ambos están construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 y cuentan con modelos de aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Con una temperatura ambiente de 32 °C, mantienen una temperatura en la cuba y en la reserva inferior de +4 °C a +10 °C. El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital para asegurar la precisión de la temperatura.
- Además, el frontal del mueble puede personalizarse con diferentes colores. Como opción adicional, también se puede solicitar el correbandejas, que se suministrará desmontado del mueble.
- En la parte superior de la cuba, se pueden instalar estar como accesorios. La cuba también está preparada para una vitrina refrigerada SVF-16 y puede colocar hasta 5 parrillas GN 1/1 en su interior. Para mayor comodidad, incluye una parrilla por puerta como parte de la dotación.
- Nuestras cubas son una excelente opción para mantener sus alimentos y bebidas a temperatura correcta y presentarlos de manera elegant
- Con su diseño elegante y sus características de alta cali adición a cualquier establecimiento de servicio de alimen



| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm) | Potencia (KW) | Reserva inferior | Tensión (V) | Altura cuba (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SSCR-12 | **19078741** | 1200 x 700 x 850 | 3 | 0,285 | No | 230V-50/60Hz | 150 |
| SSCR-16 | **19078742** | 1600 x 700 x 850 | 4 | 0,285 | No | 230V-50/60Hz | 150 |
| SSCRR-12 | **19078743** | 1200 x 700 x 850 | 3 | 0,635 | Sí | 220V-50Hz | 150 |
| SSCRR-16 | **19078744** | 1600 x 700 x 850 | 4 | 0,635 | Sí | 220V-50Hz | 150 |



SSPFR-12



## Muebles con placa fría superior

- Optimice la conservación y exposición de sus alimentos y bebidas con nuestros equipos diseñados especialmente para mantener la de temperatura ideal. Nuestros modelos con reserva incorporan una reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1, mientras que los modelos sin reserva tienen un espacio abierto con un estante inferior para mayor versatilidad. Todos nuestros equipos están construidos con acero inoxidable AISI-304 18/10 y aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3 para asegurar una conservación óptima.
- Gracias a su diseño, nuestros equipos pueden alcanzar una temperatura en la parte superior de la placa de -4 °C a +4 °C y de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, incluso en ambientes de hasta 32 ºC Además, el control y la regulación de la temperatura se realizan de manera precisa y eficiente mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Para una mayor personalización, nuestros equipos pueden ser panelados en diferentes colores (ver página 130) y, como opción, se puede solicitar el correbandejas, que se suministrará desmontado del mueble. En la parte superior, también puede instalar estantes y frontales de cristal para una presentación más atractiva de sus productos.
- En su interior, nuestro equipo puede albergar hasta 5 parrillas GN 1/1, y cada puerta incluye una parrilla de dotación. Con nuestro equipo, usted puede estar seguro de que sus alimentos y bebidas se mantendrán frescos y la temperatura ideal durante todo el día.



| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm) | Potencia (kW) | Reserva inferior | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SSPF-12 | **19078746** | 1200 x 700 x 850 | 3 | 0,285 | No | 50/60Hz-30 |
| SSPF-16 | **19078747** | 1600 x 700 x 850 | 4 | 0,285 | No | 50/60Hz-30 |
| SSPFR-12 | **19078749** | 1200 x 700 x 850 | 3 | 0,635 | Sí | 50Hz-30 |
| SSPFR-16 | **19078750** | 1600 x 700 x 850 | 4 | 0,635 | Sí | 50Hz-30 |



SSVF-16



SSVF-16-F

## 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.





| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Descripción | Potencia (kW) | Temperatura de trabajo (ºC) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SSVF-16 | **19092507** | 1590 x 650 x 1000 | Para instalar sobre SSCRR-16 o SSPFR-16 | 0,505 | +4 +12 ºC | 230V-50Hz |
| SSVF-16-F | **19092506** | 1590 x 650 x 1000 | Para instalar sobre cualquier superficie que no sea un elemento frío. | 0,505 | +4 +12 ºC | 230V-50Hz |



SICR-16

## Mueble isla central con cuba refrigerada o placa fría superior

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





| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | Tipo | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|
| SSICR-16 | **19105815** | 1600 x 700 x 850 | 398 | Cuba fría | 230/1/50Hz |



**SSBMRS-12**



## 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 12 y de 4 cubetas en los modelos 16.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Patas robustas con pies de altura regulable. Incluye estante intermedio.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- En los modelos con reserva caliente no se incluye estante intermedio.
- En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble.
- Dotación de cubetas no incluida.
- Los modelos 16 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.



| Modelo | **Referencia** | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm) | Reserva inferior | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SSBMS-12 | **19092501** | 1200 x 700 x 850 | 3 | No | 1,475 | 230V-50/60Hz |
| SSBMS-16 | **19092502** | 1600 x 700 x 850 | 4 | No | 1,600 | 230V-50/60Hz |
| SSBMRS-12 | **19092503** | 1200 x 700 x 850 | 3 | Sí | 2,641 | 230V-50/60Hz |
| SSBMRS-16 | **19092505** | 1600 x 700 x 850 | 4 | Sí | 3,041 | 230V-50/60Hz |



**SSBM-12**



## Muebles baño María con agua (con y sin reserva)

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o sin reserva.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba 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 12 y de 4 cubetas en los modelos 16.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro 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.
- En los modelos con reserva caliente no se incluye estante intermedio.
- 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.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.
- Dotación de cubetas no incluida.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Los modelos 16 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.



| **Modelo** | **Referencia** | **Medidas exteriores (mm)** | **Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm)** | **Reserva inferior** | **Potencia (kW)** | **Tensión (V)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SSBM-12 | **19092479** | 1200 x 700 x 850 | 3 | No | 2,100 | 220V-50/60Hz |
| SSBM-16 | **19078740** | 1600 x 700 x 850 | 4 | No | 2,100 | 230/400V-50/60Hz |
| SSBMR-12 | **19092500** | 1200 x 700 x 850 | 3 | Sí | 3,541 | 230V-50/60Hz |
| SSBMR-16 | **19078426** | 1600 x 700 x 850 | 4 | Sí | 3,541 | 230/400V-50/60Hz |



**SSIBM-16**



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle correbandejas.



## Mueble baño María isla central

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de 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 t
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble.
- Dotación de cubetas no incluida.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Los modelos -16 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm) | Potencia (kW) | Voltaje (V) |
|---|---|---|---|---|---|
| SSIBM-16 | **19105816** | 1600 x 700 x 850 | 4 | 2,100 | 230/400V |



**SSMC-12**





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

## Mesas calientes

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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|
| SSMC-12 | **19078706** | 1200 x 700 x 850 | 3,100 | 230V-50/60Hz |
| SSMC-16 | **19078707** | 1600 x 700 x 850 | 3,100 | 230V-50/60Hz |



**SSMN-8**



## Mesas neutras

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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Tipo |
|---|---|---|---|
| SSMN-8 | **19092525** | 800 x 700 x 850 | Sin puertas |
| SSMN-12 | **19078708** | 1200 x 700 x 850 | Sin puertas |
| SSMN-16 | **19078709** | 1600 x 700 x 850 | Sin puertas |
| SSMN-8-P | **19092526** | 800 x 700 x 850 | Con puertas |
| SSMN-12-P | **19092508** | 1200 x 700 x 850 | Con puertas |
| SSMN-16-P | **19092509** | 1600 x 700 x 850 | Con puertas |



**SSDPN-4**



**SSDPCN-4**



Panel de control posterior.



**SSDPC-8**



**SSDPC-4**

## Muebles dispensadores de platos a nivel constante

- Muebles diseñados para almacenar y servir platos calientes o 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.
- 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.
- Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.
- Capacidad de 40/45 platos por columna.

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Mueble caliente | Potencia (kW) | Tipo dispensador | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SSDPN-4 | **19092517** | 400 x 700 x 850 | No | - | Platos | - |
| SSDPN-8 | **19092518** | 800 x 700 x 850 | No | - | Platos | - |
| SSDPC-4 | **19092519** | 400 x 700 x 850 | Sí | 0,480 | Platos | 230V |
| SSDPC-8 | **19092520** | 800 x 700 x 850 | Sí | 0,960 | Platos | 230V |
| TDP-28 | **19001964** | 100 x 100 x 100 | Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm | | | |



**SSMNU-12**





**SMNU-12 + CPC 2-28**



**CPC 2-28 + 2 TPD-28**

## Elemento para carro dispensador de platos

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



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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) |
|---|---|---|
| SSMNU-12 | **19092516** | 1200 x 700 x 850 |







Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.

## Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla

- Mueble diseñado para almacenar y distribuir vasos, copas y tazas.
- Sistema especial de resortes que mantiene las cestas a un nivel constante. La elasticidad puede ajustarse, según el peso de la cesta y sus contenidos, activando o desactivando muelles.
- Carga máxima: 120 Kg.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores.
- Cestas de vajilla no incluidas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.



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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) |
|---|---|---|
| SSDCN-8 | **19104142** | 800 x 700 x 875 |



SSC-I



## Muebles para caja

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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| SSC-D | **19092510** | 1200 x 700 x 850 | Caja derecha |
| SSC-I | **19092511** | 1200 x 700 x 850 | Caja izquierda |



SSAE-90



Mueble ángulo 90° externo



Los muebles de ángulo interno incorporan estante intermedio.

## Muebles de ángulo

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



| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas exteriores (mm) |
|---|---|---|---|
| SSAE-45 | **19092514** | Ángulo externo 45º | 725 x 702 x 850 |
| SSAI-45 | **19092515** | Ángulo interno 45º | 793 x 702 x 850 |
| SSAE-90 | **19092512** | Ángulo externo 90º | 731 x 731 x 850 |
| SSAI-90 | **19092513** | Ángulo interno 90º | 1039 x 1039 x 850 |

## Decoración en panel frontal

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



Panel gris



Panel azul

| Decoración frontal para elemento |
|---|
| Elemento de 400mm |
| Elemento de 800mm |
| Elemento de 1200mm |
| Elemento de 1300mm |
| Elemento de 1400mm |
| Elemento de 1600mm |
| Elemento mueble frío de 1200mm |
| Elemento mueble frío 1600mm |
| Elemento de ángulo interno 90° |
| Elemento de ángulo externo 90° |
| Elemento de ángulo exterior 45° |

## Colores Lisos

**AZUL**
RAL 5003

**ROJO**
RAL 3020

**BLANCO**
RAL 9003

**GRIS**
RAL 9022

**NEGRO**
RAL 9005



SSSLP-6



## Posa platos

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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| SSSLP-6 | **19092533** | 630 x 350 x 350 | Estante colgante para colocar platos |



SSTPC



SSDV-6

## Tolva de pan y cubertero

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



**SSDVTPC** con estantería para bandejas y manteles o servilletas.



SSDV-4

## Dispensador de vasos

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

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas exteriores (mm) |
|---|---|---|---|
| SSDVS-4 | **19092524** | Dispensador de vasos 4 estantes sobremesa | 741 x 690 x 847 |
| SSDV-6 | **19092522** | Dispensador de vasos 6 estantes | 800 x 700 x 1385 |
| SSTPCS | **19092523** | Tolva de pan y cubertero sobremesa | 702 x 680 x 725 |
| SSTPC | **19092521** | Tolva de pan y cubertero sobremesa | 800 x 700 x 1345 |
| SSDVTPC | **19095766** | Tolva de pan, cubertero y dispensador de vasos | 1600 x 700 x 1385 |



SSCB-16



## Correbandejas

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



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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| SSCB-4 | **19092527** | 400 x 347 x 140 | Lineal de 400 mm |
| SSCB-8 | **19092528** | 800 x 347 x 140 | Lineal de 800 mm |
| SSCB-12 | **19092529** | 1200 x 347 x 140 | Lineal de 1200 mm |
| SSCB-16 | **19092530** | 1600 x 347 x 140 | Lineal de 1600 mm |
| SSCBAE-90 | **19092531** | 1503 x 340 x 140 | Angular exterior de 90º |
| SSCBAE-45 | **19092532** | 975 x 340 x 140 | Angular exterior de 45º |

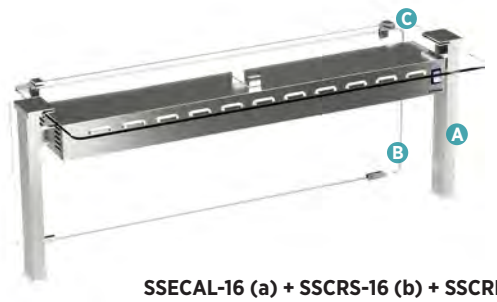



**SSCRS-16 (a) + SSCRF-16 (b) + SS-SCS (c)**

## Soportes y cristales para pantallas neutras

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

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas exteriores (mm) |
|---|---|---|---|
| SS-SCS | **19102680** | Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores | 250 x 160 x 420 |
| SSCRF-12 | **19098439** | Cristal recto-protectores verticales | 1100 x 6 x 385 |
| SSCRF-16 | **19098450** | Cristal recto-protectores verticales | 1500 x 6 x 385 |
| SSCRS-12 | **19098437** | Cristal recto | 1100 x 6 x 525 |
| SSCRS-16 | **19098438** | Cristal recto | 1500 x 6 x 525 |




**SSECAL-16 (a) + SSCRS-16 (b) + SSCRF-16 (c)**

## Pantallas con luz o con luz y calor

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

| Modelo | Referenica | Medidas exteriores (mm) | Potencia (kW) | Tipo |
|---|---|---|---|---|
| SSEL-12 | **19092548** | 1180 x 165 x 420 | 0,017 | Luz |
| SSEL-16 | **19092549** | 1580 x 165 x 420 | 0,018 | Luz |
| SSECAL-12 | **19092546** | 1180 x 165 x 420 | 0,800 | Luz y calor |
| SSECAL-16 | **19092547** | 1580 x 165 x 420 | 1,350 | Luz y calor |



**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 | Diámetro (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| S4R | **19004383** | 125 | 4 ruedas, 2 con freno |



**SSZ-12**



## Zócalos

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



**SSZL-7**

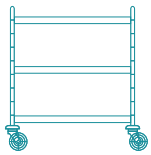


**SSZAE-45**

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Para elementos de: |
|---|---|---|---|
| SSZ-4 | **19092534** | 399 x 93 x 128 | Largo 400 mm |
| SSZ-8 | **19092535** | 799 x 93 x 128 | Largo 800 mm |
| SSZ-12 | **19092536** | 1199 x 93 x 128 | Largo 1200 mm |
| SSZ-16 | **19092537** | 1599 x 93 x 128 | Largo 1600 mm |
| SSZL-7 | **19092538** | 604 x 116 x 128 | Lateral 700 mm |
| SSZAE-90 | **19092539** | 935 x 128 x 128 | Ángulo exterior 90º |
| SSZAI-90 | **19092540** | 615 x 130 x 128 | Ángulo interior 90º |
| SSZAE-45 | **19092541** | 620 x 110 x 128 | Ángulo exterior 45º |
| SSZAE-45 | **19092543** | 330 x 250 x 128 | Ángulo interior 45º |


edenox

# Carros




Carros de servicio acero inoxidable página 128
Carros de polietileno página 129
Carros de transporte y servicio y almacenaje página 130
Carros para platos página 131
Carros para cestas de vajilla página 133
Carros con guías para recipientes normalizados página 134
Carros con guías para bandejas página 134
Carros calientes thermik página 136
Carros para el mantenimiento de la temperatura página 138
Carros calientes página 139
Carros refrigerados página 140
Carros baño maría página 141

## Carros de servicio acero inoxidable

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



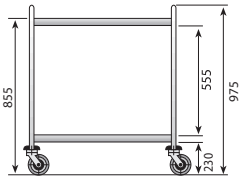
**CER-1062**



**CE-953**

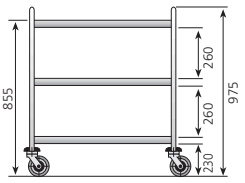


**CER-1064**



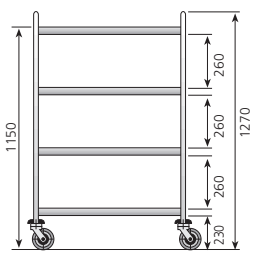

### Carros de servicio con 2 estantes

| Modelo | Referencia | Medidas estantes (mm) | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|
| CE-852 | **19004870** | 800 x 500 | 900 x 600 x 975 |
| CE-952 | **19004882** | 900 x 500 | 1000 x 600 x 975 |
| CER-1062 | **19005020** | 1000 x 600 | 1100 x 700 x 975 |




### Carros de servicio con 3 estantes

| Modelo | Referencia | Medidas estantes (mm) | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|
| CE-853 | **19005018** | 800 x 500 | 900 x 600 x 975 |
| CE-953 | **19005019** | 900 x 500 | 1000 x 600 x 975 |
| CER-1063 | **19005215** | 1000 x 600 | 1100 x 700 x 975 |




### Carros de servicio con 4 estantes

| Modelo | Referencia | Medidas estantes (mm) | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|
| CE-954 | **19003429** | 900 x 500 | 1000 x 600 x 1270 |
| CER-1064 | **19003473** | 1000 x 600 | 1100 x 700 x 1270 |

## Accesorios para carros de servicio estándares (modelos CE)



**ACE-4C**



**ACE-1/3GN**



**ACE-BB**

- **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 |
|---|---|---|---|
| ACE-4C | **19004364** | Soporte para cestillos para cubiertos | CE |
| ACE-1/3GN | **19004336** | Soporte para recipiente Gastronorm 1/3 | CE |
| ACE-BB | **19004385** | Soporte para bolsas de basura | CE |



**CPL-65**



Fácil traslado

## Carro para lavado

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





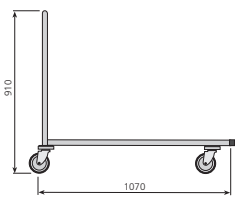
| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| CPL-65 | **19003409** | 600 x 500 x 600 |



**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.




| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Medidas estantes (mm) |
|---|---|---|---|
| CR-1060 | **19004939** | 663 x 1070 x 910 | 600 x 1000 |

## Carros de transporte y servicio

- edenox presenta una nueva gama de carros de transporte, servicio y almacenamiento. Están concebidos para resolver diferentes tareas cotidianas en muy diferentes sectores de trabajo como la restauración, salas de gimnasio, hoteles & spa o salas de reuniones, gracias a su moderno y elegante diseño.
- Cuentan con un moderno diseño que se adapta a cualquier tipo de ambiente y espacio de trabajo pudiendo ser utilizado como carro de transporte o bien como un carro de recogida utilizando los accesorios.
- Los materiales utilizados en la fabricación del carro le ofrecen una alta resistencia al desgaste y no requiere ningún tipo de mantenimiento especial. Cada carro puede soportar un peso máximo de 50 Kg de carga y cada estante 20 Kg como máximo.
- La superficie de los estantes cuenta con una fina textura que mejora el agarre de los elementos que se transportan y evita fracturas del estante por golpes.
- Todos los modelos CSR se suministran totalmente montados, listos para ser utilizados, sin necesidad de invertir tiempo en tareas de montaje.
- Resistencia. Fabricado con modernos materiales que resisten el trabajo diario. Es muy fácil de limpiar utilizando un paño con agua o cuando sea necesario utilizando un chorro de agua que no afecta sus propiedades.
- Diseño ergonómico. Esquinas y faldones redondeados que le confieren un moderno diseño y a la vez evitan marcas en paredes, puertas y mobiliario.
- Asas cómodas y robustas y resistentes ubicadas en ambos lados del carro. Su diseño redondeado con ligera inclinación hacia la parte superior facilita su maniobra incluso con carga máxima.
- Almacenamiento. Gran capacidad interior de almacenamiento, permite el transporte con total seguridad gracias al reborde de los estantes que evita la caída los objetos debido al movimiento.
- Protección. El modelo con puertas protege los objetos almacenados de la suciedad, salpicaduras o polvo cuando es utilizado en exteriores, además de ocultar cuando sea necesario objetos como platos sucios, toallas, servilletas o mantelería usada después de un servicio.

## GAMA CSR OFRECE 3 DIFERENTES OPCIONES

1



**CSR-743 PC-CT**
Cerrado 2 lados

2

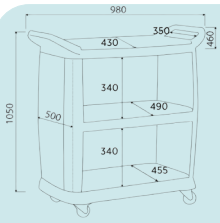


**CSR-743 PC**
Cerrado 1 lado

3

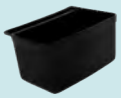


**CSR-743 P**
Abierto 2 lados




**Accesorios**





Cubo para desperdicios **ACP-CD**

Cubo para cubiertos **ACP-CC**

Se suministran totalmente montados

## Carros de servicio con 2 estantes

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

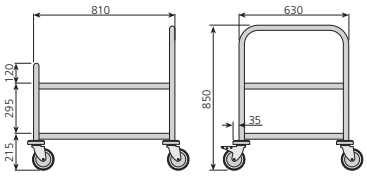


**CEV**

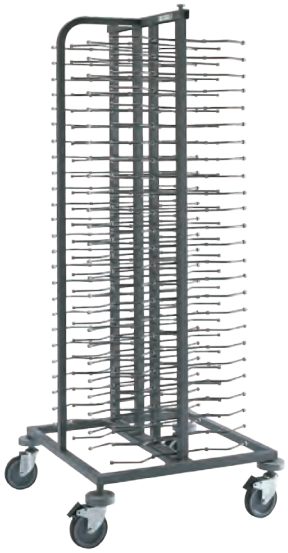
## Carro para envasadoras al vacío

- 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 totales (mm) |
|---|---|---|
| CEV | **19004832** | 810 x 630 x 850 |



**CPP-100**

## Carros porta platos

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



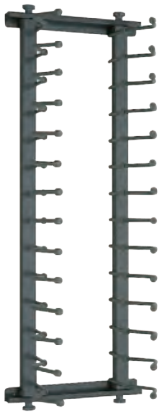
Funda opcional en el modelo FPH

**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**



| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Descripción | Capacidad platos |
|---|---|---|---|---|
| CPP-100 | **19005480** | 754 x 754 x 1800 | Carro | 100 |
| FPH | **19004548** | Funda de protección para CPP-100 | | |



**SPP-14**

## Porta platos mural

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



Separación entre niveles: 60 mm.



Separación entre niveles: 60 mm.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Descripción | Capacidad platos |
|---|---|---|---|---|
| SPP-14 | **19004621** | 300 x 250 x 880 | Mural | 14 |



**CUVP-105**



**CUV-105**



**CUV-50**

## Cubos para utilizaciones varias

- Su máxima higiene los hace recomendable para el estocaje y transporte de cualquier producto alimenticio (azúcar, harina, líquidos, etc.), así como para el desbarasado de vajilla o desperdicios.
- Fondo embutido para la posibilidad de contener líquidos y para facilitar su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorpora 4 ruedas giratorias insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se pueda alojar debajo de mesas de trabajo u obradores.
- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado.
- CUVP-105 - modelo con pedal.







| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Capacidad (litros) | Tpo |
|---|---|---|---|---|
| CUV-50 | **19004667** | Ø 390 x 610 | 50 | Tapa |
| CUV-105 | **19004982** | Ø 460 x 695 | 105 | Tapa |
| CUVP-105 | **19005695** | Ø 460 x 695 | 105 | Tapa con pedal |

## Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

- Fabricación en polietileno alimentario de alta densidad resistente al desgaste. su construcción monobloque permite un uso prolongado.
- Incorporan columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica. Diseño del carro abierto para facilitar el acceso a los platos.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo.
- El carro CPPAM-1832 incorpora 2 ruedas con freno y 2 sin freno. Capacidad de 180-400 platos. Incluye 4 piezas de polietileno moldeado divisores ajustables que permite cambiar fácilmente el tamaño de la columna para tamaños de platos diferentes.
- El carro CPPA-1832 incorpora 2 ruedas con freno de 125 mm y 2 sin freno de 225 mm. Capacidad de 180-480 platos. Incluye 6 piezas de polietileno moldeado divisores ajustables que permite cambiar fácilmente el tamaño de la columna para tamaños de platos diferentes.
- Se pueden apilar de 45 a 60 platos en cada columna.
- Como dotación incluye funda de vinilo protectora translucida que protege la vajilla almacenada.
- Las gruesas paredes laterales y posteriores protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Ofrece diferentes modularidades de ajuste en función de los diámetros de los platos que se almacenen.
- Se suministra en color negro. No puede abollarse, agrietarse, oxidarse, o romperse. No requieren ningún tipo de montaje. Fácil limpieza.

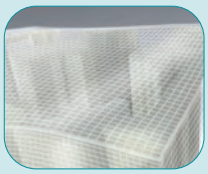


**CPPAM-1832**
Color Negro

**Diferentes configuraciones de pozos**



**CPPA-1832**
Color Negro



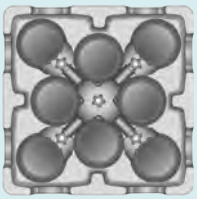
Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.



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

## CARROS CON POZOS AJUSTABLES

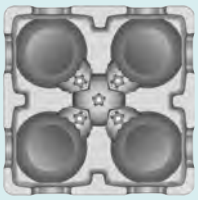
### CPPAM-1832



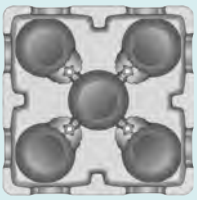
8 Columnas
Ø 15 -19 cm
40-48 platos/columna



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



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

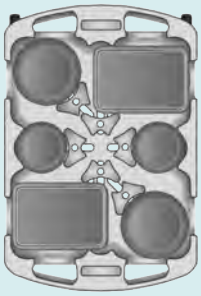


5 Columnas
Ø 23 cm
40-48 platos/columna

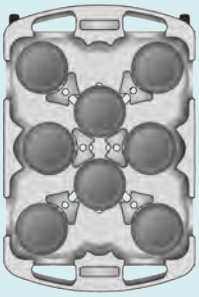


4 Columnas
Ø 30,5 cm
40-48 platos/columna

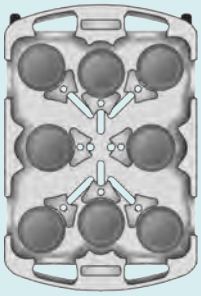
### CPPA-1832



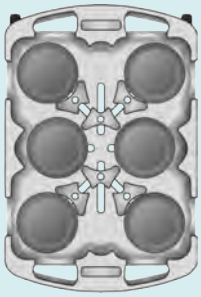
6 Columnas
Ø 19 - 25 cm
40-48 platos/columna



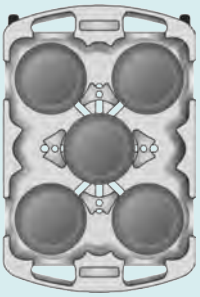
8 Columnas
Ø 20 - 21 cm
40-48 platos/columna



8 Columnas
Ø 20 cm
40-48 platos/columna



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



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

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Tipo | Diámetro de plato (cm) | Nº columnas divisorias | Color |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CPPAM-1832 | **19030309** | 720 x 720 x 830 | Pozos ajustables | 18 a 32 | 4 | Negro |
| CPPA-1832 | **19011455** | 1100 x 730 x 800 | Pozos ajustables | 18 a 32 | 6 | 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.



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



CCV-7 + FCCV-7

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Nº de guías \| bandejas |
|---|---|---|---|
| CCV-7 | **19004971** | 640 x 635 x 1700 | 7 |
| FCCV-7 | **19003378** | Funda de protección para CCV-7 | |



CC-55

## Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla

- Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla de 500 x 500 mm.
- Los modelos CC-55 y BC-55 están construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 e incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 125 mm., dos de ellas con freno.
- Los modelos CCP-55 y BCP-55 están construidos en polietileno resistente al desgaste no marcante, incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 100 mm.
- En cada esquina de los modelos CC-55 y BC-55 se instalan parachoques de goma especial no marcante.
- Como accesorio se dispone de una funda de plástico higiénico que protege y mantiene limpio el carro, las cestas y sus contenidos. La funda tiene capacidad para 6 cestas para vasos de 100 mm de altura, 4 cestas para vasos de 150 mm o 3 cestas para vasos de 200 mm.
- Cestas no incluidas.
- Para facilitar el transporte, el carro BC-65 permite apilar hasta 2 contenedores isotérmicos C-60.
- Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores cuando están cargados. Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno, y destaca por su robustez.



FCC-55



BC-55



BC-65



BC-65 + C-60

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Material | Tipo |
|---|---|---|---|---|
| CC-55 | **19004703** | 587 x 627 x 900 | Acero inoxidable | Con asa |
| BC-55 | **19004696** | 587 x 587 x 200 | Acero inoxidable | Sin asa |
| BC-65 | **19110911** | 690 x 540 x 550 | Polietileno | Sin asa |
| FCC-55 | **19003380** | 510 x 510 x 900 | Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55 | |

# Carros con guías para recipientes normalizados



**CNB**

### Carros de nivel constante para bandejas y cestas de vajilla

- Carros construidos en acero inoxidable
- Excelente y robusto sistema de muelles que permite un nivel constante de las bandejas y de las cestas de vajilla.
- Incorporan 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Protectores de goma no marcante en cada esquina.
- Capacidades aproximadas:
- Bandejas: CNB, – Hasta 120 bandejas estándares 530 x 370, 480 x 370, 450 x 370 mm.
- Hasta 120 bandejas Gastronorm 1/1 530 x 325 mm. Hasta 200 bandejas fast-food 350 x 270 mm. Cestas vajilla: CNC– Hasta 6 cestas de 500 x 500 mm, de una altura de 110 mm.



**CNB-55**

| Modelo | Referencia | Utilización | Medidas Totales (mm) | Medidas objetos (mm) |
|---|---|---|---|---|
| CNB | **19005438** | Bandejas | 626 x 640 x 915 | 530 x 370 (máximo) |
| CNC-55 | **19005131** | Cestas vajilla | 626 x 790 x 915 | 500 x 500 |

- 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.



**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) |
|---|---|---|---|---|
| CGA-11 | **19004961** | GN 1/1 | 17 | 460 x 630 x 1720 |
| CGA-21 | **19005058** | GN 1/1 y GN 2/1 | 17 | 665 x 750 x 1720 |
| CGA-64 | **19004962** | 600 x 400 | 16 | 530 x 700 x 1720 |
| FCGA-11 | **19004376** | Funda de protección para CGA-11 | | |
| FCGA-21 | **19003379** | Funda de protección para CGA-21 | | |
| FCGA-64 | **19004382** | Funda de protección para CGA-64 | | |



CGB-21



CGB-11

## Carros bajos

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

| Modelo | Referencia | Para cubetas | Nº guías | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|---|
| CGB-11 | **19004825** | GN 1/1 | 7 | 460 x 630 x 850 |
| CGB-21 | **19004938** | GN 1/1 y GN 2/1 | 7 | 665 x 750 x 850 |



CBC-12



CBC-24

## Carros para bandejas de autoservicio

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





CBC-12 + 2 PCBC



CBC-12 + FCBC-12

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Nº de guías - bandejas |
|---|---|---|---|
| CBC-12 | **19005051** | 584 x 725 x 1700 | 12 |
| CBC-24 | **19005335** | 1068 x 725 x 1700 | 24 |
| PCBC | **19004649** | Panel para CBC-12 y CBC-24 | Unidad |
| FCBC-12 | **19003375** | Funda para CBC-12 | - |

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

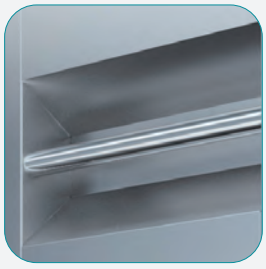



- **Panel de mandos** electrónico, intuitivo y moderno.
- **Paredes y puerta construidas en doble pared,** están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- **Guías embutidas** monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- **Eficiente sistema** de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- **Reserva de agua embutida** con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- **Sistema de humedad** con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- **La puerta con apertura 270°** ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operaciones de trabajo.
- **La contrapuerta es totalmente lisa** sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- **Sin pérdidas de calor**
  Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- **Todo el perímetro está cubierto** con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- **Ruedas pivotantes,**
  2 de ellas con freno

## Características del carro thermik



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



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



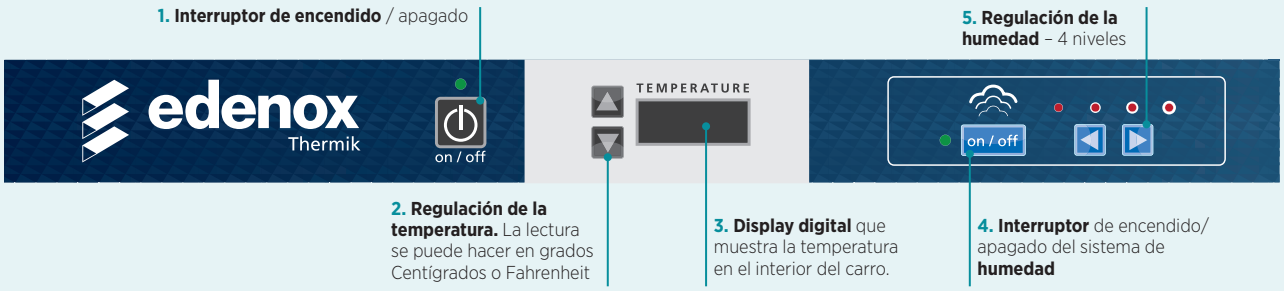
Diseño con rápido acceso a los elementos funcionales. Agiliza y facilita las tareas de mantenimiento.



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

- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido
- Teclado electrónico de membrana y display digital
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto
- Temperatura de trabajo 30°C a 90°C
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm, no incluidas como dotación.

## Panel de mandos electrónico




Sistema de humedad controlado



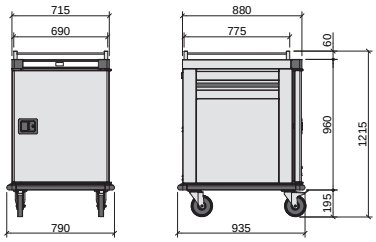
HTB-10

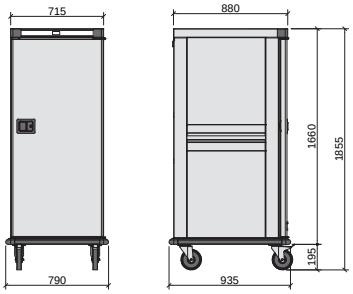


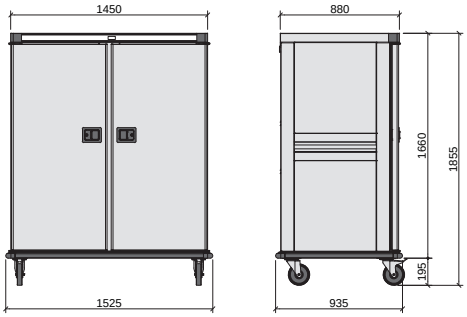
HTB-20



HTB-40



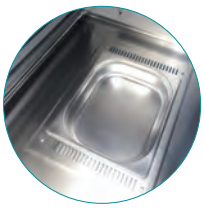




| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Nº puertas | Tensión (V) | Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm) | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| HTB-10 | **19030596** | 790 x 935 x 1215 | 1 | 230/1/50-60Hz | 10 | 1,941 |
| HTB-20 | **19030598** | 790 x 935 x 1855 | 1 | 230/1/50-60 Hz | 20 | 1,941 |
| HTB-40 | **19030599** | 1525 x 935 x 1885 | 2 | 230/1/50-60 Hz | 40 | 3,041 |

## Carros calientes

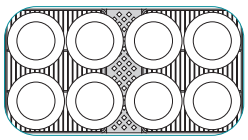
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.**
- Con capacidad para 10, 20 ó 40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



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



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



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




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

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

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

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

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

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

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

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

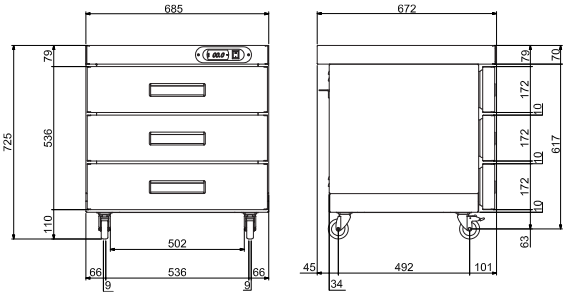
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver página 154).**



**CCB-6**



**CCB-6-3C**




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

| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Nº puertas | Tensión (V) | Capacidad en guías (separación 60 mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CCB-6 | **19035624** | 685 x 670 x 712 | 1 | 230/1/50-60 Hz | 6 - GN 1/1 | 1400 |



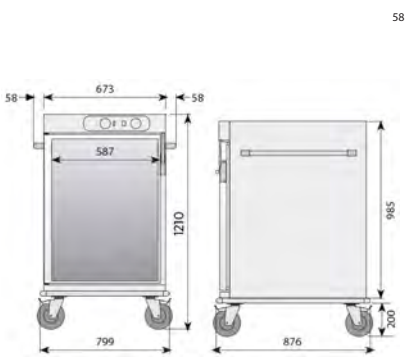
**CCB-10**



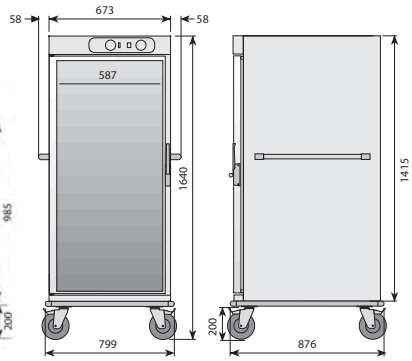
**CCB-20**



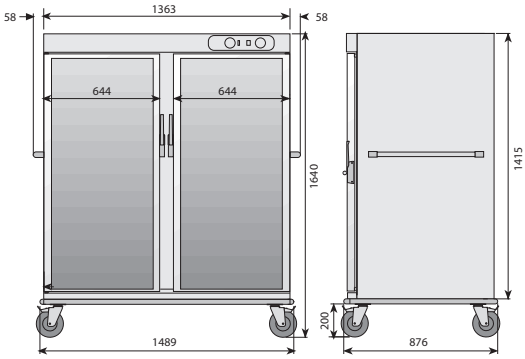

**CCB-40**




**CCB-10**




**CCB-20**




**CCB-40**

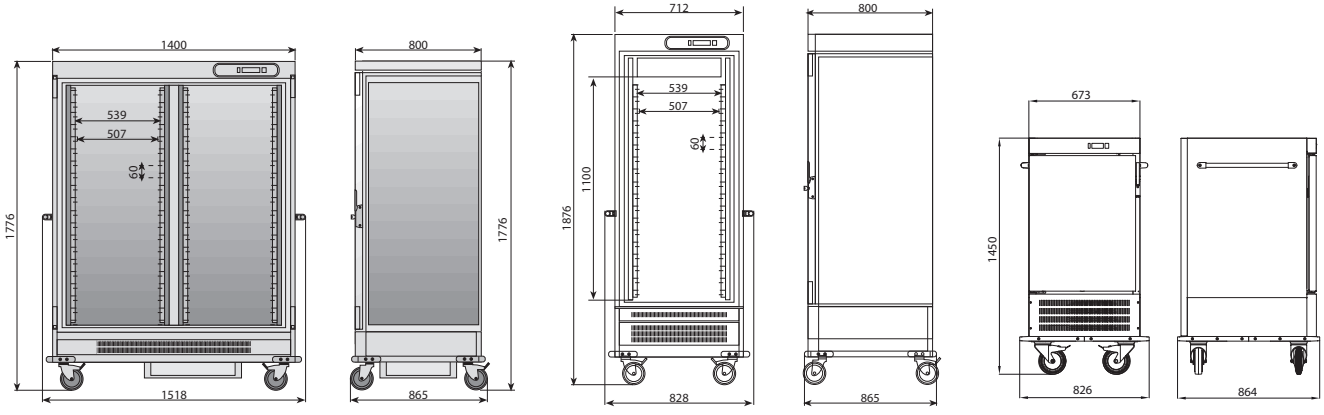
| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Nº puertas | Tensión (V) | Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm) | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CCB-10 | **19006002** | 799 x 876 x 1190 | 1 | 230/1/50-60 Hz | 10 | 1,921 |
| CCB-20 | **19006590** | 799 x 876 x 1640 | 1 | 230/1/50-60 Hz | 20 | 1,921 |
| CCB-40 | **19007686** | 1489 x 876 x 1640 | 2 | 230/1/50-60 Hz | 40 | 2,521 |

## Carros refrigerados

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




CF-40 CF-20 CF-10




CF-40 CF-20 CF-10

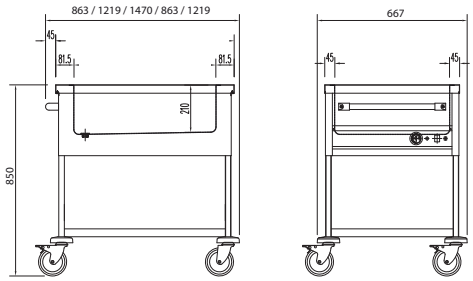
| Modelo | Referencia | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm) | Dotación estantes varilla plastificadas y pares de guías | Temperatura (ºC) | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CF-10 HC | **19075906** | 826 x 864 x 1450 | 7 | 3 | +2 +8 ºC | 0,249 |
| CF-20 HC | **19075111** | 826 x 866 x 1875 | 17 | 5 | +2 +8 ºC | 0,249 |
| CF-40 HC | **19075902** | 1516 x 864 x 1775 | 34 | 10 | +2 +8 ºC | 0,332 |

## Carros baño maría

- Existen modelos de una sola cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1 y modelos de 2 ó 3 cubas de tamaño GN 1/1 independientes.
- En los modelos con cubas independientes el panel de mandos incorpora un interruptor, un piloto y un termostato por cuba, para controlar la temperatura de cada cuba por separado.
- En la parte inferior incorpora un estante liso de acero inoxidable.
- Grifo de desagüe del agua incorporado en el extremo inferior de la cuba.
- Los carros baño María permiten el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Mejora en la transferencia de calor y estabilidad de la temperatura gracias al calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba, reduciendo el consumo eléctrico y mejorando el rendimiento.
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Se suministra con cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para el cable.
- Dotados de 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.



**CBM-311** **CBM-211** **CBM3-311**
(con cubas independientes)




| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 150 mm | Nº Cubas | Potencia (W) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CBM-211 | **19005127** | 863 x 667 x 850 | 2 | 1 cuba | 1400 | 230/1/50-60 Hz |
| CBM-311 | **19005581** | 1219 x 667 x 850 | 3 | 1 cuba | 2100 | 230/1/50-60 Hz |
| CBM-411 | **19006001** | 1470 x 667 x 850 | 4 | 1 cuba | 2800 | 230/1/50-60 Hz |
| CBM3-311 | **19003476** | 1219 x 667 x 850 | 3 | 3 cubas independientes | 2100 | 230/1/50-60 Hz |

## Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

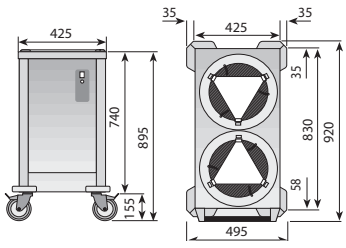
- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares.**
- Carros construidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con doble pared y aislamiento interior.
- Sistema de regulación para diferentes medidas de platos. La regulación del diámetro deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía del apilamiento de los platos.
- La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles (resistentes al calor), lo cual garantiza que el servicio se realice siempre a un mismo nivel.
- **Carros de 2 y 4 columnas. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.**
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna.**
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Provistos de cuatro ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante en las 4 esquinas.
- **Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.**



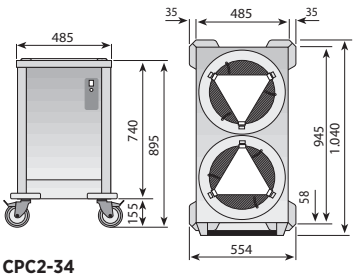
**CPC2-28**



**CPC2-28 + 2 TDP-28**




**CPC2-28**



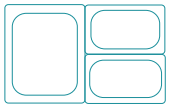

**CPC2-34**

| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Columnas | Capacidad aprox. Platos | ø Platos (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CPC2-28 | **19005889** | 920 x 495 x 895 | 2 | 90 | 180-280 | 960 |
| CPC2-34 | **19006147** | 1040 x 555 x 895 | 2 | 90 | 240-340 | 960 |
| TDP-28 | **19001964** | Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm | | | | |
| TDP-34 | **19001965** | Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm | | | | |


edenox
edenox

# Gastronorm


Recipientes gastronorm de acero inoxidable página 144
Tapas y estantes de varilla página 145
Contenedores isotérmicos página 146





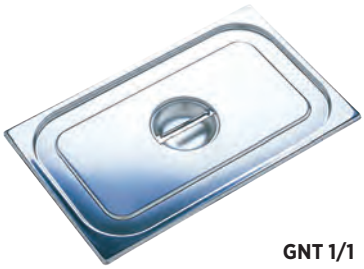




## Cubetas lisas Gastronorm

| Tamaño GN | | | Profundidad (mm) | Capacidad (Litros) | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2/1 | 650 x 530 mm |  | 20 | 6 | GN 2/1-20 | **19000697** |
| | | | 40 | 10,5 | GN 2/1-40 | **19000699** |
| | | | 65 | 18,5 | GN 2/1-65 | **19000700** |
| | | | 100 | 28 | GN 2/1-100 | **19000695** |
| | | | 150 | 42 | GN 2/1-150 | **19000696** |
| | | | 200 | 56,5 | GN 2/1-200 | **19000698** |
| 1/1 | 325 x 530 mm |  | 20 | 3 | GN 1/1-20 | **19000665** |
| | | | 40 | 5,5 | GN 1/1-40 | **19000666** |
| | | | 65 | 9,5 | GN 1/1-65 | **19000667** |
| | | | 100 | 14 | GN 1/1-100 | **19000668** |
| | | | 150 | 21 | GN 1/1-150 | **19000669** |
| | | | 200 | 28 | GN 1/1-200 | **19000670** |
| 2/3 | 325 x 354 mm |  | 20 | 1,7 | GN 2/3-20 | **19000703** |
| | | | 40 | 3,2 | GN 2/3-40 | **19000705** |
| | | | 65 | 5,5 | GN 2/3-65 | **19000706** |
| | | | 100 | 8,7 | GN 2/3-100 | **19000701** |
| | | | 150 | 13 | GN 2/3-150 | **19000702** |
| | | | 200 | 18 | GN 2/3-200 | **19000704** |
| 1/2 | 325 x 265 mm |  | 20 | 1,2 | GN 1/2-20 | **19000672** |
| | | | 40 | 2,2 | GN 1/2-40 | **19000673** |
| | | | 65 | 3,7 | GN 1/2-65 | **19000674** |
| | | | 100 | 6,5 | GN 1/2-100 | **19000675** |
| | | | 150 | 9,5 | GN 1/2-150 | **19000676** |
| | | | 200 | 12,5 | GN 1/2-200 | **19000677** |
| 1/3 | 325 x 176 mm |  | 20 | 0,8 | GN 1/3-20 | **19000678** |
| | | | 40 | 1,5 | GN 1/3-40 | **19000679** |
| | | | 65 | 2,5 | GN 1/3-65 | **19000680** |
| | | | 100 | 3,7 | GN 1/3-100 | **19000681** |
| | | | 150 | 5,7 | GN 1/3-150 | **19000682** |
| | | | 200 | 7,7 | GN 1/3-200 | **19000683** |
| 1/4 | 162 x 265 mm |  | 20 | 0,6 | GN 1/4-20 | **19000686** |
| | | | 40 | 1 | GN 1/4-40 | **19048708** |
| | | | 65 | 1,6 | GN 1/4-65 | **19000688** |
| | | | 100 | 2,8 | GN 1/4-100 | **19000684** |
| | | | 150 | 4,2 | GN 1/4-150 | **19000685** |
| | | | 200 | 5,8 | GN 1/4-200 | **19000687** |
| 1/6 | 162 x 176 mm |  | 65 | 1 | GN 1/6-65 | **19000692** |
| | | | 100 | 1,8 | GN 1/6-100 | **19000689** |
| | | | 150 | 2,4 | GN 1/6-150 | **19000690** |
| | | | 200 | 2,6 | GN 1/6-200 | **19000691** |
| 1/9 | 108 x 176 mm |  | 65 | 0,5 | GN 1/9-65 | **19000694** |
| | | | 100 | 0,9 | GN 1/9-100 | **19000693** |

## TAPAS



**GNT 1/1**

| Tamaño GN | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 1/1 | GNT 1/1 | **19001931** |
| 2/3 | GNT 2/3 | **19001937** |
| 1/2 | GNT 1/2 | **19001932** |
| 1/3 | GNT 1/3 | **19001933** |
| 1/4 | GNT 1/4 | **19001934** |
| 1/6 | GNT 1/6 | **19001935** |
| 1/9 | GNT 1/9 | **19001936** |

## Tapas con junta hermética



**GNTH 1/1**

| Tamaño GN | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 1/1 | GNTH 1/1 | **19001926** |
| 2/3 | GNTH 2/3 | **19001930** |
| 1/2 | GNTH 1/2 | **19001927** |
| 1/3 | GNTH 1/3 | **19001928** |
| 1/4 | GNTH 1/4 | **19001929** |

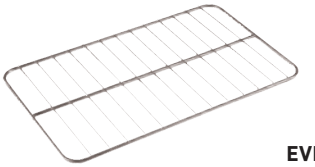
## Contenedor cubertero



**GNC-14**

| Tamaño GN | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 1/4 | GNC 14 | **19000555** |

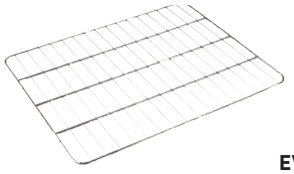
## Estantes de varilla de acero inoxidable



**EVI 1/1**

| Tamaño GN | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 2/1 | EVI 2/1 | **19001000** |
| 1/1 | EVI 1/1 | **19000999** |
| 60 x 40 cm | EVI 64 | **19001001** |

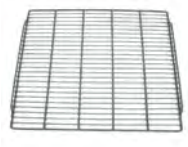
## Estantes de varilla cromada



**EVC 2/1**

| Tamaño GN | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 2/1 | EVC 2/1 | **19000997** |
| 1/1 | EVC 1/1 | **19000996** |
| 60 x 40 cm | EVC 64 | **19000998** |

## Estantes de varilla plastificada (color gris)



**EVP 2/1**

| Tamaño GN | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 650 x 530 | EVP 2/1 | **19001003** |
| 1/1 | EVP 1/1 | **19001002** |

## Perfiles divisorios



Ancho del perfil 17 mm

**GND 1/1**

| Tamaño GN | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| 530 | GND 2/1 | **19001533** |
| 325 | GND 1/1 | **19001532** |



**C-60 S1**

## Contenedores isotérmicos

- Los contenedores isotérmicos edenox son el eslabón indispensable para preservar la cadena de calor y frío en cualquier entorno profesional.
- Diseñados para garantizar la máxima resistencia, durabilidad y comodidad durante el transporte, estos contenedores están fabricados con la tecnología más avanzada, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- Son ideales para el transporte de platos calientes, ensaladas, postres, y mucho más, ofreciendo soluciones eficientes para el punto de servicio.
- La combinación de materiales de alta calidad, un diseño monobloque sin costuras y asas ergonómicas hacen que los contenedores Edenox sean perfectos para el uso intensivo y el transporte fácil, incluso cuando están completamente cargados.
- Además, cumplen con la normativa vigente, asegurando un rendimiento insuperable.
- Fabricado mediante tecnología de moldeo rotacional (roto-moldeado) para mayor resistencia a impactos y durabilidad a largo plazo.
- Hecho de polietileno de baja densidad, apto para alimentos e inofensivo para la salud humana.
- Material LLDPE de grado alimentario: ecológico, reciclable, no tóxico, resistente a los rayos UV, al calor, al frío y a la corrosión.
- Construcción sin costuras en una sola pieza, a prueba de fugas.



Son ideales para el transporte de platos calientes



Cumplen con la normativa vigente, asegurando un rendimiento insuperable



Asas ergonómicas, hacen que sean perfectos para el uso intensivo



Construcción sin costuras en una sola pieza, a prueba de fugas.

### Algunas combinaciones posibles



**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**











**C-30 S1**

| Modelo | Referencia | Capacidad barras | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|
| C-30 S1 | **19109797** | 8,5 | 635 x 435 x 310 |
| C-60 S1 | **19109798** | 15 | 465 x 610 x 630 |



**BC-65**

## Contenedores isotérmicos

- Aislamiento con poliuretano sin CFC de 38-40 kg/m3 entre las paredes internas y externas, formando una doble pared.
- Capa gruesa de aislamiento de poliuretano (2.3") para una mayor retención de calor.
- Construcción monobloque sin juntas para mayor durabilidad.
- Todos los tornillos son de acero inoxidable AISI 304.La tapa cuenta con bisagras y pestillos de nylon PA6 irrompible.
- Carga superior. Resistencia al calor desde -40 hasta +100 °C.Las asas ergonómicas están situadas a una altura conveniente para facilitar el transporte, incluso cuando está completamente cargado.
- Para comidas calientes, pierde 1.5 grados por hora; para comidas frías, aumenta 1 grado por hora.
- Construcción robusta que no requiere protección adicional.
- Para facilitar el transporte, el carro BC-65 permite apilar hasta 2 contenedores isotérmicos C-60.
- Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores cuando están cargados.
- Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno, y destaca por su robustez.





La tapa cuenta con bisagras y pestillos de nylon



**BC-65**

Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno.



Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores.



Aislamiento con poliuretano sin CFC de 38-40 kg/m3

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Material | Tipo |
|---|---|---|---|---|
| BC-65 | **19110911** | 690 x 540 x 550 | Polietileno | Sin asa |



# LAVADO DE VAJILLA

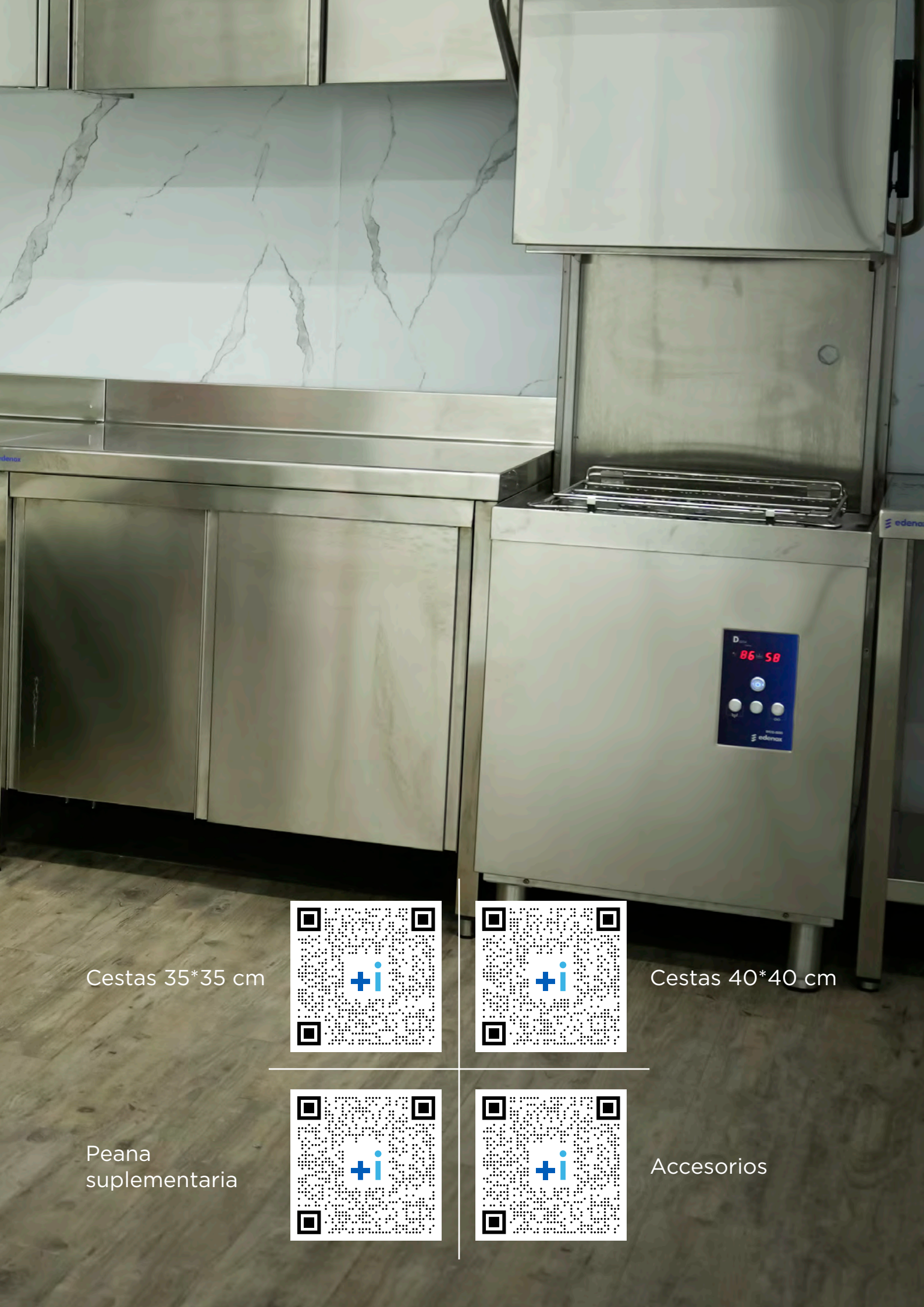


**La gama de lavavajillas edenox está diseñada para satisfacer las necesidades de cualquier negocio de hostelería. Su amplio abanico de modelos permite lavar todo tipo de vajilla, desde platos y vasos hasta cubiertos y baterías de cocina.**

**Una apuesta segura para cualquier negocio de hostelería que busque la máxima calidad y productividad.**
**En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados al lavado de vajilla como lavavasos, lavavajillas de apertura frontal, lavavajilla de capota, lavavajillas de arrastre de cestas compactos, lavautensillos, cestas de vajillas, grifería y descalcificadores.**

# LAVADO DE VAJILLA

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



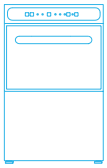
Cestas 35*35 cm

Cestas 40*40 cm

Peana suplementaria

Accesorios





Lavavasos y lavavajillas página 156

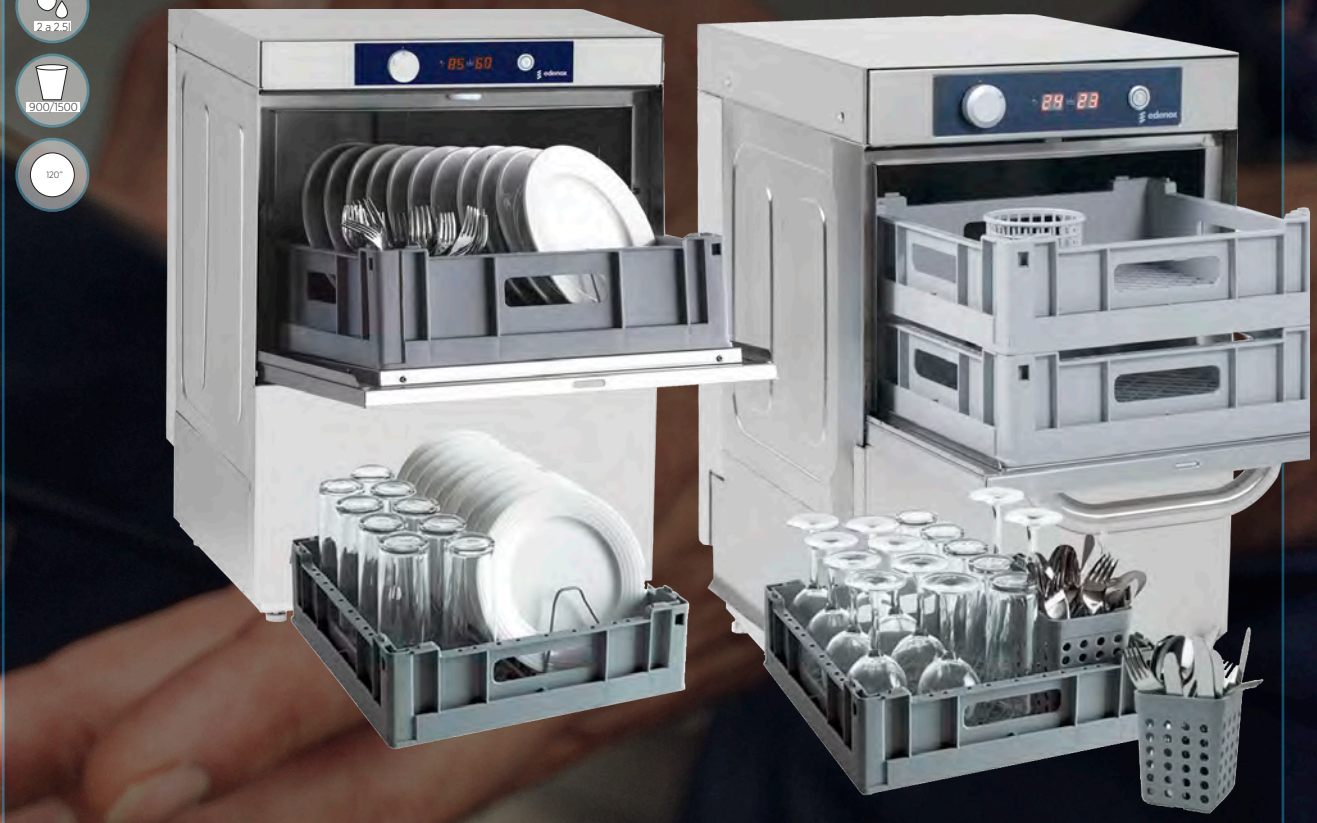
# Lavavasos y Lavavajillas

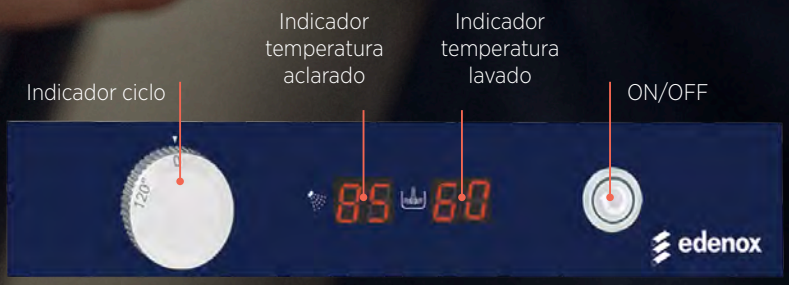



**Esta gama está diseñada para garantizar una excelente limpieza manteniendo la calidad y la productividad. Cuenta con un panel de mandos electromecánico, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de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

# Analogic Series

- **Producción de 900 hasta 1500 piezas/ hora utilizando cestas de 350 x 350 mm o 400 x 400mm.**
- **Modelos con cestas de 400 x 400 incorporan aclarado en frío.**
- **Panel de mandos electromecánico, 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.**




Intuitivo y muy fácil de usar.

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

Brazos de lavado y aclarado en acero inox

Incorpora ciclo independiente para el aclarado en frío.

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

Incorporan dosificador automático de abrillantador

INOX

Estructura construida totalmente en acero inoxidable.

Incluye termostato de seguridad y válvula anti-retorno.

## AV-1200

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 11l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,4 kW. Capacidad: 4l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,2l / 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AV-1200 S1 | **19111558** | 900 | 2,7 | 220 | No | 430 x 485 x 665 |

## 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: 4l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- CConsumo de aclarado: 2,2l / 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 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AV-2100 S1 | **19111559** | 1500 | 3,1 | 270 | Sí | 470 x 530 x 725 |

## 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: 4l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2,2l / 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 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.






**AV-2100-B**

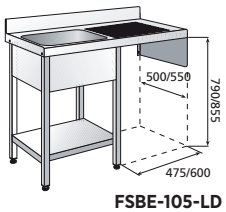
| Modelo | Referencia | Producción piezas/ hora | Potencia eléctrica (kW) | Altura útil. (mm) | Aclarado en frío | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AV-2100-B S1 | **19111560** | 1500 | 3,2 | 270 | Sí | 470 x 530 x 725 |

## Fregaderos para lavavasos

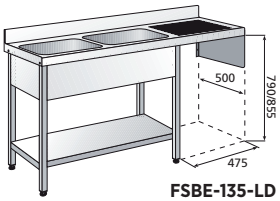
- Fregaderos completos, soldados de fondo 500 y 550 mm.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Medidas cubetas: 350 x 380 x 150 mm.
- Peto de 30 mm en modelos 500 mm.
- Peto de 100 mm en modelos 550 mm.
- Estante incluido.



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




**FSBE-105-LD**




**FSBE-135-LD**

| Medidas fregaderos (mm) | Nº de cubetas | Posición escurridor | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 1000 x 500 | 1 | Derecha | FSBE-105-LD | **19012746** |
| | 1 | Izquierda | FSBE-105-LI | **19012747** |
| 1200 x 550 | 1 | Derecha | FSBE-1255-LD | **19012749** |
| | 1 | Izquierda | FSBE-1255-LI | **19012751** |

## Peanas suplementarias

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Puede ser utilizada para elevar la máquina y que el agua de la cuba desagüe libremente sin necesidad de incorporar una bomba suplementaria.
- Ideal para instalar un lavavasos bajo un fregadero e incrementar la ergonomía de trabajo.



**PL-47-L**



Aplicación de **PL-47-L**

| Modelo | Referencia | Para instalar en los modelos | Altura aprox. puerta abierta | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| PL-47-L | **19014796** | AV-1200 y AV-2100 | 440 mm | 470 x 520 x 131 |

## Accesorios



**CLV-35**
**CLV-40**



**CUE-13**

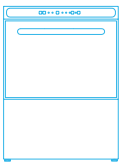


| Modelo | Referencia | Tipo | Para instalar en los modelos | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| CLV-35 | **19013867** | Cestas lavavasos | AV-1200 | 350 x 350 x 110 |
| CLV-40 | **19013868** | Cestas lavavasos | AV-2100 / 2100-B | 400 x 400 x 140 |
| CUE-13 | **19004313** | Cestillo para cubiertos | En cestas de lavado | 105 x 105 x 130 |
| DD KIT GW | **19056727** | Dosificador detergente | AV-1200 / AV-2100 | - |
| B KIT-GW-1 | **19056643** | Bomba desagüe | AV-1200 | - |
| B KIT-GW-2 | **19056709** | Bomba desagüe | AV-2100 | - |


edenox
edenox

## Lavavajillas de apertura frontal

página 162



# Lavavajillas de apertura frontal




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

# Analogic Series

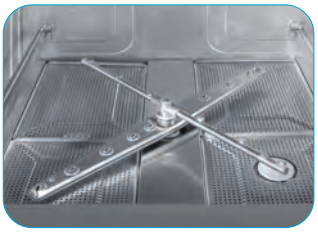
- Producción de 540 piezas/ hora o 720 piezas/ hora.
- Panel de mandos electromecánico, muy fácil de usar, manejar y reparar.
- Dispone de 1 ciclo de lavado de 120 segundos o de 2 ciclos de 90 y 180 segundos dependiendo del modelo para optimizar la productividad y la rentabilidad.
- Asa de la puerta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






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

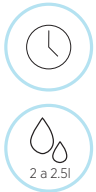


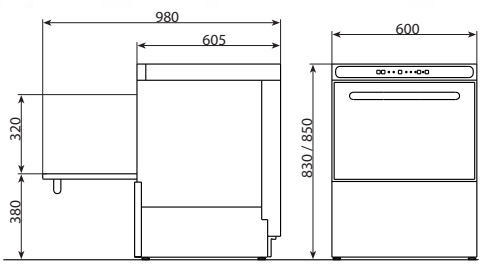



Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable



Nueva asa, perfectamente integrada en la puerta




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

## AFG-540

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,6l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13.






**AFG-540 S1**

| Modelo | Referencia | Producción platos/hora | Altura útil. (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AFG-540 S1 | **19111562** | 540 | 320 | 3,45 | 230 V 1+N+T | 600 x 605 x 830 |

## AFG-540-B

- Programador electromecánico
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,6l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13.






**AFG-540-B S1**

| Modelo | Referencia | Producción platos/hora | Altura útil. (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AFG-540 B S1 | **19111561** | 540 | 320 | 3,55 | 230 V 1+N+T | 600 x 605 x 830 |

## AFG-720

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






**AFG-720 S1**

| Modelo | Referencia | Producción platos/hora | Altura útil. (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AFG-720 S1 | **19111564** | 720 | 320 | 6,65 | 400 V 3+N+T | 600 x 605 x 830 |

## AFG-720-B

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



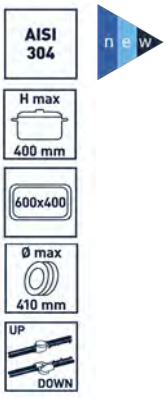



**AFG-720-B S1**

| Modelo | Referencia | Producción platos/hora | Altura útil. (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AFG-720 B S1 | **19111563** | 720 | 320 | 6,75 | 400 V 3+N+T | 600 x 605 x 830 |

## LU-60-40

- Ciclos de lavado / productividad: 90", 120", 180" y 9' (≈ 40/30/20/7 cestas/h).
- Brazos de lavado y aclarado en inox, fácilmente desmontables.
- Bomba de lavado: 680 W, con arranque suave (soft-start).
- Control electrónico con pantalla LCD (temperaturas de calderín y cuba, funciones y estados).
- Doble dosificador eléctrico de detergente y abrillantador.
- Termostop (aclarado en caliente) y válvula antirretorno.
- Función Green de ahorro energético.
- Autolimpieza automática de la cuba al final de la jornada.
- Accesorios incluidos:
- 1 cesto universal de 60×50 cm.
- 1 soporte de acero inoxidable para 4 bandejas (paso de 115 mm entre bandejas)

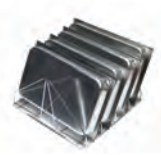





LU-60-40



Soporte con cassette pizza



Soporte bandejas gastronorm GN-1-1

| Modelo | Referencia | Producción cestas/hora | Altura útil. (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LU-60-40 | **19115085** | 40 / 30 / 20 / 7 | 400 | 5,18Kw | 380–415 V 3N / 220–240 V - 50 Hz. | 600 x 703 x 850 |

## Peana suplementaria

- Peana con puerta extraíble, para ser instalada debajo de los lavavajillas de apertura frontal, mejorando así, la ergonomía de trabajo.





PL-60

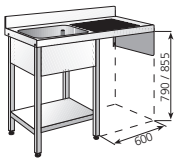
| Modelo | Referencia | Para instalar en los modelos | Descripción | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| PL-60 | **19017114** | AFG-540 y AFG-720 | Altura aprox. puerta abierta: 780 MM | 600 x 540 x 400 |

## Fregaderos y bastidores para lavavajillas

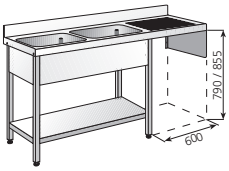
- Los fregaderos están diseñados para colocar un lavavajillas de apertura frontal de 600 x 600 mm.
- Junto con el fregadero completo se suministra una escuadra de acero inoxidable que se fija en la pared para apoyar el fregadero en el extremo del escurridor.



FSBE-126-LI + AFG-540




FSBE-126-LD




FSBE-186-LD

| Medidas fregaderos (mm) | Nº cubetas | Posición escurridor | Modelo | Referencia |
|---|---|---|---|---|
| 1200 x 600 | 1 | Derecha | FSBE-126-LD | **19012752** |
| | 1 | Izquierda | FSBE-126-LI | **19012753** |
| 1200 x 700 | 1 | Derecha | FSBE-127-LD | **19012754** |
| | 1 | Izquierda | FSBE-127-LI | **19012755** |
| 1800 x 600 | 2 | Derecha | FSBE-186-LD | **19014336** |
| | 2 | Izquierda | FSBE-186-LI | **19014337** |
| 1800 x 700 | 2 | Derecha | FSBE-187-LD | **19014344** |
| | 2 | Izquierda | FSBE-187-LI | **19014345** |



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CT-10-R



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



CUE-13

| Modelo | Referencia | Utilización | Capacidad | Color | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| CPE-18 | **19004498** | Platos | 16/18 platos | Naranja | 500 x 500 x 110 |
| CTE-11 | **19004496** | Vasos, Taza, Copas | Según objetos | Gris | 500 x 500 x 110 |
| CBE-7 | **19004497** | Bandejas | 8 bandejas | Naranja | 500 x 500 x 110 |
| ACCESORIO | **19036306** | Cesta para el lavado de cubiertos sueltos | - | Gris | 500 x 500 x 110 |
| CUE-13 | **19004313** | Cestillo para cubiertos | 32 Cubiertos | Amarillo | 105 x 105 x 130 |
| DD KIT-UC | **19068543** | Dosificador detergente | - | - | - |
| B KIT UC-1 | **19056721** | Bomba desagüe para AFG-540 | - | - | - |
| B KIT UC-2 | **19056722** | Bomba desagüe para AFG-720 | - | - | - |
| KF-55 S1 | **19057433** | Kit de filtros para AFGs serie S1 | - | - | 600 x 200 x 100 |


edenox
90
58
edenox

Lavavajillas de capota página 167



# 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 digital, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta.



Intuitivo, fácil de usar.

Bajo consumo de agua: 3 litros.

Brazos de lavado y aclarado dobles giratorios en acero inoxidable.

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

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

Incorporan dosificador automático de abrillantador.

INOX

Estructura construida totalmente en acero inoxidable.

Incluye termostato de seguridad y válvula anti retorno.

Edenox ha desarrollado, ampliado y perfeccionado su gama de lavavajillas. La serie "Digital" nace para quienes buscan un producto económico, fácil de usar y manejar, sin renunciar a una elevada productividad.

Ofrece una limpieza e higienización impecables de la vajilla, un alto rendimiento y una elevada durabilidad. Edenox invierte en calidad y prestaciones superiores para garantizar su confianza.

## DCG-800

- 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.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Consumo de agua: 2,6l / aclarado.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 33l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,75 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 202-203).













| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Producción platos/hora | Altura útil. (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Voltaje (V) | Bomba desagüe |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DCG-800 S1 | **19105200** | 630 x 750 x 1482 | 800 | 420 | 11,250 | 380-415 V | No |
| DCG-800-B S1 | **19105202** | 630 x 750 x 1482 | 800 | 420 | 11,250 | 380-415 V | Sí |

## DCG-1200

- 4 ciclos de lavado:
- Corto: 55" / Normal: 75" / Intenso: 120"
- Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 2,6l / aclarado.
- Una bomba de lavado que impulsa simultáneamente los brazos superiores e inferiores.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 33 l.
- Potencia del calderín de aclarado: 12 kW. Capacidad: 7 l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,75 kW.
- 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.









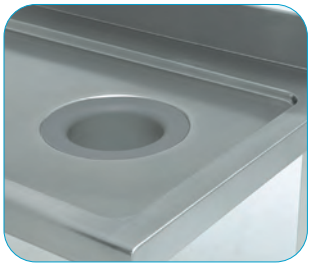




| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Producción platos/hora | Altura útil. (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Voltaje (V) | Bomba desagüe |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DCG-1200 S1 | **19105201** | 630 x 750 x 1482 | 1200 | 420 | 14,250 | 380-415 V | No |
| DCG-1200-B S1 | **19105203** | 630 x 750 x 1482 | 1200 | 420 | 14,250 | 380-415 V | Sí |

## 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: 450 x 450 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**



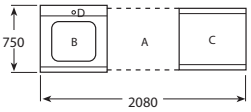
**MPCO-127-I**



**MPCO-157-D**

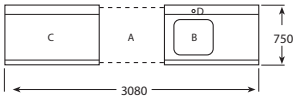
| Modelo | Referencia | Tipo | Lado colocación | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| MLS-76 S1 | **19105510** | sin peto | Derecha/izquierda | 700 x 625 x 850 |
| MLS-126 S1 | **19105485** | sin peto | Derecha/izquierda | 1200 x 625 x 850 |
| MLP-77-D S1 | **19105412** | con peto | Derecha | 700 x 750 x 850 |
| MLP-77-I S1 | **19105411** | con peto | Izquierda | 700 x 750 x 850 |
| MLP-127-D S1 | **19105414** | con peto | Derecha | 1200 x 750 x 850 |
| MLP-127-I S1 | **19105413** | con peto | Izquierda | 1200 x 750 x 850 |
| MPC-77-D S1 | **19105416** | Fregadero | Derecha | 700 x 750 x 850 |
| MPC-77-I S1 | **19105415** | Fregadero | Izquierda | 700 x 750 x 850 |
| MPC-127-D S1 | **19105418** | Fregadero | Derecha | 1200 x 750 x 850 |
| MPC-127-I S1 | **19105417** | Fregadero | Izquierda | 1200 x 750 x 850 |
| MPCO-127-D S1 | **19105420** | Fregadero+orificio desbarasado | Derecha | 1200 x 750 x 850 |
| MPCO-127-I S1 | **19105419** | Fregadero+orificio desbarasado | Izquierda | 1200 x 750 x 850 |
| MPCO-157-D S1 | **19105422** | Fregadero+orificio desbarasado | Derecha | 1500 x 750 x 850 |
| MPCO-157-I S1 | **19105421** | Fregadero+orificio desbarasado | Izquierda | 1500 x 750 x 850 |
| ADD-H | **19104771** | Dosificador detergente para modelos DCG S1 | | |
| ABE-H500 | **19104768** | Bomba desagüe para modelos DCG-800 S1 | | |
| ABE-H510 | **19104769** | Bomba desagüe para modelos DCG-1200 S1 | | |





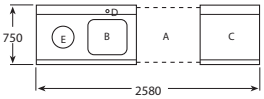

| Descripción | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| Lavavajillas (A) | DCG-800 S1 | **19105200** |
| Mesa entrada (B) | MPC-127-I S1 | **19105417** |
| Mesa salida (C) | MLP-127-D S1 | **19105414** |
| Grifo-ducha (D) | GD2 S1 | **19102871** |





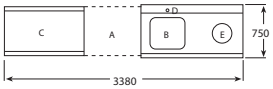

| Descripción | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| Lavavajillas (A) | DCG-800 S1 | **19105200** |
| Mesa entrada (B) | MPC-127-D S1 | **19105418** |
| Mesa salida (C) | MLP-127-I S1 | **19105413** |
| Grifo-ducha (D) | GD2 S1 | **19102871** |





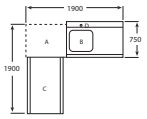

| Descripción | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| Lavavajillas (A) | DCG-800 S1 | **19105200** |
| Mesa entrada (B) | MPCO-127-I S1 | **19105419** |
| Mesa salida (C) | MLP-77-D S1 | **19105412** |
| Grifo-ducha (D) | GD2 S1 | **19102871** |
| Cubo inox (E) | CUV-105 | **19004982** |





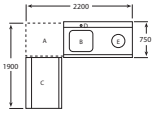

| Descripción | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| Lavavajillas (A) | DCG-800 S1 | **19105200** |
| Mesa entrada (B) | MPCO-157-D S1 | **19105422** |
| Mesa salida (C) | MLS-126 S1 | **19105485** |
| Grifo-ducha (D) | GD2 S1 | **19102871** |
| Cubo inox (E) | CUV-105 | **19004982** |





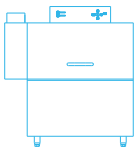

| Descripción | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| Lavavajillas (A) | DCG-800 S1 | **19105200** |
| Mesa entrada (B) | MPC-127-D S1 | **19105418** |
| Mesa salida (C) | MLS-126 S1 | **19105485** |
| Grifo-ducha (D) | GD2 S1 | **19102871** |






| Descripción | Modelo | Referencia |
|---|---|---|
| Lavavajillas (A) | DCG-800 S1 | **19105200** |
| Mesa entrada (B) | MPCO-157-D S1 | **19105422** |
| Mesa salida (C) | MLP-127-I S1 | **19105413** |
| Grifo-ducha (D) | GD2 S1 | **19102871** |
| Cubo inox (E) | CUV-105 | **19004982** |



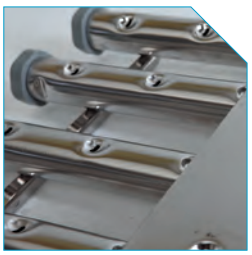


Lavavajillas de arrastre página 173

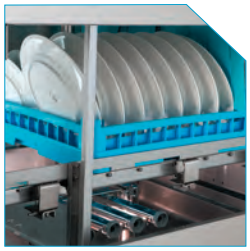
# Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Gama de lavavajillas, con túnel y sin túnel de secado, que permiten lavar todo tipo de vajilla con cestas universales de 500 x 500 mm, hasta una producción de 160 cestas/hora. Modelos tanto de entrada por la derecha como por la izquierda.
- La estructura es compacta y robusta y está construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 así como todos sus principales componentes interiores.
- La nueva evolución de esta gama de lavavajillas de arrastre se ha realizado con el objetivo de ofrecer una máquina robusta y fiable, con mayor capacidad de producción y con unos inmejorables datos de eficiencia energética (en términos de consumo de agua y electricidad). Mayor producción y menor consumo a un precio competitivo. La mejor relación calidad-precio.
- Puerta de doble pared compensada, fácilmente elevable, permitiendo el acceso fácil al interior e incorporando micros electromagnéticos actuados al cierre de las puertas.
- Panel de mandos y cuadro de control situado en la parte superior de la máquina, que da acceso a todos los mecanismos retirando una simple tapa, facilitando enormemente su mantenimiento y reparación sin necesidad de mover la máquina.
- Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua, deteniendo el funcionamiento si no existen cestas en el interior. Y también desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado de 10 minutos.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC). Todos los mecanismos son simples y fiables con fácil acceso para limpieza y reparailidad.
- Control electrónico de temperaturas configurable para el lavado de 50 ÷ 65 ºC, y aclarado de70 ÷ 85 ºC. Se aseguramiento la temperatura del aclarado en 85 ºC.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Incluye termostato de seguridad.
- Cuba de lavado inclinada con cantos redondeados y doble sistema de filtros, mediante sistema de bandejas perforadas en la parte superior y filtro en el rebosadero. Las bandejas tipo filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Lavavajillas homologados según normas CE.
- Importante: el agua de red no debe tener una dureza superior a 10 HF/6 HD, sino deberá conectarse a un sistema de agua descalcificada. Regulador de presión para control de caudal.
- Modelos que incluyen en un único módulo el sistema de lavado y aclarado con cortinillas dobles que separan las zonas.
- Asimismo, incorpora sistema antisalpicaduras a la entrada de la máquina y cortinillas dobles a la salida de la máquina.
- Posibilidad de instalar un módulo opcional de condensador de vahos y recuperador de energía.
- Elementos para el aclarado superior e inferior en acero inoxidable AISI-304 18/10, que se activan al paso de la cesta mediante un microrruptor electromagnético.
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes, abrillantador, micros de fin de carrera, interruptor de emergencia, etc..
- Existen otros modelos con mayor capacidad de lavado, con producción de cestas de 180 cestas/hora, 225 cestas/hora, 270 cestas/hora y 320 cestas/hora. Para estos modelos se ruega consultar.





Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores. Los brazos de lavado son fácilmente desmontables para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para la limpieza de su interior. Las toberas de aclarado también se desmontan fácilmente.



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores con filtro de seguridad para aspiración de bomba.

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



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



**LA-120-I**

## Accesorios

- AS-260: suplemento antisalpicaduras para la entrada, con encaje para extractor de vahos, cortinas separadoras y protección antiatrapamiento. Recomendado para el inicio del túnel. No compatible con lavavajillas con recuperador de energía (CRS).
- CRS-600: recuperador de energía recomendado para instalaciones con entrada de agua fría (máx. 25 ºC). Aspira el vapor del túnel y envía el agua condensada a la cuba, elevando su temperatura de 15/18 ºC a 35/40 ºC. Ahorro de hasta 3 kWh. No compatible con lavavajillas con antisalpicaduras de entrada (AS-260).
- DT-600: túnel de secado con resistencias de 9 kW y ventilador superior (motor de 0,55 kW) para el secado de la vajilla. Módulo diseñado para colocarse al final de la máquina. Incluye cortinas separadoras y estante inferior. Solo se permite un túnel de secado por máquina



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



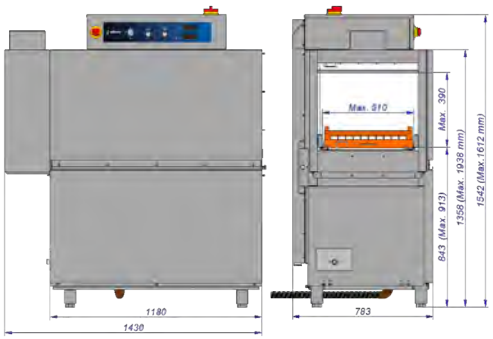
Modelo con entrada de cestas por la derecha **(-D)**



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



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.




## Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

| Modelo | Referencia | Producción lavado cestas/hora | | | Carga cestas | Potencia eléctrica (kW) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1º por. | 2º prog. | 3º prog. | | | |
| LA-120 | **19056137** | 80 | 100 | 120 | Derecha | 28,55 | 1180 x790 x 1550 |
| LA-120 | **19056136** | 80 | 100 | 120 | Izquierda | 28,55 | 1180 x790 x 1550 |

## Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre

| Modelo | Referencia | Descripción | Potencia eléctrica (kW) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| ACCESORIO | **19048568** | Suplemento anti-salpicaduras | - | 260 x 650 x 756 |
| CDT-600 | **19046516** | Túnel de secado | 9,55 | 600 x 790 x 1930 |
| CRS-600 | **19048639** | Recuperador de energía | 0,75 | 600 x 790 x 1930 |





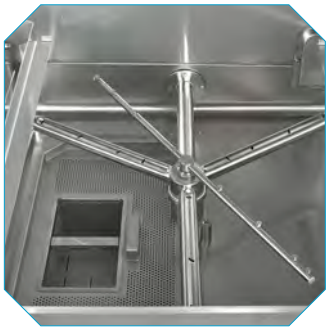
# Lavautensilios



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

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





Filtros de cuba y de entrada de agua fácilmente accesibles



Equipado con brazos de lavado laterales



El sistema de lavado incorpora brazos independientes de lavado y aclarado

# Lavautensilios - Altura 650 mm

## Lavautensilios LU-55-65

- Lavautensilios profesional con altura útil de 650 mm, diseñado para operaciones intensivas y fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Su estructura robusta y la puerta de doble pared mejoran la eficiencia térmica y reducen la emisión acústica durante el funcionamiento.
- Equipa brazos de lavado superiores e inferiores en acero inoxidable,
- Bomba de lavado autolimpiable,
- Cesta de 565 × 690 mm, que permite cargar utensilios de gran volumen.
- La cuba dispone de filtros fácilmente extraíbles y componentes interiores diseñados para una limpieza sencilla y un mantenimiento rápido.
- Cuatro ciclos de lavado automáticos, visualización de tiempos, temperaturas, mensajes de estado y posibles avisos de servicio.
- Incluye funciones avanzadas como Autostart, que inicia el ciclo al cerrar la puerta; Termostop, que asegura la temperatura mínima de aclarado; y Función GREEN, que optimiza el consumo energético entre ciclos.
- Gestión automática de la dosificación de detergente y abrillantador, regulable desde el propio panel.
- Para un rendimiento constante, el modelo cuenta con boiler atmosférico, una bomba de aclarado potenciada, capacidad de calderín de 11 litros y 50 litros en la cuba de lavado.
- El sistema Break-Tank garantiza máxima seguridad hidráulica, mientras que el micro magnético de puerta y los termostatos de protección velan por un funcionamiento seguro y fiable.
- El lavavajillas ofrece ciclo de autolimpieza automática al final del drenaje.



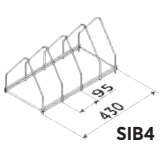

## Lavautensilios LU-65-65

- Los brazos de lavado y aclarado, independientes y fabricados en acero inoxidable, son fácilmente desmontables para facilitar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- Dispone de una cesta de gran capacidad (660 × 815 mm), adecuada para utensilios de gran tamaño.
- La cuba, con cantos redondeados y un volumen de 65 litros, incorpora filtros accesibles y un sistema interno que favorece la higiene y el flujo óptimo del agua.
- El equipo integra un panel digital avanzado que ofrece un display de alta visibilidad con mensajes de estado, alarmas, temperaturas y toda la información operativa del lavavajillas.
- El botón START multicolor indica claramente cada fase: calentamiento, preparación, ciclo en curso, finalización, autolimpieza o presencia de alarmas.
- El lavavajillas dispone de cuatro ciclos de lavado electrónicos, seleccionables desde el panel, y funciones inteligentes como Autostart (inicio automático al cerrar la puerta), Thermostop (garantiza la temperatura mínima de aclarado) y Función GREEN, que optimiza el consumo energético entre ciclos.
- El control electrónico también gestiona la dosificación automática de detergente y abrillantador, con configuración desde el menú de usuario.
- Boiler atmosférico de 9 kW, cuba de lavado de 6 kW, bomba de lavado potenciada de 2 kW, y una bomba de aclarado de alto rendimiento.
- Capacidad del calderín es de 11 litros, asegurando un suministro térmico estable en todo momento.
- Incorpora sistema Break-Tank, micro magnético en puerta, presostato de nivel, termostatos de protección y protección térmica interna en la bomba.
- Dispone de ciclo de autolimpieza automática tras el vaciado, mejorando la higiene interna del equipo.




| Modelo | Referencia | Producción cestas/hora | Dimensiones de la cesta (mm) | Altura máx. utensilios (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LU-55-65 S1 | **19115171** | 30 / 20 / 10 / 7 | 565 x 690 | 650 | 7,3 | 400 V-3N-50 Hz | 706 x 883 x 1829/1997 |
| LU-65-65 S1 | **19115170** | 30 / 20 / 10 / 7 | 660 x 815 | 650 | 8,3 | 400 V-3N-50 Hz | 835 x 1023 x 1883/2111 |

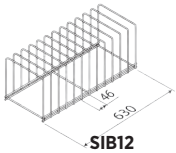
## Accesorios para lavautensilios



**SIB4**



**SIB6**



**SIB12**


**SCP**

| Modelo | Referencia | Descripción | Para utilizar en | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| SIB4 | **19013991** | Soporte para 4 bandejas | LU-55-65 y LU-55-80 | 430 x 260 x 250 |
| SIB6 | **19013992** | Soporte para 6 bandejas | LU-65-65 y LU-125-80 | 630 x 260 x 240 |
| SIB12 | **19013993** | Soporte para 12 bandejas | LU-65-65 y LU-125-80 | 630 x 260 x 250 |
| SCP | **19013995** | Soporte cónico manga pastelería | Todos | 225 x 225 x 420 |

## Lavautensilios LU-55-80

- Lavautensilios profesional con altura útil de 800 mm, fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 y construido con doble pared y aislamiento interno, lo que reduce la dispersión térmica y disminuye el nivel acústico.
- Incorpora brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior, además de brazos laterales, todos desmontables para facilitar la limpieza.
- Incluye bomba de lavado autolimpiable y filtros de cuba y de entrada de agua fácilmente accesibles.
- Dispone de una cesta de 565 × 690 mm, cuba de 65 litros.
- Equipa una cuba de lavado de 4,5 kW, un boiler atmosférico de 6 kW, bomba de lavado de 1,4 kW, bomba de aclarado potenciada y un calderín de 11 litros.
- Este modelo integra un display digital de alto contraste con información de estado y temperaturas, además de un botón START multicolor con codificación por colores (calentamiento, listo para uso, ciclo en marcha, autolimpieza, alarma).
- El sistema permite configurar 4 ciclos electrónicos, activar Autostart, Thermostop, Función GREEN y gestionar la dosificación automática de detergente y abrillantador desde el menú del usuario.
- Incorpora ciclo automático de autolimpieza, avisos de mantenimiento y alarmas de funcionamiento.
- Incluye sistema Break-Tank, micro de seguridad en puerta y protección térmica de la bomba, garantizando un funcionamiento seguro.
- Dotación estándar: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación.



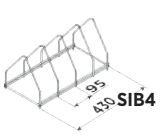

## Lavautensilios LU-125-80

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10, ofrece máxima robustez, higiene y durabilidad. Su estructura con doble pared y aislamiento interno reduce la dispersión térmica y minimiza el nivel acústico durante el funcionamiento.
- El sistema de lavado incorpora brazos independientes de lavado y aclarado en la parte superior e inferior, fabricados en acero inoxidable y fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Equipado con brazos de lavado laterales, que aseguran una cobertura completa.
- Bomba de lavado autolimpiable y los filtros accesibles.
- Cuba de lavado de 9 kW, Boiler atmosférico de 9 kW, que mantiene la temperatura de aclarado constante, independientemente de la presión o temperatura de entrada,
- Dos bombas de lavado de 3000 kW,
- Bomba de aclarado potenciada,
- Calderín de 17 litros y cuba de lavado con capacidad de 100 litros.
- Sistema electrónico de mando con display gráfico de alta visibilidad: Indicaciones de estado, temperatura, alarmas y mensajes del equipo.
- Botón START multicolor, 4 ciclos electrónicos de lavado, Función AUTOSTART que inicia el ciclo automáticamente al cerrar la puerta. Función THERMOSTOP, que garantiza que el aclarado se realice solo cuando se alcanza la temperatura mínima requerida. Función GREEN, que optimiza el consumo energético regulando la temperatura del boiler entre ciclos de trabajo.
- Autolimpieza automática al finalizar el vaciado de la cuba.
- Dosificación automática de detergente y abrillantador, programable desde el menú del usuario.
- Micro de seguridad en puerta, Sistema Break-Tank, Filtros de bomba y entrada de agua en acero inoxidable, fácilmente extraíbles.

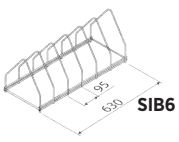



| Modelo | Referencia | Producción cestas/hora | Dimensiones de la cesta (mm) | Altura máx. utensilios (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V) | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LU-55-80 S1 | **19115164** | 30 / 20 / 10 / 7 | 565 x 690 | 800 | 7,5 | 400 V-3N-50 Hz | 740 x 876 x 2034/2330 |
| LU-125-80 S1 | **19115163** | 30 / 20 / 10 / 7 | 800 x 1260 | 800 | 15 | 400 V-3N-50 Hz | 1436 x 995 x 2034/2330 |

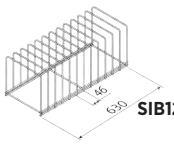
## Accesorios para lavautensilios



**SIB4**



**SIB6**



**SIB12**


**SCP**

| Modelo | Referencia | Descripción | Para utilizar en | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| SIB4 | **19013991** | Soporte para 4 bandejas | LU-55-65 y LU-55-80 | 430 x 260 x 250 |
| SIB6 | **19013992** | Soporte para 6 bandejas | LU-65-65 y LU-125-80 | 630 x 260 x 240 |
| SIB12 | **19013993** | Soporte para 12 bandejas | LU-65-65 y LU-125-80 | 630 x 260 x 250 |
| SCP | **19013995** | Soporte cónico manga pastelería | Todos | 225 x 225 x 420 |





## Grifos ducha

- 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.
- Anillo-clip para su uso en continuo, e incluye válvula anti-retorno.
- Baño de cromo de alta densidad en todas las piezas.
- Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios necesarios para su fijación.



**GDS S1** **GD1 S1** **GD1C S1** **GD2 S1** **GD2C S1** **GDP2C S1**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GDS S1 | **19102868** | Grifo ducha 1 agua directo |
| GD1 S1 | **19102869** | Grifo ducha de 1 agua |
| GD1C S1 | **19102870** | Grifo ducha de 1 agua con caño |
| GD2 S1 | **19102871** | Grifo ducha de 2 aguas |
| GD2C S1 | **19102872** | Grifo ducha de 2 aguas con caño |
| GDP2C S1 | **19102873** | Grifo ducha 2 aguas de pared con caño |



**GDM2CB SI**



**GDM2 S1**



**GDM2C S1**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GDM2 S1 | **19102874** | Grifo ducha monomando 2 aguas |
| GDM2C S1 | **19102875** | Grifo ducha monomando 2 aguas con caño |
| GDM2CB S1 | **19104167** | Grifo ducha monomando de 2 aguas con grifo monomando |

## Grifos monomando

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



**GM-PL-25 S1**



**GM-PL-30 S1**



**GML-30 S1**



**GB-30 S1**



**GM2D E**

| Modelo | Referencia | Descripción |
|---|---|---|
| GM-PL-25 S1 | **19104168** | Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 250 mm |
| GM-PL-30 S1 | **19104215** | Grifo monomando de 2 aguas con palanca larga. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 320 mm |
| GML-30 S1 | **19102940** | Grifo monomando 2 aguas palanca lateral |
| GB-30 S1 | **19102919** | Grifo monobloc de 2 aguas y pomos triangulares. Caño giratorio Ø 20 mm, longitud 300 mm |
| GM2DEX S1 | **19113419** | Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble |

## 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.



**CUVP-105** **CUV-105** **CUV-50**



| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Capacidad (litros) | Tipo |
|---|---|---|---|---|
| CUV-50 | **19004667** | Ø 390 x 610 | 50 | Tapa |
| CUV-105 | **19004982** | Ø 460 x 695 | 105 | Tapa |
| CUVP-105 | **19005695** | Ø 460 x 695 | 105 | Tapa con pedal |

# Cestas para lavavasos y lavavajillas



CLV-35



CLV-40

## Cestas para lavavajillas

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

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

| Modelo | Referencia | Tipo | Para instalar en los modelos | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|---|
| CLV-35 | **19013867** | Cestas lavavasos | AV-1200 | 350 x 350 x 110 |
| CLV-40 | **19013868** | Cestas lavavasos | AV-2100 / 2100-B | 400 x 400 x 140 |
| CUE-13 | **19004313** | Cestillo para cubiertos | En cestas de lavado | 105 x 105 x 130 |



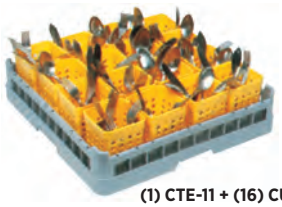
CPE-18



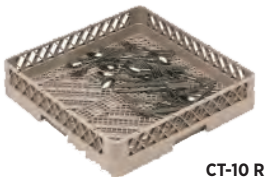
CTE-11



CBE-7



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



CT-10 R



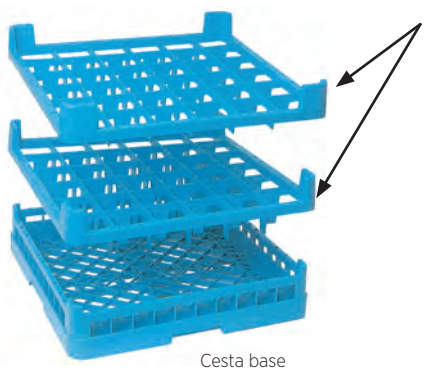
CUE-13

## Cestas lavavajillas (500 x 500 mm)

| Modelo | Referencia | Utilización | Capacidad | Color | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| CPE-18 | **19004498** | Platos | 16/18 platos | Naranja | 500 x 500 x 110 |
| CTE-11 | **19004496** | Vasos, Taza, Copas | Según objetos | Gris | 500 x 500 x 110 |
| CBE-7 | **19004497** | Bandejas | 8 bandejas | Naranja | 500 x 500 x 110 |
| ACCESORIO | **19036306** | Cesta para el lavado de cubiertos sueltos | - | Gris | 500 x 500 x 110 |
| CUE-13 | **19004313** | 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.



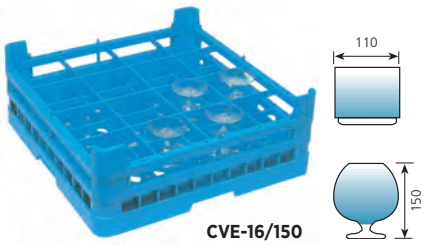
Cesta base

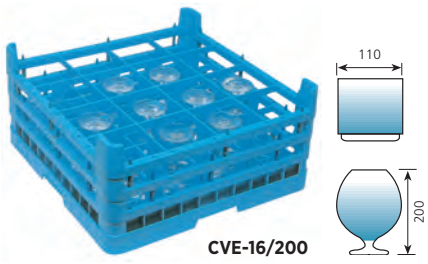
**Suplementos de altura,** con protectores que evitan el contacto de las piezas y su rotura.



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



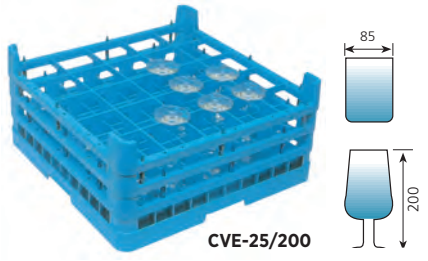

## Cestas para 16 vasos o copas (500 x 500 mm)

| Modelo | Referencia | Capacidad | Ø Máximo vasos (mm) | Altura máxima para apilar (mm) | Color | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CVE-16/100 | **19004325** | 16 Vasos o Copas | 110 | 100 | Azul | 500 x 500 x 140 |
| CVE-16/150 | **19004328** | 16 Vasos o Copas | 110 | 150 | Azul | 500 x 500 x 190 |
| CVE-16/200 | **19004339** | 16 Vasos o Copas | 110 | 200 | Azul | 500 x 500 x 240 |









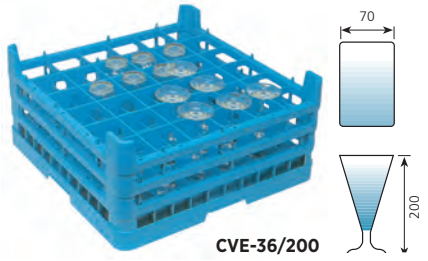

## Cestas para 25 vasos o copas (500 x 500 mm)

| Modelo | Referencia | Capacidad | Ø Máximo vasos (mm) | Altura máxima para apilar (mm) | Color | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CVE-25/100 | **19004499** | 25 Vasos o Copas | 85 | 100 | Azul | 500 x 500 x 140 |
| CVE-25/150 | **19004333** | 25 Vasos o Copas | 85 | 150 | Azul | 500 x 500 x 190 |
| CVE-25/200 | **19004338** | 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CVE-36/100 | **19004326** | 36 Vasos o Copas | 70 | 100 | Azul | 500 x 500 x 140 |
| CVE-36/150 | **19004332** | 36 Vasos o Copas | 70 | 150 | Azul | 500 x 500 x 190 |
| CVE-36/200 | **19004340** | 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| SCE-16 | **19004320** | Suplemento superior 4 x 4 | 50 mm | Azul | 500 x 500 x 50 |
| SCE-25 | **19004321** | Suplemento superior 5 x 5 | 50 mm | Azul | 500 x 500 x 50 |
| SCE-36 | **19004309** | Suplemento superior 6 x 6 | 50 mm | Azul | 500 x 500 x 50 |
| ESE-12 | **19004310** | Enganche superior | Se precisan 12 por cada suplemento | - | - |



# Cocción



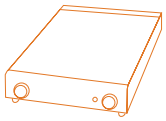
**Operación culinaria que se sirve del calor, gracias a la cual un alimento comestible cambia sus propiedades originales. Existen varias técnicas de cocción, como la fritura, el asado, al horno, al fuego directo, el hervido, el vapor y el salteado, el braseado.**

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


USB
edenox
edenox
edenox

# Cocción, vitrocerámica e inducción


Placas vitrocerámica página 190
Inducción de sobremesa página 191
Inducción de encastre página 193
Cocina modular de inducción Gama 600 página 195
Cocina modular de inducción Gama 700 página 196
Snack 650 encastrable página 198
Gama inducción escastrable página 201



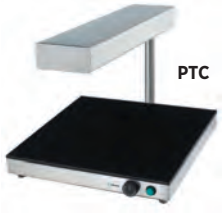
**PV-3560**

## Vitrocerámica

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

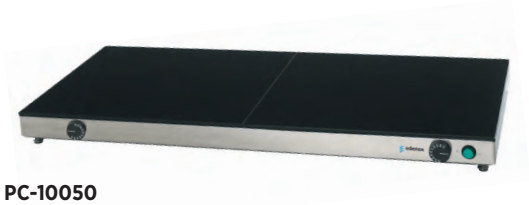


**PV-3235**

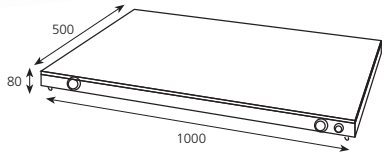


**PTC**

| Modelo | Referencia | Tipo | Nº placas | Medidas Placa (mm) | Medidas (mm) | Temperatura Trabajo (°C) | Potencia (W) | Tensión (V) | Potencia total (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PV-3235 | **19042491** | Placa | 1 | 310 x 300 | 320 x 350 x 80 | 250 | 1 x 2500 /1000 | 230/1/N - 50/60 Hz | 2500 |
| PV-3560 | **19001571** | Placa | 2 | 340 x 500 | 350 x 600 x 80 | 230 - 180 | 1 x 2500/1000 1 x 1800 | 400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz | 4300 |
| PTC | **19004397** | Pantalla | - | - | 358 x 500 x 500 | - | 300 | 230/1/N - 50/60 Hz | 300 |



**PC-10050**



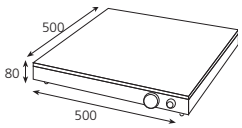

## Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.
- IMPORTANTE: No apoyar en el cristal productos a una temperatura que pueda causar un shock térmico (tanto frío como caliente).



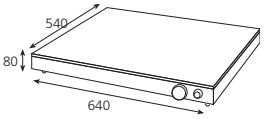


**PC-5050**



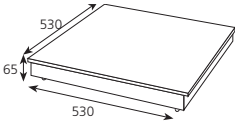



**PC-6454**






**PC-5050-E**
Modelo encastrable con mando remoto incluido




| Modelo | Referencia | Zonas cocción | Medidas cristal (mm) | Medidas totales (mm) | Diámetro resistencias (mm) | Medidas de encastre | Tensión (V) | Potencia total (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC-5050 | **19001550** | 1 | 500 x 500 | 500 x 500 x 80 | 430 x 430 | - | 230/1/N - 50/60 Hz | 400 |
| PC-6454 | **19001554** | 1 | 640 x 540 | 640 x 540 x 80 | 580 x 480 | - | 230/1/N - 50/60 Hz | 800 |
| PC-10050 | **19001548** | 2 | 1000 x 500 | 1000 x 500 x 80 | 430 x 430 (x2) | - | 230/1/N - 50/60 Hz | 800 |
| PC-5050-E | **19001552** | 1 | 500 x 500 | 530 x 530 x 65 | 430 x 430 | 510 x 510 | 230/1/N - 50/60 Hz | 400 |

## Inducción de sobremesa de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa de 2000 W y 3500 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz.



**ISM-25**





**ISM-35**



| Modelo | Referencia | Recipiente Ø (mm) | Cristal (mm) | Temperatura (ºC) | Niveles potencia | Dimensiones (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ISM-25 | **19001563** | 120 - 260 | 273 x 273 x 4 | 60 - 220 | 9 | 328 x 422 x 100 | 2500 |
| ISM-35 | **19001564** | 120 - 260 | 300 x 300 x 6 | 50 - 240 | 19 | 385 x 520 x 177 | 3500 |



**ISM-35 E**



**ISM-35-D E**

## Inducción de sobremesa 3500 W y 5000 W

- Placa de inducción en versión sobremesa. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital. 10 niveles de control de temperatura. Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- Rango de temperatura 60-240ºC.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.
- El modelo **ISM-35-D E** es una placa de inducción doble de 3500 W, diseñada para espacios reducidos. Ofrece máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente. Además, su superficie única de cocción facilita la limpieza y mejora la eficiencia energética.
- ISM-35 E: Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz.
- ISM-35-D E: Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz.
- ISM-50 E: Tensión (V): 380/3/N – 50/60 Hz. No incluye clavija de enchufe.



**ISM-50 E**



**ISM-35 E** muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes.



**ISM-35-D E** Máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente.



**ISM-50 E** una placa de inducción de 5000 W.

| Modelo | Referencia | Recipiente Ø (mm) | Cristal (mm) | Temperatura (ºC) | Niveles potencia | Dimensiones (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ISM-35 E | **19060903** | 120 - 260 | 380 x 380 x 6 | 60 - 240 | 10 | 383 x 460 x 90 | 3500 |
| ISM-35-D E | **19105000** | 2 x (120- 260) | 380 x 280 x 6 | 60 - 240 | 10 | 608 x 370 x 56 | Izquierda 2000W + Derecha 1500W |
| ISM-50 E | **19092574** | 120 - 260 | 328 x 328 x 6 | 60 - 240 | 10 | 402 x 525 x 182 | 5000 |



**IW-35 E**

## Inducción de sobremesa WOK

- Placa de inducción en versión sobremesa de 3500 W de potencia.
- Cuerpo de la inducción construido en acero inoxidable.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital, en color rojo.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240ºC.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Como accesorio existe la sartén wok SWOK-36.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Diámetro 36 mm.
- Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz.



10 niveles de control de temperatura (500-3500W).



Con selector de funciones mantener / calentar.



IW-35 E + SWOK-36

| Modelo | Referencia | Tipo | Diametro cristal / base (mm) | Temperatura Trabajo (°C) | Niveles de potencia | Medidas totales (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IW-35 E | **19076929** | Wok sobremesa | Ø 280 | 60 - 240 | 10 | 340 x 440 x 117 | 3500 |
| SWOK-36 | **19076938** | Sartén Wok | 36 | - | - | 63 x 21 | - |



**IWE-35**

## Inducción de encastre de alta potencia

- Placas de inducción encastrables de 3500 y 5000 W de potencia.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal. Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza. Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad. Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar. Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.). Aviso sonoro.
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N – 50/60 Hz.



Wok incluido

| Modelo | Referencia | Tipo | Diametro cristal (mm) | Temperatura (ºC) | Niveles potencia | Posición manteniemiento temperatura | Dimensiones (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IWE-35 | **19103242** | wok | Ø 311 x 6 | 50 - 240 | 19 | 20 | 385 x 385 x 244 | 355 x 355 | 3500 |
| IWE-50 | **19047984** | wok | Ø 311 x 6 | 50 - 240 | 19 | 4 | 400 x 400 x 212 | 375 x 375 | 5000 |



IE-35

## Inducción de encastre de alta potencia

- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución.
- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, 2000 W, 3500 W, 5000 y 7000 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N – 50/60 Hz



IE-20



IE-35-D



IE-50

| Modelo | Referencia | Recipiente Ø (mm) | Superficie Cristal (mm) | Temperatura (ºC) | Niveles potencia | Dimensiones (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IE-20 | **19001561** | 120 - 260 | 360 x 380 x 4 | 60 - 220 | 9 | 360 x 380 x 100 | 325 x 350 | 2000 |
| IE-35 | **19001562** | 120 - 260 | 300 x 300 x 6 | 50 - 240 | 19 | 385 x 385 x 178 | 355 x 355 | 3500 |
| IE-35-D | **19048693** | 120 - 260 | 450 x 700 x 6 | 50 - 240 | 9 x 2 | 450 x 700 x 208 | 425 x 675 | 7000 |
| IE-50 | **19047983** | 120 - 260 | 320 x 320 x 6 | 60 - 220 | 19 | 400 x 400 x 190 | 375 x 375 | 5000 |



IE-35 E

## Inducción de encastre

- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, 2000 W, 3500 W, 5000 y 7000 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempo que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50 Hz





Mando rotatorio de control de la potencia, con selector de funciones mantener / calentar.

| Modelo | Referencia | Recipiente Ø (mm) | Cristal (mm) | Temperatura (°C) | Niveles potencia | Dimensiones (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IE-35 E | **19060905** | 120 - 260 | 310 x 330 x 6 | 60 - 240 | 10 | 370 x 390 x 120 | 355 x 355 | 3500 |

# Cocción Modular de Inducción 600

GAMA 600



**Línea profesional de cocción – potencia, precisión y durabilidad para cocinas de alto rendimiento.**

**Eleva la productividad de tu cocina con una gama creada para resistir largas jornadas, ofrecer máxima seguridad y garantizar resultados impecables.**

**Cada equipo está fabricado en acero inoxidable, integra sistemas de protección contra sobrecalentamiento y cuenta con filtros de aire que optimizan la ventilación y prolongan su vida útil.**

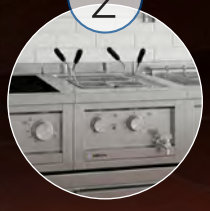
**Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas industriales.**

1



**Potencia elevada y constante**

2



**Construcción robusta inoxidable**

3



**Control térmico preciso**

4



**Máxima seguridad integrada**



SCI-40-D

## Cocina de Inducción de 2 fuegos

- Alimentación: 380–420 V 3N~, 50–60 Hz.
- Potencia total: 2 × 5000 W.
- Construcción en acero inoxidable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Superficie de cocción en vidrio cerámico de alta calidad.
- Control de 11 niveles de potencia para una regulación exacta.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Incluye filtro de aire para mayor durabilidad del equipo.
- Cable de alimentación incluido (sin enchufe).
- Dimensiones del equipo: 600 × 400 × 400 mm (Diseño compacto ideal para cocinas profesionales con espacio limitado).
- La SCI-40-D combina potencia, precisión y durabilidad para optimizar la productividad en cocinas industriales, hoteles, restaurantes y servicios de catering.

| Modelo | Referencia | Nº de fuegos | Potencia (W) | Niveles potencia | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| SCI-40-D | **19115216** | 2 | 5000 x 2 | 11 | 600 x 400 x 400 |



SFI-40

## Freidora de Inducción

- Alimentación: 220–240 V~, 50–60 Hz.
- Potencia: 3500 W.
- Incluye cable de alimentación con enchufe.
- Cuerpo en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Capacidad del depósito: 8 L.
- Control de temperatura mediante perilla.
- Rango de temperatura: 60 °C – 190 °C.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Equipado con filtro de aire para una ventilación óptima.
- Dimensiones del equipo: Aprox. 400 (ancho) × 600 (fondo) × 358 (alto) mm.
- La SFI-40 es una solución robusta y eficiente para cocinas profesionales que requieren un rendimiento superior en la fritura diaria.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Nº cubas | Capacidad en litros (L) | Potencia eléctrica (KW) |
|---|---|---|---|---|---|
| SFI-40 | **19115123** | 400 x 600 x 400 | 1 | 8 | 3,5 |



SPCI-40

## Plancha de Inducción Profesional

- Alimentación: 220–240 V~, 50–60 Hz.
- Potencia: 3500 W.
- Incluye cable de alimentación con enchufe.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Superficie de plancha con recubrimiento cromado, completamente plana para una cocción homogénea.
- Control de temperatura mediante perilla de ajuste rápido.
- Rango de temperatura: 80 °C – 300 °C.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Equipado con filtro de aire para optimizar la ventilación y prolongar la vida útil del equipo.
- Dimensiones del equipo: 400 × 600 × 400 mm.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Acabado plancha | Tipo material | Potencia eléctrica (kW) |
|---|---|---|---|---|---|
| SPCI-40 | **19115155** | 400 x 600 x 358 | Lisa | Cromoduro | 3,500 |
| SPCI-60 | **19115125** | 600 x 600 x 358 | Lisa | Cromoduro | 5 |



SCPI-40

## Cocedor de pasta eléctrico

- Alimentación: 380–420 V 3N~, 50–60 Hz.
- Potencia: 6000 W.
- Cable de alimentación sin enchufe.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Control de temperatura por perilla.
- Rango de temperatura: 30 °C – 100 °C.
- Protección contra sobrecalentamiento.
- Filtro de aire incorporado.
- Incluye cestas para pasta.
- Dimensiones del equipo: Aprox. 400 (ancho) × 600 (fondo) × 358 (alto) mm.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Capacidad (litros) | Potencia eléctrica (kW) |
|---|---|---|---|---|
| SCPI-40 | **19115127** | 400 x 600 x 400 | 15 | 6 |

## Gama de Cocción 700 de edenox con Tecnología de Inducción

Las cocinas comerciales completamente eléctricas de la gama de cocción 700 de Edenox con tecnología de inducción ofrecen numerosos beneficios económicos y de seguridad en comparación con las cocinas de gas tradicionales.

## Ventajas de las Cocinas de Inducción:

**Eficiencia Energética:** La tecnología de inducción genera un campo electromagnético que calienta directamente el recipiente de cocción, lo que resulta en un menor consumo de energía y menos calor residual en comparación con otras opciones eléctricas.
Control de Temperatura Preciso: La precisión en el control de la temperatura hace que estas cocinas sean ideales para preparaciones que requieren una temperatura constante y uniforme.

**Mayor Seguridad:** Sin llamas abiertas ni emisión de gases tóxicos, las cocinas de inducción son una opción segura. Además, al no generar calor en la superficie, se reducen las posibilidades de quemaduras accidentales.

**Fácil Limpieza:** Los derrames y salpicaduras no se queman en la superficie, lo que facilita la limpieza con un paño húmedo.
Descubre cómo las cocinas de inducción de Edenox pueden proporcionar un entorno de cocción más seguro, limpio y eficiente, al tiempo que te ayudan a reducir los costos de energía a largo plazo.



**INDUCHEF**



### Cocinas de inducción de alto rendimiento de 2 y 4 zonas

- Experimenta la eficiencia en su máxima expresión con nuestra innovadora solución de inducción. Diseñada para brindar un servicio exprés y al mismo tiempo reducir el consumo energético, nuestra tecnología te llevará al siguiente nivel de sostenibilidad.
- Características Principales:
- Eficiencia Energética: Nuestra tecnología de detección de recipientes activa la zona de inducción solo cuando es necesario, lo que significa grandes ahorros de energía.
- Control Preciso: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.
- Potencia Rápida: Con potentes zonas de inducción de 5 kW, garantizamos un calentamiento rápido, perfecto para el servicio exprés.
- Ambiente de Trabajo Confortable: Concentramos la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor. Esto facilita la limpieza y minimiza el efecto de adherencia.
- Alto Rendimiento: Al alcanzar rápidamente la temperatura adecuada, aumenta la eficiencia de las operaciones de cocción y la cantidad de comidas preparadas. Ideal para cocinas de alto volumen.
- Doble tecnología de control, mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.
- El control de mandos es totalmente digital. Timer de 0 a 180 minutos. El control se puede realizar mediante la temperatura y mediante el tiempo.
- El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240ºC.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N~ 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



**Control Preciso**: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.



**Doble tecnología de control**: mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.



**Ambiente de Trabajo Confortable**: Concentra la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor.



El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Tipo | Recipiente Ø (mm) | Cristal (mm) | Nº de zonas | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDUCHEF 700-40-P | **19105820** | 400 x 700 x 900 | Mueble con puertas | 120-260 | 325 x 625 | 2 | 3500 + 5000 |
| INDUCHEF 700-80-P | **19105821** | 800 x 700 x 900 | Mueble con puertas | 120-260 | 725 x 625 | 4 | 2x3500 + 2x5000 |



**INDUFRY**

## Freidora de inducción de alto rendimiento de 1 y 2 cestas

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continua. Los alimentos se fríen a la temperatura seleccionada, obteniendo resultados óptimos.
- Zona de fría para residuos. Los residuos son precipitados en la zona fría, previniendo el recalentamiento y el desprendimiento de sustancias nocivas, evitando que se mezclen sabores. Además, dispone de una rejilla para recoger los residuos de la fritura.
- El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite, lo que garantiza la máxima protección eléctrica. Además de ser un sistema seguro, es fácil de limpiar, ya que la cuba está embutida e integrada en la encimera, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diseño avanzado del chasis que previene quemaduras por contacto con la freidora. La base está equipada con dos puertas de acero inoxidable con asas. Detrás de las puertas, hay un grifo de vaciado para cambiar rápidamente el aceite. Además, también es práctico como espacio de almacenamiento.
- Control digital de la temperatura, con sensor digital, que permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápida que en una freidora tradicional de resistencias eléctricas.
- Excelentes acabados: cuba embutida para facilitar la limpieza, grifo de vaciado con seguridad, filtro de aire accesible para asegurar la durabilidad de los componentes y soporte de la freidora antideslizante.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.
- Temperatura de trabajo: 60-190 ºC. Temporizador: 0-120 min.
- Incluye tapas anti-salpicaduras.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N~ 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.



Control digital de la temperatura, con sensor digital.



Separa los elementos eléctricos del aceite.



Grifo de vaciado con seguridad.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Tipo | Capacidad (l) | Cestas | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDUFRY 700-40-P | **19105823** | 400 x 700 x 980 | Mueble con puertas | 30 | 1 | 10 | 380/3/N – 50-60 Hz |
| INDUFRY 700-80-P | **19105826** | 800 x 700 x 980 | Mueble con puertas | 30+30 | 2 | 10+10 | 380/3/N – 50-60 Hz |
| CEFRY-1/2 | **19105953** | 137 x 580 x 250 | Cesta 1/2 | - | - | - | - |



**INDUGRILL**

## Fry-tops de inducción de alto rendimiento

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continua. Los alimentos se cocinan a la temperatura seleccionada, obteniendo resultados óptimos.
- El funcionamiento de la plancha es silencioso, higiénico y muy limpio. Además, la plancha profesional es de alta calidad, por lo que puede utilizarse en todo tipo de cocinas.
- La inducción calienta de manera más eficaz que la electricidad o el gas, lo que ahorra mucho tiempo en la cocina y reduce el consumo de energía. El termostato de la plancha grill es completamente automático y, junto con la tecnología de inducción y la pantalla LED, garantiza una temperatura constante y precisa.
- La potencia de inducción es de 10 kW, y la parrilla de inducción alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento de 80 - 300 °C. Un temporizador de 0 - 120 minutos también facilita el proceso de cocción.
- La plancha es cromada de alta densidad, lo que ayuda a prevenir la corrosión y el óxido en la superficie de la plancha. La superficie cromada es más fácil de limpiar, además de contribuir a la durabilidad general de la plancha, ya que proporciona una capa adicional de protección contra el desgaste y el daño. El aspecto estético de la plancha, queda mejorado con un brillo y una apariencia más atractiva.
- Las dimensiones de la plancha son de 720 x 610 mm. Además, cuenta con un control de potencia de 10 posiciones, control digital de la temperatura con sensor digital para una rápida respuesta a los cambios de temperatura y un preciso control de la misma, así como una triple protección de seguridad contra el sobrecalentamiento y un termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobrecalentamiento de los componentes eléctricos.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N~ 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Las encimeras están diseñadas en acero cromado



La inducción calienta de manera más eficaz que la electricidad o el gas.



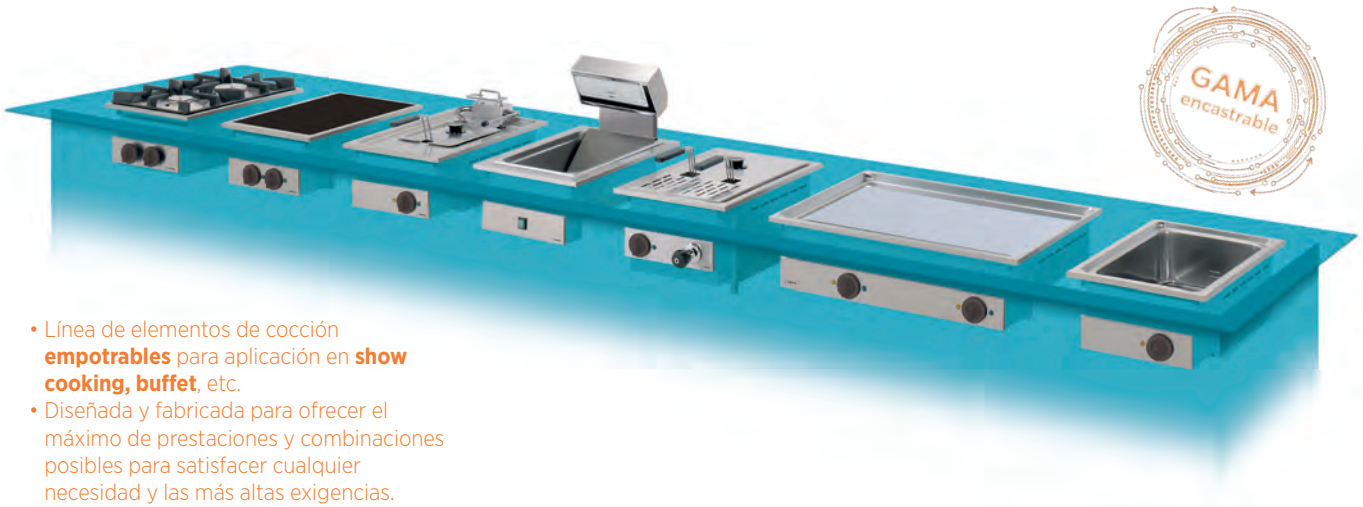
El funcionamiento de la plancha es silencioso, higiénico y muy limpio.



La inducción y la pantalla LED garantizan una temperatura constante y precisa

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Tipo | Dimensiones plancha (mm) | Tipo | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INDUGRILL 700-80-P | **19105827** | 800 x 700 x 980 | Mueble con puertas | 720 x 610 | Plancha lisa | 10 | 380/3/N – 50-60 Hz |

# Snack 650 encastrable



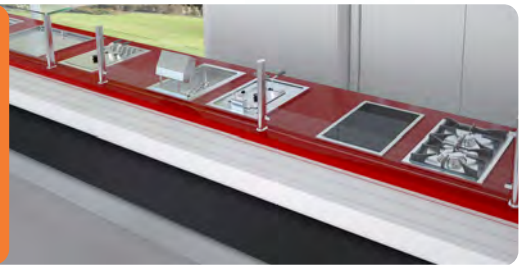

- Línea de elementos de cocción **empotrables** para aplicación en **show cooking, buffet**, etc.
- Diseñada y fabricada para ofrecer el máximo de prestaciones y combinaciones posibles para satisfacer cualquier necesidad y las más altas exigencias.
- Construidos conforme a las normativas internacionales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

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





Fig. 1
**Sobre la superficie**



## Cocina a gas

- Cocina a gas de 350 mm y 700 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro.
- Incorpora 2 quemadores mono-corona, de hierro colado de: 1 de 3,3 kW y 1 de 5,2 kW. El modelo de 4 quemadores incorpora 2 de 3,3 kW y 2 de 5,2 kW.
- Encendido con llama piloto y grifo de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Se suministra montada con inyectores para gas natural. En el interior del embalaje se incluyen inyectores para gas butano / propano (GLP).



**ECG-70**

5,2 kW · 3,3 kW · 3,3 kW · 5,2 kW



**ECG-35**

3,3 kW · 5,2 kW

| Modelo | Referencia | Nº quemadores | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia por quemador (kW) | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ECG-35 | **19097860** | 2 | 350 x 600 x 266 | 340 x 590 | 1 x 3,3 + 1 x 5,2 | 8,5 |
| ECG-70 | **19097861** | 4 | 700 x 600 x 266 | 690 x 590 | 2 x 3,3 + 2 x 5,2 | 17 |

## Cocina vitrocerámica



**ECV-35**

2,5 kW · 1,8 kW

- Modelo de 350 mm de ancho.
- Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor.
- Con 2 zonas de cocción con resistencias de doble potencia.
- Limitador automático de seguridad por exceso de temperatura.
- Indicador luminoso de seguridad que señala el calor residual, incluso con el equipo desconectado.
- Potencia: 2500-1800 W.
- Fácil limpieza.

| Modelo | Referencia | Zonas de cocción | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ECV-35 | **19097862** | 2 | 350 x 600 x 266 | 340 x 590 | 4,3 | 230-400/3-3N-50/60 HZ |



EFE-70

## Freidora eléctrica

- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 350 mm y de 2 cubas de 700 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostatos de trabajo y de seguridad.
- Con rejilla de filtro, grifo de desagüe y llave de paso.
- Superficie con borde anti-rebose de líquidos.
- Capacidad de cuba 8 litros cada cuba.
- Resistencias elevables.
- Cubas embutidas y amplia zona fría.
- Resistencias elevables.
- Cubas embutidas y amplia zona fría.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Capacidad (l) | Nº de cubas | Potencia (kW) | Tensión (V) | Tipo calentamiento |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EFE-35 | **19097867** | 400 x 610 x 475 | 8 | 1 | 7,500 | 400V | Eléctrico |
| EFE-70 | **19097868** | 700 x 600 x 330 | 16 | 2 | 15 | 400V | Eléctrico |



EPCE-70

## Planchas fry-tops eléctricas

- Modelos de 350 y 700 mm, con cantos redondeados para facilitar su limpieza.
- Tapón de cierre hermético del orificio situado en la ranura recoge grasas.
- Plancha lisa y plancha de cromo-duro.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- Termostato de seguridad para regular la temperatura de 80 a 300 ºC.
- Protectores perimetrales anti salpicaduras.
- Con testigos luminosos.

| Modelo | Referencia | Descripción | Zonas cocción | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EPLE-35 | **19097863** | Plancha lisa | 1 | 350 x 600 x 266 | 340 x 590 | 3,9 |
| EPLE-70 | **19097865** | Plancha lisa | 2 | 700 x 600 x 266 | 690 x 590 | 7,8 |
| EPCE-35 | **19097864** | Plancha cromo-duro | 1 | 350 x 600 x 266 | 340 x 590 | 3,9 |
| EPCE-70 | **19097866** | Plancha cromo-duro | 2 | 700 x 600 x 266 | 690 x 590 | 7,8 |



EBME-35

## Baño María eléctrico GN/1

- Cuba embutida de acero inoxidable con capacidad GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones.
- No incluye cubetas GN de dotación.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- Temperatura regulable de 30 a 90 ºC.
- Calentamiento mediante resistencias controladas con regulador de energía y termostato de seguridad, con sus correspondientes testigos luminosos.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Dimensiones Cuba (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EBME-35 | **19097869** | 350 x 600 x 260 | 340 x 590 | 305 x 510 x 165 | 1,3 | 230 / 1 N - 50/60 Hz |

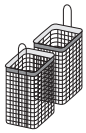


ECPE-35

## Cocedor de pasta eléctrico GN2/3

- Modelo de 350 mm de ancho en acero inoxidable.
- Cuba de gran capacidad, 23 l.
- Cubas con cantos redondeadas para facilitar la limpieza. • Pueden contener cestos GN de varias medidas, no se entregan como dotación.
- Rebosadero a ras de agua para descargar el almidón residual y las espumas.
- Grifo de llenado de la cuba situado en el panel delantero del aparato.
- Cestas no incluidas.

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ECPE-35 | **19097870** | 23 | 350 x 600 x 330 | 340 x 590 | 4,8 | 230-400 / 3-3N - 50/60 Hz |



CCP-1/3

## Accesorios

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas (mm) |
|---|---|---|---|
| CPP-1/6 | **19097901** | 4 cestas para cocedor de pasta con 1 asa (1/6) | 140 x 140 x 200 |
| CPP-1/3 | **19097900** | 2 cestas para cocedor de pasta con 2 asas (1/3) | 290 x 160 x 200 |

# Gama inducción encastrable

GAMA INDUCCIÓN ENCASTRABLE



**Línea profesional de cocción empotrable – potencia, precisión y diseño para cocinas de alto rendimiento**

**Una gama diseñada para integrarse con elegancia en encimeras, módulos de buffet y estaciones abiertas, combinando control absoluto, durabilidad extrema y rendimiento profesional.**

**Todos los equipos cuentan con caja de control externa, montable en el cuerpo o de forma independiente, además de indicador luminoso de funcionamiento y materiales preparados para uso intensivo.**

**Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas industriales.**

1



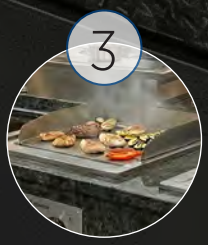
**Potencia estable y profesional**

2



**Control térmico ultra preciso**

3



**Construcción robusta inoxidable**

4



**Integración elegante empotrable**

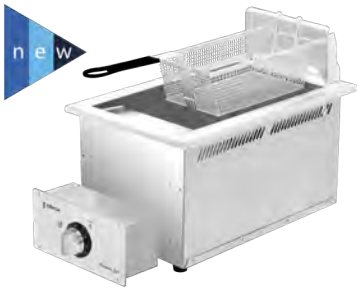


**ECI-40-D**

## Cocina de Inducción Doble tipo Drop-in

- Alimentación: 380–420 V 3N~.
- Potencia total: 3500 W × 2.
- Niveles de potencia: 1–11 (500–3500 W).
- Temperatura de trabajo: 60 °C – 240 °C.
- Superficie de vidrio cristal negro (Black Crystal Glass), resistente y fácil de limpiar.
- Caja de control separada, montable en el cuerpo o de forma independiente.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Control mediante perillas de alta precisiónrendimiento superior en la fritura diaria.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Potencia (kW) | Niveles de potencia | Temperatura de trabajo (ºC) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ECI-40-D | **19114868** | 400 × 625 × 353 | 3,5 x 2 | 11 | 60 – 240 | 380–420 V 3N- |



**EFI-40**

## Freidora de Inducción tipo Drop-in

- Alimentación: 380–420 V 3N~.
- Potencia: 5000 W.
- Rango de temperatura: 60 °C – 190 °C.
- Control mediante regulador, sencillo y preciso.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Cuerpo principal fabricado en materiales resistentes y aptos para uso intensivo.
- Caja de control externa (montaje integrado o separado).
- Instalación empotrable para una estética profesional en líneas de buffet o estaciones abiertas.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Capacidad (l) | Nº cubas | Potencia (kW) | Tensión (V) | Tipo calentamiento |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EFI-40 | **19114855** | 400 × 625 × 557 | 8 | 1 | 5 | 400 | Inducción |



**EFI-70**

**EFI-40**

## Plancha de Inducción Encastrable

- Alimentación: 380–420 V 3N~.
- Potencia: 5000 W.
- Superficie superior: 400 × 625 mm.
- Placa de plancha plana con recubrimiento cromado.
- Caja de control externa, montable en el cuerpo principal o en posición independiente.
- Instalación empotrable para integración directa en encimeras o módulos de buffet.
- Control mediante control giratorio, con manejo sencillo y preciso.
- Indicador luminoso de funcionamiento.

| Modelo | Referencia | Acabado plancha | Zonas de cocción | Dimensiones (mm) | Dimensiones de encastre (mm) | Potencia eléctrica (kW | Tensión (V) | Descripción |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EPCI-40 | **19114864** | Plancha cromo-duro | 1 | 400 × 625 × 358 | 350 x 577 | 5 | 380-420V 3N | Inducción |
| EPLE-70 | **19114865** | Plancha cromo-duro | 1 | 800 × 625 × 358 | 700 x 577 | 5 | 380-420V 3N | Inducción |



**ECPI-40**

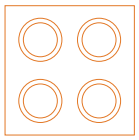
## Cocedor de Pasta por Inducción encastrable

- Alimentación: 380–420 V 3N~.
- Potencia: 5000 W.
- Capacidad del tanque: 15 L.
- Superficie superior: 400 × 625 mm.
- Incluye cestas para pasta.
- Niveles de potencia: 1–11 (500–5000 W).
- Rango de temperatura: 60 °C – 100 °C.
- Caja de control externa, montable en el cuerpo o en posición independiente.
- Control mediante control giratorio.
- Indicador luminoso de funcionamiento.

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ECPI-40 | **19114866** | 15 | 400 × 625 × 611 | 360 x 587 | 5 | 230-400 / 3-3N - 50/60 Hz |


CAUTION HOT
edenox

# Hornos, Salamandras y freidoras




Salamandras página 205
Hornos microondas página 206
Chef-n-go! página 209
Horno compact plus+ página 211
Hornos compactos página 213
Hornos panadería página 215
Hornos de brasa página 217
Freidoras profesionales de sobremesa página 218
Tostadora eléctrica de cinta página 211

# Salamandras

Versátiles, las salamandras son equipos especialmente aptos para el gratinado, pero también se pueden emplear para la cocción propiamente dicha y para mantener calientes los alimentos.

Se caracterizan por su excepcional velocidad de calentamiento, entrando a pleno rendimiento, en las versiones ultra rápidas, en tan solo 20 “

Se pueden integrar en cocinas de cualquier tamaño, desde el pequeño restaurante hasta la cocina industrial, para complementar líneas de cocción de diversas dimensiones.

Todas las salamandras están fabricadas en acero inoxidable satinado; pueden colocarse sobre encimera gracias a sus patas de goma o fijarse a una pared mediante soportes especiales de acero inoxidable.

Para mejorar la seguridad, cada modelo presenta orificios de ventilación destinados a evacuar el calor y los humos.

## Características generales

1. TECHO MÓVIL GUIADO
2. REGULADORES CON INDICADOR LUMINOSO
3. ASA DE MANIPULACIÓN
4. FUNCIONALIDAD




SE-80




Posibilidad de ajustar la altura para cada necesidad.




Permite controlar la temperatura y la zona de cocción.




Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.




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



**SE-E-60-M**
Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción



**SE-E-40**

## Salamandras eléctricas con techo móvil

- Salamandra eléctrica con techo móvil para gratinar, cocinar, dorar y darle un toque de calor a los alimentos antes de servir.
- Construida en acero inoxidable.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.
- Bandeja deslizante con rejilla.
- 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.
- Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción.

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) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SE-E-40 | **19033498** | 400 x 537 x 521 | 1 | 400 x 350 | 2 | 230/1/N-50/60 Hz |
| SE-E-60 M | **19033499** | 600 x 537 x 521 | 2 | 600 x 350 | 4 | 230/1/N-50/60 Hz |
| SE-E-60 T | **19033500** | 600 x 537 x 521 | 2 | 600 x 350 | 4 | 400/3/N - 50/60 Hz |
| SE-80 | **19001731** | 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).

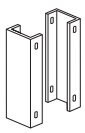


Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

| Modelo | Referencia | Dimensiones totales (mm) | Zonas cocción | Dimensiones zona cocción (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SER-60 | **19001734** | 600 x 480 x 525 | 2 | 600 x 350 (GN 1/1) | 4 | 400/2/N - 50/60 Hz |



**SM-60**

## Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|
| SM-60 | **19001881** | Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60 |

# Hornos microondas

**La nueva gama de hornos microondas edenox pueden cocinar básicamente cualquier cosa, desde pan hasta carne, descongelar o calentar rápidamente cualquier tipo de comida que se desee.**

**Calientan y cocinan pequeñas porciones de comida rápidamente siendo más potentes y resistentes que los microondas domésticos y diseñados bajo las regulaciones de equipos de uso profesional.**

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

**Debido a su uso profesional, la durabilidad se asegura por sus acabados en acero inoxidable, fáciles de limpiar sin ninguna esquina, y con componentes preparados para ser utilizados cientos de veces al día.**

**El sistema de cierre está testeado para asegurar ciclos de utilización diarios elevados. La durabilidad está garantizada.**

## Características generales

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







Cristal externo para poder visualizar el producto




Asa ergonómica, que realza el diseño del microondas




Filtro de aire desmontable. (modelo 1834)



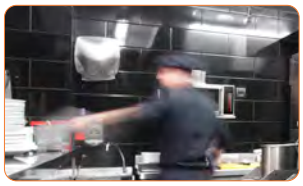

Cámara en acero inoxidable




**EMM-65**

## Soporte mural para microondas y otros aparatos

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



Para adaptar el espacio a tus necesidades.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Indicado para |
|---|---|---|---|
| EMM-64 | **19004638** | 600 x 400 x 400 | MICRO-1025 |
| EMM-65 | **19115116** | 582 x 466 x 236 | MICRO-1834-D |

## Microondas 2100 W 17 litros



**MICRO-2117-D**

- Microondas MICRO-2117-D
- Microondas profesional de 2100 W.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales. Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60´ para cada programa.
- 11 niveles de potencia. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 y X3 dependiendo de la cantidad de alimento a cocinar.
- En la cocción por programas, cada programa puede tener 3 etapas de cocción.
- Opción "Defrost". USB para recetas.
- El microondas se puede remontar. Incorpora kit para superponer 2 microondas.
- Potencia absorbida de 2100 W con doble magnetrón. La luz interior LED que permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta. Tensión 220/1/N
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio. Techo interior extraíble para facilitar operaciones de limpieza.
- La capacidad de 17 litros permite utilizar platos de 305 mm. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

| Modelo | Referencia | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Descripción | Medidas totales (mm) | Medidas cámara (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MICRO-2117-D | **19091608** | 17 | 2100 | Doble magnetrón | 420 x 563 x 340 | 330 x 310 x 175 |

## Microondas 1000 W 25 litros



**MICRO-1025**



Base cerámica plana



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

- El microondas profesional MICRO-1025 dispone del control "soft-touch» fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60´ para cada programa.
- 5 niveles de potencia y posibilidad de hasta 3 etapas de cocción por programa. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles donde incrementamos la cantidad de producto introducida en el microondas.
- Opción "Defrost». Opción funcionamiento manual. Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 1500w y potencia de salida del microondas de 1000w distribuidos en un magnetrón. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.
- La capacidad de 25 litros permite utilizar platos de 305 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90º.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.

| Modelo | Referencia | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Descripción | Medidas totales (mm) | Medidas cámara (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MICRO-1025 | **19066897** | 25 | 1000 | 1 magnetrón | 515 x 431 x 311 | 327 x 346 x 200 |

## Microondas 1800 W 34 litros



**MICRO-1834-D**



Gran capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles



Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.

- El microondas profesional MICRO-1834-D dispone del control "soft-touch» fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60´ para cada programa.
- 5 niveles de potencia y posibilidad de hasta 3 etapas de cocción por programa. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles donde incrementamos la cantidad de producto introducida en el microondas.
- Opción "Defrost». Opción funcionamiento manual. Pantalla LED y pitido de fin de ciclo
- Potencia absorbida de 2800w y potencia de salida del microondas de 1800w distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm.
- El modelo MICRO-1834-D-E es un microondas diseñado para incrementar la capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles y a la gran potencia de su doble magnetrón, con una capacidad de 34 litros. Incorpora un estante intermedio de cristal que permite calentar productos distintos o dos platos al mismo tiempo. Este estante es fácilmente extraíble para su limpieza o si deseas utilizar el microondas en un solo nivel. El panel de control y el resto de características técnicas son idénticos al modelo MICRO-1834-D. Además, gracias a este estante intermedio, te permite ahorrar tiempo durante el proceso de cocinado.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90º.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

| Modelo | Referencia | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Descripción | Tipo | Medidas totales (mm) | Medidas cámara (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MICRO-1834-D | **19066904** | 34 | 1800 | Doble magnetrón | Sin estante | 574 x 526 x 367 | 360 x 409 x 225 |
| MICRO-1834-D-E | **19103911** | 34 | 1800 | Doble magnetrón | Con estante intermedio | 574 x 526 x 367 | 360 x 409 x 225 |

# HORNO ALTA VELOCIDAD

# Chef-N-Go!

**Chef-N-Go! de edenox es un horno ultra rápido que combina los beneficios del horno de convección y la rapidez del horno microondas en un misma solución, proporcionando una cocción segura con un ahorro en tiempo muy importante.**

**Es ideal en cadenas de restauración donde el tiempo de cocción, la agilidad y la rapidez en el servicio son clave en el éxito.**
**El horno ultra rápido Chef-N-Go! permite regenerar grandes volúmenes de raciones individuales de manera rápida y efectiva.**

**Calienta rápidamente comida ya sea fresca, precongelada o congelada. Gracias a las combinaciones entre microondas y cocción, el resultado final de la cocción tiene un toque crujiente y un color atractivo y natural. La temperatura del producto cocinado es homogénea en todo el producto evitándose una pérdida de jugosidad y una merma en la calidad.**

**Es un horno de reducidas dimensiones, ideal para todo tipo de locales, de instalación y funcionamiento sencillo. Permitirá reducir el número de equipos utilizados en local ya que con un único equipo podemos preparar rápidamente platos como sándwiches, pizzas, desayunos, pescados, carnes o verduras ya sean frescos o congelados.**

**La productividad es máxima ya que en cada receta podemos combinar la potencia del microondas, un control de la temperatura del aire caliente, un ajuste de la velocidad del ventilador del horno y un control del tiempo de cocción. Suministrando una potencia total de 3000 W lo convierte en un horno ultra rápido, muy eficaz y con una flexibilidad máxima para ser utilizado en diferentes tipos de menús.**

**El control se realiza gracias al "Touch Control" muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús. Permite programar cada receta con múltiples opciones...por ejemplo, podemos regenerar un producto en varias fases, descongelando el producto en la primera fase, calentando el corazón del producto en la segunda fase, mejorando el dorado exterior en la tercera fase, etc. todo esto en un mínimo tiempo. La cámara de cocción es compacta lo que mejora la velocidad de cocción, además su especial diseño potencia el efecto de la convección gracias a su diseño impingement.**

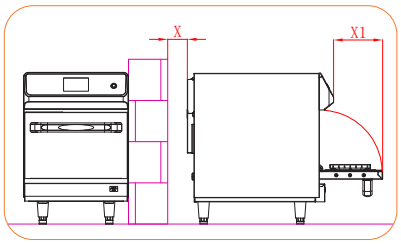




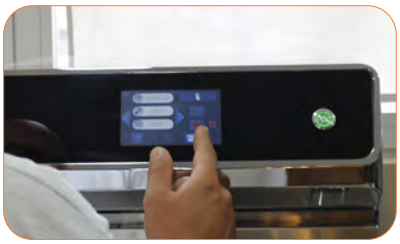
**MICRO-1217-HS**

## Chef N'Go

- Cocción mucho más rápida que los hornos convencionales. Permite servir comida caliente en un mínimo tiempo.
- Funcionamiento sencillo, únicamente con 2 pasos el equipo cocina cualquier receta.
- En cada cocción se puede combinar la utilización del microondas o la convección de aire caliente.
- Puede almacenar hasta 1024 menús. Cada menú contiene hasta 15 etapas de cocción que combinan la potencia del microondas, la temperatura del horno a convección, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción
- La potencia del microondas puede regularse entre el 0 y el 100%. El diseño del microondas permite obtener una distribución de la energía perfecta. Incluye función descongelación.
- La distribución de calor utiliza un sistema de aire ciclónico de hasta 3 kW para garantizar un acabado crujiente, y un dorado y tostado excelentes.
- El ajuste de la temperatura en el horno de convección puede seleccionarse entre 25º C y 280º C. La velocidad del ventilador de convección puede ser regulada entre 0 ~ 100% con incrementos del 10% mediante la pantalla táctil.
- Convertidor catalítico incorporado. Filtro de aire frontal de fácil acceso. Incluye difusor de aire que mantiene el aire limpio y libre de residuos.
- Conexión USB de serie para actualizar el software y cargar/descargar los programas de cocción.
- Cámara de cocción con bordes redondeados en acero inoxidable y totalmente aislada para evitar pérdidas de calor.
- Puerta abatible con tirador ergonómico.
- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Panel de Control "Touch-Control".
- Sistema de seguridad con microinterruptor de bloqueo de puerta y detección de sobreintesidad en el microondas. Sistema de control de sobrecalentamiento.




Croquis Chef N'Go

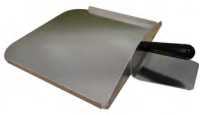


El control se realiza gracias al "Touch Control" muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús.



Ideal para regenerar alimentos, hornear, asar y cocer una amplia variedad de alimentos como sándwiches, pizzas, desayunos, pescados, carnes o verduras ya sean frescos o congelados.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Dimensiones Cámara (mm) | Potencia Microondas (W) | Potencia Horno (W) | Temperatura horno (ºC) | Panel de control | Tensión (V) | Potencia total (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MICRO-1217HS | **19076557** | 465 x 600 x 540 | 304 x 255 x 156 | 1200 | 3000 | 25-280 | Touch Screen | 220/1/50Hz | 3300 |



**PA-MICRO-1217-HS**



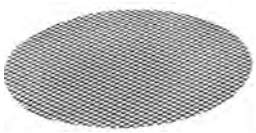
**GR-MICRO-1217-HS**

## Accesorios para el Chef-N-Go!

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



**CE-MICRO-1217-HS**



**BR-MICRO-1217-HS**



**MPR-MICRO-1217-HS**



**BC-MICRO-1217-HS**

| Modelo | Referencia | Tipo | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|
| PA-MICRO-1217-HS | **19080327** | Pala para horno | 410 x 300 x 70 |
| CE-MICRO-1217-HS | **19080328** | Cesta malla teflón | 280 x 210 x 25 |
| BR-MICRO-1217-HS | **19080329** | Banda redonda malla teflón | 210 |
| MPR-MICRO-1217-HS | **19080340** | Molde pizza redondo | 257 |
| BC-MICRO-1217-HS | **19080341** | Base de cocción | 343 x 311 x 25 |
| GR-MICRO-1217-HS | **19087604** | Base Grill | 343 x 311 x 25 |
| BA-MICRO-1217-HS | **19108192** | base en acero inox especial usos intensivos | 300 x 250 x 10 |
| AL-MICRO-1217-HS | **19108193** | Bandeja de aluminio especial usos intensivos | 300 x 250 x 10 |

# COMPACT + PLUS

# Hornos compactos

**El horno Compact le ofrece todas las ventajas del horno compacto, con las máximas prestaciones y flexibilidad.**

**El objetivo es poder instalar en cualquier local un horno mixto profesional con un consumo energético reducido, pero con unas prestaciones culinarias máximas.**

6 GN 1/1




COMPACT PLUS

530 mm

Alto rendimiento en un mínimo espacio

10 GN 1/1




**Esta versión de horno incluye todas las ventajas del control electrónico SofTouch y la función de lavado. Es un horno de última tecnología, diseñado para obtener una alta productividad, que permite una gran flexibilidad y que utiliza el mínimo espacio en nuestra cocina.**

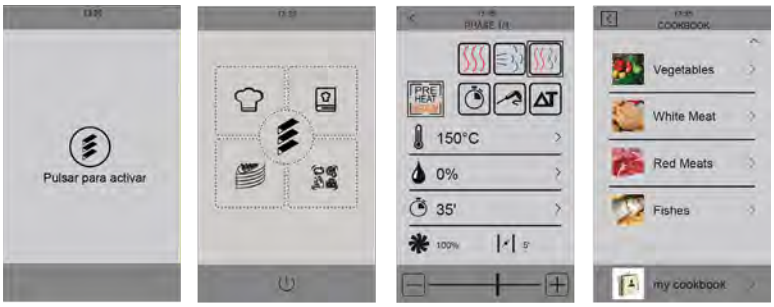
## Panel de control Compact Plus+

Las prestaciones del sistema SofTouch son innumerables y nos permite controlar el horno de manera manual es decir sencilla y rápidamente, o emplear todo el recetario creado por nosotros, editable y personalizable.
Ciclos de cocción manuales o automatizados, hasta con 6 fases de cocción diferenciadas, memorización de programas gracias a un sistema de control Soft Touch intuitivo y completo.
Una versatilidad sin límites, grandes prestaciones en espacios reducidos.

La tecnología al servicio del Chef, multiples programaciones, recetarios, sistema multicook o sistema AllOnTime, para que todo esté bajo control y nos concentremos en las recetas y el cliente.
Sistema con panel de control digital, con opciones de recetario editable, cocción, regeneración, mantenimiento y fermentación.
Además de 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
Incluye 99 programas con 6 fases de cocción cada programa.




### Sistema SofTouch




## Compact Plus+

- Con el sistema "Clima Control" el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción consiguiendo el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente. Elimine complejos procesos de elaboración de recetas, elija tiempo, temperatura, humedad y este sistema hará el resto.
- La función de Lavado Automático incluye 3 ciclos de lavado, en función del nivel de suciedad.
- Velocidad del Ventilador Regulable, de 10 velocidades, para cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, y además con la bidireccionalidad del ventilador se obtiene una uniformidad perfecta en la cocción.
- El sistema Steam Control controla de forma precisa la humedad en el interior de la cámara, extrayendo vapor de forma muy controlada del interior de la cámara con el fin de obtener el grado de humedad seleccionado independientemente de las condiciones de carga del horno. Obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc. ya no va a ser un problema.
- Gracias a la Cocción ΔT el diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción está asegurada obteniendo cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.
- Con la Sonda Multipunto, conseguimos siempre ese punto de cocción deseado gracias a la lectura y el control preciso de la temperatura en 3 puntos en el interior del alimento sin importar el tamaño del mismo.
- Para cocciones Sous-Vide, la sonda de vacío de tan sólo 1,5 mm de diámetro, permite controlar la temperatura de cocción en el interior del producto sin romper el proceso de vacío. Además, el control SoftTouch asegura unas cocciones precisas a baja temperatura.
- Con la programación por Fases de Cocción podrá configurar las cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. Por ejemplo, en una primera fase se puede cocinar el alimento para conservar su jugosidad y luego dorar o gratinar al final de este proceso.
- El Sistema Multisteps permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos. A medida que las bandejas están listas el sistema nos avisa.
- El Sistema AllOnTime nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, finalizando su cocción al mismo tiempo. El horno nos indica cuando introducir cada bandeja y el resultado es la finalización de todos los platos al mismo tiempo.




**HCC-611-D-T**




**HCC-1011-D-T**

## Compact Plus+

| Modelo | Referencia | Capacidad | Potencia (W) | Medidas int. (mm) | Medidas ext. (mm) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| HCC-611-D-T | **19077848** | 6 GN 1/1 | 7200 | 385 x 560 x 385 | 530 x 795 x 665 | 400/3N - 50-60 Hz |
| HCC-1011-D-T | **19077849** | 10 GN 1/1 | 11400 | 385 x 560 x 605 | 530 x 795 x 885 | 400/3N - 50-60 Hz |

# COMPACT

# Hornos compactos

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

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

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

6 GN 1/1




**530 mm**

**Alto rendimiento en un mínimo espacio**

10 GN 1/1




**tiempos, que facilitan el trabajo diario, aportan comodidad y ahorro energético.**

## Compact

- Totalmente compatible con recipientes y accesorios 1/1 GN. Dos modelos disponibles 6 GN-1/1 y 10 GN- 1/1
- Un tamaño de horno reducido, de 53 cm de ancho que ofrece máximo rendimiento y extraordinaria eficiencia energética.
- El panel de control digital es muy intuitivo y permite realizar la mayoría de operaciones diarias rápida y cómodamente. Nos permite regulador la temperatura, el tiempo y la humedad. Incluye un pulsador para vaporización directa que permite regular la humedad de 0 a 100%.
- El control del tiempo de cocción se realiza mediante un temporizador que permite trabajar en modo continuo o de 0 -120 minutos.
- Diseño innovador, que combina acero inoxidable y cristal, sin cantos salientes, moderno, con asa ergonómica para un trabajo rápido y cómodo. El vidrio es abatible para una fácil limpieza. Y la iluminación de la cámara es tipo led.
- Vapor generado por tecnología de inyección para una excepcional eficiencia y sin perdidas energéticas.
- La reducida potencia conectada proporciona un ahorro durante la instalación y en horas punta.
- Excelente robustez, hornos profesionales de calidad.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Control de tiro manual.
- Motor de doble velocidad.




**HCC-611-A-T**




**HCC-1011-A-T**

| Modelo | Referencia | Capacidad | Potencia (W) | Medidas int. (mm) | Medidas ext. (mm) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| HCC-611-A-T | **19077845** | 6 GN 1/1 | 7200 | 385 x 560 x 385 | 530 x 795 x 665 | 400/3N - 50-60 Hz |
| HCC-1011-A-T | **19077847** | 10 GN 1/1 | 11400 | 385 x 560 x 605 | 530 x 795 x 885 | 400/3N - 50-60 Hz |

## Accesorios para hornos



**SH-0-11-2**



**SH-0-11-4**



**SH-7-11**



**SH-10-11**

## Soportes para hornos

| Modelo | Referencia | Para | Niveles | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|
| SH-0-11-2 | **19081016** | HCC-611 / HCC-1011 | 0 | 700 x 495 x 200 |
| SH-0-11-4 | **19081017** | HCC-611 / HCC-1011 | 0 | 700 x 495 x 400 |
| SH-7-11 | **19081018** | HCC-611 / HCC-1011 | 7 | 700 x 495 x 650 |
| SH-10-11 | **19081019** | HCC-611 / HCC-1011 | 10 | 700 x 495 x 850 |

## Accesorios para hornos

| Modelo | Referencia | Para | Descripción | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|
| KDV-HCC | **19081040** | HCC-611 / HCC-1011 | Kit condensador vapores | 530 x 475 x 235 |
| KS-HCC | **19081041** | HCC-611 / HCC-1011 | Kit superposición hornos | 530 x 795 x 80 |
| KPI-HCC | **19081042** | HCC-611 / HCC-1011 | Kit primera instalación KPI-HCC | - |
| DETER-HC | **19089373** | HCC-611 / HCC-HCC-611-D-T / HCC-1011-D-T | Detergente | 10 |
| ABRILLAN-HC | **19089374** | HCC-611 / HCC-HCC-611-D-T / HCC-1011-D-T | Abrillantador | 10 |

# Horno panadería

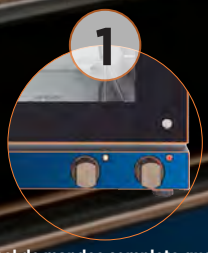
**La gama de panadería de edenox es la solución ideal para**
**panaderías, pastelerías y tiendas de conveniencia, una solución estandarizada y totalmente garantizada, para aquellos locales que precisan de un horno fácil de utilizar, robusto y capaz de cumplir con todas las expectativas**
**.**
**Un horno profesional, efectivo y preparado para producciones continuas, sin características innecesarias.**

**Ser efectivo y simple, estos son los hornos de panadería edenox.**

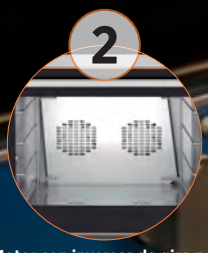
## Características generales

1. PANEL DE MANDOS
2. MOTOR CON INVERSOR DE GIRO
3. ALARMA DE FIN DE CICLO
4. CRISTAL CON BAJO NIVEL DE TRANSMISIÓN TÉRMICA

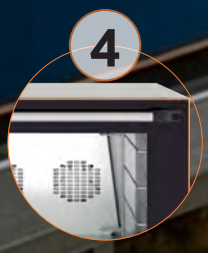



Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.




Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura.



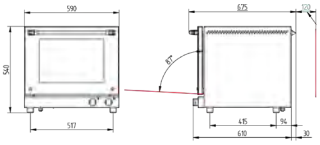

Cristal de la puerta con muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía.




Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.



HP-443

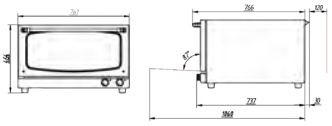


## Horno panadería de 3 y 4 bandejas

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

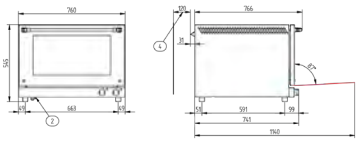


HP-364





HP-464 PLUS



| Modelo | Referencia | Capacidad | Potencia (W) | Medidas interiores (mm) | Medidas totales (mm) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| HP-443 | **19042844** | 4 (430 x 340) | 3100 | 450 x 340 x 345 | 590 x 675 x 540 | 220/1N - 50/60 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 |



SH-8-430

## Soporte para hornos

- Los soportes para hornos edenox ofrecen estabilidad y seguridad excepcionales.
- Fabricados con acero inoxidable de alta calidad, tienen un diseño inteligente que facilita su instalación y alineación con el horno.
- Son resistentes y duraderos, garantizando una base firme para cualquier tipo de horno.
- Priorizan la seguridad con dispositivos antideslizantes. Son un complemento para los hornos edenox, convirtiéndolos en una elección versátil y confiable para cocinas comerciales e industriales.

| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Nº bandejas | Para instalar en modelos |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

# Horno de brasas

**La evolución de la cocina a la brasa es espectacular, siendo capaz de haber recuperado su papel y también evolucionar para ser empleada para elaborar platos más sofisticados.**

**El horno puede ser utilizado para cocinar de forma tradicional y aprovechar ese punto de textura y sabor propios de la cocina a brasas. Pero también con otro tipo de técnicas como el vacío, la regeneración a baja temperatura, etc.**

## Características generales

1. CORTAFUEGOS INTERNO
2. TERMÓMETRO
3. BASE DE HORNO MC-HB-70 A
4. CAPACIDAD







Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.




Termómetro integrado en la puerta para controlar la temperatura del interior del horno.




Base de horno robusta, cuenta con un cajón recoge cenizas y un estante intermedio para almacenar utensilios.




Capacidad aproximada de 100 comensales hora



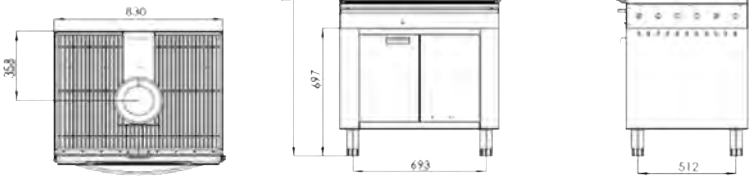
HB-70 A

## Horno de brasas

- Se presentan un modelo fabricado en acero inoxidable de alta calidad en la parte superior, laterales y parte posterior.
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior.
- Puerta en acero fundido robusta.
- Cajón recoge ceniza extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza.
- La parte superior del horno incluye rejilla protectora.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C,
- Las dimensiones de la parilla son 650 x 525 mm, GN 2/1, con 5 niveles.
- Los hornos se suministran con:
  - Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.
  - Regulador de tiro para control de temperatura.
  - Sombrero
- Los hornos incluyen también como accesorio:
  - Dos parillas para la cocción
  - Pinzas
  - Pala atizadora
- Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.
- El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



HB-70 A+ MC-HB-70 A






Regulador de tiro para control de temperatura.



Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



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



Incorpora cajón recoge cenizas.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

## Horno de brasas

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Medidas parillas | Comensales | Potencia (kW) | Medidas cámara (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| HB-70-A | **19077357** | 830 x 739 x 583 | GN 2/1 | 80 | 4,5 | 706 x 609 x 260 |
| MC-HB-70 A | **19077370** | 830 x 739 x 697 | Mesa soporte | | | |

# Freidoras Profesionales






**TF-5 E**



**TF-5-D E**



**TF-82 E**



**TF-82-D E**



**TF-10 S1**



**TF-10-D S1**

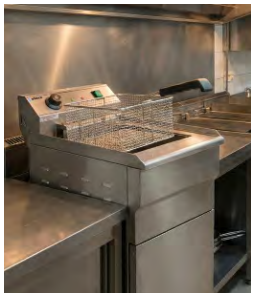
## Freidoras de sobremesa

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento.
- Termostato de seguridad con rearme manual. LED indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Filtro recoge residuos extraíble en el interior del tanque para evitar mezcla de sabores y recalentamiento de residuos.
- El tanque es embutido para facilitar su limpieza.
- En los modelos de 4 litros este tanque es extraíble.
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- Los modelos de 8 y 10 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite y contactor.
- Conector schuko incorporado de serie.
- En los modelos de 10 litros de 4, 5Kw simple y doble equipado únicamente con cable de alimentación. Incluyen un relé, que protege los componentes frente a sobrecargas por exceso de corriente.









**TF-10 PIE**

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Capacidad (l) | Potencia (kW) | Tensión (V) | Tipo |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TF-5 E | **19097050** | 200 x 385 x 300 | 4 | 2,500 | 230V-50/60Hz | Simple |
| TF-5-D E | **19097063** | 415 x 385 x 300 | 4 + 4 | 2.5 x 2 | 230V-50/60Hz | Doble |
| TF-82 E | **19097064** | 260 x 415 x 385 | 8 | 3,250 | 230V-50/60Hz | Simple |
| TF-82-D E | **19097075** | 520 x 415 x 385 | 8 + 8 | 3,25 x 2 | 230V-50/60Hz | Doble |
| TF-10 S1 | **19114212** | 280 x 455 x 375 | 10 | 4,5 | 230V-50/60Hz | Simple |
| TF-10-D S1 | **19114213** | 570 x 455 x 375 | 10 + 10 | 4,5 x 2 | 230V-50/60Hz | Doble |
| TF-10 PIE | **19115047** | 345 x 550 x 915 | 10,5 | 6 | 380-415V-50/60Hz | De pie |



**TF-81-EA**

## Freidora de sobremesa con cesta de elevación automática

- Esta freidora cuenta con un panel de control programable para 10 menús de cocina. En cada menú, se puede ajustar la temperatura y el tiempo de fritura. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, la cesta se sumerge automáticamente para iniciar la fritura programada. Después de transcurrido el tiempo establecido, la cesta se eleva automáticamente.
- Viene con un tanque de aceite desmontable y fácil de limpiar. Las resistencias también se pueden levantar y limpiar sin complicaciones. Además, dispone de un interruptor de nivel de aceite y protección de alta temperatura para una operación segura y conveniente. Su tamaño compacto lo hace perfecto para gastrobares, tabernas, Wine Bars o cafeterías-restaurante.
- La elevación automática de las cestas garantiza una cocción uniforme y consistente de los alimentos. Además, proporciona ahorro de tiempo y comodidad, agilizando el proceso y mejorando la eficiencia en la cocina.
- Con esta función de elevación automática, el personal puede realizar otras tareas mientras las cestas se elevan automáticamente, lo que aumenta la capacidad de gestión.
- Además, la elevación automática de las cestas evita salpicaduras de aceite caliente y reduce el riesgo de accidentes al manipularlas.



Elavación automatica de las cestas garantiza una cocción uniforme y conceistente de los alimentos



Viene con un tanque de aceite desmontable y fácil de limpiar.



Las resistencias también se pueden levantar y limpiar sin complicaciones.



cuenta con un panel de control programable para 10 menús de cocina.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Capacidad (l) | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|
| TF-81-EA | **19104340** | 351 x 576 x 426 | 8 | 3,200 |



**TF-82-I**

## Freidora de inducción

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continuada. Los alimentos se fríen a la temperatura seleccionada obteniendo óptimos resultados.
- El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite lo que garantiza la máxima protección eléctrica.
- Además de un sistema seguro, es fácil de limpiar ya que la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento. Diseño avanzado del chasis que previene de quemaduras por contacto con la freidora.
- Control digital de la temperatura, con sensor digital, que permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápido que una freidora tradicional de resistencias eléctricas.
- Excelentes acabados: cuba embutida para fácil limpieza, grifo de vaciado con seguridad, filtro de aire accesible para asegurar durabilidad de componentes y soporte de la freidora antideslizante.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.
- Temperatura de trabajo: 60-190ºC. Temporizador: 0-120 min
- Capacidad: 8 litros
- El modelo TF-82-D-I, es una freidora de inducción doble con control independiente ofrece mayor capacidad de producción, eficiencia y flexibilidad en la preparación de alimentos ya que permite freír diferentes tipos de alimentos simultáneamente.



Fácil limpieza, la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior,



Control digital de la temperatura, permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura.



Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Capacidad (l) | Potencia (kW) | Tensión (V) | Tipo |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TF-82-I | **19092575** | 288 x 478 x 410 | 8 | 3,500 | 230-50/60 Hz | Simple |
| TF-82-D-I | **19103372** | 576 x 478 x 410 | 8 + 8 | 7 | 230V-50/60Hz | Doble |



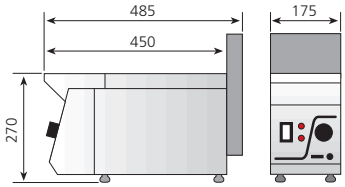
TF-5

TF-72 / TF-73

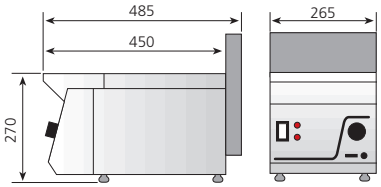
TF-92 / TF-93

## Freidoras profesionales de sobremesa

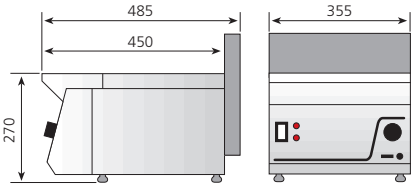
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/ litros, cuya característica 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 anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.




TF-5




TF-72 / TF-73




TF-92 / TF-93

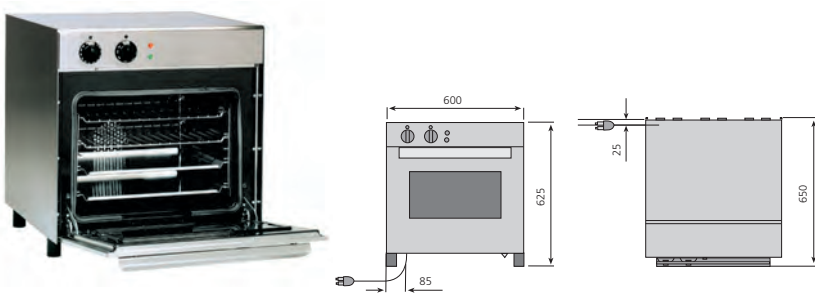
| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Capacidad (l) | Potencia (kW) | Tensión (V) | Frecuencia (Hz) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TF-5 | **19004653** | 175 x 485 x 270 | 4 | 3 | 230V | 50/60Hz |
| TF-72 | **19004721** | 265 x 485 x 270 | 6 | 4,500 | 380-415 V | 50/60Hz |
| TF-73 | **19004711** | 265 x 485 x 270 | 6 | 4,500 | 230V | 50/60Hz |
| TF-92 | **19004757** | 335 x 485 x 270 | 8 | 6 | 380-415 V | 50/60Hz |
| TF-93 | **19010394** | 335 x 485 x 270 | 8 | 6 | 230V | 50/60Hz |



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 275º C.
- Temporizador contador de minutos desde 0 a 120 minutos.
- Dotación de 2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio.



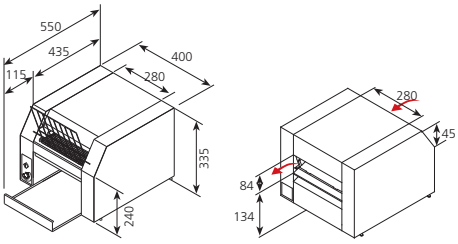

| Modelo | Referencia | Medidas ext. (mm) | Medidas int. (mm) | Temporizador (minutos) | Temperatura máxima | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HC-60 | **19002915** | 600 x 650 x 625 | 460 x 420 x 325 | 0-120 | 275 ºC | 2,5 | 220/1N - 50/60 Hz |



## Tostadora eléctrica de cinta 40

- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Hasta 400 tostadas por hora.
- Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
- Incorpora 3 opciones de tostado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
- Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.
- Salida trasera.
- Bandeja recoge migas extraíble.

**TPC-40**






Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.



Bandeja recoge migas extraíble.

| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Producción (tostadas/h) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|
| TPC-40 | **19001975** | 368 x 447 x 352 | 400 | 1,8 | 230/1 - 50/60 Hz |



**TOST 1**



**TOST 2**

## Tostadora eléctrica TOST

Las tostadoras profesionales TOST-1 y TOST-2 están diseñadas para ofrecer un tostado eficiente, homogéneo y de alta capacidad, adaptándose a las necesidades de bares, cafeterías, restaurantes, gastrobares, servicios de catering y hoteles.
Fabricadas en acero inoxidable brillante, combinan durabilidad, fácil limpieza y un funcionamiento fiable incluso en entornos de uso intensivo.
La TOST-2: Tostadora profesional de dos pisos. Tostado uniforme mediante la simple colocación del pan sobre las parrillas.
La TOST-1 es una tostadora compacta de un solo nivel, perfecta para cocinas con espacios reducidos o necesidades de tostado medio.
Fabricada en acero inoxidable brillante, robusta y fácil de mantener. Bandeja de migas extraíble para una limpieza rápida y eficiente.
Resistencias calefactoras de fibra de carbono, distribuidas en niveles para un tostado homogéneo.
Control mediante termostato regulable que mantiene automáticamente la temperatura establecida (50–250 °C).
Modo de calentamiento continuo para gratinados rápidos.
Temporizador integrado para control del tiempo de tostado.
Bandeja recogegrasas y rejilla extraíbles para facilitar la limpieza.
Sistema de seguridad térmica, carcasa con aislamiento y componentes protegidos.
Parrillas extraíbles con guías de sujeción para una manipulación cómoda.
Temporizador de 15 minutos con señal de fin de ciclo.
Control independiente de funcionamiento de resistencias.
Interruptor de encendido con indicador luminoso.

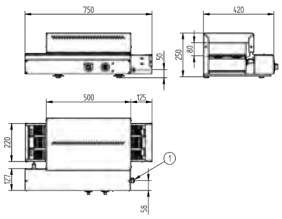


Resistencias eléctricas de cuarzo.

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Medidas cámara (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|
| TOST-1 | **19114929** | 445 x 250 x 290 | 360 x 230 x 90 | 2,4 | 220/50-60Hz |
| TOST-2 | **19101689** | 496 x 257 x 379 | 360 x 240 x 315 | 3,25 | 220/50-60Hz |



**TPC-75**




## Tostadora eléctrica de cinta 75

- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Hasta 650 tostadas por hora.
- Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.
- Descargar horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar la limpieza.
- Selector de 3 velocidades.
- Control preciso de la velocidad, incluso en velocidades mínimas.
- Componentes de gran durabilidad.



Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.

| Modelo | Referencia | Medidas (mm) | Producción (tostadas/h) | Potencia (kW) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|
| TPC-75 | **19042836** | 750 x 420x 250 | 650 | 3,00 | 230/1 - 50-60 Hz |




# Preparación dinámica y conservación

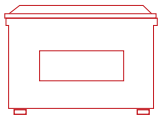



edenox
te ofrece un producto fácil, intuitivo y competitivo. Con una fiabilidad y tecnología garantizada.
Un producto que ha perfeccionado lo esencial, diseñado para proporcionar justo lo que necesita, ni más ni menos.

En esta categoría encontrarás todo tipo de elementos destinados a la preparación dinámica y conservación como envasadoras al vacío, termoselladoras, corta fiambres, picadoras y brazos trituradores.


edenox

# Envasadoras al vacío




Envasadoras vaksic e página 228
Envasadoras sline plus página 230
Envasadoras vac de suelo página 232
Cocción sous vide página 232
Termoselladora página 233

# **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.**


edenox

# VAKSIC E

## Simplicidad profesional y eficiencia económica

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



**VAKSIC-8 E**

### Serie 200 - VAKSIC-8 E

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



Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.



Panel de control digital.



Panel de control digital.

| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VAKSIC-8 E | **19076524** | 8 m3/h | Tiempo | 1 | 260 | 305 x 380 x 75 | 349 × 475 × 400 | 370 |



**VAKSIC-10 E**

### Serie 340 - VAKSIC-10 E

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







| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VAKSIC-10 E | **19068523** | 10 m3/h | Tiempo | 1 | 300 | 345 x 380 x 120 | 400 x 480 x 442 | 370 |



**VAKSIC-20 2A E**

## Serie 410 - VAKSIC-20 2A E

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



Ideal para aplicaciones profesionales.



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



Ideal para aplicaciones profesionales.

| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VAKSIC-20 2A E | **19068522** | 20 m3/h | Tiempo | 2 | 400 + 400 | 440 x 445 x 180 | 510 x 579 x 537 | 750 |



**VAKSIC-20 L 2A E**

## Serie 500 - VAKSIC-20 L 2A E

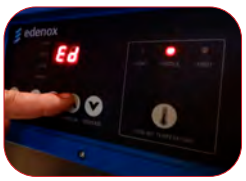
- Cámara en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes en acero inoxidable.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso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



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



Panel de control digital.




Panel de control digital.

| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VAKSIC-20 L 2A E | **19076523** | 20 m3/h | Tiempo | 2 | 500 + 500 | 500 x 525 x 180 | 580 × 680 × 547 | 750 |



**VACE-35**

## Envasadora de aspiración externa

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Bomba auto-lubrificante.
- Panel de control electrónico con tres programas establecidos.
- Indicador digital del ciclo de trabajo. Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 9 segundos.
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm. Funciona con bolsas gofradas.

| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (l/min) | Longitud soldadura (mm) | Bolsa | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | Tensión (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VACE-35 | **19013915** | 20 | 350 | Gofrada | 375 x 265 x 130 | 300 | 230/1/N - 50 Hz |

# SLINE PLUS

**La línea SLINE PLUS es una envasadora de vacío por sensor evolucionada, con características tecnológicas y funcionales de alta calidad, pero es extremadamente fácil de usar.**

**La colaboración con importantes chefs durante la fase de diseño y desarrollo nos ha permitido mejorar las funciones de esta envasadora, teniendo en cuenta las necesidades específicas de estos usuarios profesionales.**



**SLINE-20 2A GAS S1**

## Serie 410 - SLINE-20 2A GAS

- Sensor Control System: el sistema mide en tiempo real la presión interna de la cámara y ajusta el ciclo con precisión, mostrando el nivel de vacío en porcentaje (%), garantizando resultados repetibles y profesionales. Sistema de prefiltrado de humedad: un separador de vapores y microgotas protege la bomba y el aceite, aumentando la durabilidad del equipo y permitiendo trabajar con caldos, salsas y elaboraciones líquidas con mayor seguridad.
- Doble barra de sellado de 410 mm en aluminio, con cinta de teflón antiadherente de alta resistencia. Cuba de acero inoxidable de 2 mm de grosor, higiénica y extremadamente resistente.
- Tapa acrílica transparente de 25 mm, de alta visibilidad, seguridad y resistencia mecánica.
- Bomba de vacío profesional de 20 $m^3$/h, .
- 10 programas personalizables para adaptarse a diferentes productos y aplicaciones.
- Sistema VAC STOP, que permite detener el vacío manualmente y pasar directamente al sellado.
- Incluye placas elevadoras de polietileno para ajustar la altura del producto dentro de la cámara.
- Protección contra sobrecorriente (9 A) en la barra de sellado.
- Acceso frontal al sistema interno para un mantenimiento sencillo.
- Panel de control exclusivo Edenox Sensor Control, diseñado según los estándares europeos de ergonomía y operación. Vacío profesional 100 %: capaz de alcanzar el nivel de vacío óptimo para productos sólidos, con control por sensor.
- Función MAP – Atmósfera Protectora (gas inerte) con control programable
- Perfecta para restauración profesional, cocinas centrales, catering, hoteles y obradores, permitiendo el envasado de carnes, pescados, vegetales, productos delicados, líquidos, semilíquidos o preparaciones sensibles a la oxidación y humedad.





| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SLINE-20 2A GAS S1 | **19115122** | 20 m3/h | Sensor | 2 | 410 + 410 | 420 x 426 x 97 | 500 x 540 x 512 | 1200 |
| SLINE-20 2A L GAS S1 | **19115121** | 20 m3/h | Sensor | 2 | 510 + 510 | 520 x 430 x 97 | 590 x 540 x 512 | 1600 |




**SLINE-8 PLUS**

## Serie 310 - SLINE-8 PLUS

- Envasadora al vacío controlada por sensor con barra de soldadura de 310 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital. Bomba Busch.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Función marinado. Programa de infusión. 10 programas. Indicador de servicio técnico.
- Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.
- Programa de envasado de líquidos calientes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo.



Barra de soldadura extraíble para facilitar limpieza.




Función marinado. Programa de infusión.



Cuba de gran profundidad para todo tipo de productos

| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SLINE-8 PLUS | **19078367** | 8 m3/h Busch | Sensor | 1 | 310 | 325 x 240 x 160 | 390 x 500 x 345 | 450 |




**SLINE-20 L PLUS**

## Serie 450 - SLINE-20 PLUS

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 420 mm.
- Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Puede contener contenedores de vacío en su interior.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba. Programa paso automático a “Sand By”.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.







| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SLINE-10 L PLUS | **19078419** | 10 m3/h Busch | Sensor | 1 | 450 | 466 x 405 x 226 | 544 x 649 x 750 | 700 |
| SLINE-20 L PLUS | **19078369** | 20 m3/h Busch | Sensor | 1 | 450 | 466 x 405 x 226 | 544 x 649 x 750 | 900 |




**SLINE-20 L 2 A PLUS**

## Serie 450 - SLINE-20 L 2A PLUS

- Modelos con barra de soldadura de 450 mm.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 10 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional








| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SLINE-20 L 2A PLUS | **19078370** | 20 m3/h Busch | Sensor | 2 | 450 + 450 | 466 x 405 x 226 | 544 x 649 x 750 | 950 |

# Envasadoras de suelo - Cocción Sous Vide



SLINE-450

## Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

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

| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Nº barras soldadura | Longitud soldadura | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SLINE-450 | **19078431** | 20 m3/h Busch | 2 | 450 + 450 | 466 x 405 x 226 | 546 x 676 x 1012 | 1100 | 230/1 - 50/60 Hz |
| SLINE-510 | **19078630** | 40 m3/h Busch | 2 | 510 + 510 | 562 x 518 x 241 | 773 x 758 x 1028 | 1500 | 230-400/3 - 50/60 Hz |
| SLINE-650 | **19078631** | 63 m3/h Busch | 2 | 656 + 656 | 611 x 670 x 251 | 820 x 930 x 1045 | 2400 | 230-400/3 - 50/60 Hz |
| SLINE-650 P | **19084204** | 100 m3/h Busch | 2 | 656 + 656 | 611 x 670 x 251 | 820 x 930 x 1045 | 3500 | 230-400/3 - 50/60 Hz |



VAC-20 DT E

## Envasadora de pie con mandos digitales controladas por tiempo
## Serie 500 – Envasadora de pie VAC-20 DT E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm. Chasis robusto totalmente en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz





| Modelo | Referencia | Capacidad bomba (m3/h) | Nº barras soldadura | Longitud soldadura | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VAC-20 DT E | **19076522** | 20 m3/h | 2 | 500 + 500 | 525 x 550 x 180 | 580 × 680 × 960 | 900 | 220V-240V/1/50-60Hz |



BMP-25



## BMP-25 - Sous Vide Baño María estático

- El cocedor baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros con medidas GN 1/1.
- Construido en acero inoxidable AISI-304.
- Control electrónico de la temperatura. Timer digital de 0-99h y visor electrónico de la temperatura.
- Incorpora separadores adicionales para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 45 a 95ºC.
- 6 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor asegura una temperatura constante en el baño maría.

| Modelo | Referencia | Potencia (W) | Rango de temperatura | Capacidad (l) | Medidas exteriores (mm) | Medidas interiores (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BMP-25 | **19068738** | 1200 | 45- 95 ºC | 24 | 626 x 360 x 300 | GN 1/1 |



SOUS-VIDE-30








## Sous Vide 30 - Sous Vide portátil.

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores. Construido en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar. Rango de temperatura 5 a 99ºC
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.

| Modelo | Referencia | Potencia (W) | Rango de temperatura | Capacidad (l) | Medidas exteriores (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| SOUS-VIDE 30 | **19068737** | 1500 | 5 - 99 ºC | 30 | 153 x 64 x 330 |



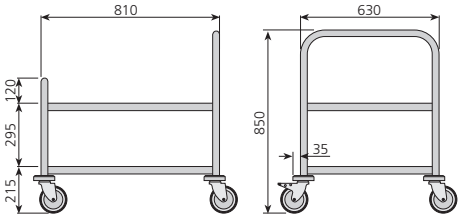
CEV



## Carro para envasadoras al vacío

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






| Modelo | Referencia | Medidas (mm) |
|---|---|---|
| CEV | **19004832** | 810 x 630 x 850 |



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.



①



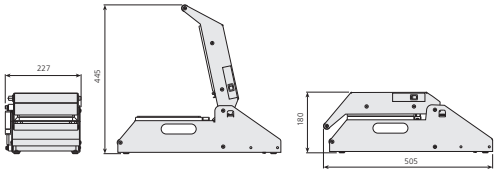
②



③



④







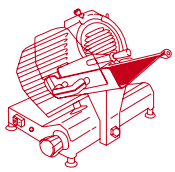



| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Ancho film (mm) | Potencia (W) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|
| TSB-150 | **19000927** | 180 x 227 x 505 | 150 | 450 | 230/1/N - 50/60 Hz |
| BFT-300 | **19000926** | 180 x 300 x 150 | Bobina film | | |


edenox

# Corta fiambres y Picadora


Cortadoras de fiambre página 236
Cortadora de fiambre manual página 240
Exprimidor de citricos página 241
Picadoras de carne página 242
Brazos trituradores página 244

# Cortadoras de fiambre Gama Estándar



## 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 amplía 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 resolutiva 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 S1**



**CGSP-220 S1**



**CGSP-250 S1**

- Características Principales
- Estructura robusta y estable con pies antideslizantes.
- Cuchilla de acero inoxidable con diferentes diámetros según modelo (195 mm, 220 mm, 250 mm o 300 mm).
- Espesor de corte regulable de 0 a 10 mm.
- Bandeja de gran capacidad con brazo de sujeción para mayor seguridad.
- Motor protegido contra sobrecalentamientos y sistema de seguridad eléctrico.
- Afilador incorporado para mantener la cuchilla siempre afilada.
- Fácil montaje, desmontaje y mantenimiento.
- Seguridades CE Profesional
- Protección física de la cuchilla y afilador en posición protegida.
- Si se desenrosca el tornillo del carro, la máquina se detiene automáticamente.
- El afilador solo puede usarse de manera segura; cualquier manipulación indebida interrumpe el funcionamiento.
- En caso de corte de corriente, el equipo requiere rearmado manual (no arranca solo).
- Si se manipula o desenrosca el tornillo de fijación de la cuchilla, la máquina se detiene.
- Durante la limpieza, al desmontar piezas la máquina bloquea la vela y la cuchilla, quedando alineadas para evitar cortes accidentales.Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y el mantenimiento.
- Incluyen protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior de seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un deslizamiento suave y facilitan el corte de fiambres, asados, etc., con gran facilidad.



**CGSP-250-R S1**



**CGSP-300 S1**



**CGSP-300-A**

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | Potencia (W/HP) | Tipo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CGSP-195 S1 | **19112832** | 390 x 360 x 320 | 195 | 120 | 12 | 180 | 0,200 | Standard |
| CGSP-220 S1 | **19112834** | 440 x 380 x 340 | 220 | 150 | 12 | 180 | 0,280 | Standard |
| CGSP-250 S1 | **19112835** | 490 x 390 x 380 | 250 | 180 | 10 | 230 | 0,320 | Standard |
| CGSP-250-R S1 | **19112836** | 490 x 390 x 380 | 250 | 180 | 10 | 230 | 0,320 | Standard |
| CGSP-300 S1 | **19112837** | 600 x 430 x 460 | 300 | 200 | 10 | 240 | 0,420 | Standard |
| CGSP-300-A | **19112838** | 640 x 600 x 750 | 300 | 200 | 15 | 260 | 0,550 | Automática |



**CGSP-250 S1 + DISC-250-T**



## Discos Teflonados para Cortadoras de Fiambre

Discos teflonados para cortadoras de fiambre, ideales para quesos y alimentos grasos. Su recubrimiento ofrece antiadherencia, menor fricción y mayor higiene, reduciendo esfuerzos y tiempos de limpieza. Permiten un corte uniforme y continuo incluso con fiambres. Disponibles en diámetros de 195, 220, 250 y 300 mm.

| Modelo | Referencia | Modelos Asociados |
|---|---|---|
| DISC-195-T | **19112909** | CGSP-195 S1 |
| DISC-220-T | **19112911** | CGSP-220 S1 |
| DISC-250-T | **19112912** | CGSP-250 S1 |
| DISC-300-T | **19112913** | CGSP-300 S1 |

**CGSP-220**



**CGSP-250**



**CGSP-275**



**CGSP-300**



## Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del 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, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.**
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- 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, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre 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 Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, 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.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.





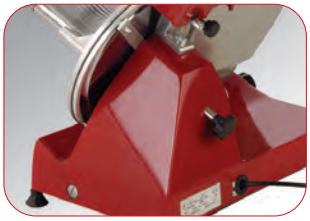
Protecciones para el usuario.



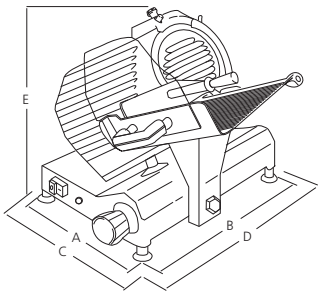
Afilador fijo



Anillo protector fijo.



**CGSP-250-R E** vista trasera de la vase lacada en rojo




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

| Modelo | Referencia | ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | Potencia (W/HP) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CGSP-220 | **19000574** | 220 | 210 x 160 | 0 - 15 | 210 | 140 / 0,25 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGSP-250 | **19000575** | 250 | 220 x 190 | 0 - 16 | 220 | 185 / 0,3 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGSP-250-R | **19013933** | 250 | 220 x 190 | 0 - 16 | 220 | 185 / 0,3 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGSP-275 | **19000576** | 275 | 220 x 220 | 0 - 16 | 220 | 185 / 0,3 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGSP-300 | **19000577** | 300 | 260 x 220 | 0 - 16 | 220 | 260 / 0,35 | 230/1/N - 50 Hz |

# Cortadoras de fiambre profesional



CGP-300



CGP-330



CGP-350

## Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del 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, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.**
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- 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, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre 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.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, 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.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



Anillo protector fijo.



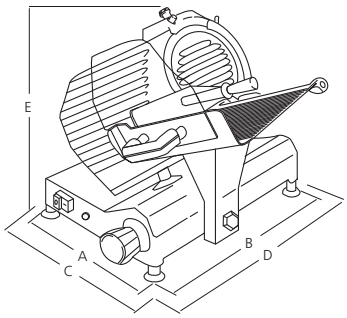
Afilador fijo.



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) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CGP-300 | **19000571** | 300 | 285 x 230 | 0 - 16 | 285 | 370 / 0,50 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGP-330 | **19000572** | 330 | 285 x 250 | 0 - 16 | 285 | 370 / 0,50 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGP-350 | **19000573** | 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

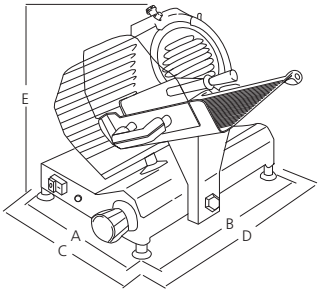
- Cortadoras de fiambres de gravedad con transmisión por medio de engranajes, fabricadas con aleación de aluminio anodizado y pulido, muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio, para una mayor higiene y fácil limpieza.**
- Componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realiza run ajuste decimal.
- Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.
- 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.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre 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, en plástico transparente, y sobre la empuñadura, colocada a una debida distancia de la cuchilla, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.
- Nuevo modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- Con motor independiente para el desplazamiento del carro, con transmisión por correa dentada reforzada.
- Con 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.




CGE-350-A



Panel de mandos digital.




## Dimensiones

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

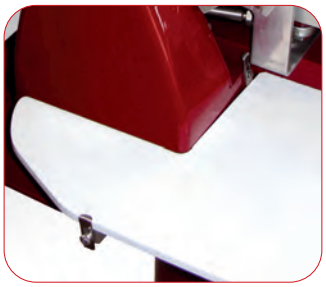
| Modelo | Referencia | ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | Potencia (W/HP) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CGE-300 | **19000568** | 300 | 270 x 220 | 0 - 15 | 320 | 250 / 0,34 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGE-350 | **19000569** | 350 | 310 x 245 | 0 - 15 | 370 | 370 / 0,50 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGE-370 | **19000570** | 370 | 310 x 255 | 0 - 13 | 370 | 370 / 0,50 | 230/1/N - 50 Hz |
| CGE-350-A | **19000508** | 350 | 320 x 255 | 0 - 15 | 370 | 520 / 0,70 | 230/1/N - 50 Hz |

## 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,...
- Construidas 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 cortes 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 al color rojo vivo, se suministra por separado.



PS-CVM-300



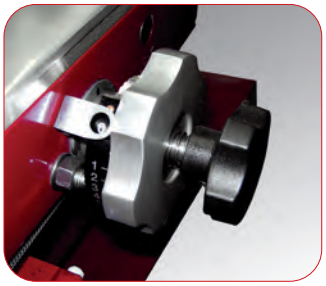
Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.



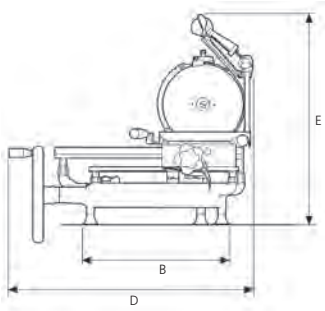
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.

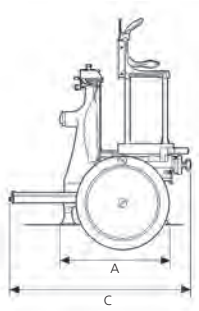


Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.

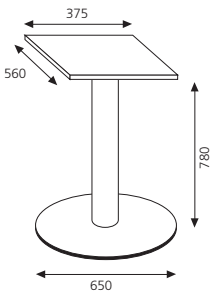


Regulador del espesor del corte de alta precisión.




CVM-300




PS-CVM-300

## Dimensiones

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

| Modelo | Referencia | ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | dimensiones (mm) | Peso (Kg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CVM-300 | **19000566** | 300 | 230 x 190 | 0 - 2 | 255 | 600 x 900 x 740 | 46 |
| PS-CVM-300 | **19013937** | Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300 | | | | | 72 |



**ECB-P20**

## Exprimidor de presión por palanca

- Exprimidor de cítricos eléctrico automático de presión por palanca.
- Diseño ergonómico con hueco y soporte para alojar el vaso.
- Cuerpo y palanca fabricados en aluminio pintado.
- Cubeta recoge zumos desmontable.
- Activación automática al presionar la palanca.
- Conforme a las directivas europeas CE



Equipado con motor universal para aplicaciones exigentes.



Exprimidor de cítricos eléctrico automático, con soporte para alojar el vaso.



Activación automática al presionar la palanca.



Cuerpo y palanca fabricados en aluminio pintado. Facil Limpieza.

| Modelo | Referencia | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|
| ECB-P20 | **19111524** | 200 | 360 x 240 x 490 | 230V / 1N / 50Hz |



**ECA-20**

## Exprimidor de cítricos automático

- Un exprimidor de cítricos automático para bar es una máquina diseñada para producir zumos de forma rápida y eficiente.
- Cuerpo: Fabricado en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad y facilita su limpieza.
- Capacidad: Procesa hasta 20 frutas por minuto, con un alimentador que soporta aproximadamente 3-4 kg de fruta.
- Tamaño de fruta: Compatible con cítricos de 55 a 80 mm de diámetro, como naranjas, limones, limas y pequeños pomelos.
- Sistema de funcionamiento: Totalmente automático, con carga superior para frutas enteras y sin pelar.
- Extracción: Separa la piel y los ácidos, obteniendo un zumo de alta calidad.
- Dispone de un grifo de servicio directo que permite un vertido rápido y controlado.
- El motor se activa automáticamente al abrir el grifo y se detiene al cerrarlo, manteniendo la zona de trabajo limpia y sin desperdicios.
- Potencia: Equipado con un motor eléctrico de 200 W.
- Características adicionales:
- Cubierta transparente de policarbonato que protege los mecanismos.
- Doble depósito para recoger las cáscaras.
- Salida de zumo inferior con filtro integrado y bandeja antigoteo extraíble para una limpieza sencilla.
- Producción: Capaz de procesar hasta 20 naranjas por minuto.
- Este exprimidor es ideal para bares y restaurantes con una demanda media-alta de zumos, ofreciendo una solución práctica y eficaz para la preparación de bebidas frescas.



Compatible con cítricos de 55 a 80 mm de diámetro.



Fabricado en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad y facilita su limpieza.



Doble depósito para recoger las cáscaras.



Grifo de servicio directo que permite un vertido rápido y controlado

| Modelo | Referencia | Producción (uni/minuto) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | Tensión (V) |
|---|---|---|---|---|---|
| ECA-20 | **19111523** | 20 | 200 | 400 x 300 x 780 | 230V / 1N / 50Hz |

## Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Con cuerpo de aluminio y acero inoxidable.
- Motor auto-ventilado de gran potencia, con reductor por engranaje en baño de aceite.
- 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, 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.



**PI-8** **PI-12** **PI-22** **PI-22-U** **PI-32**



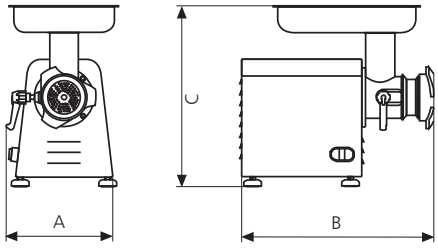
Bandeja de recogida en acero inox.



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) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PI-8 | **19001544** | 270 x 260 x 360 | 15 | 80 | 60 | No |
| PI-12 | **19001537** | 215 x 430 x 440 | 150 | 200 | 70 | No |
| PI-22-M | **19001538** | 440 x 215 x 440 | 300 | 140 | 82 | No |
| PI-22-T | **19001539** | 250 x 460 x 430 | 300 | 140 | 82 | No |
| PI-22-U-M | **19001540** | 300 x 490 x 460 | 300 | 140 | 82 | Sí |
| PI-22-U-T | **19001541** | 490 x 300 x 460 | 300 | 140 | 82 | Sí |
| PI-32-M | **19001542** | 225 x 500 x 510 | 400 | 140 | 98 | No |
| PI-32-T | **19001543** | 225 x 500 x 510 | 400 | 140 | 98 | No |

Ver accesorios en la página siguiente.

## Picadoras de carne PA

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Con cuerpo de aluminio y acero inoxidable.
- Motor auto-ventilado de gran potencia, con reductor por engranaje en baño de aceite.
- 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, 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.



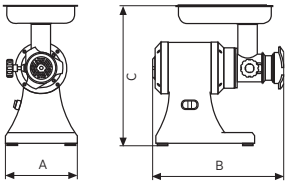
Detalle de la boca.



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) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PA-12 | **19001534** | 200 | 150-200 | 19 | 750 / 1,00 | 230/1N-50 Hz |
| PA-22-M | **19001535** | 140 | 300 | 24 | 1100 / 1,50 | 230/1N-50 Hz |
| PA-22-T | **19001536** | 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.



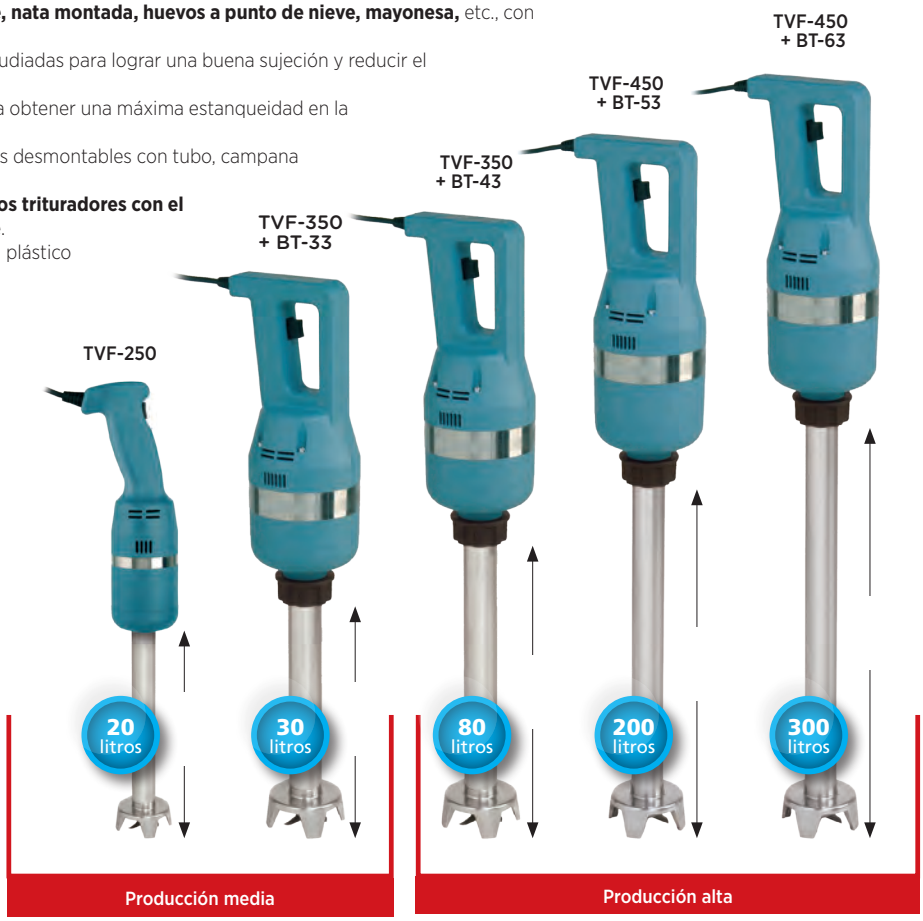
Conjunto de embudos de diferentes diámetros para embutir. Ø de salida:
- 15 mm
- 20 mm
- 25 mm

Velocidad fija

## Brazos trituradores

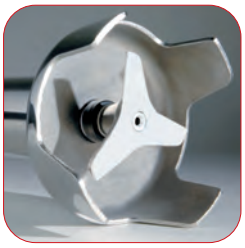
- Los **brazos trituradores-batidores** edenox han sido estudiados y diseñados para dar respuesta a las máximas exigencias en restaurantes y colectividades en cuanto a la producción, calidad, seguridad e higiene.
- Permiten realizar fácilmente con **brazo triturador: potajes, sopas, purés de verdura,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




## TRITURADORES
VELOCIDAD FIJA

| BLOQUE MOTOR | LONGITUD DEL BRAZO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Modelo | Incluido (250 mm) | BT-33 (300 mm) | BT-43 (400 mm) | BT-53 (500 mm) | BT-63 (600 mm) |
| TVF-250 | 0 litro | - | - | - | - |
| TVF-350 | - | 30 litros | 80 litros | 150 litros | 250 litros |
| TVF-450 | - | 50 litros | 100 litros | 200 litros | 300 litros |



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



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




Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.



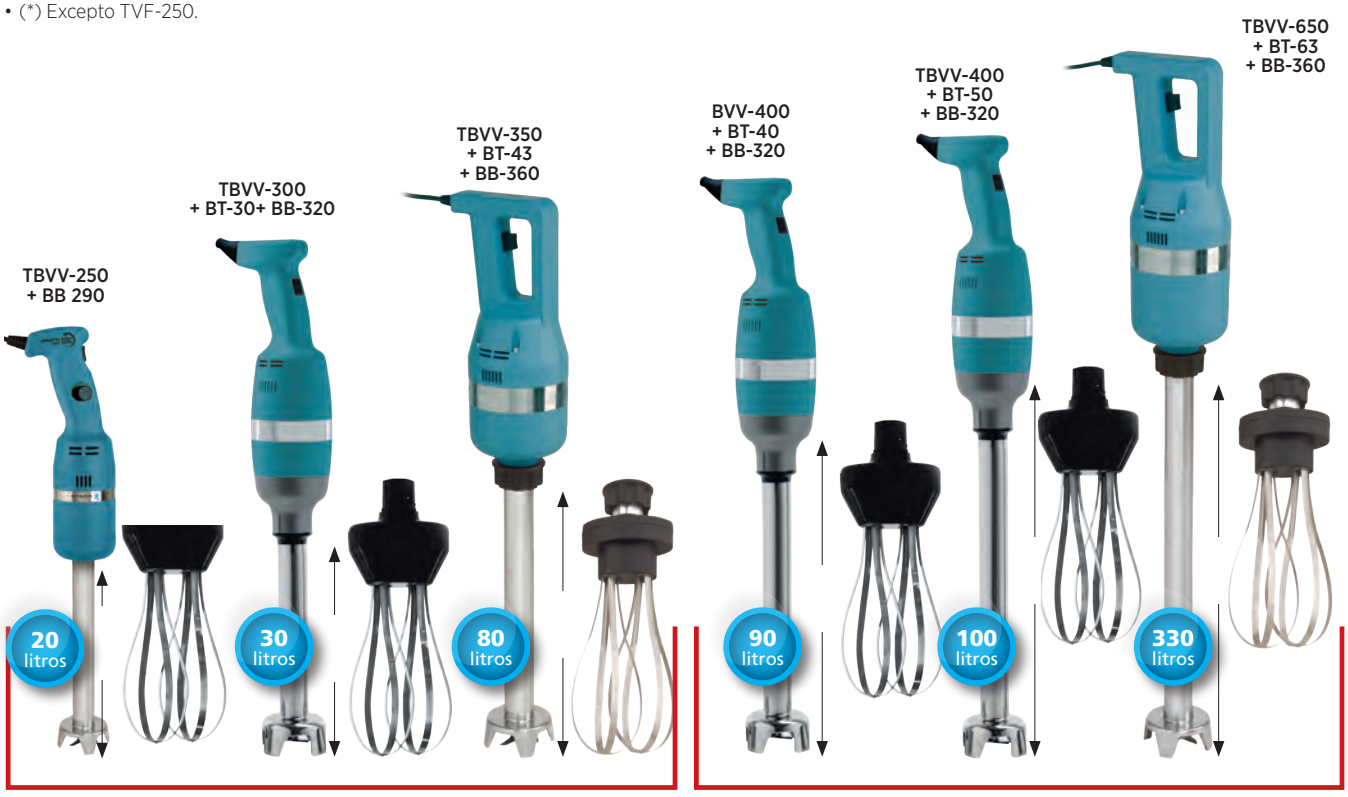
Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.



Empuñadura ergonómica.

## Velocidad variable

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

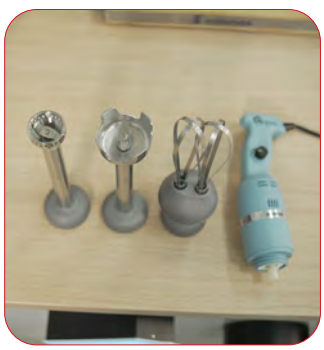



Producción media | Producción alta

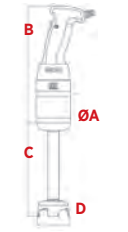
## TRITURADORES-BATIDORES
VELOCIDAD VARIABLE

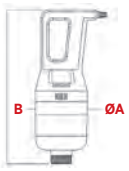
| BLOQUE MOTOR | LONGITUD DEL BRAZO | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modelo | BT-25 (250 mm) | BT-30 (300 mm) | BT-33 (300 mm) | BT-40 (400 mm) | BT-43 (400 mm) | BT-50 (500 mm) | BT-53 (500 mm) | BT-63 (600 mm) |
| TBVV-250 | 20 litros | - | - | - | - | - | - | - |
| TBVV-300 | - | 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 |






## Velocidad fija TVF-250/350/450

Serie HEAVY

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





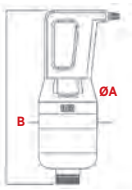
Elementos desmontables para facilitar su limpieza.



Display con indicador de velocidad.

| Modelo | Referencia | Velocidad (r.p.m.) | Medidas (mm) | | | | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | øA | B | C | D | |
| TVF-250 | **19001631** | 15000 | 75 | 250 | 270 | 75 | 250 |
| TVF-350 | **19001632** | 15000 | 130 | 360 | - | - | 350 |
| TVF-450 | **19001633** | 17000 | 130 | 360 | - | - | 450 |






TBVV-350
TBVV-650

## Velocidad variable TBVV-350/650

Serie HEAVY

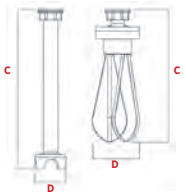
- Bloques motor de **350 y 650 watios de potencia y velocidad variable.**
- Modelos **robustos y fiables, con doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | øA | B | C | |
| TBVV-350 | **19001630** | 2000/9000 (variable) 15000 (fija) | 130 | 360 | - | 350 |
| TBVV-650 | **19001628** | 2000/9000 (variable) 13000 (fija) | 130 | 400 | - | 650 |




## Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650 y TVF-350/TVF-450

Serie HEAVY

- 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.**

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas (mm) | |
|---|---|---|---|---|
| | | | C | D |
| BT-33 | **19001618** | Brazo triturador de 300 mm | 330 | 95 |
| BT-43 | **19001619** | Brazo triturador de 400 mm | 430 | 95 |
| BT-53 | **19001620** | Brazo triturador de 500 mm | 530 | 95 |
| BT-63 | **19001621** | Brazo triturador de 600 mm | 630 | 95 |
| BB-360 | **19001617** | Brazo batidor | 360 | 120 |



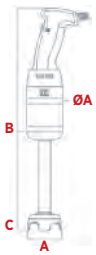
TBVV-250

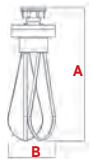


TBVV-250 + BB-290



TBVV-300
TBVV-400



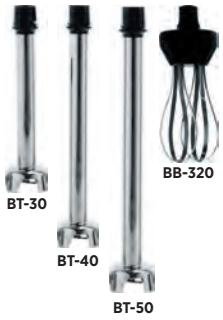



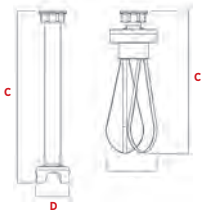

## Velocidad variable TBVV-250/300/400

Serie LIGHT

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

| Modelo | Referencia | Velocidad (r.p.m.) | Medidas (mm) | | | Potencia (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | øA | B | C | |
| TBVV-250 | **19036676** | 2500/15000 | 75 | 285 | 270 | 250 |
| BB-290 | **19036686** | Brazo batidor | 290 | 90 | - | - |
| TBVV-300 | **19001627** | 2000/9000 (variable) 13000 (fija) | 100 | 350 | - | 300 |
| TBVV-400 | **19012062** | 2000/9000 (variable) 15000 (fija) | 100 | 350 | - | 400 |




## Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400

Serie LIGHT

- 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.**

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas (mm) | |
|---|---|---|---|---|
| | | | C | D |
| BT-30 | **19010274** | Brazo triturador de 300 mm | 340 | 85 |
| BT-40 | **19000322** | Brazo triturador de 400 mm | 440 | 85 |
| BT-50 | **19012309** | Brazo triturador de 500 mm | 540 | 85 |
| BB-320 | **19000321** | Brazo batidor | 320 | 130 |
| BT-33 | **19001618** | Brazo triturador de 300 mm | 330 | 95 |



BH-25



## Brazo homogeneizador

- Este brazo homogeneizador es un accesorio especializado para el brazo motor de edenox, utilizado principalmente en cocinas profesionales, pastelerías y heladerías.
- Su función principal es la de homogeneizar mezclas, es decir, lograr que todos los ingredientes se integren de manera uniforme, sin grumos ni separaciones, y que la textura final sea lo más suave posible.

| Modelo | Referencia | Descripción | Medidas (mm) | | Para modelos |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | C | D | |
| BH-25 | **19108889** | Brazo homogeneizador 250 mm | 270 | 45 | TVF-250 / TVV-250 |
| BH-40 | **19108888** | Brazo homogeneizador 400 mm | 430 | 60 | TBVV-300 / TBVV-400 |



# Frío comercial

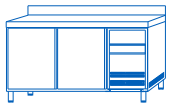



edenox ofrece un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más
variadas necesidades de uso. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.

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


edenox
edenox
20°

# Mesas refrigeradas




Mesas refrigeradas Serie 600 página 254
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 página 260
Mesas con puertas de doble temperatura Snack y Gastronorm página 268
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas página 270
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie 800 página 274
Accesorios mesas refrigeradas página 275

# Mesas
## refrigeradas

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

**Minimizan el impacto del consumo con gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico**

**Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED**

**Control de la temperatura de forma rápida y sencilla**

VÍDEOS SECCIÓN

Cajones con fondos perforados
más limpios e higienicos

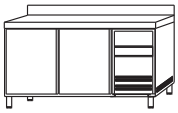
Detalles de acabado en encimera
y peto trasero ergonómicos
ideal para hostelería

Ángulos interiores curvos
con amplio radio,
facilitan la limpieza

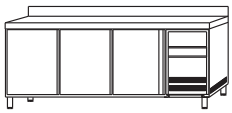
# Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600



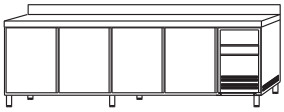
MPS-200



MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC







## Mesas refrigeradas Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- cimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

## Mesas refrigeradas Snack puerta ciega de -2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo puerta | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPS-150 HC | **19059752** | 2 | Ciega | C | 1018 | 250 | 0,249 | 1492 x 600 x 850 |
| MPS-200 HC | **19059791** | 3 | Ciega | C | 1119 | 390 | 0,249 | 2017 x 600 x 850 |
| MPS-250 HC | **19059820** | 4 | Ciega | D | 1919 | 530 | 0,332 | 2542 x 600 x 850 |

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

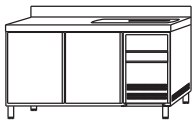
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo puerta | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MPS-150 HC PC | **19059755** | 2 | Cristal | 250 | 0,254 | 1492 x 600 x 850 |
| MPS-200 HC PC | **19059807** | 3 | Cristal | 390 | 0,256 | 2017 x 600 x 850 |
| MPS-250 HC PC | **19059823** | 4 | Cristal | 530 | 0,342 | 2542 x 600 x 850 |

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

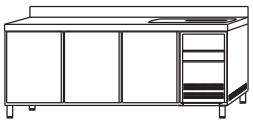
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo puerta | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MPS-150 HC NEGRO PC | **19111471** | 2 | Cristal | 250 | 0,22 | 1492 x 600 x 850 |
| MPS-200 HC NEGRO PC | **19111472** | 3 | Cristal | 390 | 0,22 | 1492 x 600 x 850 |
| MPS-250 HC NEGRO PC | **19111473** | 4 | Cristal | 530 | 0,35 | 2542 x 600 x 850 |



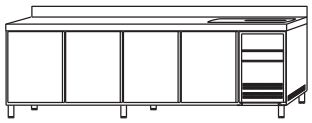

MPSF-200



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC








## Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable 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.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

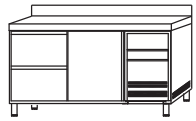
## Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600 de -2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPSF-150 HC | **19059754** | 2 | C | 1018 | 250 | 0,25 | 1492 x 600 x 850 |
| MPSF-200 HC | **19059803** | 3 | C | 1119 | 390 | 0,25 | 2017 x 600 x 850 |
| MPSF-250 HC | **19059830** | 4 | D | 1919 | 530 | 0,33 | 2542 x 600 x 850 |

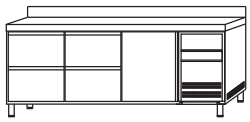
# Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600



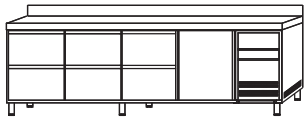

MPS-200-HHH



MPS-150 HC 2C-HD



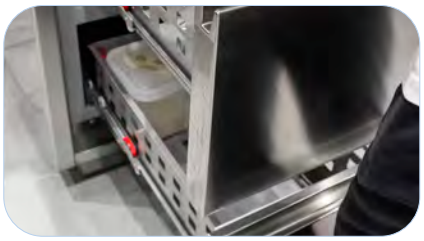
MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD





## Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

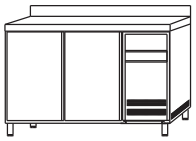
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable, con fondo perforado.
- Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta (D): dos cajones (H).
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

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

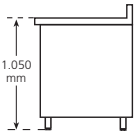
| Modelo | Referencia | N° Puertas | N° cajones | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPS-150 HC HD | **19059761** | 1 | 2 | C | 1018 | 250 | 0,25 | 1492 x 600 x 850 |
| MPS-150 HC HH | **19059760** | 0 | 4 | C | 1018 | 250 | 0,25 | 1492 x 600 x 850 |
| MPS-200 HC HDD | **19059812** | 2 | 2 | C | 1119 | 390 | 0,25 | 2017 x 600 x 850 |
| MPS-200 HC HHD | **19059811** | 1 | 4 | C | 1119 | 390 | 0,25 | 2017 x 600 x 850 |
| MPS-200 HC HHH | **19059810** | 0 | 6 | C | 1119 | 390 | 0,25 | 2017 x 600 x 850 |
| MPS-250 HC HDDD | **19060773** | 3 | 2 | D | 1919 | 530 | 0,33 | 2542 x 600 x 850 |
| MPS-250 HC HHDD | **19059828** | 2 | 4 | E | 1920 | 530 | 0,33 | 2542 x 600 x 850 |
| MPS-250 HC HHHD | **19059827** | 1 | 6 | E | 1920 | 530 | 0,33 | 2542 x 600 x 850 |
| MPS-250 HC HHHH | **19059829** | 0 | 8 | E | 1920 | 530 | 0,33 | 2542 x 600 x 850 |

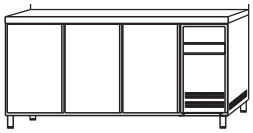


FMPS-200 HC

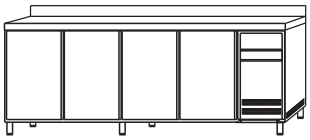


FMPS-150 HC



FMPS-200 HC



FMPS-250 HC







## Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura. Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo. Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante. Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- 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.

## Mesas refrigerada frente mostrador con puerta ciega Serie 600 de -2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo puerta | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FMPS-150 HC | **19059751** | 2 | Ciega | D | 1194 | 335 | 0,25 | 1492 x 600 x 1045 |
| FMPS-200 HC | **19059769** | 3 | Ciega | C | 1119 | 520 | 0,25 | 2017 x 600 x 1045 |
| FMPS-250 HC | **19059813** | 4 | Ciega | D | 1920 | 701 | 0,33 | 2542 x 600 x 1045 |

## Mesas refrigerada frente mostrador con puerta de cristal Serie 600 de -2° a +8° C

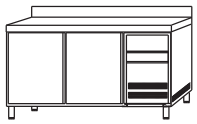
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo puerta | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FMPS-150 HC PC | **19059696** | 2 | Cristal | 335 | 0,25 | 1492 x 600 x 1045 |
| FMPS-200 HC PC | **19059780** | 3 | Cristal | 520 | 0,26 | 2017 x 600 x 1045 |
| FMPS-250 HC PC | **19059815** | 4 | Cristal | 701 | 0,34 | 2542 x 600 x 1045 |

## Mesas refrigerada frente mostrador color negro con puerta de cristal Serie 600 de -2° a +8° C

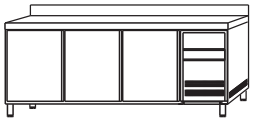
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo puerta | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FMPS-150 HC NEGRO PC | **19111469** | 2 | Cristal | 335 | 0,25 | 1492 x 600 x 1045 |
| FMPS-200 HC NEGRO PC | **19111031** | 3 | Cristal | 520 | 0,25 | 2017 x 600 x 1045 |
| FMPS-250 HC NEGRO PC | **19111470** | 4 | Cristal | 701 | 0,34 | 2542 x 600 x 1045 |




MNS-200 HC



MNS-150 HC



MNS-200 HC







## Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

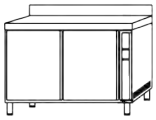
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 30 °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 o a distancia.

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

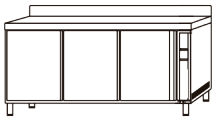
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MNS-150 HC | **19059839** | 2 | D | 2121 | 250 | 0,32 | 1492 x 600 x 850 |
| MNS-200 HC | **19059840** | 3 | E | 2880 | 390 | 0,33 | 2017 x 600 x 850 |



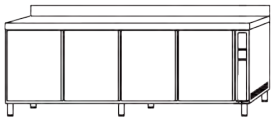
MPS-169-R HC



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



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



MPS-222-R
FMPS-222-R







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

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparadas para refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia, puertas de cristal, etc.

## Mesa refrigeración snack de -2° a +8° y mantenimiento congelados de -18° a -20° C

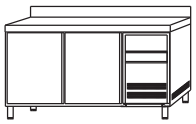
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Volumen (l) | Temperatura (°C) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| MPS-117-R HC | **19059836** | 2 | 250 | -2 +8ºC | 1192 x 600 x 850 |
| MPS-169-R HC | **19076122** | 3 | 390 | -2 +8ºC | 1717 x 600 x 850 |
| MPS-222-R HC | **19076126** | 4 | 530 | -2 +8ºC | 2242 x 600 x 850 |
| MNS-117-R HC | **19076373** | 2 | 250 | -22 -18 ºC | 1192 x 600 x 850 |
| MNS-169-R HC | **19078563** | 3 | 390 | -22 -18 ºC | 1717 x 600 x 850 |

## Mesa refrigerada frente mostrador de -2° a +8° C

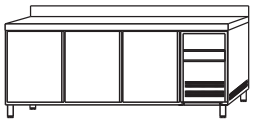
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Volumen (l) | Temperatura (°C) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| FMPS-117-R HC | **19076089** | 2 | 335 | -2 +8ºC | 1192 x 600 x 1045 |
| FMPS-169-R HC | **19076094** | 3 | 520 | -2 +8ºC | 1717 x 600 x 1045 |
| FMPS-222-R HC | **19076098** | 4 | 701 | -2 +8ºC | 2242 x 600 x 1045 |



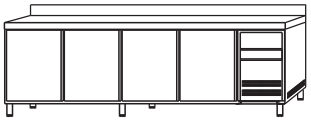

**MPG-180**



**MPG-135 HC**



**MPG-180 HC**



**MPG-225 HC**







## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

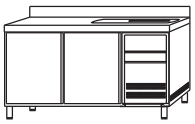
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo puerta | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPG-135 HC | **19059852** | 2 | Ciega | C | 1018 | 290 | 0,25 | 1342 x 700 x 850 |
| MPG-180 HC | **19059875** | 3 | Ciega | C | 1119 | 455 | 0,25 | 1792 x 700 x 850 |
| MPG-225 HC | **19059909** | 4 | Ciega | E | 1920 | 615 | 0,33 | 2242 x 700 x 850 |

## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 con puerta de cristal de -2° a +8° C

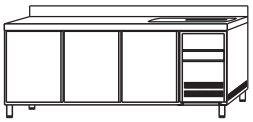
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo puerta | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MPG-135 HC PC | **19059858** | 2 | Cristal | 290 | 0,22 | 1342 x 700 x 850 |
| MPG-180 HC PC | **19068453** | 3 | Cristal | 455 | 0,22 | 1792 x 700 x 850 |
| MPG-225 HC PC | **19059916** | 4 | Cristal | 615 | 0,35 | 2242 x 700 x 850 |



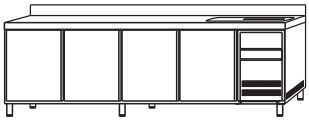
**MPGF-180 HC**



**MPGF-135 HC**



**MPGF-180 HC**



**MPGF-225 HC**







## Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

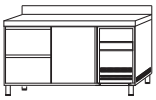
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero 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.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

## Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

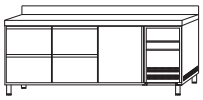
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPGF-135 HC | **19059859** | 2 | Fregadero | C | 1018 | 290 | 0,25 | 1342 x 700 x 850 |
| MPGF-180 HC | **19059892** | 3 | Fregadero | C | 1119 | 291 | 0,25 | 1792 x 700 x 850 |
| MPGF-225 HC | **19059910** | 4 | Fregadero | E | 1920 | 292 | 0,33 | 2242 x 700 x 850 |



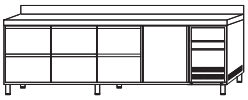

MPG-180-HD



MPG-135 HC-HD



MPG-180 HC-HHD



MPG-225 HC-HHD







## Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta (D): dos cajones GN (H).
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

## Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

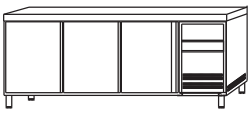
| Modelo | Referencia | N° Puertas | N° cajones | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPG-135 HC HD | **19059865** | 1 | 2 | C | 1018 | 290 | 0,249 | 1342 x 700 x 850 |
| MPG-135 HC HH | **19059864** | 0 | 4 | C | 1018 | 290 | 0,249 | 1342 x 700 x 850 |
| MPG-180 HC HDD | **19059907** | 2 | 2 | C | 1178 | 455 | 0,249 | 1792 x 700 x 850 |
| MPG-180 HC HHD | **19059906** | 1 | 4 | C | 1178 | 455 | 0,249 | 1792 x 700 x 850 |
| MPG-180 HC HHH | **19059908** | 0 | 6 | D | 1178 | 455 | 0,249 | 1792 x 700 x 850 |
| MPG-225 HC HDDD | **19059921** | 3 | 2 | E | 1920 | 615 | 0,332 | 2242 x 700 x 850 |
| MPG-225 HC HHDD | **19059924** | 2 | 4 | E | 1920 | 615 | 0,332 | 2242 x 700 x 850 |
| MPG-225 HC HHHD | **19059922** | 1 | 6 | E | 1920 | 615 | 0,332 | 2242 x 700 x 850 |
| MPG-225 HC HHHH | **19059923** | 0 | 8 | E | 1920 | 615 | 0,332 | 2242 x 700 x 850 |



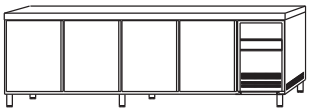
MPGC-180



MPGC-135



MPGC-180



MPGC-225







## Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1

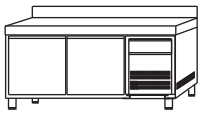
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

## Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

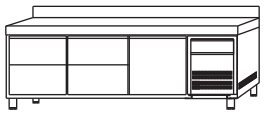
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| MPGC-135 HC | **19076279** | 4 | 290 | 0,25 | 1342 x 778 x 850 |
| MPGC-180 HC | **19076280** | 6 | 455 | 0,25 | 1792 x 778 x 850 |
| MPGC-225 HC | **19076231** | 8 | 615 | 0,33 | 2242 x 778 x 850 |



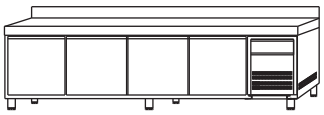
MPGB-180 HC



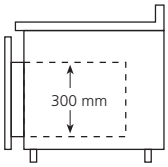
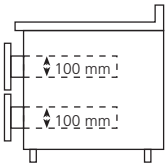
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC



MPGB-225 HC

| Tipo de cajón según modelo | |
|---|---|
| Cajón de 300 mm | 2 cajones de 100 mm |
|   |   |
| **Cajón entero** | **2 cajones GN 1/1-100** |





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

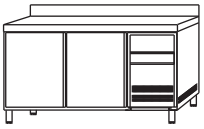
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +30 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz
- La mesas bajas también se pueden suministrar con puertas.

## Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

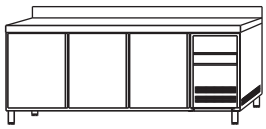
| Modelo | Referencia | N° cajones y cajoneras | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPGB-135 HC | **19059844** | 2 | D | 1194 | 105 | 0,25 | 1342 x 700 x 584 |
| MPGB-180 HC | **19059846** | 3 | D | 1194 | 170 | 0,25 | 1792 x 700 x 584 |
| MPGB-225 HC | **19059847** | 4 | D | 1635 | 230 | 0,33 | 2242 x 700 x 584 |
| MPGB-135 HC 3C | **19059845** | 3 | D | 1194 | 105 | 0,25 | 1342 x 700 x 584 |
| MPGB-180 HC 5C | **19060774** | 5 | D | 1194 | 135 | 0,25 | 1792 x 700 x 584 |
| MPGB-225 HC 7C | **19059848** | 7 | E | 1635 | 230 | 0,33 | 2242 x 700 x 584 |




**MNG-180**



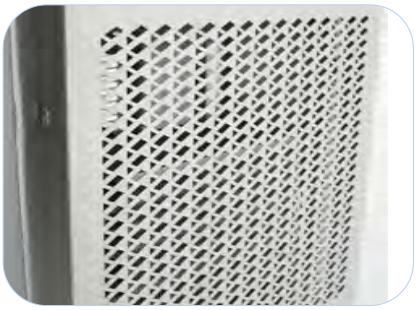
**MNG-135 HC**



**MNG-180 HC**





## Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

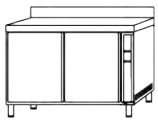
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con 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.
- 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.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

## Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1 de -18° C a -20°C

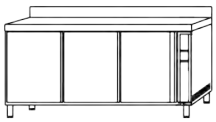
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MNG-135 HC | **19059925** | 2 | D | 2121 | 290 | 0,32 | 1342 x 700 x 850 |
| MNG-180 HC | **19059931** | 3 | E | 2880 | 455 | 0,33 | 1792 x 700 x 850 |



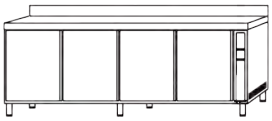
**MPG-147-GN-R HC**



**MPG-102**
**MNG-102**



**MPG-147**
**MNG-147**



**MPG-192-GN-R HC**







## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparada para refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías.

## Mesa refrigerada Gastronorm de -2° a +8° C y mantenimiento congelados de -18° a -20° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Capacidad (l) | Temperatura (°C) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| MPG-102-GN-R HC | **19059866** | 2 | 290 | -2 +8 ºC | 1042 x 700 x 850 |
| MPG-147-GN-R HC | **19068969** | 3 | 455 | -2 +8 ºC | 1492 x 700 x 850 |
| MPG-192-GN-R HC | **19068990** | 4 | 615 | -2 +8 ºC | 1942 x 700 x 850 |
| MNG-102-GN-R HC | **19069404** | 2 | 290 | -22 -18 ºC | 1042 x 700 x 850 |
| MNG-147-GN-R HC | **19069405** | 3 | 455 | -22 -18 ºC | 1492 x 700 x 850 |



**MPG-120 H MIX**









## Mesas con Cajones GN 1/1 Flexdrawer

- Las mesas de cajones Flexidrawer GN 1/1 de Edenox están diseñadas para ofrecer la máxima versatilidad y eficiencia en entornos profesionales de cocina.
- Los cajones están preparados para alojar cubetas GN 1/1 de hasta 150 mm de profundidad, optimizando la capacidad de almacenamiento y la organización de los productos.
- El sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal optimiza el rendimiento térmico al permitir la aspiración y expulsión del aire por la parte frontal, lo que facilita su instalación en espacios reducidos o encajonados.
- Estructura, encimera y cajones interiores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelo MIX con doble temperatura, con rangos de +1 / +4°C en refrigeración y -22 / -18°C en congelación. En este modelo, el control electrónico digital, permite **convertir fácilmente el modo de refrigeración a congelación con solo pulsar una tecla**.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión y desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC (densidad 40 kg/m$^3$) con agente expansor pentano, que garantiza una elevada eficiencia energética.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Encimera de 50 mm de espesor con peto sanitario de 100 mm de altura.
- Compatibilidad con cubetas GN 1/1 de 150 mm.
- Diseñadas para funcionar hasta 43°C de temperatura ambiente (clase climática 5).
- Dotadas de 4 ruedas, dos con freno y dos sin freno, además de dos reguladores frontales para mayor estabilidad y maniobrabilidad.
- Condensador con filtro frontal, que facilita las tareas de mantenimiento y limpieza.

## Mesas refrigeradas de doble temperatura (+2°C / -18°C)

| Modelo | Referencia | N° de cajones | Capacidad (l) | Rango de temperatura (°C) | Clasif. Eficiencia Energética | Potencia (W) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPG-090 H | **19114601** | 2 | 179 | +2 +8 | B | 320 | 905 x 700 x 865 |
| MPG-120 H | **19114602** | 2 | 265 | +2 +8 | B | 320 | 1230 x 700 x 865 |
| MPG-120 H MIX | **19114604** | 2 | 265 | -22 -18 / +1 +4 | - | 500 | 1230 x 700 x 865 |

# Mesas con puertas de doble temperatura Snack y Gastronorm




**MPS-200 HC MIX**















## Mesas con puertas de doble temperatura Snack y Gastronorm

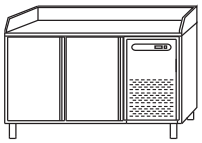
- Las mesas con puertas de doble temperatura Edenox están diseñadas para ofrecer máxima versatilidad y eficiencia térmica en entornos profesionales del sector HORECA.
- Gracias a su doble sistema de refrigeración independiente, combinan dos compartimentos de refrigeración y uno de congelación, permitiendo conservar productos a distintas temperaturas en un único equipo.
- Su sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal garantiza una óptima circulación del aire, mejorando el rendimiento térmico y facilitando la instalación en espacios reducidos o encajonados.
- Ambos modelos están fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10, con acabados interiores de bordes redondeados que facilitan la limpieza y el mantenimiento higiénico.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Refrigerante ecológico HC libre de CFC.
- Doble termostato electrónico y pantalla digital LED de temperatura para un control preciso y lectura sencilla.
- **El compartimento de congelación es convertible en refrigeración con solo pulsar un botón. El sistema de refrigeración ventilada garantiza una mejor circulación del aire.**
- Desescarche automático y evaporación automática del agua de condensación.
- Junta magnética (burlete) fácilmente reemplazable sin necesidad de herramientas.
- Aislamiento de 60 mm de espesor, que asegura una excelente eficiencia térmica. Puertas con cierre automático para evitar pérdidas de temperatura.
- Elemento calefactor oculto en el marco de la puerta, que elimina la formación de condensación.
- Estructura interior y exterior completamente fabricada en acero inoxidable AISI 304, con bordes interiores redondeados para facilitar la limpieza.
- Dotación de 1 estante por puerta, ajustable en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión y desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC (densidad 40 kg/m$^3$) con agente expansor pentano, que garantiza una elevada eficiencia energética.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Encimera de 50 mm de espesor con peto sanitario de 100 mm de altura.
- Compatibilidad con cubetas GN 1/1 de 150 mm.
- Diseñadas para funcionar hasta 43°C de temperatura ambiente (clase climática 5).
- Dotadas de 4 ruedas, dos con freno y dos sin freno, además de dos reguladores frontales para mayor estabilidad y maniobrabilidad.
- Condensador con filtro frontal, que facilita las tareas de mantenimiento y limpieza.

## Mesas de doble temperatura (+2ºC /-18ºC)

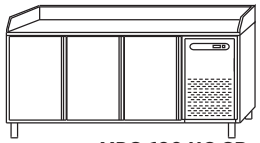
| Modelo | Referencia | Nº Puertas | Capacidad (l) | Rango de temperatura (°C) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MPS-200 HC MIX | **19115039** | 3 | 213 + 96 | -2 +8 / -18 -22 | 575 | 1795 x 600 x 860 |
| MPG-180 HC MIX | **19115040** | 3 | 314 + 124 | -2 +8 / -18 -22 | 575 | 1795 x 700 x 860 |



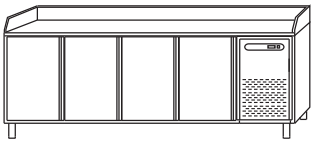
**MPG-180 HC GR**



**MPG-135 HC GR**



**MPG-180 HC GR**



**MPG-225 HC GR**







Puede encontrar los expositores refrigerados de ingredientes en la sección de vitrinas.

## Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

## Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase de eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Volumen (l) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPG-135 HC GR | **19060227** | 2 | C | 1018 | 290 | 0,25 | 1342 x 700 x 850 |
| MPG-180 HC GR | **19060778** | 3 | C | 1119 | 455 | 0,25 | 1792 x 700 x 850 |
| MPG-225 HC GR | **19060229** | 4 | E | 1920 | 615 | 0,33 | 2242 x 700 x 850 |

# Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas - Serie GN 1/1



MPG-140 NS



MPG-090 NS

## Mesas refrigeradas para preparación Serie GN 1/1

- Fabricado especialmente en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, con un diseño muy robusto y un acabado perfecto.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto.
- Como opción disponible con cajones de acero inoxidable con placas
- inferiores perforadas y guías telescópicas deslizantes, con capacidad de retracción completa para optimizar la superficie de trabajo.
- Evaporador estático. Evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico, de longitud completa, perfectamente integrado que asegura una apertura práctica.
- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de manera fácil y rápida.
- Panel frontal con diseño de ventilación frontal que permite integrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por cada puerta.
- Temperatura de trabajo de 0 ºC a +8 ºC.
- Voltaje: 230 V 1+N – 50 Hz.



## Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase de eficiencia ener-gética | Consumo anual eléctri-co (kWh) | Capacidad (l) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPG-090 NS | **19111576** | 2 | D | 1403 | 155 | 245 | 894 x 700 x 850 |
| MPG-140 NS | **19111578** | 3 | D | 1608 | 232 | 267 | 1358 x 700 x 850 |



MPG-140 NS HDD



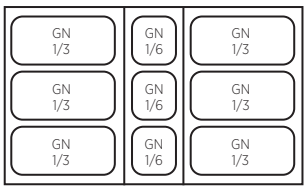
MPG-090 NS HH

## Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Nº Cajones | Clase eficiencia energética | Consumo anual eléctrico (kWh) | Capacidad (l) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPG-090 NS HH | **19115165** | 0 | 4 | D | 1403 | 155 | 245 | 894 x 700 x 850 |
| MPG-090 NS HD | **19115166** | 1 | 2 | D | 1403 | 155 | 245 | 894 x 700 x 850 |
| MPG-140 NS HDD | **19115169** | 2 | 2 | D | 1608 | 232 | 267 | 1358 x 700 x 850 |
| MPG-140 NS HHD | **19115188** | 1 | 4 | D | 1608 | 232 | 267 | 1358 x 700 x 850 |
| MPG-140 NS HHH | **19115189** | 0 | 6 | D | 1608 | 232 | 267 | 1358 x 700 x 850 |

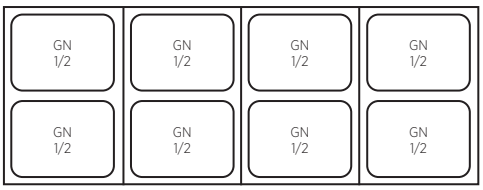


MPGE-090






MPGE-140




## Modelos MPGE

- Encimera abierta compatible con contenedores GN, equipada con una superficie de trabajo de polietileno de alta densidad, apta para el manejo seguro de alimentos.
- Tapa basculante con posición de apertura fija. Los contenedores GN no están incluidos de serie. Cuando se utilizan cubetas GN 1/6 en la posición central, la profundidad máxima permitida es de 100 mm.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable de alta calidad, especialmente diseñado para aplicaciones profesionales de uso intensivo. Su construcción robusta y el acabado preciso garantizan durabilidad y fiabilidad.
- Encimera de trabajo en acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto posterior.
- Disponible opcionalmente con cajones de acero inoxidable, provistos de placas inferiores perforadas y guías telescópicas de extracción total, que optimizan la superficie de trabajo.
- Sistema de refrigeración con evaporador estático y evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico de longitud completa, perfectamente integrado, que facilita una apertura cómoda.
- Control digital intuitivo, que permite un ajuste rápido y sencillo de los parámetros de temperatura.
- Panel frontal con sistema de ventilación que favorece la integración en espacios cerrados sin comprometer el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por puerta.
- Rango de temperatura de trabajo: 0 ºC a +8 ºC.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.

## Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

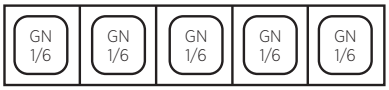
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Capacidad (l) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| MPGE-090 | **19111575** | 2 | 155 | 245 | 894 x 700 x 850 |
| MPGE-140 | **19111577** | 3 | 232 | 267 | 1358 x 700 x 850 |

## Modelos MPGP

Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, con área abierta para contenedores GN 1/6. Contenedores GN no incluidos como estándar.



MPGP-090






MPGP-140




## Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

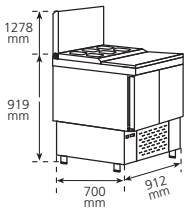
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Capacidad (l) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| MPGP-090 | **19111573** | 2 | 155 | 245 | 894 x 700 x 850 |
| MPGP-140 | **19111579** | 3 | 232 | 267 | 1358 x 700 x 850 |



MPGE-100-HC

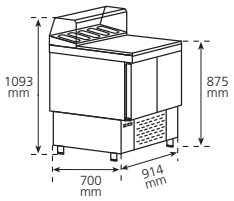


MPGP-100-G-HC








## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

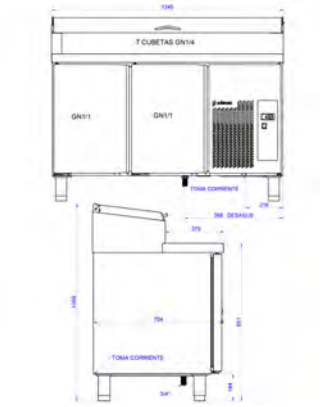
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Modelo MPGE: Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- Modelo MPGP: Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

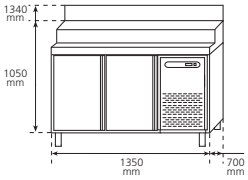
## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas de -2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Capacidad (l) | Tipo de cubeta GN | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MPGE-100 HC | **19060549** | 2 | 200 | GN 1/6 | 0,25 | 906 x 700 x 920 |
| MPGP-100-G HC | **19060548** | 2 | 200 | GN 1/6 | 0,25 | 910 x 700 x 895 |

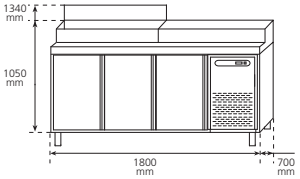


**MPGE2-180-I HC**






**MPGE2-135-I HC**




**MPGE2-180-IHC**







## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1

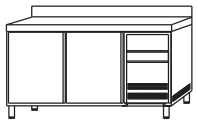
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas de GN 1/3 de profundidad 150 mm o de GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación), dependiendo si precisa de mayor capacidad de almacenamiento en cubetas o de una mayor superficie de trabajo en la encimera.
- Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m$^3$.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- 
- Los perfiles divisorios de las cubetas están incluidos en los modelos con cubetas GN 1/3 y no se incluyen en los modelos con cubetas GN 1/4.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

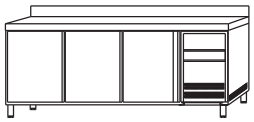
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Tipo cubetas GN | N° cubetas | Capacidad (l) | Potencia (kW) | Profundidad trabajo útil (mm) | Profundidad (mm) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPGE2-135-I HC GN1/4 | **19079366** | 2 | 1/4 GN | 7 | 290 | 0.369 | 375 | 700 | 1350 x 700 x 850 |
| MPGE2-180-I HC GN1/4 | **19079367** | 3 | 1/4 GN | 10 | 445 | 0.593 | 375 | 700 | 1800 x 700 x 850 |
| MPGE2-135-I HC GN1/3 | **19074136** | 2 | 1/3 GN | 7 | 290 | 0.369 | 315 | 700 | 1350 x 708 x 850 |
| MPGE2-180-I HC GN1/3 | **19074138** | 3 | 1/3 GN | 9 | 445 | 0.593 | 315 | 700 | 1800 x 708 x 850 |
| MPPE2-150 I HC GN1/4 | **19104541** | 2 | 1/4 GN | 8 | 405 | 0.369 | 474 | 800 | 1495 x 808 x 1055 |
| MPPE2-200 I HC GN1/4 | **19104543** | 3 | 1/4 GN | 11 | 605 | 0.796 | 474 | 800 | 2018 x 808 x 850 |
| MPPE2-150 I HC GN1/3 | **19104540** | 2 | 1/3 GN | 7 | 405 | 0.369 | 415 | 800 | 1495 x 808 x 1055 |
| MPPE2-200 I HC GN1/3 | **19104542** | 3 | 1/3 GN | 10 | 605 | 0.796 | 415 | 800 | 2018 x 808 x 850 |



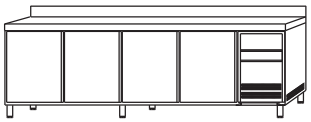

MPP-200 HC



MPP-150 HC



MPP-200 HC



MPP-250 HC

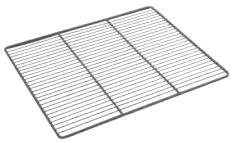






## Serie 800, euronorma 600 x 400 de -2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Capacidad (l) | Temperatura (°C) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MPP-150 HC | **19071243** | 2 | 325 | -2 +8 °C | 0,22 | 1492 x 800 x 850 |
| MPP-200 HC | **19071242** | 3 | 584 | -2 +8 °C | 0,30 | 2017 x 800 x 850 |
| MPP-250 HC | **19076321** | 4 | 792 | -2 +8 °C | 0,30 | 2542 x 800 x 850 |





| TIPO | Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Familia | Modelos asociados | Características |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PARRILLAS | APMS525 | **19014763** | 525 x 405 | Mesas 600 | MPS, MPSF, MNS, FMPS | Parrilla central |
| | APMS460 | **19014764** | 460 x 405 | Mesas 600 | MPS, MPSF, MNS, FMPS | Parrilla extremo |
| | EVP 1/1 | **19001002** | 325 x 530 | Mesas Gastronorm | MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG | Parrilla GN 1/1 |
| | EVE 64 | **19015958** | 600 x 400 | Mesas Euronorma | MPP | Parrilla Euronorma 600x400 |
| SUJECCIÓN PARRILLAS | ASMS3N | **19014765** | - | Mesas 600 | MPS, MPSF, MNS, FMPS | Soporte de 3 niveles |
| | AGMG562 | **19010572** | 562 | Mesas Gastronorm | MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE | Par de guías |
| | KGMP | **19033557** | 649 | Mesas 800 Euronorma | MPP | Par de guías |
| KIT RUEDAS | MR4R | **19016846** | 100 | Mesas Snack y Gastronorm | | 2 con freno + 2 sin freno |
| | MR6R | **19011005** | 100 | Mesas Snack y Gastronorm | | 3 con freno + 3 sin freno |
| KIT CAJONES | KCMS12 | **19016425** | - | Mesas 600 Snack | | Kit cajones mesas Snack (1/2 + 1/2) |
| | KCMG12 | **19016430** | - | Mesas Gastronorm | | Kit cajones mesas Gastro-norm (1/2 + 1/2) |

## Incremento / reducción de P.V.P según opción

| Tipo de mesa | Opciones |
|---|---|
| Mesa snack | Sin encimera |
| MPS,FMPS,MNS | Sin peto |
| | Grupo Izquierda |
| | Kit 4 ruedas |
| | Cerradura |
| | Tolva |
| Mesa gastronorm | Respaldo Inox |
| MPG,MNG | Cambio de puerta por 2 cajones GN1/2 mesas snack 600 |
| | Cambio de puerta por 3 cajones GN1/3 mesas snack 600 |
| | Cambio de puerta por 2 cajones GN1/2 mesas gastro |
| | Cambio de puerta por 3 cajones GN1/3 mesas gastro |
| | Cambio dos cajones a tres cajones (snack o GN) |

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

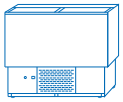
| SERIE SNACK | REFRIGERACIÓN | REFRIGERACIÓN | REFRIGERACIÓN | CONGELACIÓN | CONGELACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| Modelo | MPS-150 HC | MPS-200 HC | MPS-250 HC | MNS-150 HC | MNS-200 HC |
| **Referencia** | **19059752** | **19059791** | **19059820** | **19059839** | **19059840** |
| Sin encimera | | | | | |
| Sin peto | | | | | |
| Grupo Izquierda | | | | | |
| Kit 4 ruedas | | | | | |
| Cerradura | | | | | |

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

| SERIE GASTRONORM | REFRIGERACIÓN | REFRIGERACIÓN | REFRIGERACIÓN | CONGELACIÓN | CONGELACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| Modelo | MPG-135 HC | MPG-180 HC | MPG-225 HC | MNG-135 HC | MNG-180 HC |
| **Referencia** | **19059852** | **19059875** | **19059909** | **19059925** | **19059931** |
| Sin encimera | | | | | |
| Sin peto | | | | | |
| Grupo Izquierda | | | | | |
| Kit 4 ruedas | | | | | |
| Cerradura | | | | | |


COLD
SPARKLING
AMBIENT
edenox
HIDRA edenox

# Enfriadores de botellas



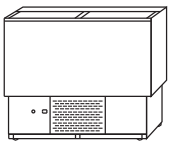
Enfriadores de botellas - Serie EBE y Serie EB página 278
Enfriadores de botellas BSZ-100 página 279
Expositor refrigerado mural página 281
Expositores refrigerados murales (ETBs) pagina 281
Fuentes de Agua pagina 283



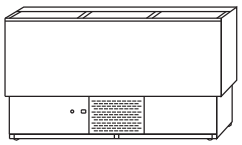
EBE-100-G

## Enfriadores de botellas Serie EBE

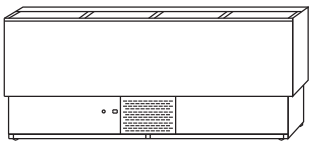
- Acabado exterior e interior según el modelo:
- Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
- Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado, inyectadas, con la parte superior en acero inoxidable con acabado satinado y la parte inferior con contrapuerta de material termoplástico que actúa como barrera térmica.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 kg/m³.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Rodapié en acero esmaltado en color negro, con refuerzo central para el grupo.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Interruptor luminoso de encendido/apagado.
- Rango de temperatura de trabajo: de -1 °C a +6 °C con una temperatura ambiente de hasta 32 °C.
- Tensión de funcionamiento: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



EBE-100



EBE-150



EBE-200

## Enfriadores de botellas Serie EBE de +2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° puertas | Capacidad (l) | Clasif. Eficiencia Energetica | Potencia (kW) | Acabado | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EBE-100-G | **19029895** | 2 | 172 | C | 0,109 | Chapa pintada | 1017 x 545 x 840 |
| EBE-150-G | **19029896** | 3 | 230 | C | 0,178 | Chapa pintada | 1525 x 550 x 850 |
| EBE-200-G | **19029897** | 4 | 314 | C | 0,256 | Chapa pintada | 2030 x 550 x 850 |
| EBE-100-I | **19029964** | 2 | 172 | C | 0,109 | Inox | 1017 x 545 x 840 |
| EBE-150-I | **19029965** | 3 | 230 | C | 0,178 | Inox | 1510 x 545 x 840 |
| EBE-200-I | **19029966** | 4 | 314 | C | 0,256 | Inox | 2030 x 545 x 840 |



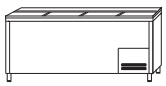
EB-150-I

## Enfriadores de botellas Serie EB

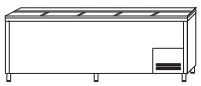
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea afectado.
- Unidad condensadora extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de +2° a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor extraíble.



EB-100-I



EB-200-I



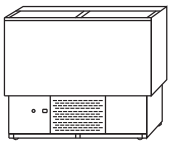
EB-250-I

## Enfriadores de botellas Serie EB de +2° a +8° C

| Modelo | Referencia | N° puertas | Capacidad (l) | Clasif. Eficiencia Energetica | Potencia (kW) | Acabado | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EB-100-I | **19113932** | 0,109 | 223 | C | 0,109 | Inox | 1014 x 560 x 850 |
| EB-150-I | **19052172** | 0,207 | 420 | C | 0,207 | Inox | 1504 x 560 x 850 |
| EB-200-I | **19052174** | 0,207 | 580 | C | 0,207 | Inox | 1994 x 560 x 850 |
| EB-250-I | **19052175** | 0,207 | 720 | C | 0,207 | Inox | 2482 x 560 x 850 |



BSZ-100



## Enfriadores de botellas Subzero

- Este botellero ha sido especialmente diseñado para garantizar un rango de temperaturas en su interior que oscila entre -3ºC y -1ºC. Este amplio margen térmico permite mantener la cerveza a una temperatura extremadamente fría, así como otros tipos de bebidas a temperaturas bajo cero.
- Su acabado exterior está fabricado en acero galvanizado de color blanco, mientras que el interior también está revestido de acero galvanizado.
- Dispone de dos puertas correderas con tiradores integrados. Estas puertas están inyectadas y cuentan con una parte superior en acero inoxidable de acabado satinado, y en la parte inferior, cuentan con una contrapuerta de material termoplástico que actúa como barrera térmica. La parte superior está elaborada en acero inoxidable.
- En su interior, cuenta con separadores verticales de varillas plastificadas para una organización óptima.
- La unidad condensadora es hermética y cuenta con un condensador ventilado y extraíble para un mantenimiento sencillo con bandeja de evaporación automática.
- El aislamiento de poliuretano inyectado es respetuoso con el medio ambiente, libre de CFC, y tiene una densidad de 40 Kg/m3.
- Utiliza refrigerante ecológico R-600a para su funcionamiento. Dispone de un evaporador con ventilador para una distribución uniforme de la temperatura, con función de desescarche automático.
- En el interior de la cámara, se encuentra un desagüe para facilitar la limpieza.
- El rodapié está fabricado en acero esmaltado de color negro, con refuerzo en la parte central para el grupo.
- El control de temperatura se realiza mediante un termostato digital, y dispone de un interruptor luminoso para encendido y apagado.
- La temperatura de trabajo se encuentra en el rango de -3° a -1°C, incluso con una temperatura ambiente de hasta 32°C. La tensión de trabajo es de 230V 1+N – 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.









## Enfriadores de botellas BSZ de -3° a -1° C

| Modelo | Referencia | Nº puertas | Capacidad (l) | Clasif. Eficiencia Energetica | Acabado | Potencia eléctrica (kW) | Temperatura de trabajo (ºC) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BSZ-100 | **19091405** | 2 | 195 | E | Chapa pintada | 0,240 | -3,5ºC +1ºC | 1043 x 606 x 910 |



APB400



APB445



ASB

## Accesorios para botelleros

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

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Modelos asociados | Descripción |
|---|---|---|---|---|
| APB400 | **19014766** | 400 x 500 | EB | Parrilla vertical |
| APB445 | **19004308** | 445 x 279 | EBE | Parrilla vertical |
| ASB | **19014767** | - | EB | Soporte - 4 x parrilla |

# Expositores refrigerados horizontales



**Potencia, fiabilidad y diseño en un solo equipo.**

**Interior sanitario, exterior negro en acero inoxidable, frío uniforme gracias a su evaporador ventilado y temperatura siempre bajo control con gestión electrónica.**

**Puertas de vidrio anticondensación, iluminación superior y estantes reforzados.**

**Eficiencia máxima con refrigerante R-290. Elegancia que conserva.**

1



**Diseño robusto y elegante**

2



**Gran eficiencia energética**

3



**Temperatura estable y precisa**

4



**Puertas vidrio anti condensación**



ETB-135 S1



ETB-90 S1



ETB-60 S1

## Expositor refrigerado mural de puertas abatibles

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Todos los modelos incorporan cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital, eficiente en la gestión del consumo de energético.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación horizontal superior.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +8 ºC, (ambiente a 32 ºC).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-600a

## Expositor refrigerado mural de +2° a +8° C

| Modelo | Referencia | Nº puertas | Volumen (l) | Clasif. Eficiencia Energética | Consumo eléctrico 24h (kW/h) | Consumo anual eléctrico (kW/h) | Potencia (kW) | Tensión (V) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ETB-60 S1 | **19110802** | 1 | 129 | B | 1,720 | 627 | 0,100 | 230V - 50Hz | 600 x 535 x 870 |
| ETB-90 S1 | **19110803** | 2 | 151 | B | 1,930 | 705 | 0,110 | 230V - 50Hz | 900 x 535 x 870 |
| ETB-135 S1 | **19110806** | 3 | 320 | C | 2,990 | 1092 | 0,140 | 230V - 50Hz | 1350 x 535 x 870 |



ETB-135 CC S1



ETB-90 CC S1



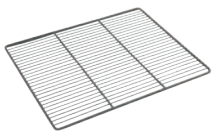
ETB-60 CC S1

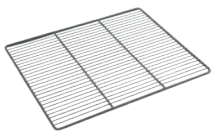
## Expositor refrigerado mural de puertas correderas

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación con cámara de aire interior.
- Todos los modelos incorporan cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital, eficiente en la gestión del consumo de energético.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación horizontal superior.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +8 ºC, (ambiente a 32 ºC).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-600a

## Expositor refrigerado mural de +2° a +8° C

| Modelo | Referencia | Nº puertas | Volumen (l) | Clasif. Eficien-cia Energética | Consumo eléctrico 24h (kW/h) | Consumo anual eléctrico (kW/h) | Potencia (kW) | Tensión (V) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ETB-60 CC S1 | **19114472** | 2 | 129 | B | 1,720 | 627 | 0,100 | 230V - 50Hz | 600 x 535 x 870 |
| ETB-90 CC S1 | **19114473** | 2 | 151 | B | 1,930 | 705 | 0,110 | 230V - 50Hz | 900 x 535 x 870 |
| ETB-135 CC S1 | **19114474** | 3 | 320 | C | 2,990 | 1092 | 0,140 | 230V - 50Hz | 1350 x 535 x 870 |





## Estantes adicionales

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Descripción |
|---|---|---|---|
| ETB-60 S1 SHELF | **19113739** | 520 x 316 | Estante adicional para ETB-60 S1 |
| ETB-90 S1 SHELF | **19113740** | 406 x 316 | Estante adicional para modelos ETB-90 y ETB-135 S1 |
| ETB-135 S1 SHELF | **19113741** | 446 x 316 | Estante adicional central para ETB-135 S1 |

# FUENTES DE AGUA EDENOX



**En Edenox, hemos creado las fuentes de agua pensando en las necesidades del sector HORECA, combinando innovación, sostenibilidad y elegancia en un único producto.**

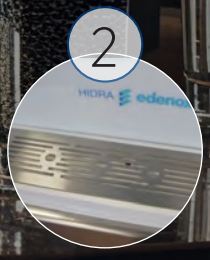
**Conectadas directamente a la red de agua, estas fuentes garantizan un suministro continuo de agua purificada, disponible tanto a temperatura ambiente, fría y con gas.**

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

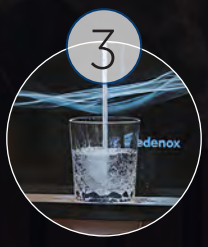
1. DISEÑO DURADERO Y ELEGANTE
2. BANDEJA CON DESAGÜE
3. AGUA CON GAS PERSONALIZABLE
4. DISPLAY INFORMATIVO




Diseño Duradero y Elegante




Bandeja con Desagüe




Agua con Gas Personalizable




Display Informativo

## Fuentes de Agua HIDRA - Edenox.

- Su versatilidad las convierte en una elección perfecta para restaurantes, hoteles y servicios de catering que buscan optimizar la experiencia de sus clientes.
- **Innovación a tu medida**
- Uno de los aspectos más destacados de estas fuentes es su exclusivo sistema de gasificación, que permite ajustar el tamaño de las burbujas.
- Este nivel de personalización asegura una experiencia única para cada cliente, desde un toque de efervescencia suave y sofisticado hasta burbujas más intensas y refrescantes.
- **Diseño y calidad que inspiran**
- Fabricadas bajo los más estrictos estándares de calidad, las fuentes Edenox presentan un diseño moderno y elegante, con líneas minimalistas y acabados de alta gama.
- Su estética se integra a la perfección en cualquier ambiente, aportando un toque de distinción y profesionalismo.
- Además, los materiales de construcción son reciclables y de alta durabilidad, reforzando su compromiso con la sostenibilidad.
- **Beneficios tangibles para tu negocio**
- El impacto positivo de estas fuentes va más allá de su diseño y funcionalidad.
- Ayudan a reducir el uso de plásticos de un solo uso y la huella de carbono, contribuyendo al cuidado del medio ambiente.
- **Adaptable a tu negocio**
- Nuestras fuentes de agua ofrecen dos opciones de dispensación adaptadas a tus necesidades: puedes optar por un flujo continuo manteniendo el botón pulsado o seleccionar previamente el tamaño deseado, ya sea vaso o botella.
- De este modo, garantizamos que dispenses la cantidad justa de agua en cada servicio, optimizando la experiencia y evitando desperdicios.



**HIDRA 3S 65 BL**

new



**HIDRA 3S 65 NG**

## La solución ideal para el sector HORECA.

- **Agua con Gas Personalizable**: Ajusta el tamaño de las burbujas para ofrecer una experiencia refrescante única, adaptada a cada cliente.
- **Agua Fría y/o Natural**: Configura la temperatura según las preferencias del cliente, proporcionando siempre la opción ideal.
- **Diseño Duradero y Elegante**: Fabricadas en acero inoxidable con un acabado blanco mate RAL 9003, combinan resistencia con un toque de estilo sofisticado.
- **Dispensación Adaptativa**: Elige entre vaso o botella gracias a una configuración ajustable a posteriori.
- **Display Informativo**: Pantalla frontal para una experiencia visual moderna, con espacio retroiluminado para tu marca y colores LED configurables desde una app.
- **Enfriamiento Eficiente:** Equipadas con un serpentín de acero inoxidable y termostato inteligente para optimizar el consumo energético.
- **Adaptabilidad Estacional**: Función modo verano/invierno con un set point configurable para adaptarse a las diferentes épocas del año.
- **Bandeja con Desagüe Incorporada**: Incluida de serie, asegura un manejo higiénico y práctico del agua sobrante.



**Diseño Duradero y Elegante**: Fabricadas en acero inoxidable con un acabado blanco mate.



**Bandeja con Desagüe** Incorporada: Incluida de serie, asegura un manejo higiénico y práctico.



**Agua Fría y/o Natural** Configura la temperatura según las preferencias del cliente.

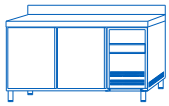


**Dispensación Adaptativa**: Elige entre vaso o botella gracias a una configuración ajustable a posteriori.

| Modelo | Referencia | Volumen (l) | Agua natural | Agua fría | Agua carbonatada | Rango de temperatura (°C) | Sistema filtrado incorporado | Color | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HIDRA 3S 65 BL | **19111426** | 65 | Sí | Sí | Sí | +1 / +10 | No | Blanco | 565 x 375 x 480 |
| HIDRA 3S 65 NG | **19111427** | 65 | Sí | Sí | Sí | +1 / +10 | No | Negro | 565 x 375 x 480 |



# Congeladores horizontales



Islas de congelación página 287
Congeladores horizontales puerta ciega página 288
Congeladores horizontales puertas cristal página 289
Accesorios página 289

Islas de congelación de evaporación estática para la exposición de productos congelados. El diseño de las puertas correderas permite una alta visibilidad de los productos y una excelente capacidad de almacenamiento.
Las unidades están diseñadas para mantener una temperatura óptima en toda el área de almacenamiento incluso en las condiciones más desfavorables.



## Características principales que marcan una diferencia




**Eficiente y sistema ecoenergético**
Nuestro compromiso con el medio ambiente es claro. Usamos refrigerantes sostenibles y de alta eficiencia energética sin comprometer el rendimiento del equipo.



**Sistema de circulación de aire de bajo consumo**
Puertas correderas transparentes con cristal templado de baja emisión térmica. El diseño curvo del cristal optimiza la visualización de los productos. Luz interior LED. Las puertas tienen un sistema de auto cierre y de permanecer abiertas.



**Sistema de desescarche automático**
Desescarche automático con tecnología de gas caliente. Este sistema automático está equipado con una válvula solenoide controlada electrónicamente. Este sistema reemplaza el uso de resistencias eléctricas con un ahorro energético del 10%.



**e-glass**
edenox utiliza puertas especiales con muy baja emisión térmica, lo que permite mantener la visibilidad del producto previniendo condensaciones en los cristales. Así mismo se incrementa el aislamiento térmico del equipo produciendo una reducción del consumo hasta del 10%.



**Condensadores libres de mantenimiento**
La limpieza es un aspecto esencial para el mantenimiento de las unidades. Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de los usuarios finales, como condensadores libres de mantenimiento y filtros antipolvo.



IC-209



IC-209

## Islas de congelación

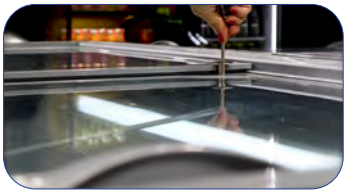
- Nuestros equipos están diseñados con sistema de evaporación de gas caliente que previene desbordamientos del agua de condensación manteniendo un lugar de trabajo limpio y seguro. Ideales para helados y comida congelada.
- Desescarche automático en constante funcionamiento, siempre controlando la temperatura del interior del arcón para mantenerla según normas. Se evita la formación de hielo y el interior se mantiene limpio e higiénico.
- Refrigeración estática.
- Incluye divisorias en el interior y cerradura.
- Control electrónico de la temperatura.
- Su diseño permite colocar los congeladores de forma individual o formando una isla.
- El modelo IC-199 C tiene también función de cabecera para crear una isla.
- Interior en acero galvanizado prelacado blanco.
- Protegido lateralmente con parachoques. Incluye ruedas con freno.
- Gas refrigerante ecológico R290. Grupo frigorífico de elevado rendimiento y baja emisión térmica.
- Mayor ahorro energético. Se ha minimizado el consumo de energía de las unidades y de esta forma los costes operativos alargando el ciclo de vida del producto.
- El aislamiento interior es de 80 mm.
- Profundidad 890 mm. Tensión 220 V/1/50 Hz.
- Temperatura -18ºC a -22ºC.
- Ruedas reforzadas con freno.
- Potente luz interior en LED para realzar los productos.
- Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto. Marco calefactado
- Se pueden instalar de manera independiente, en fila, en islas o incluyendo cabeceras en los extremos para un aprovechamiento máximo.
- Accesorios, Kit de unión entre islas para la instalación de islas continuas, estanterías superiores en diferentes versiones, divisores y fondos ajustables para una presentación y una organización del producto impecable.
- e-glass. edenox usa puertas especiales con muy baja emisión térmica.
- Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de los usuarios finales.
- Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto



Puertas especiales con muy baja emisión térmica.

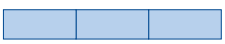


Todo el equipo está diseñado para minimizar el esfuerzo de limpieza por parte de lo usuarios finales.



Puertas con cristal curvo templado diseñadas para facilitar la visión del producto

## Posibilidad de combinaciones

| Unidades indiependientes | Unidades en fila | Unidades en islas | Formación con cabeceras en los extremos |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |

## Islas de congelación fondo 875 mm

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Volumen interior (l) | Nº de cestas/separadores | Consumo energía diaria (kWh/24h) | Consumo energía anual (kWh/24h) | Tipo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IC-159 S1 | **19109641** | 1470 x 875 x 835 | 459 | 3 | 6,45 | 2354 | Lineal |
| IC-209 S1 | **19109676** | 2115 x 875 x 835 | 717 | 5 | 8,05 | 2938 | Lineal |
| IC-259 S1 | **19109677** | 2502 x 875 x 835 | 872 | 6 | 8,76 | 3197 | Lineal |
| IC-199-C S1 | **19109678** | 1870 x 875 x 835 | 617 | 5 | 7,66 | 2796 | Cabecera |



**iC-2010-2L**

## Isla de congelación panorámica con acceso por los 2 lados

- Descubre la innovadora Isla de Congelación IC-2010-2L de EDENOX, diseñada para optimizar el espacio en tiendas de conveniencia y pequeñas tiendas de barrio.
- Este congelador de alto rendimiento presenta un concepto único que maximiza la capacidad de almacenamiento sin comprometer el espacio disponible, con unas dimensiones de 2000 x 1000 mm.
- Con su exterior e interior de chapa de acero galvanizado recubierta con PVC, la Isla de Congelación garantiza durabilidad y cumple con las normativas alimentarias.
- Equipado con un grupo frigorífico de alto rendimiento y bajo consumo energético, el modelo IC-2010-2L utiliza gas refrigerante R290 para una eficiencia energética óptima.
- La versatilidad de este congelador se destaca con su doble iluminación LED, desescarche automático por gas caliente y fondo falso ajustable. Incluye porta-precios.
- La presencia de 4 puertas de vidrio deslizante de baja emisividad térmica con gran apertura en ambos lados proporciona una amplia área de exhibición y facilita la interacción rápida de los clientes con los productos.
- Este expositor profesional para productos congelados es ideal para tiendas de superdescuento, así como para puntos de venta medianos y grandes.
- La Isla de Congelación IC-2010-2L de EDENOX ofrece una solución eficiente para maximizar la visibilidad y la eficiencia en la presentación de tus productos congelados.
- IC-2010-2L



Gran capacidad de volumen interior útil.



Gran capacidad de volumen interior útil.



Dotado de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos.



4 puertas de vidrio deslizante

## Isla de congelación panorámica -18°C

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Volumen interior (l) | Nº de cestas/ separadores | Consumo energía diaria (kWh/24h) | Consumo energía anual (kWh/24h) | Tipo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IC-2010-2L | **19106022** | 2000 x 1000 x 895 | 1000 | 5 | 7,9 | 2886 | Central |



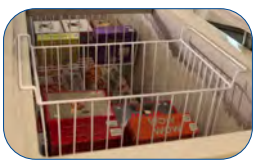
**NLF-565**

## Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética.
- Diseñados para uso profesional.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las perdidas térmicas con el exterior. Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).
- El modelo NLF-565 incluye un separador interior y 3 cestas para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador. Este separador interior sirve para crear una zona en el interior del congelador de congelación ultra-rápida de los alimentos.
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- El termostato tiene la función de congelación ultra-rápida, posición "S" para operaciones de carga inicial o para congelaciones rápidas.
- Función de alarma cuando el producto interior alcanza temperaturas críticas para la conservación de los alimentos.
- Posición de "aviso" cuando introducimos productos frescos o dejamos la puerta abierta. Esta señal se apaga cuando el congelador alcanza la temperatura seleccionada.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta con protección anti hielo, menos en el modelo NLF-675
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual. Incluye desagüe interior para facilitar la limpieza del congelador.
- Temperatura de trabajo: -18ºC a -23ºC. Tensión: 220V/1/50Hz.



Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta.



Como dotación se sirve una cesta en cada congelador.



Incluye cerradura con llave y termostato.

## Congeladores horizontales puerta abatible hasta 2 m

| Modelo | Referencia | Volumen (l) | Dimensiones (mm) | Dimensiones interiores (mm) | Consumo Energía anual (kWh/año) | Potencia (W) | Dotación cestas | Capacidad máxima de cestas |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NLF-120 | **19109874** | 120 | 550 x 595 x 895 | 440 x 440 x 760 | 173 | 50 | - | 1 |
| NLF-190 | **19084684** | 236 | 984 x 700 x 895 | 820 x 440 x 455/705 | 185 | 45 | 1 | 3 |
| NLF-275 | **19084685** | 330 | 1284 x 700 x 895 | 1204 x 440 x 455/705 | 223 | 45 | 2 | 5 |
| NLF-335 | **19084689** | 402 | 1504 x 700 x 895 | 1340 x 440 x 455/705 | 258 | 50 | 2 | 6 |
| NLF-565 | **19087650** | 567 | 1804 x 695 x 945 | 1680 x 480 x 475 / 725 | 639 | 250 | 3 | 7 |
| NLF-675 | **19105137** | 675 | 2055 x 715 x 833 | 1935 x 510 x 682 | 1160 | 260 | 3 | 8 |



NLFG-295

## Congeladores horizontales puerta abatible y puerta de cristal.

- Amplia gama de congeladores disponibles en puertas de cristal desde 110 hasta 375 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética. Se presentan 4 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- Gracias a su diseño se reduce al mínimo las perdidas térmicas con el exterior.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).
- **Las cestas de estos congeladores se deben pedir por separado.**
- Incluye cerradura con llave y termostato en todos los modelos.
- Acabado exterior e interior lacado en blanco. Marco en aluminio.
- Temperatura de trabajo: -12 a -22ºC
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R290a en los modelos de puerta de cristal.
- **Disponibles cestas para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador.**
- **Los modelos con puerta de cristal son ideales para la visualización de alimentos congelados y helados.**



NLFG-500



NLFG-670



Se reduce las perdidas térmicas con el exterior.



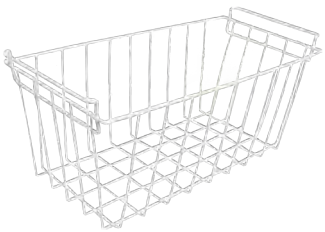
Ideales para la visualización de alimentos congelados.



Incluyen cerradura con llave.

## Congeladores horizontales puerta de cristal

| Modelo | Referencia | Volumen (l) | Potencia (W) | Tapa | Dimensiones (mm) | Dotación cestas | Capacidad máxima de cestas |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NLFG-195 | **19084686** | 191 | 200 | Tapa cristal | 719 x 629 x 892 | No incluidas | 2 |
| NLFG-295 | **19084691** | 296 | 250 | Tapa cristal | 1009 x 629 x 892 | No incluidas | 4 |
| NLFG-385 | **19084687** | 385 | 400 | Tapa cristal | 1298 x 629 x 892 | No incluidas | 5 |
| NLFG-500 | **19087686** | 491 | 500 | Tapa Cristal | 1548 x 629 x 892 | No incluidas | 6 |
| NLFG-550 | **19095319** | 555 | 500 | Tapa cristal | 1750 x 629 x 892 | No incluidas | 7 |
| NLFG-670 | **19095318** | 670 | 550 | Tapa cristal | 2055 x 629 x 892 | No incluidas | 8 |



**CESTA NLFG**

## Accesorios congeladores horizontales.

- Para una correcta clasificación y orden los congeladores horizontales incorporan cestas varilla.



Cesta para arcón NLFG.



Cesta para arcón NLFG.



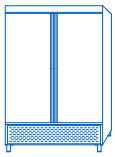
Cesta para arcón NLF.

## Accesorios congeladores

| Modelo | Referencia | Volumen (l) | Familia | Modelo | Tipo |
|---|---|---|---|---|---|
| NLF BASKET | **19084855** | 205 x 475 x 235 | Congelador horizontal NLF | NLF-120/190/275/335 | Cesta varilla |
| NLF-565 BASKET | **19098444** | 220 x 515 x 230 | Congelador horizontal NLF | NLF-565 | Cesta Varilla |
| NLF 675 BASKET | **19105372** | 515x220x230 | Congelador horizontal NLF | NLF-675 | Cesta varilla |
| NLFG BASKET | **19084854** | 220 x 531 x 279 | Congelador horizontal NLFG | NLFG-195/295/385/500/550/670 | Cesta varilla |


2.0
edenox

# Armarios refrigerados inox




Armarios refrigerados Serie 700 página 294
Armarios refrigeración y de congelación Gastronorm GN 1/1 página 299
Armarios refrigerados Gastronorm con guías embutidas página 300
Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1 página 302
Armarios refrigerados Serie 600 y 400 página 303
Armario refrigerado para pescado página 304
Accesorios página 305

# Armarios refrigerados
## inox

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

**Mayor aislamiento, puertas embutidas y robustas que evitan la pérdida de frío**

**Evaporador de tiro forzado que realiza una perfecta y homogénea distribución del frío en el interior**

**Unidad condensadora con compresores herméticos que utilizan (gases refrigerantes R-290) directiva CE sobre medio ambiente**



Minimizan el impacto del consumo con gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico

Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Control de la temperatura para los usuarios más exigentes, controla la temperatura interior del mueble

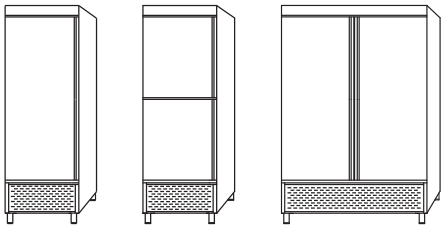


APS-701 HC

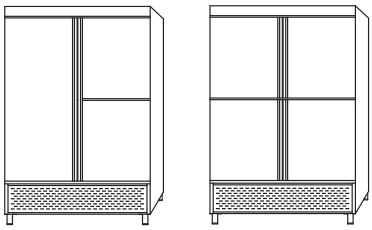


APS-1402 HC

## Armarios refrigerados serie 700



APS-701 HC APS-702 HC APS-1402 HC



APS-1403 HC APS-1404 HC

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura

## Armarios refrigerados Serie 700 de -2° a +8 °C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APS-701 HC | **19060188** | 1 | D | 922.720 | 600 | 0.251 | 693 x 726 x 2067 |
| APS-702 HC | **19060189** | 2 | D | 922.720 | 600 | 0.251 | 693 x 726 x 2067 |
| APS-1402 HC | **19060204** | 2 | E | 1.713 | 1200 | 0.337 | 1388 x 726 x 2067 |
| APS-1403 HC | **19060205** | 3 | E | 1.713 | 1200 | 0.337 | 1388 x 726 x 2067 |
| APS-1404 HC | **19060206** | 4 | E | 1.713 | 1200 | 0.337 | 1388 x 726 x 2067 |



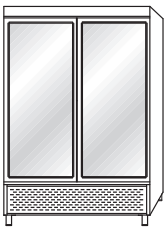
APS-701 HC PC



APS-1402 HC PC



APS-701 HC PC
APS-701 HC PC NG



APS-1402 HC PC

## Armarios refrigerados con puertas de cristal serie 700

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Dotados de cerradura con llave.



APS-1402 HC PC NG

## Armarios refrigerados Serie 700 puertas de cristal de -2° a +8 °C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Puerta de Cristal | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| APS-701 HC PC | **19060202** | 1 | Sí | 600 | 0,25 | 693 x 726 x 2067 |
| APS-1402 HC PC | **19060207** | 2 | Sí | 1200 | 0,34 | 1388 x 726 x 2067 |

## Armarios refrigerados Serie 700 color negro puertas de cristal de -2° a +8 °C

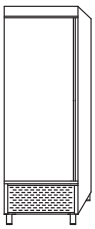
| Modelo | Referencia | N° Puertas | Puerta de Cristal | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| APS-701 HC NEGRO | **19111519** | 1 | Sí | 600 | 0,25 | 693 x 726 x 2067 |
| APS-1402 HC NEGRO | **19113078** | 2 | Sí | 1200 | 0,34 | 1388 x 726 x 2067 |



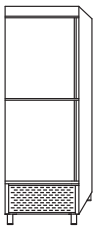
**ANS-701 HC**



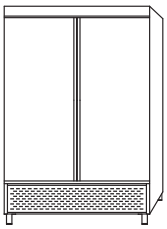
**ANS-1402 HC**



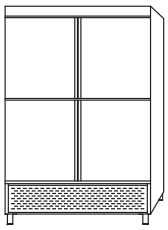
**ANS-701 HC**



**ANS-702 HC**



**ANS-1402 HC**



**ANS-1404 HC**

## Armarios para mantenimiento de congelados serie 700

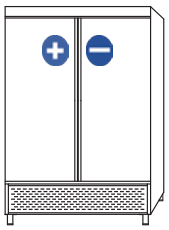
- **Los armarios para manteniemiento de congelados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

## Armarios para mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Temperatura (ºC) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANS-701 HC | **19060209** | 1 | E | 2777,650 | 600 | 0,348 | -22 / -18°C | 693 x 726 x 2067 |
| ANS-702 HC | **19060212** | 2 | E | 2777,650 | 600 | 0,353 | -22 / -18°C | 693 x 726 x 2067 |
| ANS-1402 HC | **19060213** | 2 | E | 4855 | 1200 | 0,597 | -22 / -18°C | 1388 x 726 x 2067 |
| ANS-1404 HC | **19060216** | 4 | E | 4855 | 1200 | 0,608 | -22 / -18°C | 1388 x 726 x 2067 |



APS-1402 HC MIXTO



APS-1402 HC MIXTO

## Armarios mixtos refrigerados y de mantenimiento de congelados – Serie 700

- **Los armarios mixtos de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable y marco de la puerta calefactados para evitar formación de hielo.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche por gas caliente.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Incluye doble compresor con control independiente de la temperatura. Un cuerpo en refrigeración de -2° a +8 °C, y el otro cuerpo con temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura

## Armarios refrigerados de -2° a +8 °C y de mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Rango de temperatura °C | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| APS-1402 HC MIXTO | **19087377** | 2 | -2 +8 ºC / -22 -18 ºC | 1200 | 0,25 | 1388 x 726 x 2067 |

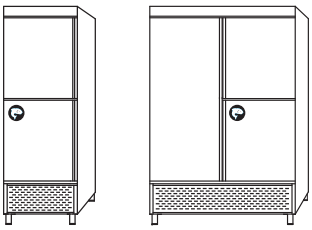
# Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados - Serie 700



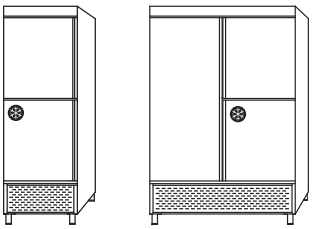
APPS-702 HC



APCS-1403 HC



APPS-702 HC APPS-1403 HC



APCS-702 HC APCS-1403 HC

## Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados serie 700

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- EEstructura 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- 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 30 °C de
- temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

## Armario refrigerado con compartimento para pescado

| Modelo | Referencia | Especial para | Nº Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APPS-702 HC | **19060217** | Pescados | 2 | D | 679 | 600 | 0,654 | 693 x 726 x 2067 |
| APPS-1403 HC | **19060219** | Pescados | 3 | D | 1.105 | 1200 | 0,813 | 1388 x 726 x 2067 |

## Armario refrigerado con compartimento para congelados

| Modelo | Referencia | Especial para | Capacidad (litros) | Nº puertas | Rango de temperatura °C | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APCS-702 HC | **19060218** | Congelados | 600 | 2 | -2 +8 ºC / -22 -18 ºC | 0,28 | 693 x 726 x 2067 |
| APCS-1403 HC | **19060220** | Congelados | 1200 | 3 | -2 +8 ºC / -22 -18 ºC | 0,46 | 1388 x 726 x 2067 |



**APG-511 HC**



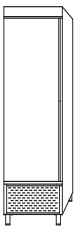
**APG-511 HC PC**



**ANG-511 HC**



**APG-511 HC PC**



**APG-511**
**ANG-511**

## Armarios de refrigeración y congelación gastronorm serie GN 1/1

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable, cómodas y fáciles de utilizar.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R600a.
- 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático**
- y la iluminación.
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C en refrigeración con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo. Tiene capacidad para 18 estantes con una separación entre ellos de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Incorpora cerradura de serie.

## Armarios de refrigeración y congelación

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Temperatura (°C) | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Puerta Cristal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APG-511 HC | **19014772** | 490 x 700 x 2010 | -2+8ºC | D | 726 | 500 | 0,21 | No |
| APG-511 HC PC | **19060889** | 490 x 700 x 2010 | +2 +8 ºC | B | 982 | 500 | 0,21 | Sí |
| ANG-511 HC | **19014773** | 490 x 700 x 2010 | -22-18 ºC | E | 2197 | 500 | 0,35 | No |

# Armarios refrigerados Gastronorm con guías embutidas



APG-711 HC



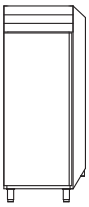
APG-1402 HC

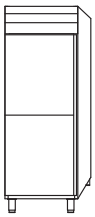


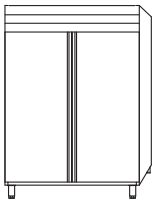
APG-711 HC PC NG



APG-1402 HC PC



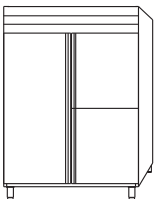


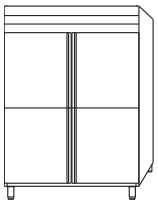


**APG-711 HC** **APG-712 HC** **APG-1402 HC**

**APG-711 HC PC** **APG-1402 HC PC**

**APG-711 HC PC NG**





**APG-1403 HC** **APG-1404 HC**

## Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- Gracias a la incorporación de guías embutidas, el interior ha sido completamente renovado y ahora cuenta con un **aislamiento de 60 mm de espesor**, lo que mejora tanto la **eficiencia energética** como la **higiene**, brindando una experiencia más cómoda y práctica.
- 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.
- **Guías embutidas con 24 niveles,** para la sujeción de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC. Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión. Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo: de -2° a -8°C con 30 °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. Los armarios de puerta de cristal incorporan cerradura

## Armarios refrigerados Gastronorm - Serie GN 2/1 de -2° a +8 °C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APG-711 HC | **19111449** | 1 | C | 500,780 | 700 | 0,251 | 653 x 842 x 2040 |
| APG-712 HC | **19111450** | 2 | C | 655,540 | 700 | 0,251 | 653 x 842 x 2040 |
| APG-1402 HC | **19111452** | 2 | D | 1370,210 | 1400 | 0,337 | 1318 x 842 x 2040 |
| APG-1403 HC | **19111453** | 3 | D | 1370,210 | 1400 | 0,337 | 1318 x 842 x 2040 |
| APG-1404 HC | **19111454** | 4 | D | 1370,210 | 1400 | 0,337 | 1318 x 842 x 2040 |

## Armarios refrigerados Serie GN 2/1 puerta de cristal de -2° a +8 °C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APG-711 HC | **19111451** | 1 | B | 643,500 | 700 | 0,251 | 653 x 842 x 2040 |
| APG-1402 HC | **19111455** | 2 | C | 2167,010 | 1400 | 0,337 | 1318 x 842 x 2040 |

## Armarios refrigerados Serie GN 2/1 color negro puerta de cristal de -2° a +8 °C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APG-711 HC NEGRO | **19111520** | 1 | C | 1481,900 | 700 | 0,251 | 653 x 842 x 2040 |

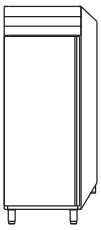
# Armarios para mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C con guias embutidas– Serie GN2/1



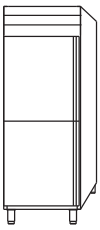
ANG-712 HC



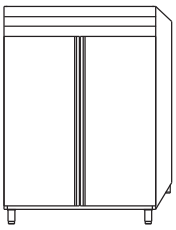
ANG-1402 HC



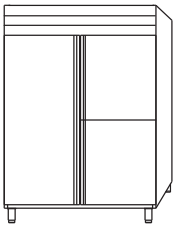
ANG-711 HC



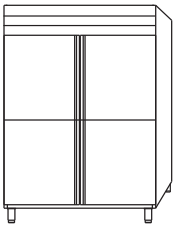
ANG-712 HC



ANG-1402 HC



ANG-1403 HC



ANG-1404 HC

## Armarios para mantenimiento de congelados gastronorm serie GN 2/1

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- **Gracias a la incorporación de guías embutidas, el interior ha sido completamente renovado y ahora cuenta con un aislamiento de 60 mm de espesor, lo que mejora tanto la eficiencia energética como la higiene, brindando una experiencia más cómoda y práctica.**
- 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.
- **Guías embutidas con 24 niveles**, para la sujeción de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura. Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC. Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión. Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20 °C con 30 °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. Los armarios de puerta de cristal incorporan cerradura.

## Armarios para mantenimiento de congelados de -18° a -20 °C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANG-711 HC | **19111457** | 1 | D | 2489,670 | 700 | 0,348 | 653 x 842 x 2040 |
| ANG-712 HC | **19111458** | 2 | D | 2489,670 | 700 | 0,353 | 653 x 842 x 2040 |
| ANG-1402 HC | **19111460** | 2 | E | 4487,680 | 1400 | 0,597 | 1318 x 842 x 2040 |
| ANG-1403 HC | **19111461** | 3 | E | 4487,680 | 1400 | 0,597 | 1318 x 842 x 2040 |
| ANG-1404 HC | **19111462** | 4 | E | 4487,680 | 1400 | 0,608 | 1318 x 842 x 2040 |

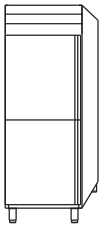


APCG-712 HC

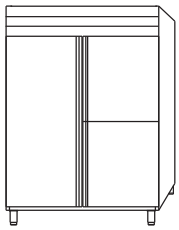


APCG-1403 HC

## Armarios con compartimiento de congelados – Serie GN 2/1



APCG-712



APCG-1403

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- **Gracias a la incorporación de guías embutidas (solo en modelo mixto), el interior ha sido completamente renovado y ahora cuenta con un aislamiento de 60 mm de espesor, lo que mejora tanto la eficiencia energética como la higiene, brindando una experiencia más cómoda y práctica.**
- El compartimento de congelados está provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidables. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable y marco de la puerta calefactados para evitar formación de hielo.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Guías embutidas para la sujeción de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura. Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche por gas caliente. Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Dotación estantes y cubetas:
- Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado. Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

## Armarios compartimiento de congelados – Serie GN 2/1

| Modelo | Referencia | Nº puertas | Temperatura refrigeración | Temp. departamento congelación | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APCG-712 HC | **19096509** | 2 | -2 +8 ºC | -22 -18 ºC | 300 + (300) | 0,52 | 693 x 846 x 2008 |
| APCG-1403 HC | **19096534** | 3 | -2 +8 ºC | -22 -18 ºC | 900 + (300) | 0,60 | 1388 x 826 x 2008 |

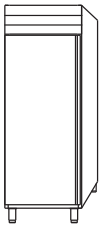


**APG-711 HC PASTELERIA**

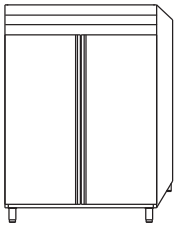


**ANG-1402 HC PASTELERIA**

## Armarios refrigerados y para mantenimiento de congelados serie 600 x 400 Euronorm



**APG-711 HC**
**ANG-711 HC**



**APG-1402 HC**
**ANG-1402 HC**

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable. Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 para todos los modelos.
- 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.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Con 3 pares de guías en forma de L por cuerpo.
- Capacidad de 20 niveles con una separación de 60 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.



## Armarios refrigerados de -2 a +8°C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APG-711 HC PASTELERIA | **19061892** | 1 | D | 927 | 700 | 0.239 | 693 x 846 x 2008 |
| APG-1402 HC PASTELERIA | **19061895** | 2 | E | 1674 | 1400 | 0.379 | 1388 x 826 x 2008 |

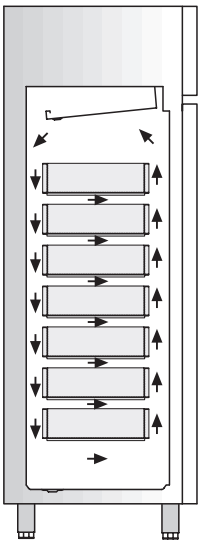
## Armarios de mantenimiento de congelados de -18 a -20°C

| Modelo | Referencia | N° Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANG-711 HC PASTELERIA | **19068521** | 1 | E | 2777,650 | 700 | 0,348 | 693 x 846 x 2008 |
| ANG-1402 HC PASTELERIA | **19059969** | 2 | E | 4855 | 1400 | 0,597 | 1388 x 846 x 2008 |

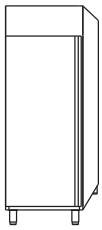
# Armario refrigerado para pescado



APP-801 HC



Circulación del flujo de aire interior.



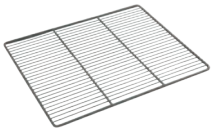
APP-801 HC

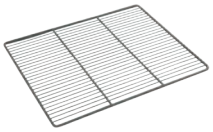
## Armario refrigerado para pescado

- **Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un nuevo termostato de gran formato para una lectura cómoda y precisa de la temperatura.**
- **El armario de pescados está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.**
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Excelente circulación de los flujos de aire lo que permite que se distribuyan uniformemente por todo el armario consiguiendo una temperatura constante y uniforme entre todos los cajones y por todo el armario.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Apoyos de acero inoxidable fácilmente desmontables para la limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Provisto de 7 cajones interiores de gran capacidad para pescado, fabricado en PVC sanitario, con doble fondo perforado en acero inoxidable.**
- Desagüe individual de cada cajón al desagüe general desmontable para la limpieza general del armario.
- Temperatura de trabajo: -4° +2 °C con +30 °C de temperatura ambiente.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

## Armario refrigerado para pescado de -4° a +2°C

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | N° Puertas | Capacidad (litros) | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|
| APP-801 HC | **19059980** | 760 x 729 x 2006 | 1 | 600 | 0,27 |





## Parrillas para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Familia | Modelos asociados | Descripción |
|---|---|---|---|---|---|
| APA001 | **19014774** | 560 x 542 | Armarios Snack 700 | APS, ANS, APPS, APCS | Estante Snack |
| EVP 2/1 | **19001003** | 650 x 530 | Armarios Gastronorm GN 2/1 | APG, ANG | Estante Gastronorma |
| EVE 64 | **19015958** | 600 x 400 | Armarios Euronorma 600 x 400 | APG, ANG PASTELERIA | Estante Euronorma |

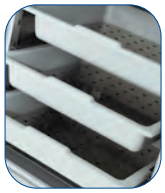


**AGG662**

## Sujeción de las parrillas para armarios

- 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| AGG532 | **19100845** | 532 | Armarios Gastronorm sin guías embutidas | APG-511, ANG-511 | Guía en forma de U |
| AGG662 | **19014775** | 662 | Armarios Gastronorm sin guías embutidas | APG, ANG | Guía en forma de U |
| AGP485 | **19014776** | 496 | Armarios de pescado | APP-801 | Guía en forma de L |
| AGCP519 | **19014777** | 519 | Armarios con compartimento de pescado | APPS-1403 | Juego de guías en forma de U |
| AGCC562 | **19014778** | 562 | Armarios con compartimento de congelados | APCS-1403, APG-1402 y ACG-1402 | Juego de guías en forma de U |
| AGPA-650 | **19103337** | 650 x 45 x 25 | Armarios pastelería | Serie 600 x 400 | Juego de guías en forma de L |
| K4R | **19015964** | 100 | Armarios Sanck y Gastronorm | APS, APCS, ANS, APG y ANG | Kit de 2 ruedas con freno y 2 sin freno |





## Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
- El número máximo de cestas por armario es:
- 600 = 12 superiores y 1 inferior.
- 400 = 6 superiores y 1 inferior.
- 200 = 2 superiores y 1 inferior.

| Modelo | Referencia | Longitud (mm) | Familia | Modelos asociados |
|---|---|---|---|---|
| ACP530 | **19014779** | 530 x 460 x 100 | Armarios con compartimento de pescados | APPS |
| ACPP600 | **19014780** | 600 x 400 x 120 | Armario pescados | APP-801 |

## Armario Snack

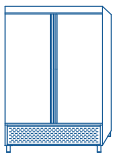



## Armario Gastronorm




edenox

# Armarios de exposición



Armarios refrigerados página 308
Armario refrigerado con puerta de cristal página 311
Armarios mantenimiento congelados página 312
Armarios refrigerados exposición página 315
Murales de exposición con grupo incorporado página 317
Murales de exposición ECOCRISTAL página 319

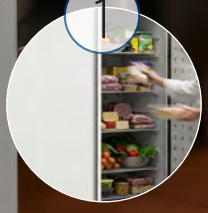
# ARMARIOS REFRIGERADOS ABS



**Diseñados para un uso intensivo, nuestros armarios refrigerados combinan resistencia, higiene y rendimiento óptimo.**

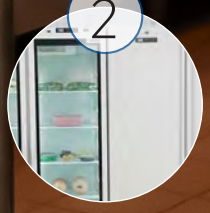
**Disponibles en acabado epoxi blanco o acero inoxidable, ofrecen interior en ABS alimentario con uniones curvas para una limpieza rápida y eficaz. Incorporan puerta reversible con tirador integrado y cerradura con llave, control digital de temperatura y ventilación interior que garantiza frío homogéneo.**

1



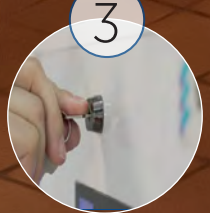
**Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.**

2



**Alta eficiencia energética**

3



**Seguridad con cerradura**

4



**Limpieza rápida interior**



APS-651

## Armarios refrigerados

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Para modelos APS-251, APS-261, APS-451 y APS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario.



Los armarios ofrecen una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.



Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco

## Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

| Modelo | Referencia | Clasificación energética | Capacidad (l) | Temperatura de trabajo (ºC) | Potencia (kW) | Aplicación / Tipo parrilla | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APS-251 | **19048044** | A | 128 | -1 +6 ºC | 0,091 | Bajo barra | 626 x 600 x 850 |
| APS-261 | **19058816** | C | 248 | +2 +8 ºC | 0,105 | Alturas reducidas | 600 x 585 x 1320 |
| APS-451 | **19042955** | D | 432 | -1 +6 ºC | 0,186 | Parrilla 497 x 510 mm | 626 x 740 x 1865 |
| APS-451 EFF | **19114331** | B | 432 | -1 +6 ºC | 0,063 | Parrilla 497 x 510 mm - alta eficiencia | 626 x 740 x 1865 |
| APS-651 | **19042957** | D | 570 | -1 +6 ºC | 0,186 | GN 2/1 | 780 x 740 x 1865 |
| APS-651 EFF | **19114329** | B | 570 | -1 +6 ºC | 0,063 | GN 2/1 - Alta eficiencia | 780 x 740 x 1865 |
| APS-651 PASTELERIA | **19114803** | A | 620 | 0 +8°C | 0,12 | 600 x 400 mm | 777 x 695 x 1895 |



APS-651-I

## Armarios refrigerados en acero inoxidable

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
  - Para modelos APS-251, APS-451 y APS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
  - De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
  - Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
  - Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
  - Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.



Armarios dotados de cerradura con llave.



Ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.



Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.

## Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

| Modelo | Referencia | Clasificación energética | Capacidad (l) | Temperatura de trabajo (ºC) | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| APS-251-I | **19048063** | A | 128 | -1 +6 ºC | 0,091 | 626 x 600 x 850 |
| APS-451-I | **19042960** | D | 432 | -1 +6 ºC | 0,186 | 626 x 740 x 1865 |
| APS-651-I | **19042961** | D | 570 | -1 +6 ºC | 0,186 | 780 x 740 x 1865 |

# Armarios refrigerados puerta cristal - Armarios refrigerados mantenimiento de congelados



APS-651-I-C

## Armarios refrigerados con puerta de cristal

- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Refrigeración estática, el evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior. En el modelo 200 se suministran 2 estantes.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados)
- Puertas no reversibles.



APS-651-C

## Armarios refrigerados de -1° a +6 °C

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Potencia (kW) | Temperatura de trabajo (ºC) | Acabado | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| APS-251-C | **19048045** | 125 | 0,091 | -1 +6 ºC | Epoxi Blanco | 626 x 600 x 850 |
| APS-451-C | **19042958** | 460 | 0,193 | -1 +6 ºC | Epoxi Blanco | 626 x 740 x 1865 |
| APS-651-C | **19042959** | 600 | 0,193 | -1 +6 ºC | Epoxi Blanco | 780 x 740 x 1865 |
| APS-251-I-C | **19060799** | 125 | 0,091 | -1 +6 ºC | Inox | 626 x 600 x 850 |
| APS-451-I-C | **19060802** | 460 | 0,193 | -1 +6 ºC | Inox | 626 x 740 x 1865 |
| APS-651-I-C | **19060803** | 600 | 0,193 | -1 +6 ºC | Inox | 780 x 740 x 1865 |



ANS-451

## Armarios mantenimiento congelados

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
- Los modelos ANS-451 y ANS-651 Incorporan 7 estantes fijos. El modelo ANS-251 incorpora 2 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los modelos 200, 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados.

## Armarios mantenimiento congelados -15° a -22 °C

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Acabado | Potencia (kW) | Aplicación / Tipo parrilla | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ANS-251 | **19048062** | 125 | Epoxi blanco | 0,142 | Bajo barra | 626 x 600 x 850 |
| ANS-251-I | **19048064** | 125 | Inox | 0,142 | Bajo barra | 626 x 600 x 850 |
| ANS-451 | **19042962** | 460 | Epoxi blanco | 0,143 | Parrilla 497 x 510 mm | 626 x 740 x 1865 |
| ANS-451-I | **19042964** | 460 | Inox | 0,143 | Parrilla 497 x 510 mm | 626 x 740 x 1865 |
| ANS-651 | **19042963** | 600 | Epoxi blanco | 0,145 | GN 2/1 | 780 x 740 x 1865 |
| ANS-651-I | **19042965** | 600 | Inox | 0,145 | GN 2/1 | 780 x 740 x 1865 |
| ANS-651 PASTELERIA EFF | **19114804** | 620 | Epoxi blanco | 0,27 | 600 x 400 mm | 777 x 695 x 1895 |



ANS-601-C

## Armarios mantenimiento congelados con puerta de cristal

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario. Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza. Desagüe en el interior de la cámara.
- Dotados de cerradura con llave. Puertas no reversibles.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Puerta de triple cristal con resistencia anti-vaho incorporada.
- Incorporan 7 estantes fijos. Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Temperatura de trabajo: -25ºC - 10ºC (Temperatura exterior 32ºC)
- En los modelos 400 y 600 pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. Ver accesorios de armarios refrigerados.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.



ANS-201-C HC

## Armarios mantenimiento congelados -10° a -25 °C

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Potencia (kW) | Temperatura de trabajo (ºC) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| ANS-201-C HC | **19107836** | 78 | 0,270 | -25ºC a -10ºC | 600 x 585 x 855 |
| ANS-401-C HC | **19072954** | 258 | 0,380 | -25ºC a -10ºC | 600 x 585 x 1855 |
| ANS-601-C HC | **19072955** | 469 | 0,480 | -25ºC a -10ºC | 777 x 695 x 1895 |



APS-802

## Armario refrigerado y mantenimiento de congelados de 2 puertas

- Este armario es perfecto para cocinas pequeñas y medianas que buscan una distribución interna cómoda de productos. Su diseño de dos puertas brinda una amplitud excepcional, facilitando la identificación visual directa de los productos, a pesar de contar con un único espacio interior.
- Los acabados están diseñados para cocinas profesionales, destacando la robustez de las puertas, la calidad de los acabados interiores, la eficiente distribución del frío y el cuidado detalle en los estantes interiores.
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS. Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura. Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290. 8 estantes.
- El modelo mixto consta de dos cuerpos independientes, cada uno con su propia separación interna para mantener temperaturas independientes. En el resto de armarios no existe separación interior de los 2 cuerpos.



APS-802 C



APS-802 no tiene separación interior de los 2 cuerpos

## Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Potencia (kW) | Temperatura de trabajo (ºC) | Acabado | Puerta Cristal | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APS-802 HC | **19105829** | 744 | 0,66 | -2 + 8ºC | Epoxi Blanco | No | 1215 x 585 x 1868 |
| APS-802-C HC | **19105844** | 744 | 0,65 | -2 + 8ºC | Epoxi Blanco | Sí | 1215 x 585 x 1868 |
| ANS-802 HC | **19105841** | 744 | 0,65 | -18ºC | Epoxi Blanco | No | 1215 x 585 x 1868 |
| APS-802 HC MIXTO | **19105843** | 722 | 0,65 | -2 +8 ºC / -18ºC | Epoxi Blanco | No | 1215 x 585 x 1868 |

# Armarios mantenimiento congelados



APE-451-C S2



APE-451-C S2 BLACK

## Armario refrigerado expositor de bebidas Serie 2

- La serie S-2 de armarios refrigerados ha sido desarrollada para ofrecer una exposición óptima de alimentos y bebidas, asegurando una conservación eficiente y estable a temperatura positiva.
- El nuevo modelo APE-451-C S2 mejora las prestaciones de la serie anterior incorporando un controlador electrónico de última generación, que permite una regulación de temperatura más precisa, una lectura más clara y un funcionamiento más eficiente.
- Este modelo integra iluminación LED doble, situada tanto en la parte superior como en el lateral interior del armario, lo que proporciona una visibilidad uniforme del producto y realza la exposición incluso en entornos de baja iluminación.
- El APE-451-C S2 trabaja con refrigerante ecológico R600a, garantizando un consumo reducido y un menor impacto ambiental. La temperatura interior se regula mediante un sistema de refrigeración optimizado de bajo consumo y un termostato electrónico integrado en el frontal.
- El modelo incorpora:
- Controlador electrónico con display de temperatura visible.
- Iluminación interior LED superior y lateral para mayor realce del producto.
- Desescarche automático, garantizando un funcionamiento estable sin intervención del usuario.
- Refrigerante ecológico R600a, eficiente y de bajo PCA.
- Cuatro parrillas interiores regulables, aptas para exposición de bebidas y alimentos.
- Puerta de cristal doble con excelente nivel de aislamiento.
- Consumo eléctrico optimizado.
- Control preciso de la temperatura gracias al sistema de medición y sondas internas.

## Armario refrigerado expositor de bebidas Serie 2

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Potencia (W) | Temperatura de trabajo (ºC) | Color | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| APE-451-C S2 | **19115093** | 338 | 0,29 | +1°C / +10°C | Blanco | 575 x 600 x 1832 |
| APE-451-C S2 BLACK | **19115051** | 338 | 0,29 | +1°C / +10°C | Negro | 575 x 600 x 1832 |

## Armario refrigerado expositor de bebidas de 1 y 2 puertas

- La serie S-1 de nuestros armarios refrigerados es ideal para la exposición de alimentos, bebidas y otros productos que requieren una conservación a temperatura positiva.



APE-451-C



APE-451-C S1 BLACK



NLK-300 S1



NLK-302 S1



ACE-451-C

## Armarios refrigerados de 1° a +10 °C

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Potencia (W) | Temperatura de trabajo (ºC) | Cabezal iluminado | Color | Puertas | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NLK-300 S1 | **19096995** | 372 | 325 | 1ºC / +10ºC | Sí | Blanco | 1 | 595 x 640 x 1980 |
| NLK-302 S1 | **19096994** | 358 | 325 | 1ºC / +10ºC | Sí | Blanco | 2 | 595 x 640 x 1980 |
| APE-451-C S1 | **19096996** | 372 | 250 | 1ºC / +10ºC | No | Blanco | 1 | 595 x 640 x 1840 |
| APE-451-C S1 BLACK | **19103185** | 372 | 250 | 1ºC / +10ºC | No | Negro | 1 | 595 x 640 x 1840 |
| ACE-451-C | **19095639** | 300 | 600 | -12 / -22º C | No | Blanco | 1 | 595 x 600 x 1825 |



APE-902-C

## Armarios refrigerados para exposición de 2 puertas

- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave.
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado. Incorporan ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes en los modelos de refrigeración.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R-290a libre de CFC.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Congelación estática mediante 5 estantes evaporadores para el ACE-902-C.



ACE-902-C

## Armarios mantenimiento congelados de -22° a -12 °C

| Modelo | Referencia | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Temperatura Trabajo (°C) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| APE-902-C HC | **19072159** | 1078 | 0,456 | +2 +8 ºC | 1200 x 710 x 2050 |
| ACE-902-C HC | **19072793** | 1078 | 1,100 | -24 -18 ºC | 1370 x 690 x 2072 |

## Accesorios armarios refrigerados

| Modelo | Referencia | Dimensiones (mm) | Modelos asociados | Características |
|---|---|---|---|---|
| PAE-251 | **19106512** | 493 x 392 | APS-251 | Estante intermedio para modelos APS-251 |
| PAE-451 | **19106513** | 497 x 510 | APS-451 | Estante intermedio para modelos APS-451 |
| PAE-451 I | **19106514** | 497 x 380 | APS-451 | Estante inferior para modelos APS-451 |
| PAE-651 | **19106515** | 651 x 510 | APS-651 | Estante intermedio para modelos APS-651 |
| PAE-651 I | **19106516** | 651 x 380 | APS-651 | Estante inferior para modelos APS-651 |
| PAE451-S1 | **19099377** | 500/490 x 360 | APE-451-C S1 / NLK-300 S1 | Parilla |
| PAE451-NEGRO | **19109206** | 500/490 x 360 | Armario APE-451-C NEGRO | Parilla |
| PAE900 | **19013951** | 505 x 528 | APE-902 / APE-902-C | Parrilla |
| SPAD | **19013952** | - | APE / ACE / VICO | Soporte parilla |
| EVE-401 | **19097576** | 445 x 450 x 40 | VESUR-VESUC- 401 | Estante sólido |
| EVE-902 | **19097577** | 510 x 450 x 50 | VESUR-VESUC- 902 | Estante sólido |
| EVE-1603 | **19097578** | 530 x 450 x 50 | VESUR-VESUC- 1603/2204 | Estante sólido |
| ECO-137 | **19110774** | 1300 x 400 x 100 | ECOCRISTAL-1377 / 2677 | Se necesita 1 unidad para ECOCRISTAL-1377 y 2 unidades para ECO-CRISTAL-2677 |
| ECO-197 | **19110776** | 1900 x 400 x 100 | ECOCRISTAL-1977 | Se necesitan 2 unidades para ECOCRISTAL-1977 |



## Cestas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.

- El número máximo de cestas por armario APS es:
- 600 = 12 cestas superiores y 1 inferior.
- 400 = 6 superiores y 1 inferior.
- 200 = 2 superiores y 1 inferior.

| Modelo | Referencia | Longitud (mm) | Modelo asociado | Característica |
|---|---|---|---|---|
| CSA200 | **19036742** | 427 x 450 x 145 | ANS-201 | Cesta superior |
| CIA200 | **19036743** | 460 x 187 x 192 | ANS-201 | Cesta inferior |
| CSA451 | **19103811** | 450 x 427 x 193 | ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I | Cesta Superior |
| CIA451 | **19103812** | 450 x 187 x 192 | ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I | Cesta Inferior |
| CSA600 | **19013955** | 515 x 310 x 175 | ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I | Cesta superior |
| CIA600 | **19013956** | 620 x 300 x 185 | ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I | Cesta inferior |

# Armarios refrigerados exposición Serie Clásica Profundidad 740 mm



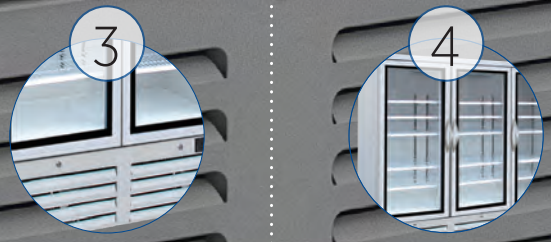

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. GRAN COMODIDAD DE APERTURA
2. CREMALLERAS ANTI-VUELCO
3. CERRADURA CON LLAVE
4. MARCOS CALEFACTADOS




Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.

Sistema de cremalleras anti-vuelco.




Armarios dotados de cerradura con llave.

Marco en las puertas calefatado para evitar la acumulación de hielo.



**APE-1653-C HC**

## Armarios refrigerados para exposición
## Serie Clásica - Profundidad 740 mm - blanco

- Con nuestros armarios refrigerados de última tecnología, aseguramos condiciones óptimas para la conservación de bebidas y alimentos, manteniendo su frescura y sabor. Cada modelo cuenta con un sistema de seguridad mediante cerradura con llave para la protección de los productos. La iluminación interna realza la presentación visual, aumentando el atractivo estético del negocio.
- Cada armario incluye cuatro parrillas por puerta, diseñadas para una exhibición clara y ordenada de los productos. El sistema de refrigeración ventilada distribuye uniformemente el frío gracias al evaporador de tiro forzado, con desescarche automático para mantener un funcionamiento eficiente.
- Todos los armarios de esta gama, ya sean en refrigeración o congelación, poseen la misma estética exterior lo que permite combinar diferentes modelos, pero asegurando una apariencia uniforme.
- Estos armarios refrigerados, con una tensión de trabajo de 230 V / 50 Hz y puertas de doble cristal con tirador integrado, se adaptan fácilmente a diversas necesidades empresariales. Además, su movilidad está garantizada con ruedas incorporadas. Los armarios de Edenox ofrecen una solución atractiva y efectiva para la presentación y conservación de productos.
- El modelo **APE-952-C P** es un armario refrigerado frigoríficamente potenciado, diseñado para ofrecer una mayor eficiencia energética. Incorpora ventiladores electrónicos, luz led, compresor potenciado y un evaporador diseñado para aplicaciones de apertura continua de puerta. Es ideal para negocios donde se precise consumos energéticos reducidos o que presente mucho tráfico de clientes.

3



**APE-1653-C HC**

2



**APE-952-C P HC**

1



**APE-651-C HC**





ACE-952-C V sistema de ventilación ventilado.



APE-952-C Distribución uniforme del frío, sistema de refrigeración ventilado.



Gran capacidad de almacenamiento



Puertas deslizante

## Armarios refrigerados de -2° a +8 °C - Armarios de mantenimiento de congelados de -18° a -22 °C

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Temperatura de trabajo (ºC) | Puertas | Tipo | Evaporador | Potencia (kW) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| APE-651-C HC | **19103060** | 485 | 0ºC +8ºC | 1 | Abatible | Ventilado | 0,249 | 695 x 725 x 2025 |
| ACE-651-C HC | **19103061** | 485 | -22ºC -15ºC | 1 | Abatible | Ventilado | 0,685 | 695 x 725 x 2025 |
| APE-952-C HC | **19100005** | 1051 | 0ºC +8ºC | 2 | Abatible | Ventilado | 0,374 | 1375 x 725 x 2025 |
| APE-952-C P HC | **19100176** | 1051 | 0ºC +6,6ºC | 2 | Abatible | Ventilado Potenciado | 0,374 | 1375 x 725 x 2025 |
| APE-952-CC HC | **19100007** | 1051 | 0ºC +8ºC | 2 | Deslizante | Ventilado | 0,374 | 1375 x 740 x 2025 |
| ACE-952-C HC | **19100006** | 1051 | -22ºC -15ºC | 2 | Abatible | Ventilado | 0,550 | 1375 x 725 x 2025 |
| APE-1653-C HC | **19091038** | 1614 | 0ºC + 8ºC | 3 | Abatible | Ventilado | 0,785 | 2055 x 725 x 2025 |
| ACE-1653-C HC | **19091039** | 1614 | -22ºC -15ºC | 3 | Abatible | Ventilado | 1,266 | 2055 x 725 x 2025 |

# Murales de refrigeración y de mantenimiento de congelados con grupo incorporado

Los murales verticales de edenox han sido diseñados para integrarse perfectamente entre ellos. Eso quiere decir que permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2, 3 o 4 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración.
Con este diseño podemos aprovechar al máximo el espacio disponible, no comprometiendo la estética del local ni la eficiencia energética.

Nos encontramos delante de una gama ideal para pequeños supermecados y tiendas de conveniencia, donde el espacio disponible y el tráfico de clientes obligan a equipos eficientes y duraderos. Equipos que incrementen las ventas de su local.
El diseño de la vitrina se basa 3 conceptos:

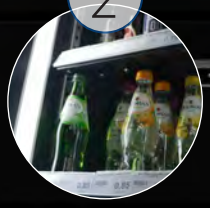
Máxima flexibilidad: permite combinar muebles de refrigeración y congelación indistintamente, bajo una misma estética, lo que aumenta todas las posibilidades de implantación en el punto de venta.
Diseño para exposición de alimentos: Máxima visibilidad interior. Estantes robustos para soportar peso de producto. Excelente iluminación led para realzar el producto en exposición. Asa continua a lo largo de toda la puerta.
Rendimiento: Es una vitrina mural pensada para mantener la temperatura con aperturas continuas de puertas. Control electrónico. La distribución del frío se realiza de forma uniforme por todo el armario, tanto por el respaldo como por la parte superior. Esto permite una hormogeneidad de la temperatura en todo el armario incluso en zonas de alto tráfico de personas.

1



Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.

2



Iluminación LED vertical en bastidores

3



Portaprecios de 40mm

4



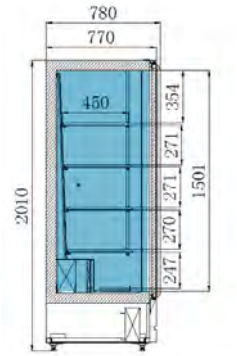
Vidrios templados y de baja emisividad



**VESUC-1603-C**

## Armario de exposición con grupo incorporado

- Aislamiento integral, con un diseño de la circulación del aire que impide que el aire frío salga de la vitrina mural, con lo que el efecto de refrigeración es perfecto y el consumo de energía es eficiente.
- Sistema de distribución del frio integrado en todo el armario, desde la parte inferior del armario, parte posterior y superior lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura, minimizando las pérdidas energéticas y la aparición de vahos.
- Espesor del aislamiento de 680 mm para un consumo energético eficiente.
- Máxima visibilidad del producto y alta capacidad de carga. Color negro.
- Portaprecios de 40mm estantes y exposición.
- Iluminación LED vertical en el bastidor. Ventiladores de alta eficiencia.
- Puertas batientes de cristal triple en congelación y doble cristal en refrigeración.
- Vidrios templados y de baja emisividad. Puertas con cierre automático.
- Descongelación automática y bandeja de condensador de auto-evaporación.
- Exterior y puertas en color negro. Incorpora patas y ruedas. En los modelos de 1 puerta, las ruedas son de serie (2 con freno y 2 sin freno)4 líneas de estantes sólidos reforzados de 500 mm de anchura, fabricados en chapa pintada en color negro (estantes extra disponibles). De dotación se suministran 4 estantes por puerta. Estos estantes están diseñados para presentación de bebidas y alimentos, ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.




Sistema de distribución del frio integrado en todo el armario, desde la parte inferior del armario, parte posterior y superior lo que maximiza una homogeneidad de la temperatura, minimiza las pérdidas energéticas y la aparición de vahos



**Permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2, 3 ó 4 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración.**




**VESUR-401-C**




**VESUR-902-C**




**VESUR-1603-C**




**VESUR-2204-C**

## Murales de exposición +2°C a +8°C y -15°C a -20°C

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Potencia (W) | Dimensiones estantes (mm) | Puertas | Temperatura | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VESUR-401-C | **19095636** | 450 | 240 | 445 x 450 | 1 | +2 / +8 ºC | 600 x 760 x 2000 |
| VESUC-401-C | **19095650** | 450 | 700 | 445 x 450 | 1 | -15 / -20º C | 600 x 760 x 2000 |
| VESUR-902-C | **19095637** | 1020 | 400 | 510 x 450 | 2 | +2 / +8 ºC | 1200 x 760 x 2000 |
| VESUC-902-C | **19095651** | 1020 | 1050 | 510 x 450 | 2 | -15 / -20 ºC | 1200 x 760 x 2000 |
| VESUR-1603-C | **19095638** | 1600 | 800 | 530 x 450 | 3 | +2 / +8 ºC | 1800 x 760 x 2000 |
| VESUC-1603-C | **19095652** | 1600 | 1800 | 530 x 450 | 3 | -15 / -20 ºC | 1800 x 760 x 2000 |
| VESUR-2204-C | **19108925** | 2165 | 800 | 530 x 450 | 4 | +2 / +8 ºC | 2400 x 760 x 2000 |
| VESUC-2204-C | **19108926** | 2165 | 2000 | 530 x 450 | 4 | -15 / -20 ºC | 2400 x 760 x 2000 |

# Murales de exposición con grupo incorporado cerrado

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

Están diseñados con una filosofía de consumo energético ecológico que reduce sus costos de energía.

Gracias a su diseño ergonómico y su color blanco interior, estos murales aseguran que tus productos sean completamente visibles, brindando a los clientes la mejor experiencia de compra posible.

El sistema de distribución de frío es dinámico y está integrado en todo el armario, distribuyendo el frio por la parte inferior del armario, la parte trasera y superior, lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura y minimiza las pérdidas energéticas y la formación de vahos.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

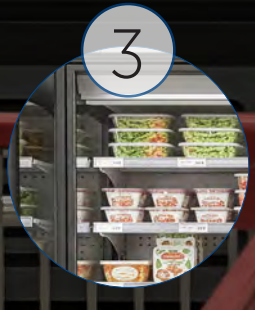
1. TERMOSTATO DIGITAL
2. ILUMINACIÓN LED
3. VIDRIOS TEMPLADOS Y BAJO EMISIVIDAD
4. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290



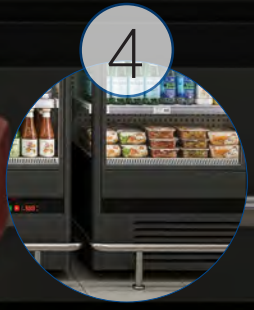

Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.




cada estante posee luz led para mostrar tus productos exhibidos de manera más llamativa




Vidrios templados y bajo emisivos




Refrigerante ecológico R 290



ECOCRISTAL-1377

## Serie ECOCRISTAL - Profundidad 770 mm – Plug-in color negro

- Además, estos murales cuentan con portaprecios de 40 mm en los estantes y en la zona de exposición.
- Las puertas, totalmente de cristal y sin apenas marco, garantizan la máxima visibilidad y garantizan baja emisividad.
- La puerta de vidrio se extiende hasta la parte superior para maximizar el área de visualización. Combinada con un frontal ciego de muy baja altura, sólo 350 mm, y una iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante, proporciona un volumen de presentación de alimentos excepcionalmente de grandes dimensiones y muy atractiva.
- Para mayor comodidad, estos murales cuentan con descongelación automática y una bandeja de condensador de evaporación automática.
- Las paredes laterales son transparentes, con vidrio de panel doble, lo permite que los alimentos se exhiban desde cualquier ángulo, captando la atención de los clientes mientras caminan por la tienda.
- Cada mural incluye cuatro líneas de estantes sólidos reforzados con una profundidad de 400 mm, fabricados en chapa pintada de color negro. Proporcionan facilidad de uso para la colocación de productos y para la exhibición gracias a sus estantes que se pueden ajustar horizontalmente y en un ángulo. Además, cada estante posee luz led para mostrar tus productos exhibidos de manera más llamativa con el uso de iluminación debajo del estante. Estos estantes están especialmente diseñados para la presentación de bebidas y alimentos, lo que los convierte en la elección ideal para supermercados y tiendas de conveniencia.



3

ECOCRISTAL-2677



2

ECOCRISTAL-1977



1

ECOCRISTAL-1377





Sistema de distribución de frío integrada en todo el armario, lo que maximiza la homogeneidad de la temperatura y minimiza las pérdidas energéticas y la formación de vahos.



Paredes laterales transparentes, con vidrio de panel doble, permiten que los alimentos se exhiban desde cualquier ángulo.



Iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante, proporciona una presentación de alimentos excepcionalmente atractiva.



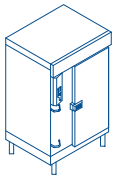
Incluye cuatro líneas de estantes sólidos reforzados, combinados con una altura frontal baja y una iluminación LED en la parte superior e inferior de cada estante.

## Murales refrigerados ECOCRISTAL de -2° a +8 °C con grupo incorporado

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Potencia (W) | Superficie exposición ($m^2$) | Puertas | Temperatura (°C) | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ECOCRISTAL-1377 | **19106015** | 460 | 825 | 2 | 2 | +3 / +8 °C | 1318 x 770 x 1975 |
| ECOCRISTAL-1977 | **19106016** | 780 | 1250 | 3,5 | 3 | +3 / +8 °C | 1943 x 770 x 1975 |
| ECOCRISTAL-2677 | **19106017** | 1100 | 2400 | 4,7 | 4 | +3 / +8 °C | 2568 x 770 x 1975 |


edenox

# Abatidores de temperatura




Panel e-feel página 324
Abatidor congelador compacto página 325
Abatidores - congeladores página 326
Abatidores - congeladores, modo descongelación página 328
Células de abatimiento y congelación página 329

# **Abatidores de temperatura** - Panel e-feel

**1**
Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

**2**
En los abatidores con el panel **e-feel** la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

**3**
La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

**4**
El panel de control **e-feel** es de muy fácil utilización e intuitivo.




4

## Panel e-feel

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (120' 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).
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control pasa automáticamente a realizarse por tiempo.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control pasa automáticamente a realizarse por tiempo.
- 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.
- Al acabar el ciclo, el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 / +4°C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18°C.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**




Ciclo de refrigeración a +3ºC.

Ciclo de congelación -18ºC.

Activa el ciclo intenso tanto de refrigeración como de congelación.

Desbloqueo del panel del control.

Acceso al menú, con funciones HACCP, encendido diferido, etc..

Acceso a la pantalla inicial.

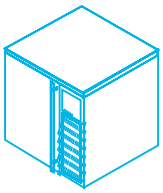
Permite acceder a las funciones relacionadas con la sonda corazón de temperatura y ejecutar los programas memorizados.

Permite acceder a posiciones como el ciclo de esterilización del pescado o el ciclo de pre-enfriamiento.

Permite memorizar hasta 99 programas, como tipo de abatimiento, intensidad de abatimiento, duración etc.

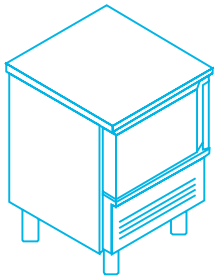
# Abatidores temperatura

**Abatidores compactos:**



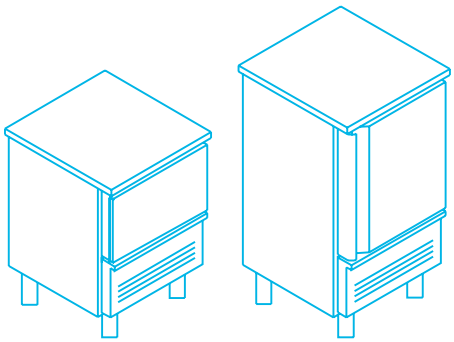
AM-03-11 CD | AM-03-11 E

**Abatidores compactos:**



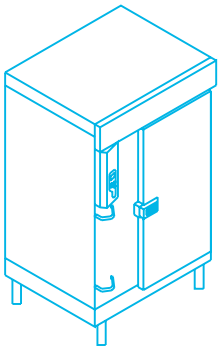
AMM-05 E | AM-051 CD

**Abatidores compactos:**



AM-081 CD AM-101 CD

**Células de abatimiento:**
Congelación

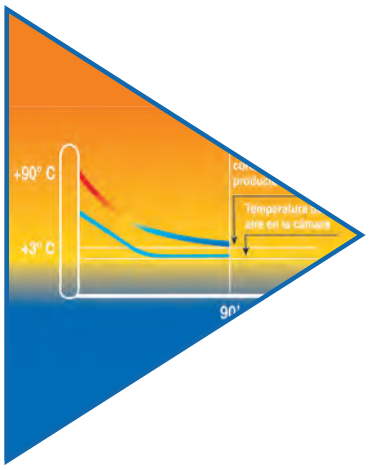


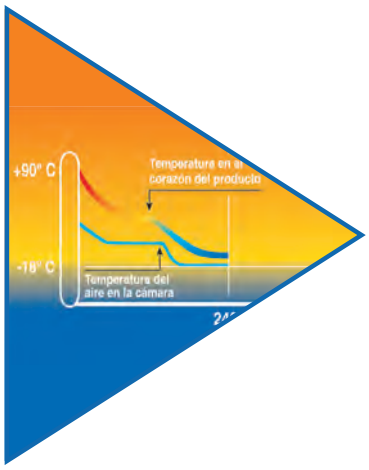
CAM-201 | CAM-202

Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente, tienen la posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio) y un ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

A su vez, el ciclo congelación: +90° a -18° C. Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable y construcción mediante paneles. Aislamiento de poliuretano inyectado de 75mm en refrigeración y 100mm en congelación, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3. Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento. Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.

Abatimiento rápido




Congelación rápida



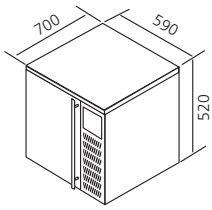

**AM-03CD HC**



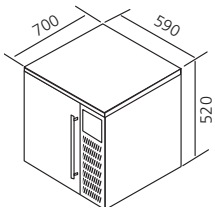

**AM-03E HC**




Panel e-feel.




**AM-03CD HC**




**AM-03E HC**

## Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

| Modelo | Referencia | Capacidad GN 1/1 | Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AM-03CD HC | **19058894** | 3 | 12 | 6 | 0,565 | e-feel | 590 x 700 x 520 |
| AM-03E HC | **19058908** | 3 | 12 | 6 | 0,565 | estándar | 590 x 700 x 520 |

## Armarios abatidores- congeladores

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



**AMM-05 E**

### AMM-05 E

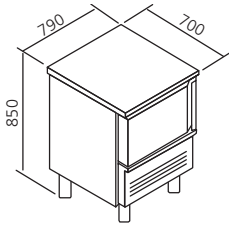
- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.




Control de ciclos mediante termostato



Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.




| Modelo | Referencia | Capacidad GN 1/1 | Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AMM-05 E HC | **19102932** | 5 | 25 | 15 | 0,550 | estándar | 790 x 700 x 850 |



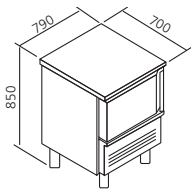

**AM-051 CD**

### AMM-051 CD

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.



Detalle del interior.




| Modelo | Referencia | Capacidad GN 1/1 EN | Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AM-051 CD HC | **19102907** | 5 | 25 | 15 | 0,713 | e-feel | 790 x 700 x 850 |



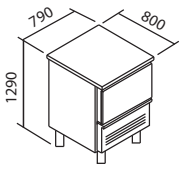
**AM-081 CD**



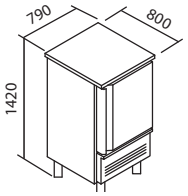
**AM-101 CD**



Panel e-feel.




**AM-081 CD**




**AM-101 CD**

## Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual 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 regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-varillas en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.

| Modelo | Referencia | Capacidad GN 1/1 EN | Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AM-081 CD HC | **19105917** | 8 | 40 | 24 | 0,713 | e-feel | 790 x 800 x 1290 |
| AM-101 CD HC V2 | **19111285** | 10 | 50 | 30 | 1,426 | e-feel | 790 x 800 x 1420 |

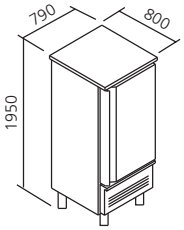


**AM-161 CD**




**AM-102 CD**



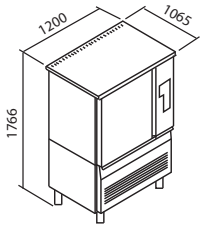



**AM-161 CD**




Panel e-feel.






**AM-102 CD**

## Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8, 10 y 16 GN1/1 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 R-452 libre de CFC.
- Dispositivo manual 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 regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 400/3N/50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.

| Modelo | Referencia | Capacidad | Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AM-161 CD HC | **19111149** | 16 GN 1/1 - EN | 60 | 50 | 1,450 | e-feel | 790 x 800 x 1950 |
| AM-102 CD | **19058900** | 10 GN 2/1 - EN | 100 | 65 | 2,947 | e-feel | 1200 x 1090 x 1766 |

# Armarios abatidores - congeladores - Serie GN 1/1 con modo descongelación



Descongelación

**AM-101 CD HC DF V2**






## Abatidores - congeladores compactos

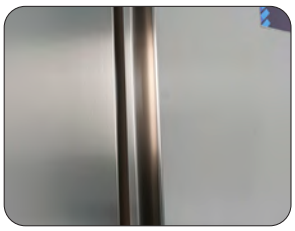
- **Esta gama de abatidores, como novedad, incorpora un nuevo ciclo de descongelación, basado en 3 niveles en función de la carga, los cuales, permiten descongelar lentamente el alimento, dándole una mayor funcionalidad al abatidor, y ahorrando mucha más energía comparado con la descongelación en un horno convencional**.
- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual 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 regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-varillas en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Clase climática 5: 40°C ambiente y 40% HR.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.













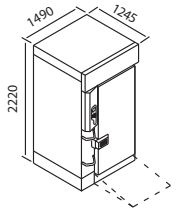
| Modelo | Referencia | Modo descongelación | Capacidad GN 1/1 EN | Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AM-101 CD HC DF V2 | **19112002** | Sí | 10 | 30 | 50 | 2,100 | e-feel | 790 x 800 x 1420 |



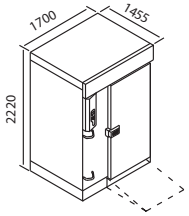
CAM-201



CAM-202




CAM-201




CAM-202

## Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- **Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).**
- **Posibilidad de equipar un kit para cubrir la unidad condensadora (accesorio).**
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 75mm en refrigeración y 100mm en congelación, libre de CFC...
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Se pueden añadir hasta 99 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Gas-refrigerante ecológico R452 A.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, tapa para el grupo remoto.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

| Modelo | Referencia | Medidas | Capacidad | Bandejas GN 1/1 | Bandejas GN 2/1 | Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación (Kg/ciclo) | Potencia (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CAM-201-SG | **19017595** | 1625 x 1292 x 2264 | 20 | Sí | No | 70 | 48 | 0,368 |
| CAM-201-GR | **19017597** | 1100 x 805 x 650 | Equipo frigorífico para CAM-201 | - | - | - | - | 4,250 |
| CAM-201-P-SG | **19068480** | 1530 x 1255 x 2220 | 20 | Sí | No | 105 | 70 | 0,850 |
| CAM-201-P-GR | **19068481** | 1045 x 765 x 637 | Equipo frigorífico para CAM-201-P | - | - | - | - | 4,980 |
| CAM-202-SG | **19017596** | 1824 x 1501 x 2264 | 20 | No | Sí | 150 | 100 | 0,850 |
| CAM-202-GR | **19017598** | 1450 x 850 x 785 | Equipo frigorífico para CAM-202 | - | - | - | - | 6,500 |
| CAM-202-P-SG | **19046870** | 1700 x 1455 x 2220 | 20 | No | Sí | 210 | 135 | 1,050 |
| CAM-202-P-GR | **19046871** | 1450 x 850 x 785 | Equipo frigorífico para CAM-202-P | - | - | - | - | 8,450 |
| RC-700 | **19015797** | 930 x 760 x 100 | Rampa para CAM-201 | - | - | - | - | - |
| RC-800 | **19015798** | 920 x 800 x 100 | Rampa para CAM-202 | - | - | - | - | - |


MEAT AGER

# Vitrinas frigoríficas


Cavas de maduración de carne página 332
Expositores refrigerados de ingredientes página 333
Vitrinas expositoras refrigeradas página 334
Vitrinas expositoras de sobremesa página 335
Vitrinas expositoras de cristal curvo página 336
Armarios expositores página 337




# **Cavas de maduración de carne** - EXPOCARN



- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- EL modelo 500 incorpora 3 estantes superiores y uno inferior en acero electropulido. Como opción, barras carniceras y peana para realzar el armario y la exposición de la carne.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.

**EXPOCARN-500**



**EXPOCARN-150**

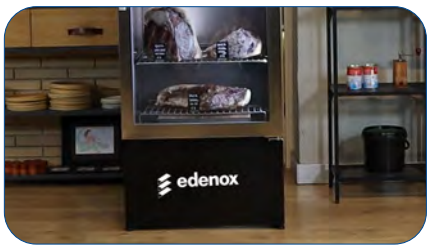





Excelente calidad del aire garantizada gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.



Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.




Como opción peana para realzar el armario y la exposición de la carne.




Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.



Estantes en acero inoxidable electropulido.



Como opción ganchos carniceros para realzar la exposición de la carne.

| Modelo | Referencia | Volumen (l) | Potencia (W) | Temperatura de trabajo (ºC) | Refrigeración | Desescarche | Estantes | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EXPOCARN 150 | **19071802** | 149 | 287 | +1 / +20 °C | Ventilada | Automático | 1 + 1 | 620 x 600 x 925 |
| EXPOCARN 500 | **19071805** | 493 | 355 | +1 / +20 °C | Ventilada | Automático | 2 + 1 | 700 x 750 x 1665 |

| Modelo | Referencia | Tipo | Modelos |
|---|---|---|---|
| KIT SOP CARNE EXPOCARN-500 | **19078158** | Barra Carnicera. Incluye ganchos | EXPOCARN-500 |
| PEANA EXPOCARN-150 | **19078190** | 620 x 600 x 925 | EXPOCARN-150 |
| PEANA EXPOCARN-500 | **19078159** | 700 x 750 x 500 | EXPOCARN-500 |



EIV-180



EIT-180

## Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Estos expositores son ideales para mantener en condiciones óptimas los ingredientes frescos de ensaladas, pizzas o preparaciones similares, garantizando seguridad alimentaria y practicidad en el servicio. Su diseño permite acceso rápido a los productos, agilizando la operación en cocinas profesionales.
- En ocasiones se utilizan en conjunto con mesas refrigeradas, formando una estación completa de preparación y almacenamiento.
- Expositores refrigerados para ingredientes de ensaladas y pizzas:
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: con vitrina de cristal transparente, ideal cuando los ingredientes deben estar a la vista del cliente o del operario. Facilita la identificación rápida de los productos, mejora la presentación y mantiene la higiene sin necesidad de abrir el expositor.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable, recomendados para áreas de cocina o preparación interna. Brindan mayor protección, durabilidad e higiene, evitando la exposición directa de los alimentos a la luz o al ambiente.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de hasta 150 mm de profundidad (no incluidas).
- Interior con uniones curvas, que facilitan la limpieza e higiene.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con densidad de 40 kg/m³.
- Interruptor luminoso de encendido/apagado.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de temperatura con visor digital y sistema de desescarche automático.
- Rango de trabajo: de +4 °C a +8 °C.
- Tensión: 230 V / 1+N – 50 Hz.



Tapa de acero inoxidable 18/10.



Control electrónico de la temperatura con visor digital



Protección con vitrina de cristal



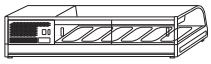
MPGP-180 HC + EIV-180

## Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

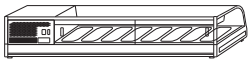
| Modelo | Referencia | Nº Cubetas GN 1/4 | Potencia (kW) | Tipo | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| EIV-135 HC | **19060595** | 5 | 0,102 | Tapa Transparente | 1340 x 350 x 450 |
| EIV-180 HC | **19060593** | 8 | 0,102 | Tapa Transparente | 1790 x 350 x 450 |
| EIV-225 HC | **19060610** | 10 | 0,102 | Tapa Transparente | 2240 x 350 x 450 |
| EIT-135 HC | **19060598** | 5 | 0,102 | Tapa acero inoxidable | 1340 x 336 x 222 |
| EIT-180 HC | **19060597** | 8 | 0,102 | Tapa acero inoxidable | 1790 x 336 x 222 |
| EIT-225 HC | **19060596** | 10 | 0,102 | Tapa acero inoxidable | 2240 x 336 x 222 |



EXA-6



EXA-6



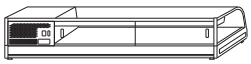
EXA-8



EXA-6 SUSHI



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI

## Expositores refrigerados de alimentos y para Sushi

- Construcción interior de acero inoxidable.
- Puertas correderas de cristal. Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo. Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Provistos de desagüe.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas:
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi:
- Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
- Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.
- Temperatura de trabajo -1 a +2ºC

## Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) +4°C a +8°C

| Modelo | Referencia | Nº cubetas GN 1/3 | Potencia (KW) | Familia | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| EXA-6 C HC | **19060222** | 6 | 0,105 | Tapas | 1380 x 415 x 270 |
| EXA-8 C HC | **19060221** | 8 | 0,106 | Tapas | 1730 x 415 x 270 |
| EXAS-6 C HC | **19060224** | 6 | 0,105 | Sushi | 1380 x 415 x 270 |
| EXAS-8 C HC | **19060225** | 8 | 0,106 | Sushi | 1730 x 415 x 270 |

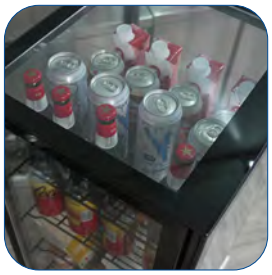


VIVES-9 HC S1

## Vitrinas verticales de sobremesa

La VIVES S1 están diseñadas para dar protagonismo absoluto al producto. Su estructura completamente acristalada, incluso en el techo, permite una visión 360º del producto, desde cualquier ángulo, creando una exposición más atractiva y llamativa.
La iluminación LED interior realza la presentación, y su interruptor independiente permite apagar la luz al cerrar el establecimiento, evitando consumos innecesarios.
Con refrigeración eficiente mediante gas R600a, mantiene una temperatura estable con bajo consumo energético. Compacta, versátil y elegante, es la solución ideal para cafeterías, pastelerías, supermercados y puntos de venta rápidos que buscan destacar sus productos cuidando la eficiencia.

- Visibilidad total 360º gracias a su acristalamiento completo, incluido el techo.
- Iluminación LED interior con interruptor independiente para ahorrar energía cuando el negocio cierra.
- Temperatura de funcionamiento –1 °C a +10 °C, ideal para pastelería, bebidas y productos frescos.
- Refrigeración eficiente con gas ecológico R600a, de bajo consumo y alto rendimiento.
- 4 estantes regulables, que permiten adaptar la presentación del producto.
- Control automático por termostato eléctrico para mantener la temperatura estable sin ajustes complejos.
- Diseño vertical compacto, fácil de ubicar en mostradores y pequeños puntos de venta.



Las 4 caras de la vitrina son transparentes.



Máxima exposición



Estantes regulables en altura.

## Vitrinas verticales de sobremesa + 3°C a +8°C

| Modelo | Referencia | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Nº estantes | Temperatura trabajo (ºC) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VIVES-5 HC S1 | **19114628** | 43 | 230 | 2 | -1ºC a + 10ºC | 395 x 430 x 855 |
| VIVES-7 HC S1 | **19114629** | 63 | 230 | 3 | -1ºC a + 10ºC | 395 x 430 x 1005 |
| VIVES-9 HC S1 | **19114627** | 80 | 230 | 4 | -1ºC a + 10ºC | 395 x 430 x 1155 |



VICO-300

## Vitrina refrigerada de exposición

Vitrina refrigerada panorámica de diseño vertical para una exposición completa del producto.
Acristalada en sus 4 caras, garantiza máxima visibilidad y una excelente presentación.
La iluminación LED y la refrigeración ventilada aseguran una conservación uniforme y atractiva.
Su acabado en negro y estantes regulables la convierten en una solución versátil para cualquier punto de venta.

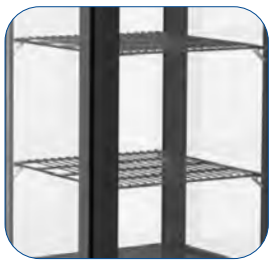
- Visión panorámica 360º con cristal en las 4 caras.
- Diseño vertical estilizado con acabado exterior negro.
- Refrigeración ventilada para frío uniforme.
- Iluminación LED vertical integrada.
- Estantes regulables en altura.
- Control digital de temperatura.
- Gas refrigerante ecológico R290.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Pies regulables para una instalación estable.



La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior.



Termostato y termometro digital



4 estantes plastificados blancos regulables en altura.

## Vitrina refrigerada de exposición +3°C a +10°C

| Modelo | Referencia | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Temperatura trabajo (ºC) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| VICO-300 HC S1 | **19114806** | 208 | 230 | -1 °C a +10 °C | 520 x 485 x 1842 |



**VERS-120**

## Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Por sus reducidas dimensiones y su amplio campo de visión, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con alto tráfico de clientes, especialmente donde se busca fomentar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo: de 3 ºC a 8 ºC.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro: 40 dBA.
- Gracias a la geometría interior, el frío se distribuye uniformemente por todos los estantes, garantizando una temperatura homogénea en el interior. La regulación y el control de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico, y las vitrinas están equipadas con un termómetro con display tipo LED.
- Se suministran con dos estantes regulables en altura. La reposición del producto se efectúa a través de las dos puertas correderas posteriores.
- Para mejorar la exposición del producto, todas las vitrinas están equipadas con iluminación. El cristal frontal es accesible desde la parte delantera, lo que permite una limpieza cómoda del interior.





Están dotadas de iluminación en el interior que realza los detalles del producto.



La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.



Gran capacidad de exposición del producto.

## Vitrina expositora refrigerada sobremesa 0°C a +12°C

| Modelo | **Referencia** | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Capacidad (litros) |
|---|---|---|---|---|
| VERS-100 HC | **19072787** | 700 x 467 x 676 | 150 | 85 |
| VERS-120 HC | **19072789** | 700 x 575 x 676 | 160 | 115 |
| VERS-160 HC | **19072790** | 880 x 575 x 676 | 160 | 146 |



**VECS-120**

## Vitrina expositora caliente sobremesa

- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 ºC a 8 ºC.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condesados.
- Nivel sonoro 40dbA.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación





Incorpora bandeja de evaporación de agua.



Cristal frontal abatible para facilitar limpieza.



3 niveles de exposición e iluminación interior LED.

## Vitrina expositora caliente sobremesa +30°C a +90°C

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Capacidad (litros) |
|---|---|---|---|---|
| VECS-100 | **19013908** | 700 x 462 x 663 | 800 | 85 |
| VECS-120 | **19013909** | 700 x 604 x 675 | 800 | 115 |
| VECS-160 | **19013910** | 880 x 604 x 675 | 1500 | 146 |



**VEPS-72**

## Vitrina expositora sobremesa

- Capacidad: 72 litros.
- Temperatura: de 0 °C a 10 °C.
- Clase climática 4 (30ºC y 55%).
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Iluminación LED doble para realzar la visibilidad del producto expuesto.
- Control y display electrónico para el control de la temperatura.
- Base de acero inoxidable.
- Estantes intermedios giratorios con altura regulable de Ø 390 mm.
- Vitrina panorámica con cristal de seguridad doble. Puerta abatible.
- Refrigeración ventilada. Función de descongelación automática con evaporación automática del agua del desescarche.
- Panel de control electrónico con indicación digital.
- Medidas: Ø 450 mm, altura 983 mm.
- Estantes giratorios.



Estantes giratorios e iluminación led.



Vitrina panorámica 360º ideal para presentación de pasteles.



Control digital de la temperatura y de la rotación de los estantes.

## Vitrina expositora sobremesa 0°C a +10°C

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Capacidad litros | Temperatura trabajo (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| VEPS-100 | **19066908** | 450 x 450 x 983 | 190 | 72 | 0-10 ºC |



**VERA-900 R S1**



**VERA-900 C S1**

## Vitrinas refrigeradas con cristal recto y curvo - fondo 700

- Tres estantes de exposición regulables, con iluminación LED integrada en cada estante, para resaltar los productos con máxima visibilidad.
- Apertura frontal para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas posteriores para un acceso óptimo.
- Refrigeración ventilada con control electrónico y display digital de temperatura.
- Cristales laterales y frontales templados, con doble acristalamiento, para un aislamiento superior y reducción de condensaciones.
- Encimera superior de cristal y base interior en acero inoxidable, para mayor durabilidad y fácil mantenimiento.
- Bancada robusta en acero lacado negro.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC a +8 ºC | Clase climática 4 (30 ºC / 55 % HR)
- Ideales para pastelerías, cafeterías, buffets y establecimientos que valoran una presentación cuidada, con las máximas garantías de conservación y rendimiento.



Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.



Apertura frontal para facilitar la limpieza



Gran capacidad de exposición del producto.



Gran capacidad de exposición del producto.



Control de temperatura electónico.



Iluminación en el interior que incrementa los detalles

## Vitrinas refrigeradas con cristal recto y curvo - fondo 800

| Modelo | Referencia | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Temperatura trabajo (ºC) | Descripción |
|---|---|---|---|---|---|
| VERA-900 R S1 | **19112494** | 900 × 800 × 1360 | 480 | +2º a +8º C | Cristal recto |
| VERA-1200 R S1 | **19112497** | 1200 × 800 × 1360 | 480 | +2º a +8º C | Cristal recto |
| VERA-1500 R S1 | **19112498** | 1500 × 800 × 1360 | 480 | +2º a + 8º C | Cristal recto |
| VERA-900 C S1 | **19112500** | 900 × 800 × 1360 | 480 | +2º a +8º C | Cristal curvo |
| VERA-1200 C S1 | **19112502** | 1200 × 800 × 1360 | 480 | +2º a +8º C | Cristal curvo |
| VERA-1500 C S1 | **19112504** | 1500 × 800 × 1360 | 480 | +2º a +8º C | Cristal curvo |



**VERSO-400**

Nuestra vitrina de pastelería está diseñada para combinar estilo, funcionalidad y rendimiento. Ideal para la conservación y exhibición de pasteles en condiciones óptimas, disponible en refrigeración y congelación con un rango de temperaturas adaptado a tus necesidades. Su diseño de 4 caras acristaladas con iluminación LED realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad y atractivo para tus clientes.

Con un elegante acabado en color negro, esta vitrina se adapta a cualquier ambiente, aportando un toque moderno y sofisticado. Su calidad superior y su atractivo precio la convierten en una solución ideal para quienes buscan exponer sus productos de manera profesional sin comprometer la frescura ni el estilo.

### Armario expositor de conservación:

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +2 °C a +8 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.
- De dotación se suministran 5 estantes de cristal regulables en altura por puerta. Las dimensiones de cada estante son de 530×417 mm,
- Iluminación mediante LED.
- Incluye 4 ruedas
- VERSO-400-R

### Armario expositor de congelación:

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -18 °C a -22 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.
- De dotación se suministran 5 estantes de cristal regulables en altura por puerta. Las dimensiones de cada estante son de 530×417 mm,
- Iluminación mediante LED.
- Incluye 4 ruedas.



Iluminación mediante LED.



Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.



**VERSO-800**

Realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad



elegante acabado en color negro

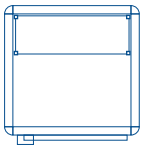
## Armario expositor de conservación y congelación de 1 y 2 puertas

| Modelo | Referencia | Capacidad (l) | Potencia (W) | Temperatura trabajo (ºC) | Evaporación | Desescarche | Color | Nº de estantes | Medidas totales (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VERSO-400-S1 | **19109911** | 319 | 320 | +2 a +8ºC | Ventilada | Automático | Negro | 5 | 650 × 650 × 1950 |
| VECSO-400-S1 | **19109912** | 319 | 1000 | -18 a -22ºC | Ventilada | Automático | Negro | 5 | 650 × 650 × 1950 |
| VERSO-800-S1 | **19109913** | 579 | 550 | +2 a +8ºC | Ventilada | Automático | Negro | 5 | 1320 × 650 × 1950 |
| VECSO-800-S1 | **19109914** | 579 | 2000 | -18 a -22ºC | Ventilada | Automático | Negro | 5 | 1320 × 650 × 1950 |


edenox

# Máquinas de hielo

Máquinas de hielo granular página 341
Máquinas de hielo de cubito macizo página 341



## EL HIELO PERFECTO
## ES LO ESENCIAL | ES EDENOX

El fabricador de hielo macizo edenox está fabricado completamente en acero inoxidable, ofreciendo un máximo de calidad en toda la gama e incorporando las últimas tecnologías, garantizando una productividad máxima y una durabilidad en el tiempo.
La característica principal es su fiabilidad, la calidad de todos sus componentes aseguran su correcto funcionamiento en ambientes tropicalizados o locales donde el equipo quede encajado. Por sus dimensiones permite ser instalado en bajo barra en la mayoría de las aplicaciones. Los cubitos se forman mediante aspersión del agua sobre un evaporador horizontal el cual, al enfriarse, crea cubitos de hielo puro y cristalinos de alta densidad.

El cubito macizo, es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todo tipo de bebidas, ya que el cubito se derrite lentamente. Son ideales para aplicaciones domésticas y comerciales, para cubrir todas las necesidades diarias o apoyar o complementar las máquinas de gran producción, zonas de bares, restaurantes, hoteles, etc...

### Características generales

1. CALIDAD EN TODOS SUS COMPONENTES
2. VENTILACIÓN FRONTAL
3. MAQUINAS TROPICALIZADAS
4. BAJO COSTE DE MANTENIMIENTO



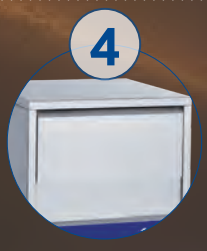




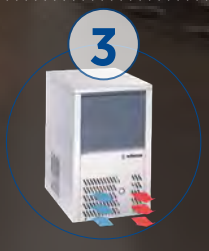
La calidad de todos sus componentes aseguran su correcto funcionamiento.




Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.




La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de avería.




Maquinas tropicalizadas: instalación en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.




**FHC-30-A HC**

## Máquinas de hielo de cubito macizo

- La fabricación de cubitos y la limpieza están controlados por un control electrónico que permite una mayor durabilidad de la máquina, reduciendo los costes de mantenimiento y mejorando la higiene del equipo.
- Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.
- Equipado con cable eléctrico de conexión y enchufe tipo schuko.
- El fabricador de cubitos ha sido diseñado para acceder fácil y cómodamente a sus componentes y realizar rápidamente operaciones de mantenimiento.
- Reducción de costes de mantenimiento. La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de mantenimiento o avería. El diseño de la puerta permite acceder rápidamente al interior de la máquina en caso de operaciones de limpieza.
- Envolvente totalmente en acero inoxidable.
- Control electrónico con autodiagnosis. Consumo de agua reducido.
- Fabricado de hielo construido completamente en acero inoxidable.
- El tipo de cubito es de 40 gr excepto en el modelo FHC-20 que es de 17 gr.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

| Modelo | Referencia | Tamaño del cubito (gr) | Producción 24 h (Kg) nº cubitos | Cubitos por ciclo (Uni.) | Almacenamiento (Kg)nº cubitos | Condensación | Potencia (W) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Modelos bajo barra** | | | | | | | | |
| FHC-25-A HC | **19111840** | 40 | 25 (625) | 18 | 6 (150) | Aire | 500 | 365 x 520 x 600 |
| FHC-25-W HC | **19111841** | 40 | 25 (625) | 18 | 6 (150) | Agua | 500 | 365 x 520 x 600 |
| FHC-30-A HC | **19111842** | 40 | 30 (750) | 18 | 12(300) | Aire | 600 | 390 x 550 x 690 |
| FHC-30-W HC | **19111843** | 40 | 30 (750) | 18 | 12(300) | Agua | 600 | 390 x 550 x 690 |
| FHC-40-A HC | **19111844** | 40 | 40 (925) | 24 | 15 (375) | Aire | 700 | 500 x 600 x 685 |
| FHC-40-W HC | **19111845** | 40 | 40 (925) | 24 | 15 (375) | Agua | 700 | 500 x 600 x 685 |
| FHC-50-A HC | **19111846** | 40 | 50 (1250) | 24 | 25 (625) | Aire | 800 | 500 x 600 x 795 |
| FHC-50-W HC | **19111847** | 40 | 50 (1250) | 24 | 25 (625) | Agua | 800 | 500 x 600 x 795 |
| FHC-60-A HC | **19115088** | 40 | 60 (1667) | 37 | 40 (1110) | Aire | 570 | 736 x 620 x 800 |
| FHC-60-W HC | **19115090** | 40 | 60 (1667) | 37 | 40 (1110) | Agua | 570 | 736 x 620 x 800 |
| **Modelos tras barra** | | | | | | | | |
| FHC-80-A HC | **19111848** | 40 | 80 (2000) | 36 | 40 (1000) | Aire | 900 | 736 x 620 x 900 |
| FHC-80-W HC | **19111849** | 40 | 80 (2000) | 36 | 40 (1000) | Agua | 900 | 736 x 620 x 900 |
| FHC-100-A HC | **19111850** | 40 | 100 (2500) | 36 | 60 (1500) | Aire | 1200 | 736 x 620 x 985 |
| FHC-100-W HC | **19111851** | 40 | 100 (2500) | 36 | 60 (1500) | Agua | 1200 | 736 x 620 x 985 |
| FHC-165-A HC | **19115086** | 40 | 165 (4580) | 60 | 75 (2080) | Aire | 1375 | 840 x 760 x 985 |
| FHC-165-W HC | **19115087** | 40 | 165 (4580) | 60 | 75 (2080) | Agua | 1375 | 840 x 760 x 985 |




**FHG-80-A**

## Máquinas de hielo granular

- El hielo granular producido por las máquinas de hielo edenox, tienen una relación equilibrada entre agua y hielo. Está indicado para granizados, todo tipo de cócteles, para la visualización
- de los alimentos (pescado, frutas), para su uso en restaurantes, bares musicales, laboratorios, hospitales, laboratorios médicos, etc.
- El evaporador es un cilindro, enfriado con un cierto nivel de agua en su interior. El hielo que se forma en las paredes de este cilindro que mediante un sinfín en acero inoxidable es transportado a un dispositivo que rompe el hielo para suministrarlo con menos agua residual.
- Equipos independientes para ser instalados tras barra, bajo barra o en el área de servicio. Producción de hielo continua.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C

| Modelo | Referencia | Tipo de hielo | Producción 24 h (Kg) | Capacidad almacenamiento (Kg) | Condensación | Potencia (W) | Dimensiones (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FHG-80 | **19048247** | Granular | 80 | 15 | Aire | 700 | 500 x 670 x 696 |
| FHG-80 | **19048248** | Granular | 80 | 15 | Agua | 700 | 500 x 670 x 696 |
| FHG-120 | **19048249** | Granular | 120 | 25 | Aire | 700 | 500 x 670 x 796 |
| FHG-120 | **19048250** | Granular | 120 | 25 | Agua | 700 | 500 x 670 x 796 |

# índice general




**Abatidores**

Abatidores-congeladores compactos (Serie GN 2/3 y GN 1/1) 324

Abatidores-congeladores Serie GN 1/1 325

Armarios abatidores (Serie GN 1/1 y Gran Capacidad) 326

Armarios abatidores (Gran Capacidad) 327

Con función de descongelación 328

Células de abatimiento y congelación (Gama CAM) 329

**Accesorios**

Cestas para lavautensilios 179

Grifería (Pedales, caños, electrónicos) 47

Grifería industrial y accesorios de lavado 37

Para armarios expositores (Cestas, estantes) 313

Para armarios refrigerados (Parrillas, Guías) 305
Para carros de servicio 129
Para cavas de carne (Peanas, barras, ganchos) 332
Para congeladores horizontales 289
Para horno Chef-N-Go! 209
Para hornos (Kits, detergentes, soportes) 213
Para lavautensilios 178
Para lavavajillas de arrastre 173
Para mesas de trabajo 57
Para mesas refrigeradas 275
Para picadoras de carne 243
Para vinacotecas ENOLUX 112

**Armarios**

Calentadores de platos 67
Con compartimento de congelados Serie GN 2/1 302
De pared con escurridor 66
De pared neutros 66
De pie y de limpieza 67
Esterilizadores de cuchillos 60
Expositores de bebidas (Serie 1 y 2) 312
Expositores de pastelería (VERSO y VECSO) 337
Expositores de vinos (Vinacotecas) 112
Expositores refrigerados de 2 puertas 313
Expositores Serie Clásica (Blanco, Inox, Negro) 315
Mantenimiento congelados Serie ANS (Epoxi / Inox) 310
Mantenimiento congelados Serie ANS-C (Puerta cristal) 311
Mantenimiento de congelados Serie 700 296
Mantenimiento de congelados Serie GN 2/1 301
Mixtos (Refrigeración y Congelación) Serie 700 297
Pastelería (Euronorma 600x400) 303
Refrigeración y congelación Serie GN 1/1 299
Refrigerados 2 puertas (Serie APS-802) 311
Refrigerados con compartimento (Pescado/Congelados) 298
Refrigerados para pescado 304
Refrigerados Serie 700 (Gastronorm) 294
Refrigerados Serie 700 (Puertas de cristal) 295
Refrigerados Serie APS (Epoxi blanco / Inox) 309
Refrigerados Serie APS-C (Puerta cristal) 310
Refrigerados Serie GN 2/1 300

**Bancadas**

Para estanterías de aluminio 73

**Baños María**

Carros Baño María (Móviles) 141
Chafing Dish (Sobremesa) 103
Drop-In (Cubas empotradas) 95
Encastrables (Gama 650) 199
Estáticos (Cocción Sous-Vide) 232
Muebles Self-Service (Baño María seco y agua) 120
Muebles Self-Service (Isla central) 121
Sobremesa (Eléctricos/Gas) 62

**Bastidores**

Gama 600 (Para lavavajillas) 30
Gama 700 (Para lavavajillas) 31
Gama Gran Capacidad 32

**Brazos**

Serie Heavy (Grandes producciones) 246
Serie Light (Pequeñas producciones) 247
Trituradores de velocidad fija 244
Trituradores-batidores de velocidad variable 245

**Cajones**

Para armarios de pescado 305

**Carros**

Calientes (Banquet) 139
Calientes (Thermik) 137
De servicio (Acero inoxidable) 128
De servicio (Reforzados y accesorios) 129
De transporte (Polietileno) 130
Dispensadores de platos calientes (Nivel constante) 141
Guías para bandejas (Pastelería/Autoservicio) 135
Guías para recipientes GN 134
Nivel constante (Bandejas y cestas) 134
Para cestas de vajilla 133
Para envasadoras al vacío (Carro transporte) 130
Para envasadoras al vacío (Soporte mesa) 233

**Para lavado**

Para platos (Porta platos) 131
Refrigerados 140
Transporte de platos (Pozos ajustables) 132

**Cavas**

De maduración de carne (EXPOCARN) 332

**Cestas**

Para armarios expositores 313
Para lavautensilios 179
Para lavavajillas (50x50) 185
Para lavavasos (35x35 / 40x40) 184

**Chef-N-Go!**

Horno combinado de alta velocidad 209
Cocedor pasta
Drop-In (Inducción) 201
Encastrable (Eléctrico) 199
Gama 600 (Inducción) 195

**Cocina**

Drop-In (Inducción) 201
Encastrable (Gas y Vitrocerámica) 198
Inducción Gama 600 195
INDUCHEF (Gama 700) 196

**Congeladores**

Horizontales tapa ciega 288
Horizontales tapa cristal 289
Islas de congelación 287

**Contenedores**

Cuberteros GN 145
Isotérmicos (Carga frontal y superior) 147
Isotérmicos (Líquidos y Sólidos) 146
Correbandejas
Para muebles Self-Service 124

**Cortadoras**

De fiambre Gama Estándar 236
De fiambre Manuales (Volano) 240
De fiambre Profesionales (Correa) 237

De fiambre Profesionales (Engranajes) 239

**Cristales**

Curvos para pantallas 101

Rectos para pantallas 102

**Cubas**

Calientes Baño María (Drop-In) 95

Frías estáticas (Drop-In) 93

Frías ventiladas (Drop-In) 94

Mantenimiento congelados (Drop-In) 94

**Cubetas**

Lisas Gastronorm (Inox) 144

Para armarios de pescado 305

Perforadas y accesorios GN 145

**Cubos**

De acero inoxidable (Zona lavado) 183

Para usos varios (Mesas) 56

Para utilizaciones varias (Carros) 131

**Decoración**

Paneles frontales Self-Service 123

**Dispensadores**

De cestas de vajilla (Neutro) 102

De platos (Neutros y Calientes) 103

De vasos 124

Muebles dispensadores de cestas (Self-Service) 122

Muebles dispensadores de platos (Self-Service) 122

**Enfriadores**

De botellas (Serie EBE y EB) 278

De botellas Subzero (-3ºC) 279

**Envasadoras**

Al vacío Serie Sline (Suelo) 232

Al vacío Sline Plus (Sensor) 230

Al vacío Vaksic (Tiempo) 228

De aspiración externa 229

De pie (VAC-20 DT E) 232

**Estación**

Buffet trinchante 96

**Estantes**

De aluminio y polipropileno 72

De varilla (Gastronorm) 145

Gama 600 (Inox) 30

Gama 700 (Inox) 31

Gama Gran Capacidad (Inox) 32

Para armarios expositores 313

Para mesas centrales y murales 54

**Estanterías**

De aluminio y polipropileno (Kits) 72

Fijas fondo 250 mm (Inox) 83

Fijas fondo 400 mm (Inox) 83

Fijas tubulares (Inox) 82

Sobremesa (Neutras y Calientes) 61

**Expositores**

De alimentos y sushi (EXA, EXAS) 333

De ingredientes (EIV, EIT) 333

Enfriadores de vino 113

Murales con grupo (Series VESUR / VESUC) 317

Murales ECOCRISTAL 319

Murales refrigerados (Puertas abatibles/correderas) 281

**Exprimidores**

Automáticos y de palanca 241

**Fregaderos**

Con orificio para desperdicios 35

Escurridores especiales 35

Gama 600 30

Gama 700 31

Gama Gran Capacidad 32

Para lavavasos 157

Soldados con puertas 34

Soldados para lavavajillas 33

Vertederos 36

Y bastidores para lavavajillas de cúpula 163

**Freidoras**

Con elevación automática 219

De inducción (Gama 600) 195

De inducción (Sobremesa) 219

De sobremesa 218

Drop-In (Inducción) 201

Encastrables (Eléctricas) 199

INDUFRY (Gama 700) 197

Profesionales de pie 220

**Fuentes**

De agua (HIDRA) 283

**Grifería**

Electrónicos y de pedal 47

Grifos altura 400/600 mm 44

Grifos ducha 43

Grifos ducha (Zona lavado) 182

Industrial y accesorios 37

Monomandos (Zona lavado) 183

Monomandos espacios reducidos 46

Monomandos y extensibles 45

**Hornos**

Chef-N-Go! (Alta velocidad) 209

Compact 213

Compact Plus+ 211

De brasas 217

De convección 220

Microondas 207

Panadería 215

**Inducción**

Cocinas Gama 600 195

Drop-In (Cocinas, Wok, Planchas) 201

Encastre (Gama Snack) 193

Fry-tops INDUGRILL (Gama 700) 197

Induchef (Gama 700) 196

Sobremesa (Gama Snack) 191

Wok y Alta Potencia (Gama Snack) 192

**Lavabos**

Murales y encastrables 37

**Lavamanos**

De pie 39

Murales (Rodilla/Electrónicos) 38

**Lavautensilios**

Altura 650 mm 178

Altura 800 mm 179

**Lavavajillas**

Apertura frontal 162

De arrastre compactos 172

De cúpula / capota 167

Lavavasos 156

**Máquinas hielo**

Cubito macizo (Serie FHC) 340

Hielo granular (Serie FHG) 341

**Mesas**

Altura 600 mm (Soporte maquinaria) 53

Baño María 63

Cafeteras 64

Calientes (Gama 600 y 700) 59

Centrales y murales Gama 500/550 52

Con cajones / Tolva pan 56

Con puertas correderas/abatibles 55

De ángulo 57

De trabajo Gama 700 y 800 53

Lavavajillas capota 168

Estantería cafetería 65

Murales (Sin estante / Con cubeta) 58

Preparación (Verduras, Carne, Pescado) 36

Self-Service (Caja, Ángulo, Dispensadoras) 123

Self-Service (Calientes, Neutras, Islas) 121

Terraza 60

**Mesas Refrigeradas**

Cajones Flexdrawer (GN 1/1) 267

Doble temperatura (Snack y GN) 268

Preparación Ensaladas/Pizza (GN 1/1) 270

Preparación Pizza (Granito) 269

Preparación Sandwich/Pizza (Compactas) 272

Serie 600 (Con cajones) 256

Serie 600 (Con fregadero) 255

Serie 600 (Congelación) 258

Serie 600 (Frente mostrador) 257

Serie 600 (Pre-instaladas) 259

Serie 600 (Puertas) 254

Serie 800 Euronorma (Pastelería) 274

Serie GN 1/1 (Altura 600 mm) 264

Serie GN 1/1 (Con cajones) 262

Serie GN 1/1 (Con fregadero) 261

Serie GN 1/1 (Congelación) 265

Serie GN 1/1 (Pasantes) 263

Serie GN 1/1 (Pre-instaladas) 266

Serie GN 1/1 (Puertas) 260

**Muebles**

Baño María (Self-Service) 120

Con placa fría / cuba refrigerada 118

Isla central refrigerada 119

**Pantallas**

Con luz y calor (Buffet) 99

Mantenedoras de calor (Gama Snack) 190

Protección, iluminación y calor 99

**Peanas**

Para lavavajillas (Suplementarias) 157

Para lavavasos 35

**Picadoras**

De carne (Modelo PA) 243

De carne (Modelo PI) 242

**Placas**

Calientes cristal/vitro (Drop-In) 96

Refrigeradas empotradas (Drop-In) 92

Refrigeradas sobremesa (Drop-In) 93

Vitrocerámicas sobremesa (Snack) 190

**Planchas**

Eléctricas fry-top (Encastrables) 199

Inducción (Drop-In) 201

Inducción (Gama 600) 195

**Salamandras**

Eléctricas / Techo móvil 205

**Soportes**

Murales para microondas 82

Neutros para cristales (Buffet) 100

Para hornos 213

**Sous-Vide**

Termostato inmersión portátil 233

**Tapas**

Gastronorm 145

Para dispensadores de platos 103

**Termoselladora**

De barquetas 233

**Tolvas**

De pan (Muebles mesa) 56

De pan y cuberteros (Self-Service) 124

**Tostadoras**

Eléctricas (Cinta y Ranura) 221

**Vinacotecas**

Murales (Configuración mural) 111

Murales y Centrales ENOLUX 110

**Vitrinas**

Calientes / Baño María (Drop-In) 98

Cristal recto y curvo (VERA) 336

De exposición (VICO) 334

Refrigeradas cúbicas (Drop-In) 97

Refrigeradas Self-Service (3 niveles) 119

Sobremesa Calientes (VECS) 335

Sobremesa Refrigeradas (VERS) 335

Verticales de sobremesa (VIVES) 334

Verticales pastelería (VEPS) 336

**Zócalos**

Para muebles Self-Service 125

## ASPECTOS GENERALES

Las presentes Condiciones Generales de Venta ("CGV") se aplicarán a todas las ventas y entregas de productos que se realicen entre edenox, S.A. ("edenox") y el Cliente.

En caso de discrepancia entre estas CGV y los pedidos realizados, primarán las presentes CGV. Si alguna estipulación de las presentes CGV resultara inválida o nula, esta nulidad no afectará al resto de estipulaciones contenidas en las presentes CGV.

El cliente acepta las presentes condiciones generales de venta por el sólo hecho de cursarnos su pedido.

## PEDIDOS

Los pedidos deberán cursarse por escrito (e-mail).

Cualquier modificación de los términos de un pedido por el Cliente no será vinculante para edenox hasta que no exista acuerdo de ambas partes por escrito sobre las nuevas condiciones.

Salvo pacto en contrario, los plazos de entrega no tienen carácter esencial de forma que los retrasos en la entrega no darán derecho al Cliente a resolver el contrato o cancelar el pedido en curso.

Si por algún motivo se procediese a la cancelación total o parcial de un pedido, igualmente deberá hacerse por escrito. La cancelación total o parcial de un pedido no será válida si el/los producto/s han salido de los almacenes de edenox.

No podrá anularse un artículo con alguna particularidad en su fabricación; en este caso edenox lo notificaría 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.

## CONDICIONES DE TRANSPORTE, ENTREGA Y DESCARGA

La mercancía viajará por el medio de transporte que Edenox estime más adecuado. En los envíos con destino a la península Ibérica, los portes se repercutirán en factura cuando el importe del pedido sea inferior a 600 €, y en los envíos con destino a Baleares y Canarias cuando el importe del pedido sea inferior a 800 €.

Los portes pagados se entienden exclusivamente para entregas en destinos estándar (y a pie de puerta), con accesos normales y sin restricciones operativas. Quedan expresamente excluidos de los portes pagados aquellos envíos cuyo destino final presente condiciones especiales de acceso o entrega, tales como —a título enunciativo y no limitativo— calles estrechas o peatonales, limitaciones de giro, altura o peso, accesos con escalones, ausencia de zona de descarga, imposibilidad de estacionamiento, necesidad de franjas horarias determinadas, medios auxiliares o cualquier otra circunstancia que dificulte o encarezca la entrega de la mercancía, cuyos costes adicionales serán a cargo del cliente.

El Cliente está obligado a informar de forma expresa, en el momento de la realización del pedido, de cualquier circunstancia especial que pueda afectar al acceso, descarga o entrega de la mercancía.

Determinados artículos comercializados por Edenox, por sus dimensiones, peso o configuración, tienen la consideración de productos voluminosos. A título orientativo, se entenderá como producto voluminoso aquel cuya dimensión aproximada sea igual o superior a 2,40 × 1,80 × 2,20 m, ya sean envíos compuestos por un único artículo de gran volumen o por dos o más artículos cuyo volumen conjunto resulte equivalente o superior y no permita una manipulación o descarga estándar.

Debido a sus dimensiones, no se garantiza la entrega con camión plataforma de los productos voluminosos. Por este motivo, la entrega de productos voluminosos requiere obligatoriamente que el cliente y/o destinatario disponga en destino de los medios humanos y técnicos necesarios para su descarga.

En caso de que el Cliente no disponga de medios de descarga adecuados en el momento de la entrega, Edenox podrá -siempre que sea posible- gestionar medios de descarga alternativos, repercutiendo íntegramente al Cliente el coste adicional de dichos servicios. Alternativamente.

Edenox se reserva el derecho a suspender la descarga, reprogramar la entrega o devolver la mercancía a origen.

Todos los costes derivados de accesos no estándar, destinos especiales, falta de medios de descarga en destino, esperas, reprogramaciones, servicios auxiliares, almacenajes o devoluciones serán por cuenta exclusiva del Cliente.

Cualquier embalaje o sistema de envío especial solicitado por el Cliente será a su cargo.

Toda carga y descarga será responsabilidad del Cliente. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del Cliente, tanto en envíos a portes pagados como a portes debidos.

## CONFORMIDAD DE LOS PRODUCTOS

En el momento de la entrega, el Cliente debe controlar obligatoriamente el estado de las mercancías entregadas, escribir las reservas precisas, si las hubiese, en el documento de entrega del transportista y enviar copia a edenox antes de 24 horas de recibida la mercancía.

Si las reservas no se hacen en el momento de la entrega, pero se efectúan antes de las 24 horas de recibida la mercancía, el Cliente deberá notificarlo, siempre por escrito, a la agencia de transportes, enviando una copia a edenox. En el caso que el Cliente encargue a edenox realizar la entrega directamente al usuario, el primero siempre será responsable de la correcta recepción de las mercancías y de la posible formulación de reservas al transportista, en las mismas condiciones que se indican en el párrafo anterior.

De no respetarse este procedimiento, edenox no podrá ser considerado responsable de los daños ocurridos durante el transporte ni de las pérdidas o vicios manifiestos.

Las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones realizadas fuera de las 24 horas posteriores a la entrega de la mercancía.

## DEVOLUCIONES DE PRODUCTO

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso y por escrito de edenox.

En el caso de la aceptación de una devolución del producto, todos los gastos generados, incluido los portes, correrán a cargo del Cliente. Los productos se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía en el momento de su recepción en nuestros almacenes, reservándose edenox el derecho a estipular el precio final del abono.

En todos los casos, a la nota de abono correspondiente se le deducirán los portes del primer envío, así como los costes de comprobación y adecuación de la mercancía para la puesta a la venta.

No se admitirá, en ningún caso, la devolución de productos que hayan sido probados, manipulados o usados, ni tampoco los que no lleven su embalaje original en perfecto estado.

En el caso que correspondiera abonar un producto, el importe de la factura de abonos siempre se descontaría de la factura que generase un pedido posterior.

## RECLAMACIONES TRANSPORTE:

Daños aparentes:

Si la mercancía se recibe en mal estado -aunque sólo sea en el embalaje es obligatorio e imprescindible que el receptor anote una reserva clara y específica en el albarán del transportista: "bulto dañado"; "embalaje en mal estado"; material golpeado", o similares.

De lo contrario no será posible gestionar ninguna reclamación. Todo daño aparente (el que se ve visiblemente en el exterior) debe quedar reflejado en el albarán a la hora de firmar para que el seguro se haga responsable.

Daños ocultos:

La reclamación por daños ocultos de la mercancía originados en el transporte deberá notificarse en un plazo máximo de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

**En ambos casos (daños aparentes y ocultos), se exigirán fotografías tanto exteriores (embalaje) como interiores de los productos dañados.

## 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.

## 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:
a) Las averías provocadas por actos malintencionados, negligencia o mal uso del aparato por parte del destinatario o terceros, así como lámparas y cristales.
b) 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.
c) Las operaciones de mantenimiento y sustitución de elementos consumibles del aparato.
d) Los cambios de tonalidad, oxidación o corrosión del aparato o de cualquiera de sus elementos.
e) Aquellas intervenciones que se deriven de una incorrecta instalación del aparato o de la falta de mantenimiento del mismo.

## RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de edenox hasta el total pago de la misma por parte del Cliente.
En caso de que el Cliente incumpla sus obligaciones de pago, edenox podrá retirar los productos suministrados, reservándose el derecho de reclamación por daños o perjuicios causados.
Los gastos derivados de la retirada de los productos correrán a cargo del Cliente.

## PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL

Con respecto a la lista-catálogo, edenox es el titular de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial.
Queda totalmente prohibida tanto la reproducción total o parcial, por cualquier medio y en cualquier tipo de soporte del contenido de la lista-catálogo, como la distribución, comunicación y/o transformación de la misma sin la autorización expresa y por escrito de edenox.
Información
Las descripciones, características y fotografías contenidas en esta lista-catálogo deberán entenderse a nivel informativo. edenox se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

## JURISDICCIÓN

Para la resolución de cualquier cuestión o disputa que pueda existir entre las partes sobre la validez, interpretación, ejecución y/o resolución del contrato, las partes, con expresa renuncia al fuero que les pudiera corresponder, se someten exclusivamente a los Juzgados y Tribunales correspondientes al domicilio social de edenox sito en La Llagosta (Barcelona). La legislación aplicable será la legislación española.

## Notas.

# #edenox
## ECOSISTEMA DIGITAL 2026

**¿Ya has descubierto todas las novedades de nuestra web?** Entra en MyEdenox para ver el stock de nuestros productos, realizar tus pedidos y hacer el seguimiento.




Síguenos en nuestra ingeniería online para estar al tanto de todas las novedades sobre **TU PROVEEDOR INTEGRAL DE HOSTELERÍA.** No te olvides de mencionarnos con @ y etiquetarnos con los siguientes #hastags...

Nuestras redes sociales son:
LINKEDIN: @edenox
[https://t.ly/sZZaa]
INSTAGRAM: @edenox_es
YOUTUBE: @edenoxPlay
WEB: www.edenox.es

O todas juntas en nuestro:
https://linktr.ee/edenox

**#FríoComercial #Cocción**
**#PreparaciónEstática**
**#DistribuciónAlimentos**
**#ExposiciónAlimentos**
**#LavadoVajilla**
**#PreparaciónDinámica**
**#Conservación**

**edenox.es**



**Delegaciones**

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

**ANDALUCÍA - EXTREMADURA**
**MURCIA - ALBACETE**
Pedro Campaña
**M** +34 607 51 62 52
**E** *p.campana@edenox.com*

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

**NOROESTE**
Ramiro Lestón
**M** +34 671 07 13 84
**E** *r.leston@edenox.com*

**CATALUÑA**
José Manuel Romero
**M** +34 637 45 93 25
**T** +34 93 565 11 30
**E** *j.m.romero@edenox.com*

**CANARIAS**
Alejandro Fernández
**M** +34 670 50 13 19
**E** *a.fernandez@edenox.com*

**PORTUGAL**
Paulo Pires
**M** +351 937 285 304
**T** +351 670 43 02 21
**E** *p.pires@edenox.com*

**OFICINA COMERCIAL CENTRAL**
Ester López
**M** +34 664 570 269
**E** *e.lopez@edenox.com*

**FÁBRICA**
Ctra. Córdoba-Málaga Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
**T** +34 95 750 71 00

**OFICINAS**
Plaza Antonio Baqué nº 4 Planta - 1ª
08120 La Llagosta (Barcelona)
**T** +34 93 565 11 30
**E** *edenox@edenox.com*

ONNERA GROUP