



Catálogo | Lista de precios

Fabricación en acero  
inoxidable y soluciones  
para la distribución de alimentos

**2018**



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

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

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



# UN ESTILO COMÚN E INALTERABLE QUE MANTIENE SU IDENTIDAD

Simple pero diferente como el acero inoxidable...

## LA ESENCIA EDENOX

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

Estas dos características se repiten sin cesar, por un lado el material empleado en todos los artículos, el acero inoxidable, y por otra la capacidad de transformar este material bajo en un estilo con personalidad.

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

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



## EL ESPACIO EDENOX

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

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

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

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

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





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

## EL ESTILO EDENOX

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

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

edenox le acompaña en la creación de esa identidad diferencial.



# UNA MARCA GLOBAL

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

Estamos orgullosos de ser un fabricante líder en este mercado.

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

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



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

## DELEGACIONES

### OFICINAS

C/ Beat Oriol, 1 Edificio Forum  
Planta 1a, puerta 14. 08110  
Montcada i Reixac. Barcelona  
T 93 565 11 30 - F 93 575 03 42  
[edenox@edenox.com](mailto:edenox@edenox.com)  
[www.edenox.es](http://www.edenox.es)

### FÁBRICA

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



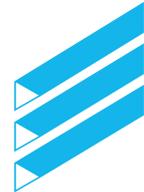
**1 DELEGACIÓN ESTE**  
M +34 671 07 12 33  
F + 34 961 56 68 31  
[r.molina@edenox.com](mailto:r.molina@edenox.com)

**2 DELEGACIÓN ANDALUCÍA,  
EXTREMADURA, ALBACETE  
Y ALGARVE**  
M +34 607 51 62 52  
F +34 958 32 50 76  
[p.campana@edenox.com](mailto:p.campana@edenox.com)

**3 DELEGACIÓN CENTRO Y  
NORTE**  
M +34 671 07 06 46  
F +34 91 301 47 39  
[a.garcia@edenox.com](mailto:a.garcia@edenox.com)

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

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



La calidad nunca es un accidente, es siempre el resultado de un esfuerzo inteligente. Nuestro sistema de calidad controla el desempeño de puntos clave y desarrolla acciones internas para corregir cualquier desviación en nuestros estándares de calidad.

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

Creemos que si algo no es sostenible, también es antieconómico.

edenox se esfuerza para reducir el impacto ambiental a lo largo de toda la cadena de valor, desde el impacto directo de nuestras actividades hasta la de nuestros productos.



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

# ÍNDICE GENERAL



## PREPARACIÓN ESTÁTICA

Página 8-70



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

## DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Página 71-153



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

## LAVADO DE VAJILLA

Página 154-183



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

## COCCIÓN

Página 184-213



SNACK 600  
SNACK ENCASTRABLE  
SALAMANDRAS  
TOSTADORA  
HORNO  
FREIDORAS  
VITROCERÁMICA  
INDUCCIÓN

## PREPARACIÓN DINÁMICA, Y CONSERVACIÓN

Página 214-240



ENVASADORAS AL VACÍO  
CORTA-FIAMBRES  
PICADORAS  
BRAZOS TRITURADORES

## FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES DE TEMPERATURA

Página 241-301



MESAS REFRIGERADAS  
ARMARIOS REFRIGERADOS  
ABATIDORES DE TEMPERATURA  
MÁQUINAS DE HIELO



# PREPARACIÓN ESTÁTICA



FREGADEROS  
FREGADEROS SOLDADOS AL BASTIDOR  
FREGADEROS CON PUERTAS



LAVAMANOS



GRIFERÍA INDUSTRIAL



MESAS  
MESAS CALIENTES  
BAÑO MARÍA



ARMARIOS



ESTANTERÍAS



# FREGADEROS INDUSTRIALES



## FREGADEROS INDUSTRIALES, BASTIDORES Y ESTANTES

|                     |    |
|---------------------|----|
| Gama 600            | 14 |
| Gama 700            | 15 |
| Gama gran capacidad | 16 |

## FREGADEROS SOLDADOS PARA LAVAVAJILLAS

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

## FREGADEROS SOLDADOS CON PUERTAS

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Gama 500 - 600 - 700  | 18 |
| Peanas para lavavasos | 18 |

## FREGADERO CON ESCURRIDOR, ORIFICIO Y CUBETA

19

## FREGADEROS Y MESAS ESPECIALES

|  |    |
|--|----|
| Fregadero vertedero                      | 20 |
| Mesas de preparación de verduras y carne | 20 |

## LAVABOS Y LAVAMANOS

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

# Fregaderos Industriales

FIRMEZA Y ROBUSTEZ



*Podemos suministrarle el fregadero totalmente montado y soldado al bastidor para facilitar su instalación. La estructura de estos bastidores es especialmente robusta, diseñada para usos intensivos y continuos.*



## TRES OPCIONES A ELEGIR

edenox amplía su gama de fregaderos industriales presentando su **serie “Línea Estándar”**, que se añade a la oferta de fregaderos y bastidores tradicionales. La gama de fregaderos está **diseñada para crear espacios de trabajo óptimos** en las cocinas industriales. Su cuidado diseño y moderna tecnología de fabricación garantizan su máxima calidad a la vez que unos inmejorables acabados.

Un total de tres líneas de producto componen la gama: Fregaderos y bastidores desmontados, fregaderos soldados al bastidor y fregaderos soldados al bastidor con puertas.

Los fregaderos de fondo 600 y 700 mm están fabricados en acero inoxidable de 1 mm de espesor con acabado pulido satinado e incorporan peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado, con un plegado posterior de radio de 10 mm. Además la gama se completa con fregaderos de fondo 500 y 550 mm y están fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.



**BASTIDORES Y ESTANTES  
MONTABLES**



**FREGADEROS SOLDADOS  
A BASTIDOR**



**FREGADEROS SOLDADOS A  
BASTIDOR CON PUERTAS**



### Fregaderos gama 600

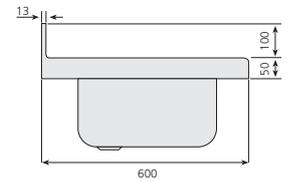
- Encimeras de profundidad 600 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebozadero.
- Las encimeras están embutidas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



FI-126/11-D



FI-186/21-D



| Modelo      | Referencia     | Medidas totales (mm) | Posición escurridor | Medidas cubetas (mm) | P.V.P. Euros € |
|-------------|----------------|----------------------|---------------------|----------------------|----------------|
| FI-66/10    | <b>1113101</b> | 600 x 600            | Sin escurridor      | 500 x 400 x 250      |                |
| FI-76/10    | <b>1113102</b> | 700 x 600            | Sin escurridor      | 500 x 500 x 300      |                |
| FI-106/11-D | <b>1113103</b> | 1000 x 600           | Derecha             | 400 x 400 x 250      |                |
| FI-106/11-I | <b>1113104</b> | 1000 x 600           | Izquierda           | 400 x 400 x 250      |                |
| FI-126/11-D | <b>1113105</b> | 1200 x 600           | Derecha             | 500 x 400 x 250      |                |
| FI-126/11-I | <b>1113106</b> | 1200 x 600           | Izquierda           | 500 x 400 x 250      |                |
| FI-136/11-D | <b>1113107</b> | 1300 x 600           | Derecha             | 500 x 500 x 300      |                |
| FI-136/11-I | <b>1113108</b> | 1300 x 600           | Izquierda           | 500 x 500 x 300      |                |
| FI-106/20   | <b>1113109</b> | 1000 x 600           | Sin escurridor      | 400 x 400 x 250      |                |
| FI-126/20   | <b>1113110</b> | 1200 x 600           | Sin escurridor      | 500 x 400 x 250      |                |
| FI-136/20   | <b>1113111</b> | 1300 x 600           | Sin escurridor      | 500 x 500 x 300      |                |
| FI-146/21-D | <b>1113112</b> | 1400 x 600           | Derecha             | 400 x 400 x 250      |                |
| FI-146/21-I | <b>1113113</b> | 1400 x 600           | Izquierda           | 400 x 400 x 250      |                |
| FI-166/21-D | <b>1113114</b> | 1600 x 600           | Derecha             | 500 x 400 x 250      |                |
| FI-166/21-I | <b>1113115</b> | 1600 x 600           | Izquierda           | 500 x 400 x 250      |                |
| FI-186/21-D | <b>1113116</b> | 1800 x 600           | Derecha             | 500 x 500 x 300      |                |
| FI-186/21-I | <b>1113117</b> | 1800 x 600           | Izquierda           | 500 x 500 x 300      |                |
| FI-206/22   | <b>1113118</b> | 2000 x 600           | 1 de cada lado      | 500 x 400 x 250      |                |
| FI-256/22   | <b>1113119</b> | 2500 x 600           | 1 de cada lado      | 500 x 500 x 300      |                |



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

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



### Estantes 600 mm

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

| Para fregaderos de: (mm) | Modelo   | Referencia     | P.V.P. Euros €                                   | Modelo | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|--------------------------|----------|----------------|--|--------|----------------|----------------|
| 600 x 600                | BF-66    | <b>1212101</b> |  | EB-66  | <b>1242101</b> |                |
| 700 x 600                | BF-76    | <b>1212102</b> |  | EB-76  | <b>1242102</b> |                |
| 1000 x 600               | BF-106   | <b>1212103</b> |  | EB-106 | <b>1242103</b> |                |
| 1200 x 600               | BF-126   | <b>1212104</b> |  | EB-126 | <b>1242104</b> |                |
| 1300 x 600               | BF-136   | <b>1212105</b> |  | EB-136 | <b>1242105</b> |                |
| 1400 x 600               | BF-146   | <b>1212106</b> |  | EB-146 | <b>1242106</b> |                |
| 1600 x 600               | BF-166   | <b>1212107</b> |  | EB-166 | <b>1242107</b> |                |
| 1800 x 600               | BF-186   | <b>1212108</b> |  | EB-186 | <b>1242108</b> |                |
| 2000 x 600               | BF-206   | <b>1212109</b> |  | EB-206 | <b>1242109</b> |                |
| 2500 x 600               | BF-256   | <b>1212110</b> |  | EB-256 | <b>1242110</b> |                |
| 1200 x 600*              | BF-126-L | <b>1222119</b> | Estante incluido en bastidores para lavavajillas |        |                |                |
| 1800 x 600*              | BF-186-L | <b>1222121</b> | Estante incluido en bastidores para lavavajillas |        |                |                |

\* Modelos para lavavajillas



### Fregaderos gama 700

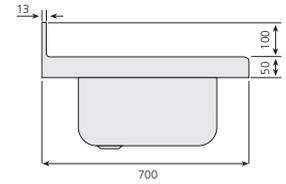
- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.



FI-127/11-D



FI-187/21-D



|  | Modelo      | Referencia     | Medidas totales (mm) | Posición escurridor | Medidas cubetas (mm) | P.V.P. Euros € |
|--|-------------|----------------|----------------------|---------------------|----------------------|----------------|
|  | FI-77/10    | <b>1123101</b> | 700 x 700            | Sin escurridor      | 500 x 500 x 300      |                |
|  | FI-87/10    | <b>1123102</b> | 800 x 700            | Sin escurridor      | 600 x 500 x 300      |                |
|  | FI-127/11-D | <b>1123103</b> | 1200 x 700           | Derecha             | 500 x 500 x 300      |                |
|  | FI-127/11-I | <b>1123104</b> | 1200 x 700           | Izquierda           | 500 x 500 x 300      |                |
|  | FI-147/11-D | <b>1123105</b> | 1400 x 700           | Derecha             | 600 x 500 x 300      |                |
|  | FI-147/11-I | <b>1123106</b> | 1400 x 700           | Izquierda           | 600 x 500 x 300      |                |
|  | FI-127/20   | <b>1123107</b> | 1200 x 700           | Sin escurridor      | 500 x 500 x 300      |                |
|  | FI-147/20   | <b>1123108</b> | 1400 x 700           | Sin escurridor      | 600 x 500 x 300      |                |
|  | FI-187/21-D | <b>1123109</b> | 1800 x 700           | Derecha             | 500 x 500 x 300      |                |
|  | FI-187/21-I | <b>1123110</b> | 1800 x 700           | Izquierda           | 500 x 500 x 300      |                |
|  | FI-217/21-D | <b>1123111</b> | 2100 x 700           | Derecha             | 600 x 500 x 300      |                |
|  | FI-217/21-I | <b>1123112</b> | 2100 x 700           | Izquierda           | 600 x 500 x 300      |                |
|  | FI-257/22   | <b>1123113</b> | 2500 x 700           | 1 de cada lado      | 500 x 500 x 300      |                |
|  | FI-267/22   | <b>1123114</b> | 2600 x 700           | 1 de cada lado      | 500 x 500 x 300      |                |
|  | FI-187/30   | <b>1133107</b> | 1800 x 700           | Sin escurridor      | 500 x 500 x 300      |                |



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

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



### Estantes 700 mm

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

| Para fregaderos de: (mm) | Modelo   | Referencia     | P.V.P. Euros € | Modelo   | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|--------------------------|----------|----------------|----------------|--|----------------|----------------|
| 700 x 700                | BF-77    | <b>1222101</b> |                | EB-77  | <b>1242115</b> |                |
| 800 x 700                | BF-87    | <b>1222102</b> |                | EB-87  | <b>1242116</b> |                |
| 1000 x 700               | BF-107   | <b>1222103</b> |                | EB-107   | <b>1242117</b> |                |
| 1200 x 700               | BF-127   | <b>1222104</b> |                | EB-127   | <b>1242118</b> |                |
| 1400 x 700               | BF-147   | <b>1222105</b> |                | EB-147   | <b>1242119</b> |                |
| 1600 x 700               | BF-167   | <b>1222106</b> |                | EB-167   | <b>1242120</b> |                |
| 1800 x 700               | BF-187   | <b>1222107</b> |                | EB-187   | <b>1242121</b> |                |
| 2100 x 700               | BF-217   | <b>1222108</b> |                | EB-217   | <b>1242122</b> |                |
| 2500 x 700               | BF-257   | <b>1222109</b> |                | EB-257   | <b>1242123</b> |                |
| 2600 x 700               | BF-267   | <b>1222110</b> |                | EB-267   | <b>1242124</b> |                |
| 1200 x 700*              | BF-127-L | <b>1222120</b> |                | Estante incluido en bastidores para lavavajillas |                |                |
| 1800 x 700*              | BF-187-L | <b>1222122</b> |                | Estante incluido en bastidores para lavavajillas |                |                |

\* Modelos para lavavajillas

## Fregaderos Gama gran capacidad

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



FI-107/10

FI-167/11-D

|  | Modelo      | Referencia     | Medidas totales (mm) | Cubetas y Escurridores | Medidas cubetas (mm) | P.V.P. Euros € |
|--|-------------|----------------|----------------------|------------------------|----------------------|----------------|
|  | FI-107/10   | <b>1133101</b> | 1000 x 700           | 1 Cubeta               | 800 x 500 x 375      |                |
|  | FI-147/10   | <b>1133102</b> | 1400 x 700           | 1 Cubeta               | 1160 x 500 x 375     |                |
|  | FI-167/11-D | <b>1133103</b> | 1600 x 700           | 1 Cubeta+1 Esc.D       | 800 x 500 x 375      |                |
|  | FI-167/11-I | <b>1133104</b> | 1600 x 700           | 1 Cubeta+1 Esc. I      | 800 x 500 x 375      |                |
|  | FI-187/11-D | <b>1133105</b> | 1800 x 700           | 1 Cubeta+1 Esc. D      | 1160 x 500 x 375     |                |
|  | FI-187/11-I | <b>1133106</b> | 1800 x 700           | 1 Cubeta+1 Esc.I       | 1160 x 500 x 375     |                |
|  | FI-187/20   | <b>1133108</b> | 1800 x 700           | 2 Cubetas              | 800 x 500 x 375      |                |
|  | FI-187/30   | <b>1133107</b> | 1800 x 700           | 3 Cubetas              | 500 x 500 x 300      |                |



### Bastidores 700 mm (sin estante)

- Todos los elementos que los componen están contruidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10. Se entrega desmontado.
- La altura de los bastidores es de 850 mm y están provistos de patas inoxidables de altura regulable.
- 6 patas en los modelos de longitud 2500 y 2600 mm.



### Estantes 700 mm

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

| Para fregaderos de: (mm) | Modelo | Referencia     | P.V.P. Euros € | Modelo | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|--------------------------|--------|----------------|----------------|--------|----------------|----------------|
| 700 x 700                | BF-77  | <b>1222101</b> |                | EB-77  | <b>1242115</b> |                |
| 800 x 700                | BF-87  | <b>1222102</b> |                | EB-87  | <b>1242116</b> |                |
| 1000 x 700               | BF-107 | <b>1222103</b> |                | EB-107 | <b>1242117</b> |                |
| 1200 x 700               | BF-127 | <b>1222104</b> |                | EB-127 | <b>1242118</b> |                |
| 1400 x 700               | BF-147 | <b>1222105</b> |                | EB-147 | <b>1242119</b> |                |
| 1600 x 700               | BF-167 | <b>1222106</b> |                | EB-167 | <b>1242120</b> |                |
| 1800 x 700               | BF-187 | <b>1222107</b> |                | EB-187 | <b>1242121</b> |                |
| 2100 x 700               | BF-217 | <b>1222108</b> |                | EB-217 | <b>1242122</b> |                |
| 2500 x 700               | BF-257 | <b>1222109</b> |                | EB-257 | <b>1242123</b> |                |
| 2600 x 700               | BF-267 | <b>1222110</b> |                | EB-267 | <b>1242124</b> |                |

### Fregaderos soldados para lavavajillas

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

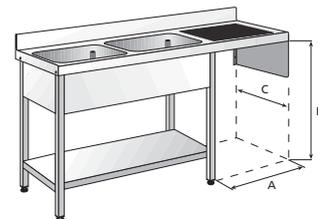
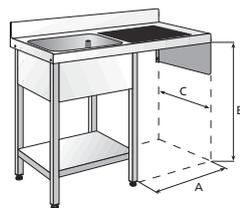
#### GAMA 500:

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



FSBE-126-LD + AF-540

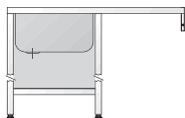
**GRAN ROBUSTEZ.**  
Se suministran montados.



| 1 Cubeta + Escurridor |     |         |     |
|-----------------------|-----|---------|-----|
| 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 |

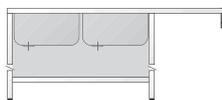
| 2 Cubetas + Escurridor |     |         |     |
|------------------------|-----|---------|-----|
| Medidas (mm)           | A   | B       | C   |
| 1350 x 500             | 475 | 790-855 | 500 |
| -                      | -   | -       | -   |
| 1800 x 600             | 600 | 790-855 | 600 |
| 1800 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   | P.V.P. Euros € |
|--------------|----------------|----------------------|---------------------|----------------------|--------------|----------------|
| FSBE-105-LD  | <b>1153007</b> | 1000 x 500           | Derecha             | 340 x 365 x 150      | Lavavasos    |                |
| FSBE-105-LI  | <b>1153008</b> | 1000 x 500           | Izquierda           | 340 x 365 x 150      | Lavavasos    |                |
| FSBE-1255-LD | <b>1153024</b> | 1200 x 550           | Derecha             | 340 x 365 x 150      | Lavavasos    |                |
| FSBE-1255-LI | <b>1153025</b> | 1200 x 550           | Izquierda           | 340 x 365 x 150      | Lavavasos    |                |
| FSBE-126-LD  | <b>1153230</b> | 1200 x 600           | Derecha             | 500 x 400 x 250      | Lavavajillas |                |
| FSBE-126-LI  | <b>1153231</b> | 1200 x 600           | Izquierda           | 500 x 400 x 250      | Lavavajillas |                |
| FSBE-127-LD  | <b>1163230</b> | 1200 x 700           | Derecha             | 500 x 500 x 300      | Lavavajillas |                |
| FSBE-127-LI  | <b>1163231</b> | 1200 x 700           | Izquierda           | 500 x 500 x 300      | Lavavajillas |                |

### Fregaderos con bastidor con 2 cubetas + 1 escurridor



| Modelo      | Referencia     | Medidas totales (mm) | Posición escurridor | Medidas cubetas (mm) | Aplicación   | P.V.P. Euros € |
|-------------|----------------|----------------------|---------------------|----------------------|--------------|----------------|
| FSBE-135-LD | <b>1153009</b> | 1350 x 500           | Derecha             | 340 x 365 x 150      | Lavavasos    |                |
| FSBE-135-LI | <b>1153010</b> | 1350 x 500           | Izquierda           | 340 x 365 x 150      | Lavavasos    |                |
| FSBE-186-LD | <b>1153232</b> | 1800 x 600           | Derecha             | 500 x 500 x 300      | Lavavajillas |                |
| FSBE-186-LI | <b>1153233</b> | 1800 x 600           | Izquierda           | 500 x 500 x 300      | Lavavajillas |                |
| FSBE-187-LD | <b>1163232</b> | 1800 x 700           | Derecha             | 500 x 500 x 300      | Lavavajillas |                |
| FSBE-187-LI | <b>1163233</b> | 1800 x 700           | Izquierda           | 500 x 500 x 300      | Lavavajillas |                |

1

#### Remate y peto lateral

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



2

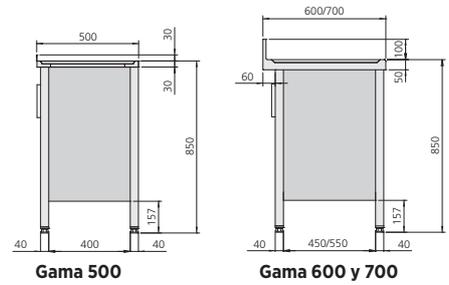
| Modelo | Referencia     | Descripción                           | Dimensiones | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|---------------------------------------|-------------|----------------|
| PLD-6  | <b>1142117</b> | Peto lateral derecho 600 mm           | 100 x 585   |                |
| PLI-6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

## Fregaderos soldados con puertas

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado pulido satinado.
- Incorporan perfil longitudinal posterior soldado, que incrementa la rigidez del conjunto.
- Sistema de puertas correderas y abatibles, según modelo, con tirador incorporado.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura, adelantadas 60 mm para salvar el canto sanitario.
- Permiten la instalación de ruedas.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe.
- Puertas correderas: Insonorizadas con guías montadas en el exterior del estante, lo que evita la acumulación de suciedad.
- Puertas abatibles: Dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.



FCP-186/21-D  
FCP-126/11-D



### Gama 500

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

### Gama 600 y 700

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

### Peana para lavavasos

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



| Modelo  | Referencia    | Descripción  | P.V.P. Euros € |
|---------|---------------|--|----------------|
| PL-47-L | <b>912105</b> | Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm y 350 x 350 mm) |                |



### Fregadero escurridor

- Fregadero con cuba de gran capacidad y doble fondo.
- Ideal para escurrir verduras, hortalizas y ensaladas.
- También idóneo para descongelar alimentos congelados.
- Fondo superior perforado, fondo inferior con válvula de desagüe.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 con patas inoxidable regulables en altura.
- El modelo FSB-147-ESC se suministra totalmente soldado.



FSB-147-ESC

**GRAN ROBUSTEZ.**  
Se suministran montados.



Gran capacidad de trabajo. Excelente calidad de materiales.

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



FSBCO-147 (Cubo no incluido)

### Encimeras con cubeta y orificio para desperdicios

- Fregadero con encimera con cubeta embutida y orificio con aro de goma para tirar restos a un cubo de basura bajo la encimera (Cubo no incluido, consultar página 133 para ver la gama de cubos).
- Aro de goma embutido al nivel de la superficie de la encimera.
- Cubeta de 500 x 500 x 300 mm.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El modelo FSBCO-147 se suministra totalmente soldado.

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



FSBCO-186-D + AF-540

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

- Fregadero con encimera con cubeta embutida y orificio con aro de goma para tirar restos a un cubo de basura bajo la encimera (Cubo no incluido, consultar página 133 para ver la gama de cubos).
- Aro de goma embutido al nivel de la superficie de la encimera.
- Cubeta de 500 x 500 x 300 mm.
- Con espacio para colocar un lavavajillas estándar bajo el escurridor.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Los modelos FSBCO-186 y FSBCO-187 se suministran totalmente soldados.
- edenox dispone de una amplia gama de lavavajillas para combinar con estas encimeras y bastidores.

### Fregaderos y bastidores soldados

| Modelo      | Referencia     | Medidas (mm)     | P.V.P. Euros € |
|-------------|----------------|------------------|----------------|
| FSBCO-186-D | <b>1153301</b> | 1800 x 600 x 850 |                |
| FSBCO-186-I | <b>1153302</b> | 1800 x 600 x 850 |                |
| FSBCO-187-D | <b>1163302</b> | 1800 x 700 x 850 |                |
| FSBCO-187-I | <b>1163303</b> | 1800 x 700 x 850 |                |

### Fregaderos - encimera

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

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



## Fregaderos y mesas especiales

Fregadero vertedero. Mesas de preparación de verduras y carne



FV-66

**GRAN ROBUSTEZ.**  
Se suministran montados.

### Fregadero vertedero

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

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



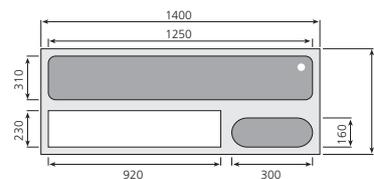
MPVM-147

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

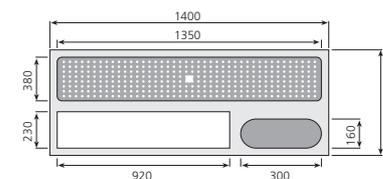
- Especialmente diseñadas para la preparación de alimentos frescos.
- Las dos mesas incluyen una tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor e incorporan un orificio para tirar los desechos.
- La mesa para verduras (MPV-147) incorpora una cubeta de 1250 x 310 x 170 mm con desagüe y rebosadero.
-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



MPCM-147



MPVM-147



MPCM-147

### Mesas

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

### Encimeras

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



### Soportes para fregaderos suspendidos

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



| Modelo | Referencia     | Medidas (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|--------------|----------------|
| SOP    | <b>1142101</b> | 577 x 800    |                |



### Tubos rebosaderos y válvulas de desagüe

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

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



LB-P

### Lavabos

- Lavabos fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Embutición de los sobres en acero inoxidable de 1 mm de espesor con amplios radios para dar máxima robustez y facilitar su limpieza e higiene.
- Incorporan válvula de desagüe.
- Altura de peto 60 mm.
- Se incluye orificio para grifería Ø orificio grifería: 22 mm.
- No incluye grifería, Vea la gama de grifería industrial más amplia del mercado (Ver páginas 26-36).
- Los modelos rectangulares también pueden utilizarse para la fabricación de lavamanos.
- Modelos LB: Para sujetar a la pared (incluyen los accesorios necesarios).



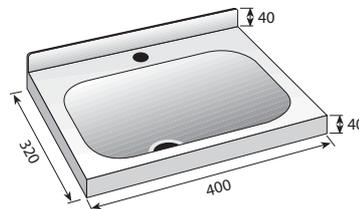
LB-G

### Lavabos murales

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



LB-43



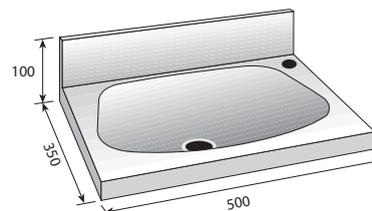
Ø orificio grifería: 29 mm.

### Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

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



LB-535



Ø orificio grifería: 29 mm.

### Lavabo rectangular de 400 x 320 mm

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

### Grifería industrial y accesorios

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



CL-20



GIT2



G1P2S E



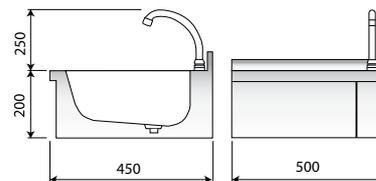
CEL-18



LM-54

## Lavamanos murales

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



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



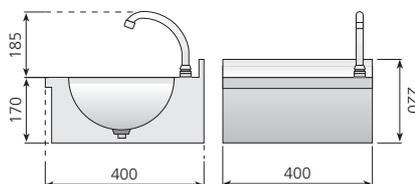
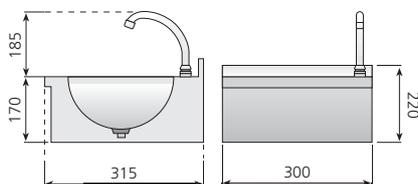
LM-33



LM-44



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



Cubas embutidas y pulidas.



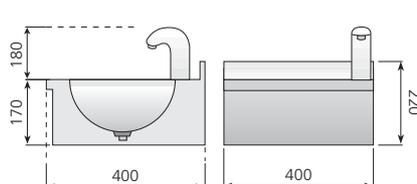
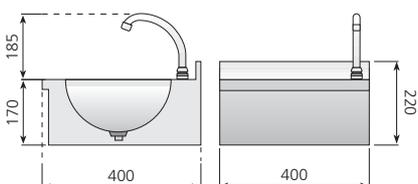
LM-44-D



LM-44-EL



Dosificador de jabón en acero inoxidable.



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

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

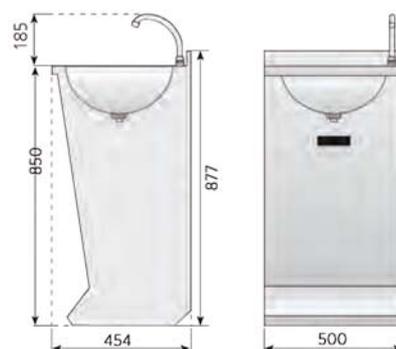
\*Modelos electrónicos incorporan caja de actuación eléctrica a 230V/1/ 50 Hz (ver página 33)



LP-54

### Lavamanos de pie

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



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



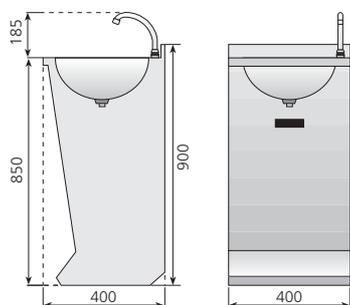
LP-44



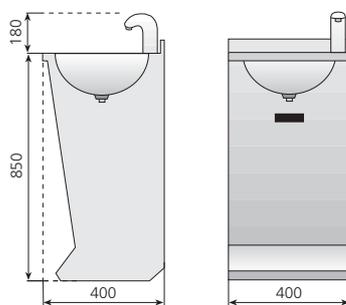
LP-44-EL



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



LP-44 / LP-44-D



LP-44-EL

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

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



PLM-4

### Peto para lavamanos

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

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



# GRIFERÍA INDUSTRIAL



## GRIFERÍA INDUSTRIAL

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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



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



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

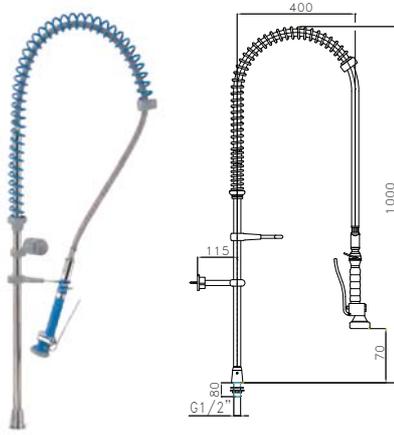


Columna de soporte en acero inoxidable AISI 304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.



Modelos con y sin caño intermedio incorporado.

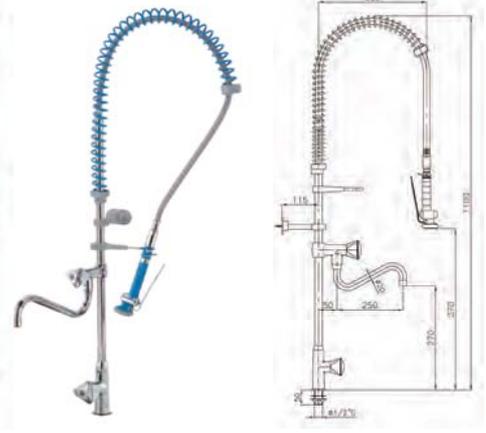
- Especialmente diseñados para instalaciones en cocinas profesionales con los requisitos más exigentes.
- Provistos de muelle de acero inoxidable y equipados con flexible especial para resistir la alta temperatura y presión del agua.
- La ducha de diseño ergonómico, incorpora dispositivo de regulación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



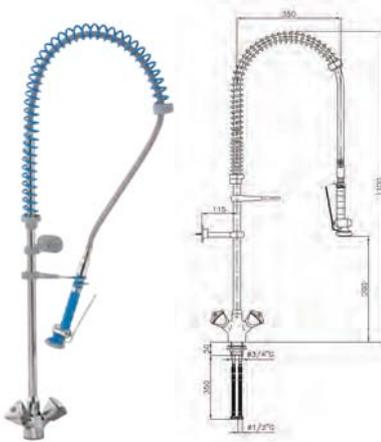
GDS E



GD1 E



GD1C E



GD2 E



GD2C E

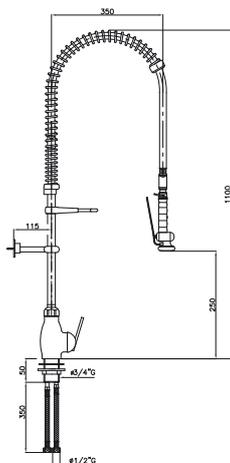


GDP2C E

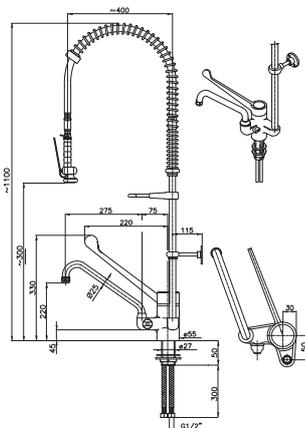
| Modelo  | Referencia     | Descripción                      | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|----------------------------------|----------------|
| GDS E   | <b>1316211</b> | Grifo ducha 1 agua directo       |                |
| GD1 E   | <b>1316201</b> | Grifo ducha de 1 agua       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



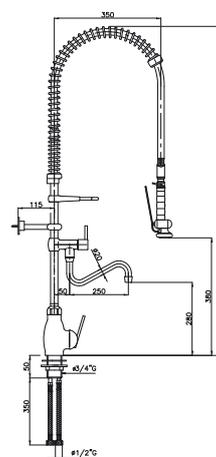
GDM2 E



GDM2CB E



GDM2C E



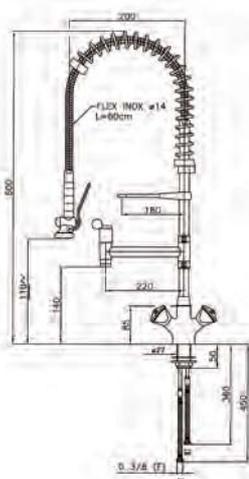
| Modelo   | Referencia     | Descripción  | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|--|----------------|
| GDM2 E   | <b>1316205</b> | Grifo ducha monomando 2 aguas                        |                |
| GDM2C E  | <b>1316206</b> | Grifo ducha monomando 2 aguas con caño               |  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

### Grifos altura 600 mm

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



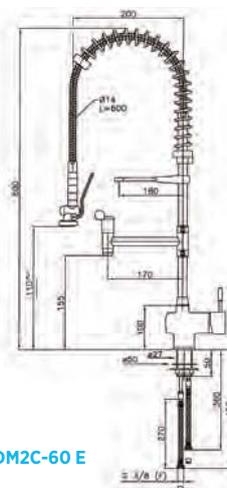
GD2C-60 E



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



GDM2C-60 E



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

### Grifos extensibles

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



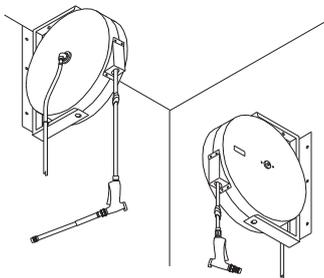
GX-100



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



GX-60



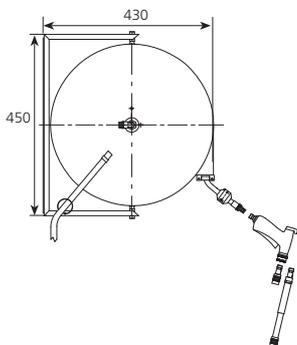
Posibilidad de instalación en pared y techo del modelo GX-150.



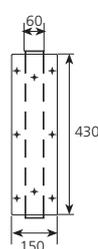
Ejemplo de pistola con lanza extensible montada.



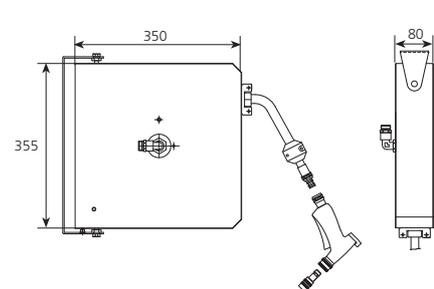
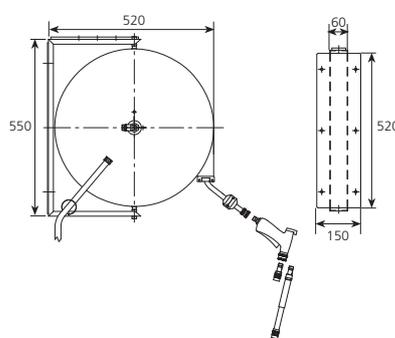
Sencilla regulación del caudal.



GX-100



GX-150



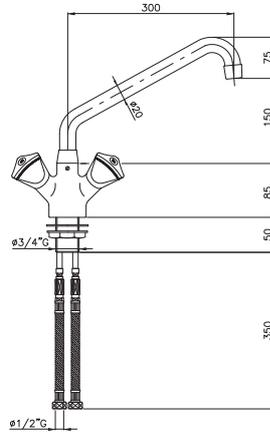
GX-60

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

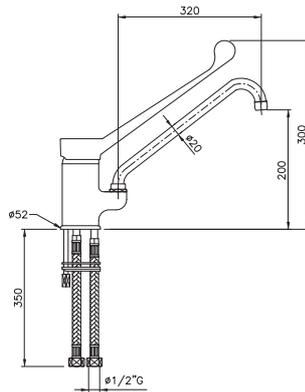
- Grifería industrial de alta calidad con diseños especialmente indicados para utilizaciones intensivas y continuadas.
- Cromados de alta densidad y componentes duraderos y de alta calidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan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



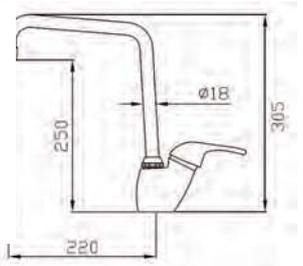
GB-30 E



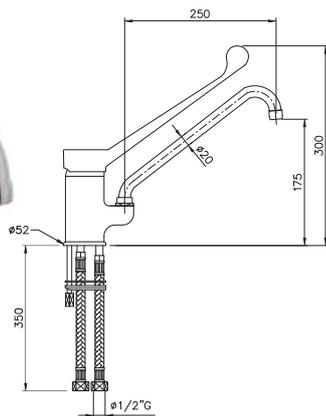
GM-PL-30 E



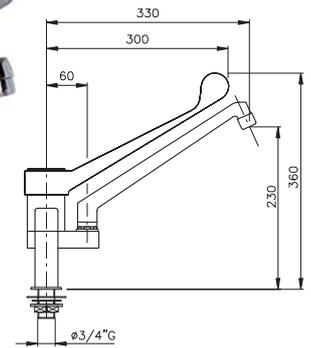
GML-30 E



GM-PL-25 E



GM2D E



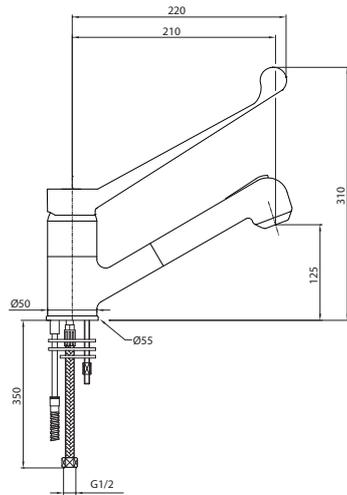
Entrecentros 155 mm

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



**GM2DEX E**

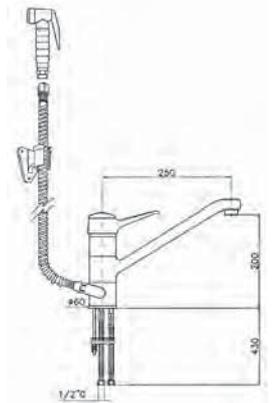
Grifo extraíble hasta 110 cm



**GDHM2**

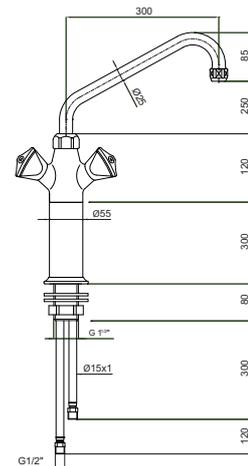


Longitud del tubo flexible 1.000 mm para diferentes aplicaciones: limpieza, llenado, etc.

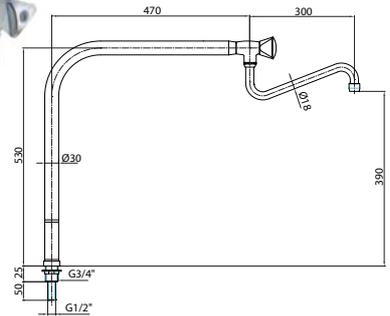


**GB-CL-30 E**

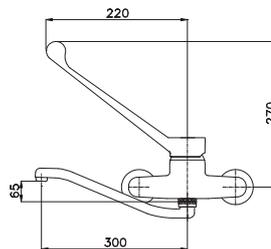
Diseño muy robusto  
Ø caño: 25 mm  
Gran caudal



**GB-CL-70 E**



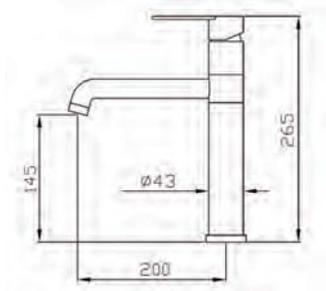
**GMP-30 E**



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



GM-20 E

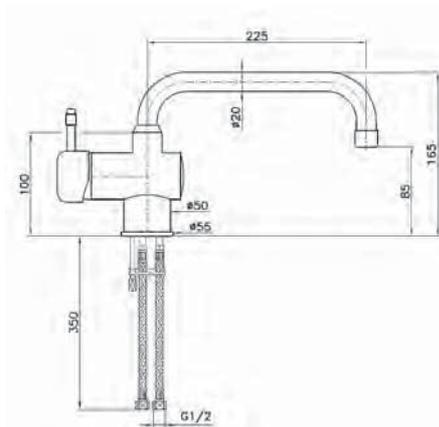


edenox amplía la gama de grifos para espacios reducidos pues sabemos la relevancia que tiene este elemento en el espacio de trabajo.



BAJO BARRA

GM-CB-16 E

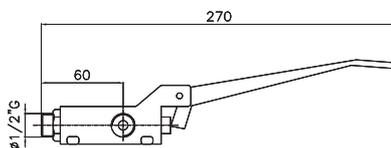


El nuevo modelo **GM-CB-16 E** ofrece mayor robustez y excelentes acabados. Su sistema monomando facilita las operaciones de apertura y cierra de caudal.

| Modelo     | Referencia      | Descripción  | P.V.P. Euros € |
|------------|-----------------|--|----------------|
| GM-20 E    | <b>1316308</b>  | Grifo monomando 2 aguas con palanca  |                |
| GM-CB-16 E | <b>19036512</b> | Grifo monomando de 2 aguas con caño giratorio. Especialmente diseñado para su colocación en fregaderos debajo de la barra, y en general en espacios de altura reducida |                |

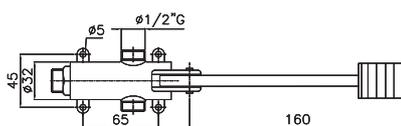


GIP2S E



### Grifo de pedal y 2 aguas

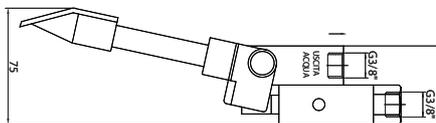
- Para montajes en suelo



GRIFOS DE PEDAL PARA INSTALACIÓN EN SUELO

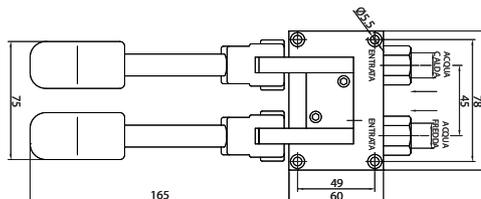


G2P2S E



### Grifo de doble pedal 2 aguas

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



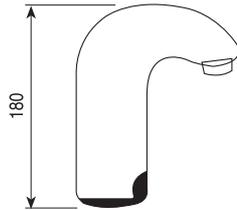
| Modelo  | Referencia     | Descripción                      | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|----------------------------------|----------------|
| GIP2S E | <b>1316401</b> | Grifo pedal de 2 aguas           |                |
| G2P2S E | <b>1316405</b> | Grifo 2 pedales 2 aguas de suelo |                |

### Grifos electrónicos

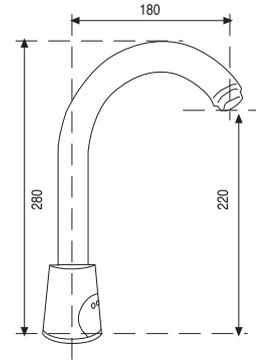
- Grifos electrónicos de funcionamiento automático con actuación mediante sensores de rayos infrarrojos para la apertura y cierre sin contacto manual.
- Diseñados para una total higiene y mayor comodidad en su uso, sin necesidad de pedales.
- Con sistema de sensores de alta seguridad y diseño anti-vandálico,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



CEL-12

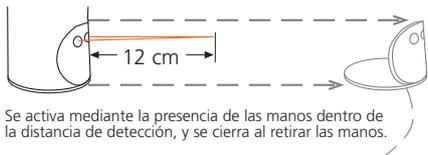


CEL-18



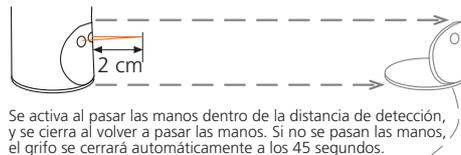
| Modelo | Referencia | Alimentación | P.V.P. Euros € |
|--------|------------|--------------|----------------|
| CEL-12 | 1315119    |              |                |

| Modelo | Referencia | Alimentación | P.V.P. Euros € |
|--------|------------|--------------|----------------|
| CEL-18 | 1315143    |              |                |



Se activa mediante la presencia de las manos dentro de la distancia de detección, y se cierra al retirar las manos.

Portaleds fácilmente intercambiable.



Se activa al pasar las manos dentro de la distancia de detección, y se cierra al volver a pasar las manos. Si no se pasan las manos, el grifo se cerrará automáticamente a los 45 segundos.

Portaleds fácilmente intercambiable.

### ACCESORIOS



GR E



GR-GDH



GX-P



CL-20



FX-GDH



FXI-100



GX-L



GIT2

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



# MESAS DE TRABAJO



## MESAS DE TRABAJO

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

## ESTANTERÍAS SOBREMESA

|                 |    |
|-----------------|----|
| Con luz y calor | 47 |
| Neutros         | 47 |

## MUEBLES BAÑOS MARÍA

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Muebles baño maría sobremesa | 48 |
| Mesas baño maría con reserva | 49 |

## MESAS CAFETERAS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Mesas cafeteras frente mostrador   | 50 |
| Mesas estanterías frente mostrador | 51 |

## ARMARIOS NEUTROS

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

## Espacios *funcionales*

Todos los artículos de esta gama están pensados para integrarse perfectamente al resto de muebles de acero inoxidable de edenox, sean elementos neutros, fríos o calientes, ya que la altura de los petos traseros, el alto de los estantes inferiores respecto al suelo o la altura del borde de la encimera son iguales. La flexibilidad en medidas y modelos permite sacar el máximo partido de la cocina.



### MESAS DE TRABAJO CENTRALES

Para garantizar la calidad del producto las mesas son probadas antes de servir las colocando cargas en diferentes puntos de la encimera y del estante, comprobando la estabilidad, resistencia y planeidad. Las puertas se abren y cierran repetidas veces llevando al extremo las condiciones habituales de uso. Pág. 38-41.



### MESAS DE TRABAJO MURALES

Tanto en los modelos montados como en los que se sirven desmontados, la encimera está diseñada para soportar las condiciones habituales de uso en cocinas industriales. El peto trasero es de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Completa la gama, las mesas con cajones y una mesa especial para desperdicios. Pág. 38-41.



### MESAS DE ALTURA 600

Partiendo del mismo diseño que el resto de mesas de trabajo, garantizando su durabilidad y robustez. En gamas de muebles neutros y también con mesas frías para que la flexibilidad de tipos de muebles y dimensiones permita sacar el máximo partido de la cocina. Pág. 43





# MESAS DE TRABAJO

CUANDO LA ROBUSTEZ Y LA DURABILIDAD SON UNA GARANTÍA



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



## MESAS DE ÁNGULO

Dos series diferentes, con puertas y sin puertas, diseñadas para aprovechar y optimizar al máximo el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a mesas de trabajo y fregaderos. Las puertas incorporan bisagra con muelle automático y tope amortiguador para garantizar la seguridad y las condiciones habituales de trabajo. [Pág.. 44](#)



## MESAS CALIENTES

El nuevo diseño de la mesa caliente garantiza una mejor circulación y distribución del aire caliente. El diseño de las puertas correderas también es nuevo, tanto el sistema de guías, el sistema de cierre y el sistema de agarre de la puerta. Este tirador, más ergonómico, se integra con el diseño de los demás elementos de la Línea Estándar. [Pág.. 45](#)



## ACCESORIOS

Para acabar de sacar el máximo partido al diseño de la cocina, se pueden integrar diferentes tipos de accesorios que se incorporan fácilmente en las mesas de trabajo como cajones, cajoneras, cajones de gran capacidad, etc. Para poder garantizar la durabilidad de los materiales, todos estos elementos se han diseñado siguiendo el principio de ser usados de manera intensiva y continua. [Pág.. 39](#)





MMD-106

### Mesas centrales y murales desmontadas

- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Estructura sólida y robusta.
- Mesas desmontadas:
  - En tan sólo 180 mm de altura se puede almacenar una mesa, consiguiendo un ahorro de precio, de coste de transporte y de almacenamiento.
  - Su sistema de estructura montable permite su montaje con gran facilidad y rapidez.
  - Una vez montada se obtiene una estructura sólida y robusta.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado.
- Posibilidad de incorporar como opción un estante adicional intermedio (pág. 43).
- Como accesorios opcionales están disponibles cajones y cajoneras (pág. 39), y estanterías de sobremesa con luz, o con luz y calor (pág. 47).
- Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.
- Para ver los accesorios de las mesas de trabajo ver página 39.



Ejemplo de mesa desmontada.



Mesa central MCD-106



Con estante intermedio adicional.



Esquinas soldadas.

### Gama 600 mm Mesas centrales desmontadas

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

### Gama 600 mm Mesas murales desmontadas

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

### Gama 700 mm Mesas centrales desmontadas

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

### Gama 700 mm Mesas murales desmontadas

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

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

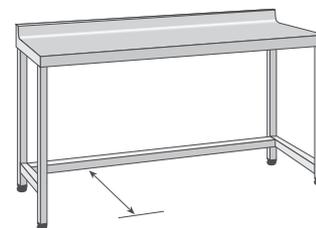


MMS-186

Se suministran montadas

### Mesas de trabajo murales sin estante inferior

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



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

### Gama 600 mm

| Dimensiones (mm) | Modelo  | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|------------------|---------|----------------|----------------|
| 1000 x 600 x 850 | MMS-106 | <b>1862204</b> |                |
| 1200 x 600 x 850 | MMS-126 | <b>1862205</b> |                |
| 1400 x 600 x 850 | MMS-146 | <b>1862206</b> |                |
| 1600 x 600 x 850 | MMS-166 | <b>1862208</b> |                |
| 1800 x 600 x 850 | MMS-186 | <b>1862209</b> |                |
| 2000 x 600 x 850 | MMS-206 | <b>1862210</b> |                |
| 2400 x 600 x 850 | MMS-246 | <b>1862211</b> |                |

### Gama 700 mm

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

### Accesorios mesas trabajo

- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- Los cajones pueden suministrarse montados con las mesas o como kit para montar (ver tabla).
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El cajón de gran capacidad CGC se suministra con unas pinzas de sujeción para bolsas de plástico que evita que se mueva la bolsa. 100 L.



Cajón montado en mesa.  
**CMM**



Cajonera con 4 cajones.  
**CJ**



Cajón de gran capacidad.  
**CGC**



1-Peto lateral (PLD y PLI)  
2-Remate lateral (PLM)

#### Modelos PLD y PLI:

Instalación rápida y sencilla. Incluye todos los accesorios para su fijación (Croquis nº1)  
**Modelo PLB:** Para montarse en el lateral de las mesas (Croquis nº2).

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

**Mesas centrales con puertas pasantes**

- Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Deslizamiento superior de las puertas mediante rodamientos y en la parte inferior mediante pletina que corre bajo el estante, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos y suciedades. El sistema de puertas incorpora un cierre al final del recorrido.
- Incorporan estante intermedio liso con pliegue frontal, regulable en altura y con una omega de refuerzo longitudinal.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 en acabado pulido satinado.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura.
- Cuentan con dos puertas por cada lado de acero inoxidable AISI 304 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta.
- Tanto en la Gama 600 y 700 incorporan sistema de puertas correderas.
- Las mesas pueden incluir cerradura como accesorio.



Tirador incorporado en toda la altura de la puerta.



Estante regulable en 7 niveles cada 41 mm.



El estante va de extremo a extremo sin dejar espacios huecos.

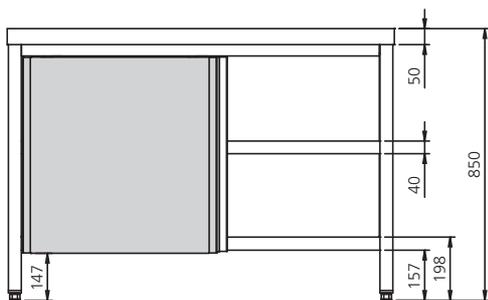


Opcionalmente a las mesas se les puede instalar fácilmente un conjunto de estanterías (ver pág. 47)



**Gama 600 mm Mesas centrales con puertas pasantes**

| Dimensiones (mm) | Modelo   | Referencia     | Tipo de puerta | P.V.P. Euros € |
|------------------|----------|----------------|----------------|----------------|
| 1000 x 600 x 850 | MCPP-106 | <b>1812501</b> | Corredera      |                |
| 1200 x 600 x 850 | MCPP-126 | <b>1812502</b> | Corredera      |                |
| 1400 x 600 x 850 | MCPP-146 | <b>1812503</b> | Corredera      |                |
| 1600 x 600 x 850 | MCPP-166 | <b>1812504</b> | Corredera      |                |
| 1800 x 600 x 850 | MCPP-186 | <b>1812505</b> | Corredera      |                |
| 2000 x 600 x 850 | MCPP-206 | <b>1812506</b> | Corredera      |                |



**Gama 700 mm Mesas centrales con puertas pasantes**

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

### Mesas murales con puertas

- Estructura cerrada, completamente soldada, con puertas correderas.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chásis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Deslizamiento superior de las puertas mediante rodamientos y en la parte inferior mediante pletina que corre bajo el estante, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos y suciedades. El sistema de puertas incorpora un cierre al final del recorrido.
- Incorporan estante intermedio liso con pliegue frontal, regulable en altura y con una omega de refuerzo longitudinal.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 en acabado pulido satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Patas construidas en tubo de 40 x 40 mm regulables en altura.
- Cuentan con dos puertas correderas fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado en toda la altura de la puerta.
- Las mesas pueden incluir cerradura como accesorio.



MMP-126



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



Peto completamente soldado y pulido.



Puertas correderas con tope al final del recorrido.



Patas regulables con rosca oculta.



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

#### Gama 600 mm

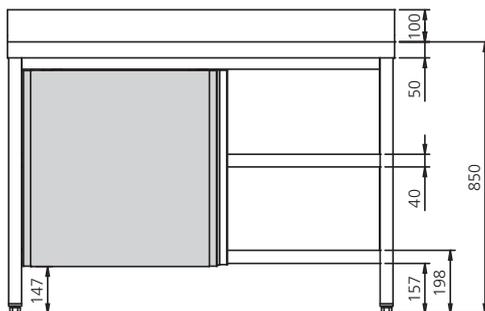
#### Mesas murales con puertas

| Dimensiones (mm) | Modelo    | Referencia     | Tipo de puerta | P.V.P. Euros € |
|------------------|-----------|----------------|----------------|----------------|
| 600 x 600 x 850  | MMP-66-PB | <b>1832299</b> | Abatible       |                |
| 800 x 600 x 850  | MMP-86-PB | <b>1832300</b> | Abatible       |                |
| 1000 x 600 x 850 | MMP-106   | <b>1832301</b> | Corredera      |                |
| 1200 x 600 x 850 | MMP-126   | <b>1832302</b> | Corredera      |                |
| 1400 x 600 x 850 | MMP-146   | <b>1832303</b> | Corredera      |                |
| 1600 x 600 x 850 | MMP-166   | <b>1832304</b> | Corredera      |                |
| 1800 x 600 x 850 | MMP-186   | <b>1832305</b> | Corredera      |                |
| 2000 x 600 x 850 | MMP-206   | <b>1832306</b> | Corredera      |                |

#### Gama 700 mm

#### Mesas murales con puertas

| Dimensiones (mm) | Modelo    | Referencia     | Tipo de puerta | P.V.P. Euros € |
|------------------|-----------|----------------|----------------|----------------|
| 600 x 700 x 850  | MMP-67-PB | <b>1832318</b> | Abatible       |                |
| 800 x 700 x 850  | MMP-87-PB | <b>1832319</b> | Abatible       |                |
| 1000 x 700 x 850 | MMP-107   | <b>1832308</b> | Corredera      |                |
| 1200 x 700 x 850 | MMP-127   | <b>1832309</b> | Corredera      |                |
| 1400 x 700 x 850 | MMP-147   | <b>1832310</b> | Corredera      |                |
| 1600 x 700 x 850 | MMP-167   | <b>1832311</b> | Corredera      |                |
| 1800 x 700 x 850 | MMP-187   | <b>1832312</b> | Corredera      |                |
| 2000 x 700 x 850 | MMP-207   | <b>1832313</b> | Corredera      |                |



# Mesas con cajones. Mesas con hueco para cubo de desperdicios

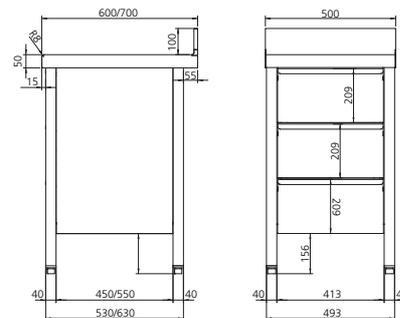
## Mesa con orificio para desperdicios. Cubos para desperdicios



**MM-56-3C**

### Mesa mural con 3 cajones

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



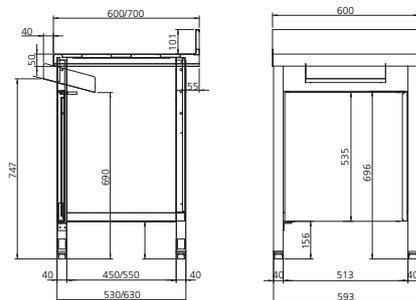
| Modelo   | Referencia     | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|------------------|----------------|
| MM-56-3C | <b>1832123</b> | 500 x 600 x 850  |                |
| MM-57-3C | <b>1832124</b> | 500 x 700 x 850  |                |



**MMP-66-D**

### Mesa mural con puerta y sin base para desperdicios

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



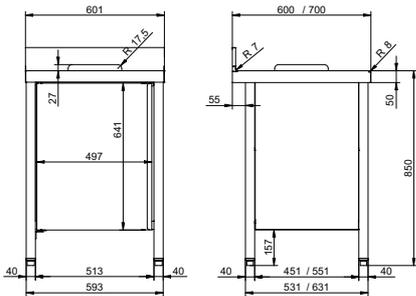
| Modelo   | Referencia     | Dimensiones (mm) | Espacio útil (mm) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|------------------|-------------------|----------------|
| MMP-66-D | <b>1832320</b> | 600 x 600 x 850  | 510 x 450 x 690   |                |
| MMP-67-D | <b>1832321</b> | 600 x 700 x 850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



**MMP-66-O**

### Mesa mural con puerta y con orificio para desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Con hueco libre para colocar cubos de desperdicios de diámetro máximo 460 mm.
- Provista de aro de goma para tirar restos a un cubo de basura bajo la encimera (cubo no incluido).
- Puerta retorno automático.
- Fácil limpieza.



**MMP-66-O + FCP-126-LD**

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



**CUV-105**

**CUV-50**

### Cubos para desperdicios y utilidades varias

- Fondo embutido que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa. Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se puedan alojar debajo de mesas tipo MMP-D o MMP-O.
- Constructos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.

| Modelo  | Referencia     | Medidas totales (mm) | Capacidad (litros) | Tipo | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|----------------------|--------------------|------|----------------|
| CUV-50  | <b>2476105</b> | Ø 390 x 610          | 50                 | Tapa |                |
| CUV-105 | <b>2476106</b> | Ø 460 x 695          | 105                | Tapa |                |



## Estantes para mesas centrales y murales

- Estantes para instalar en las mesas de trabajo normalizadas como estante intermedio entre el sobre de trabajo y el estante inferior.
- Los estantes se pueden instalar con suma facilidad, gracias a que todas las patas de las mesas normalizadas llevan embutidas tuercas de paso métrico en el centro de su altura.
- El montaje de un estante intermedio ayuda, si cabe, a que la mesa tenga una mayor robustez.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Refuerzo central en acero inoxidable AISI-304 18/10 en la parte inferior del estante.
- El estante suplementario siempre se suministra desmontado.

## Estantes para mesas de 600 mm

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

## Estantes para mesas de 700 mm

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



MCB-106

## Mesas de altura 600 mm

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

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



## Mesas refrigeradas de altura 600 mm con cajones

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



MMA-66

### Mesas de ángulo

- Mesas que se adaptan a esquinas con ángulo de 90° para crear una instalación continua de mesas y fregaderos de edenox.
- Dos modelos: uno de 600 x 600 mm para utilizar con mesas de trabajo y fregaderos de 600 mm y un modelo de 700 x 700 mm para combinar con las gamas de 700 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Encimeras con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Incorporan peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado.
- Estructura sólida y robusta.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estante inferior incluido.



MMD-106 + MMA-66 + MMD-126



MMA-66 + MMD-106

### Mesas de ángulo 90° con puertas

- Encimera de 1,2 mm de espesor, con omega de refuerzo inferior que le proporciona una robustez inmejorable.
- Puerta con tirador incorporado en toda la altura.
- Incorporan bisagra con muelle de retorno automático y un tope amortiguador en el chasis del mueble.
- Patas regulables en altura.

| Modelo           | Referencia     | Dimensiones (mm) | Descripción     | P.V.P. Euros € |
|------------------|----------------|------------------|-----------------|----------------|
| MMA-66           | <b>1832115</b> | 600 x 600 x 850  | Sin puertas     |                |
| MMA-77           | <b>1832116</b> | 700 x 700 x 850  | Sin puertas     |                |
| MMA-66 + MMD-106 | <b>1832315</b> | 600 x 600 x 850  | Puerta abatible |                |
| MMA-77 + MMD-126 | <b>1832316</b> | 700 x 700 x 850  | Puerta abatible |                |

Se suministran montadas



MCU-146-D



MCU-146-I-GM

### Mesas murales con cubeta

- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 y acabado satinado higiénico.
- En la parte inferior, como refuerzo, incorporan 3 travesaños en los 2 laterales y en la parte trasera.
- Se suministran montadas.
- Encimera de 50 mm con refuerzo antisonoro con cantos y esquinas redondeados y peto posterior de 100 mm.
- Disponibles en 1400 y 1600 mm de largo y un fondo de 600 mm.
- Incorpora cubeta de 400 x 400 x 250 mm de acero inoxidable AISI-304 18/10 y un espesor de 1 mm.
- Modelos con cubeta a la derecha o a la izquierda.
- Provistas de patas inoxidables regulables en altura.
- Con orificio para grifería de 37 mm de diámetro.
- Posibilidad de suministro sin grifería o con grifo monomando de alta calidad de 2 aguas: Modelo GML-30 E (ver página 30).
- edenox dispone de una amplia gama de grifería industrial (ver páginas 30 a 31)

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

| Modelo       | Referencia      | Posición cubeta | Opción                        | Medidas totales (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|----------------------|----------------|
| MCU-126-D    | <b>19036547</b> | Derecha         | Con orificio para la grifería | 1200 x 600 x 850     |                |
| MCU-126-I    | <b>19036548</b> | Izquierda       | Con orificio para la grifería | 1200 x 600 x 850     |                |
| MCU-146-D    | <b>1882111</b>  | Derecha         | Con orificio para la grifería | 1400 x 600 x 850     |                |
| MCU-146-I    | <b>1882101</b>  | Izquierda       | Con orificio para la grifería | 1400 x 600 x 850     |                |
| MCU-146-D-GM | <b>1882113</b>  | Derecha         | Con grifo monomando GML-30 E  | 1400 x 600 x 850     |                |
| MCU-146-I-GM | <b>1882105</b>  | Izquierda       | Con grifo monomando GML-30 E  | 1400 x 600 x 850     |                |
| MCU-166-D    | <b>1882112</b>  | Derecha         | Con orificio para la grifería | 1600 x 600 x 850     |                |
| MCU-166-I    | <b>1882102</b>  | Izquierda       | Con orificio para la grifería | 1600 x 600 x 850     |                |
| MCU-166-D-GM | <b>1882114</b>  | Derecha         | Con grifo monomando GML-30 E  | 1600 x 600 x 850     |                |
| MCU-166-I-GM | <b>1882106</b>  | Izquierda       | Con grifo monomando GML-30 E  | 1600 x 600 x 850     |                |



### Mesas calientes

- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos, sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción en acero inoxidable AISI-304 con acabado satinado y doble pared aislada.
- Puertas inyectadas que le confieren robustez y un aislamiento eficiente que se traduce en ahorro energético y una estabilidad de la temperatura en todo momento.
- Temperatura de trabajo de 30° C a 85° C
- La encimera puede desmontarse fácilmente.
- Para otras medidas y opciones consultar con el departamento comercial de edenox.

### Características y detalles constructivos



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



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

### Mesas calientes murales

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1800 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
- 2 puertas correderas
- Mesas murales con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.
- Equipadas con estante intermedio.

### Mesas calientes pasantes

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



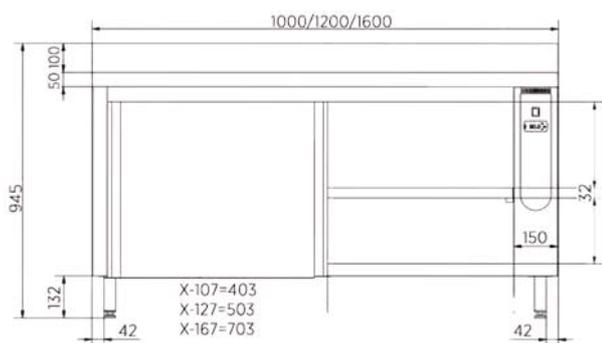
MMP-167-CA



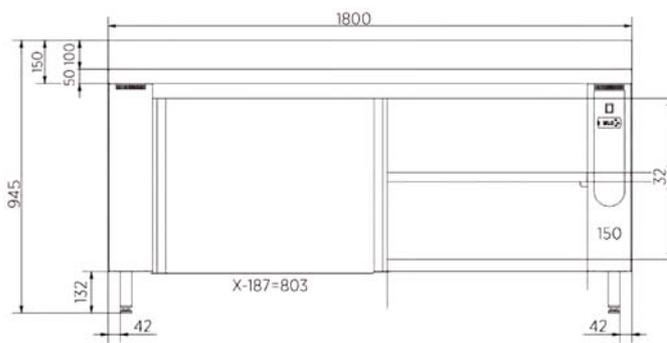
MCPP-167-CA



### Dimensiones para modelos 107, 127 y 167



### Dimensiones para modelos 187



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



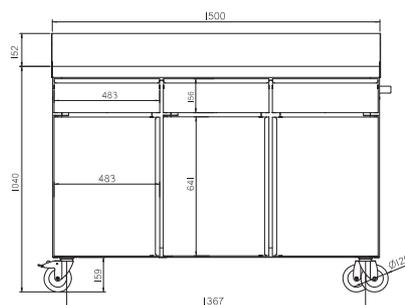
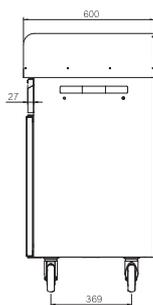
**Mesa terraza MT-1560 CP.** Con espacio para la caja registradora, cajones para cubiertos y portabandejas. Cómodas puertas abatibles con ruedas para retirar la mesa, espacio interior para almacenar vajilla, elementos de limpieza o servilleteros, etc.

### Mesas terraza

- Mesa especialmente diseñada para establecimientos con terrazas.
- Una gran ayuda en la preparación de las mesas, el servicio de comidas y bebidas y la recogida de vajilla en el exterior.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El peto trasero es de 150 mm y protege la encimera del viento y de la caída de objetos. Como accesorio se puede instalar un peto lateral.
- Incorpora cajones con guías telescópicas y mecanismo de amortiguación.
- En la parte inferior de la mesa incorpora estante intermedio regulable
- Como accesorio se pueden instalar asas en los costados para facilitar su manejo.
- 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno.
- Como accesorio existe el porta bandejas, ideal para almacenar las bandejas camarero mientras no se utilizan.



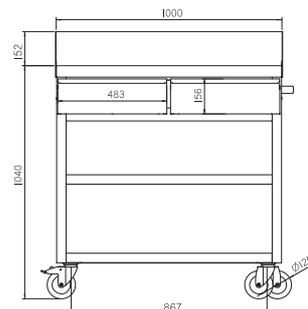
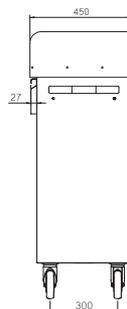
**MT-1560 CP**



**MT-1045 C**



**MT-1045 CP**



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



**AMT**



**PBMT**

### Accesorios

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



### Estanterías sobremesa con luz y calor

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

#### Estantería ESMC-170.

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



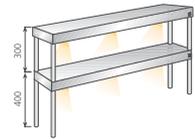
### 1 Estante

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



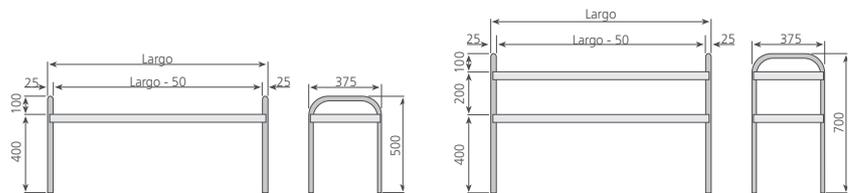
### 2 Estantes

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



### Estanterías sobremesa

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



### 1 Estante

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



### 2 Estantes

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



**BMSM-211-S**  
Baño María sobremesa sin agua.



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

### Baños maría sobremesa

- Los baños María permiten el mantenimiento de la temperatura de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cable con clavija de toma de tierra.
- Incorpora panel de mandos en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación.
- Incorpora pies de altura regulable.
- Sistema de funcionamiento con agua (BMSM)
  - Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
  - En el frontal incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
  - Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 200 mm o subdivisiones.
  - Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Sistema de funcionamiento sin agua (BMSM-S)
  - Resistencias blindadas y protegidas mediante rejilla de acero inoxidable.
  - Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 150 mm o subdivisiones.



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



Cuba embutida y esquinas redondeadas



Alojan cubetas GN 1 / 1 o subdivisiones.

### Baños maría sobremesa con agua

| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | Tensión (V)  | Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|--------------|--------------|-------------------------------------|----------------|
| BMSM-111 | <b>3112101</b> | 430 x 600 x 330         | 700          | 230/1N/50 Hz | 1                                   |                |
| BMSM-211 | <b>3112102</b> | 755 x 600 x 330         | 1400         | 230/1N/50 Hz | 2                                   |                |
| BMSM-311 | <b>3112103</b> | 1065 x 600 x 330        | 2100         | 230/1N/50 Hz | 3                                   |                |

### Baños maría sobremesa sin agua

| Modelo     | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 Profundidad 150 mm | Potencia (W) | Tensión (V) | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------|-------------|----------------|
| BMSM-111-S | <b>3112104</b> | 430 x 600 x 330         | 1                                   | 700          | 230         |                |
| BMSM-211-S | <b>3112105</b> | 755 x 600 x 330         | 2                                   | 800          | 230         |                |
| BMSM-311-S | <b>3112106</b> | 1065 x 600 x 330        | 3                                   | 1200         | 230         |                |



**BMSM-1/1 170-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. (ver página 148)
- Incorpora pies de altura regulable.
- Importante: al poner en marcha el Baño María, la cuba siempre debe contener agua.

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



## Muebles baño maría con reserva

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o neutra.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.



**MBMR-411**  
Mueble baño María  
con reserva inferior caliente



**MBM-411**  
Mueble baño María  
con reserva inferior neutra

- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 148)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.

## Muebles baño maría con reserva caliente

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

## Muebles baño maría con reserva neutra

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

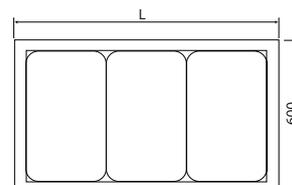
## Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

- Las mesas baño María permiten la conservación de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- En la parte inferior incorpora un estante liso.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para cuando está desenchufado de la red.
- Incorpora panel de mandos, en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- En el extremo inferior de la cuba incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 148)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.



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

Profundidad máxima de cubetas 200 mm.



## Mesa baño maría funcionamiento con agua

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

### Mesas cafeteras

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas estanterías cafetería y mesas refrigeradas frente mostrador, puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.
- Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable AISI-304 18/10, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
- Su fabricación y diseño están pensados para un uso continuado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable AISI-304 18/10 regulables en altura.
- Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

**Estantes regulables en 7 niveles**



MAC-1560

#### 1 estante

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



MAC-1060

MAC-1560

MAC-2060

MAC-2560

**Cajones con guías telescópicas**



MAC-1560-2E

#### 2 estantes

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



MAC-1060-2E

MAC-1560-2E

MAC-2060-2E

MAC-2560-2E

### Mesas estanterías cafetería frente mostrador

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador .
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado y con trasera de acero plastificado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Modelos con profundidades de 350 mm y 600 mm con 1 ó 2 estantes.



Profundidad 350 mm



Profundidad 350 mm 1 ó 2 estantes

Largo 1000 mm

Largo 1500 mm

Largo 2025 mm

Largo 2550 mm

#### 350 mm

#### 1 estante

| Dimensiones (mm)  | Modelo  | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|-------------------|---------|----------------|----------------|
| 1000 x 350 x 1045 | MA-1035 | <b>1922101</b> |                |
| 1500 x 350 x 1045 | MA-1535 | <b>1922102</b> |                |
| 2025 x 350 x 1045 | MA-2035 | <b>1922103</b> |                |
| 2550 x 350 x 1045 | MA-2535 | <b>1922104</b> |                |

#### 2 estantes

| Modelo     | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|----------------|
| MA-1035-2E | <b>1922109</b> |                |
| MA-1535-2E | <b>1922110</b> |                |
| MA-2035-2E | <b>1922111</b> |                |
| MA-2535-2E | <b>1922112</b> |                |



Profundidad 600 mm



Profundidad 600 mm 1 ó 2 estantes

Largo 1000 mm

Largo 1500 mm

Largo 2025 mm

Largo 2550 mm

#### 600 mm

#### 1 estante

| Dimensiones (mm)  | Modelo  | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|-------------------|---------|----------------|----------------|
| 1000 x 600 x 1045 | MA-1060 | <b>1922105</b> |                |
| 1500 x 600 x 1045 | MA-1560 | <b>1922106</b> |                |
| 2025 x 600 x 1045 | MA-2060 | <b>1922107</b> |                |
| 2550 x 600 x 1045 | MA-2560 | <b>1922108</b> |                |

#### 2 estantes

| Modelo     | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|----------------|
| MA-1060-2E | <b>1922113</b> |                |
| MA-1560-2E | <b>1922114</b> |                |
| MA-2060-2E | <b>1922115</b> |                |
| MA-2560-2E | <b>1922116</b> |                |

### Línea Estándar edenox

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



#### Armarios de pie

Estructura robusta con una gran capacidad de almacenamiento.

#### ARMARIOS DE PIE:

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



#### Armario de limpieza

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

#### ARMARIOS DE LIMPIEZA:

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



#### ARMARIOS CALENTADORES DE PLATOS:

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

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



Descontamina utilizando una lámpara germicida de rayos UV.

#### ARMARIOS ESTERILIZADORES:

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

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



## ARMARIOS DE PARED

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

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

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



Con escurridor



Para esquinas



Abiertos



Cerrados

### ARMARIOS NEUTROS DE PARED:

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

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

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

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

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

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



AP-104

### Armarios de pared

- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina industrial y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir con las normativas de sanidad.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante intermedio, regulable en altura.
- Puertas correderas con sistema de rodamientos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

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



APA-104

### Armarios de pared abiertos

- Optimizan el espacio en la cocina y facilitan el trabajo diario
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante intermedio, regulable en altura.
- Cantos redondeados y con un diseño totalmente libre de remaches o tornillos a la vista.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

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



AP-104-ESC

### Armarios de pared con escurridor de platos

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

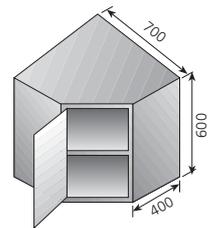
| Modelo     | Referencia     | Medidas totales (mm) | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|----------------------|----------------|
| AP-104-ESC | <b>3412115</b> | 1000 x 400 x 600     |                |
| AP-124-ESC | <b>3412116</b> | 1200 x 400 x 600     |                |



AP-74-ESQ

### Armarios de pared de esquina

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



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



EC-15

### Armarios esterilizadores

- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- La radiación UV ejerce una acción fotoquímica descontaminante.
- Cesto de hilo de acero inoxidable para el almacenamiento de los cuchillos, extraíble para facilitar la limpieza.
- Temporización mecánica de hasta 90 minutos.
- Fácil montaje a la pared.
- Microrruptor de seguridad que evita su funcionamiento con la puerta abierta.
- Cuba embutida con cantos sanitarios.

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



ANA-106

ANA-146

### Armarios altos de pie

- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir las normativas de sanidad.
- Los modelos ANA-66 y ANA-106 cuentan con puertas pivotantes, una de ellas incorpora una cerradura con llave.
- Puertas correderas mediante sistema de rodamientos en los modelos ANA-126, ANA-146 y ANA-166
- Equipados con estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Pies de acero inoxidable regulables.
- Los armarios pueden incluir cerradura como accesorio.

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



ALIP-66

### Armarios para artículos de limpieza

- Armarios diseñados para el almacenaje de artículos de limpieza en un lugar higiénico y seguro.
- Indispensables para el cumplimiento de las normativas de sanidad.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado.
- Estructura rígida y robusta.
- Equipados con estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Incorporan una cerradura con llave.
- Puertas abatibles con bisagras.
- Pies de acero inoxidable regulables.



AL2P-106

| Modelo   | Referencia     | Medidas totales (mm) | Puertas | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|----------------------|---------|----------------|
| ALIP-66  | <b>3412120</b> | 600 x 600 x 1750     | 1       |                |
| AL2P-106 | <b>3412121</b> | 1000 x 600 x 1750    | 2       |                |



ACP-50

ACP-100

### Armarios calentadores de platos

- Especialmente diseñados para el calentamiento y mantenimiento de los platos durante el servicio de comidas.
- Fabricados interior y exteriormente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Provistos de interruptor con piloto y termostato de 30 °C a 90° C.
- Dotados de bisagras con mecanismo de cierre y fijación de apertura automática, que cuando la puerta está en posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y, por consiguiente, un ahorro de energía.
- Armario de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un ahorro importante de energía.
- Capacidad de 50 a 60 platos en el armario de una puerta (ACP-50) y de 100 a 120 platos en el de dos puertas (ACP-100), dependiendo del espesor de los platos.

| Model   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Capacidad platos | Diámetro máx platos (cm) | Potencia (W) | Tensión (V) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|------------------|--------------------------|--------------|-------------|----------------|
| ACP-50  | <b>3342101</b> | 410 x 410 x 900         | 50-60            | 33                       | 480          | 230         |                |
| ACP-100 | <b>3342102</b> | 800 x 410 x 900         | 100-120          | 34                       | 960          | 230         |                |



# ESTANTERÍAS DE ALUMINIO Y POLIETILENO



## ESTANTERÍAS DE ALUMINIO Y POLIETILENO

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Estantes. Soportes   | <b>60</b>    |
| Accesorios           | <b>61-62</b> |
| Cálculo de conjuntos | <b>63</b>    |
| Tabla de valoración  | <b>64-65</b> |
| Tabla de desglose    | <b>66-69</b> |

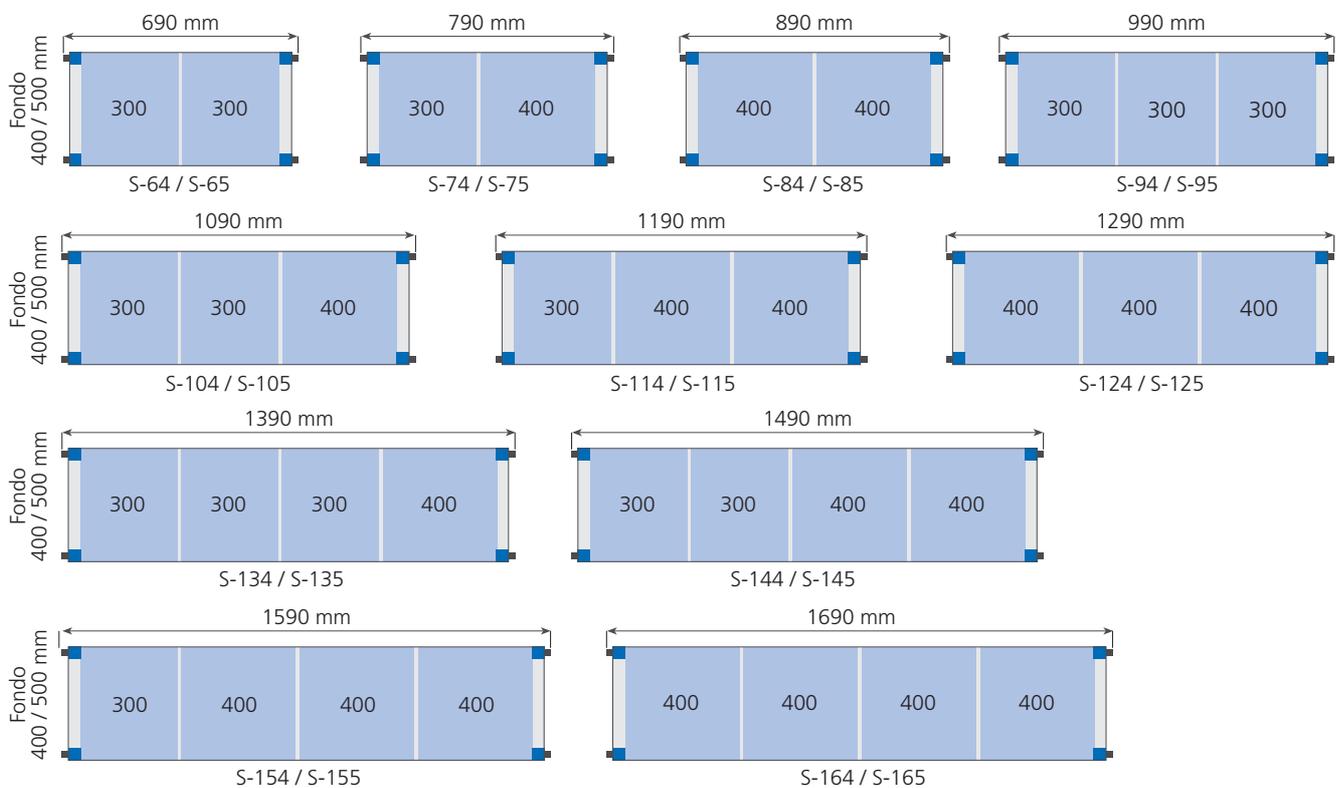
## ESTANTERÍAS DE ACERO INOXIDABLE

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Soporte mural     | <b>70</b> |
| Estanterías fijas | <b>70</b> |



Muy sólidas  
y resistentes  
**Fácil montaje**  
**Máxima higiene**  
Inoxidables

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

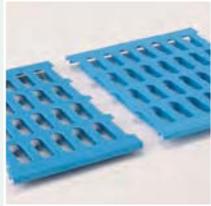


Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, múltiples combinaciones mediante la colocación de **estantes por ambos lados de los soportes**. Ver tablas de conjuntos en las páginas 68-69



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

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



**Máxima higiene y facilidad para la limpieza.**

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



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



Fácil montaje sin útiles ni herramientas.



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



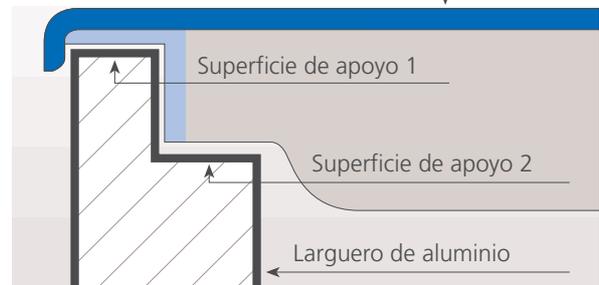
Existen **soportes con ruedas** inoxidable de poliamida de  $\varnothing 125$  mm, lo que permite una ayuda importante para espacios pequeños u otro tipo de aplicaciones.



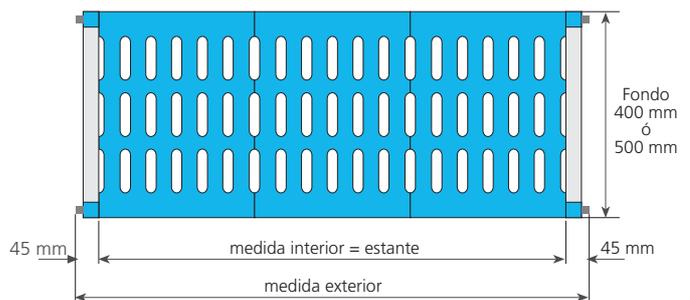
**Pies de altura regulable** que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.



Estante de polietileno alimentario



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





### Estantes

#### Ancho 400 mm

| Modelo | Referencia     | Medidas totales (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|----------------------|----------------|
| S-64   | <b>2253101</b> | 600 x 400            |                |
| S-74   | <b>2253102</b> | 700 x 400            |                |
| S-84   | <b>2253103</b> | 800 x 400            |                |
| S-94   | <b>2253104</b> | 900 x 400            |                |
| S-104  | <b>2253105</b> | 1000 x 400           |                |
| S-114  | <b>2253106</b> | 1100 x 400           |                |
| S-124  | <b>2253107</b> | 1200 x 400           |                |
| S-134  | <b>2253108</b> | 1300 x 400           |                |
| S-144  | <b>2253109</b> | 1400 x 400           |                |
| S-154  | <b>2253110</b> | 1500 x 400           |                |
| S-164  | <b>2253111</b> | 1600 x 400           |                |

#### Ancho 500 mm

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



#### Soportes (Ancho 400 mm)

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

\* Soportes de alturas y niveles diferentes a los estándares.

#### Soportes (Ancho 500 mm)

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

\* Soportes de alturas y niveles diferentes a los estándares.



#### Soportes móviles

- Todos los soportes móviles incorporan 2 ruedas giratorias inoxidables de poliamida de Ø 125 mm, una de ellas con freno. Para formar una estantería móvil, aparte de los estantes necesarios, se precisan 2 soportes móviles.
- El precio indicado sólo incluye los soportes. Los estantes deben solicitarse aparte.

| Modelo | Referencia     | Medidas totales (mm) | Niveles | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|----------------------|---------|----------------|
| SM-44  | <b>2253160</b> | 1750 x 400           | 4       |                |
| SM-45  | <b>2253161</b> | 1750 x 400           | 5       |                |
| SM-54  | <b>2253162</b> | 1750 x 500           | 4       |                |
| SM-55  | <b>2253163</b> | 1750 x 500           | 5       |                |



### Parrillas

- Parrillas de polietileno alimentario para estantes.
- Se pueden suministrar como accesorios, ya que los estantes completos incluyen su dotación de parrillas correspondientes.
- Para estanterías de ancho 400 y 500 mm.
- Fáciles de colocar. Pueden lavarse en lavavajillas, garantizando la máxima higiene.

| Modelo | Referencia     | Medidas totales (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|----------------------|----------------|
| PAR-43 | <b>2253201</b> | 400 x 300            |                |
| PAR-44 | <b>2253203</b> | 400 x 400            |                |
| PAR-53 | <b>2253202</b> | 500 x 300            |                |
| PAR-54 | <b>2253204</b> | 500 x 400            |                |



### Ganchos para ángulos

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

| Modelo | Referencia     | Dotación necesaria    | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-----------------------|----------------|
| GA     | <b>2253210</b> | 2 ganchos por estante |                |



### Pasadores

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

| Modelo | Referencia     | Dotación necesaria      | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|----------------|
| PE     | <b>2253211</b> | 4 pasadores por estante |                |



### Bancadas

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

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



### Carro para usos varios (kit)

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



| Modelo | Referencia     | Medidas totales (mm) | Nº Estantes | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|----------------------|-------------|----------------|
| KCM-55 | <b>2253260</b> | 1285 x 500 x 1750    | 5           |                |



### Barras para colgar

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

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



### Como calcular conjuntos de estanterías

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

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

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

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

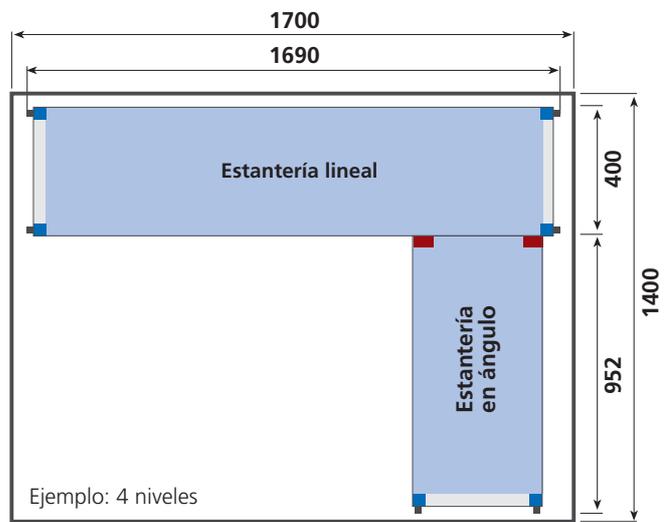
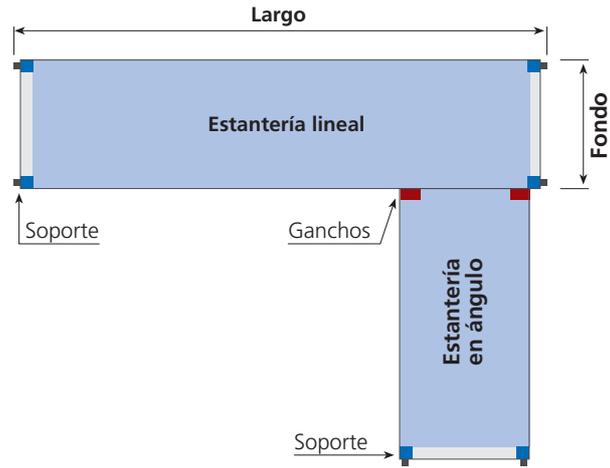
- Hay dos medidas de fondo: 400 ó 500 mm.

#### 3. ¿Cuántos niveles se necesitan?

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

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

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



### Estantería lineal 400 mm

### Estantería en ángulo 400 mm

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

- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido (páginas 66-67) y sustituir los soportes "P" por soportes altos "PA" o bajos "PB", ajustando el precio del conjunto acorde con los precios de los soportes elegidos.
- Se puede añadir niveles adicionales a las estanterías, hasta un total máximo de 11 niveles en los soportes estándares, pidiendo por separado los estantes, los pasadores y los ganchos de ángulo necesarios. (Ver páginas 60-61).
- Los soportes estándares tipo "P" se pueden sustituir por soportes móviles "SM" (ver página 60), siempre cambiando los precios.

## Estantería lineal

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

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



#### Estantería lineal de ancho 400 mm

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

Ver desglose material página 66.

#### Estantería lineal de ancho 500 mm

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

Ver desglose material página 67.



Estantería en ángulo

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



Estantería en ángulo de ancho 400 mm

Estantería en ángulo de ancho 500 mm

| Largo total estantería (mm) | 3 niveles      |             | 4 niveles      |             | 5 niveles      |             |
|-----------------------------|----------------|-------------|----------------|-------------|----------------|-------------|
|                             | P.V.P. Euros € | Conjunto N° | P.V.P. Euros € | Conjunto N° | P.V.P. Euros € | Conjunto N° |
| 652                         |                | 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         |

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

Ver desglose material página 68.

Ver desglose material página 69.


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

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

**Estantería lineal de ancho 400 mm**

| 3 niveles   |                                     | 4 niveles   |                                     | 5 niveles   |                                     |
|-------------|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| Conjunto Nº | Desglose de elementos de estantería | Conjunto Nº | Desglose de elementos de estantería | Conjunto Nº | Desglose de elementos de estantería |
| 10          | 2 P-43 + 3 S-64                     | 89          | 2 P-44 + 4 S-64                     | 168         | 2 P-45 + 5 S-64                     |
| 11          | 2 P-43 + 3 S-74                     | 90          | 2 P-44 + 4 S-74                     | 169         | 2 P-45 + 5 S-74                     |
| 12          | 2 P-43 + 3 S-84                     | 91          | 2 P-44 + 4 S-84                     | 170         | 2 P-45 + 5 S-84                     |
| 13          | 2 P-43 + 3 S-94                     | 92          | 2 P-44 + 4 S-94                     | 171         | 2 P-45 + 5 S-94                     |
| 14          | 2 P-43 + 3 S-104                    | 93          | 2 P-44 + 4 S-104                    | 172         | 2 P-45 + 5 S-104                    |
| 15          | 2 P-43 + 3 S-114                    | 94          | 2 P-44 + 4 S-114                    | 173         | 2 P-45 + 5 S-114                    |
| 16          | 2 P-43 + 3 S-124                    | 95          | 2 P-44 + 4 S-124                    | 174         | 2 P-45 + 5 S-124                    |
| 17          | 2 P-43 + 3 S-134                    | 96          | 2 P-44 + 4 S-134                    | 175         | 2 P-45 + 5 S-134                    |
| 18          | 2 P-43 + 3 S-144                    | 97          | 2 P-44 + 4 S-144                    | 176         | 2 P-45 + 5 S-144                    |
| 19          | 2 P-43 + 3 S-154                    | 98          | 2 P-44 + 4 S-154                    | 177         | 2 P-45 + 5 S-154                    |
| 20          | 2 P-43 + 3 S-164                    | 99          | 2 P-44 + 4 S-164                    | 178         | 2 P-45 + 5 S-164                    |
| 21          | 3 P-43 + 6 S-84                     | 100         | 3 P-44 + 8 S-84                     | 179         | 3 P-45 + 10 S-84                    |
| 22          | 3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84            | 101         | 3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84            | 180         | 3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84            |
| 23          | 3 P-43 + 6 S-94                     | 102         | 3 P-44 + 8 S-94                     | 181         | 3 P-45 + 10 S-94                    |
| 24          | 3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104           | 103         | 3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104           | 182         | 3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104           |
| 25          | 3 P-43 + 6 S-104                    | 104         | 3 P-44 + 8 S-104                    | 183         | 3 P-45 + 10 S-104                   |
| 26          | 3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114          | 105         | 3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114          | 184         | 3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114          |
| 27          | 3 P-43 + 6 S-114                    | 106         | 3 P-44 + 8 S-114                    | 185         | 3 P-45 + 10 S-114                   |
| 28          | 3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124          | 107         | 3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124          | 186         | 3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124          |
| 29          | 3 P-43 + 6 S-124                    | 108         | 3 P-44 + 8 S-124                    | 187         | 3 P-45 + 10 S-124                   |
| 30          | 3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134          | 109         | 3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134          | 188         | 3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134          |
| 31          | 3 P-43 + 6 S-134                    | 110         | 3 P-44 + 8 S-134                    | 189         | 3 P-45 + 10 S-134                   |
| 32          | 3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144          | 111         | 3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144          | 190         | 3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144          |
| 33          | 3 P-43 + 6 S-144                    | 112         | 3 P-44 + 8 S-144                    | 191         | 3 P-45 + 10 S-144                   |
| 34          | 3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154          | 113         | 3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154          | 192         | 3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154          |
| 35          | 3 P-43 + 6 S-154                    | 114         | 3 P-44 + 8 S-154                    | 193         | 3 P-45 + 10 S-154                   |
| 36          | 3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164          | 115         | 3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164          | 194         | 3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164          |
| 37          | 3 P-43 + 6 S-164                    | 116         | 3 P-44 + 8 S-164                    | 195         | 3 P-45 + 10 S-164                   |
| 38          | 4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114          | 117         | 4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114          | 196         | 4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114         |
| 39          | 4 P-43 + 9 S-114                    | 118         | 4 P-44 + 12 S-114                   | 197         | 4 P-45 + 15 S-114                   |
| 40          | 4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124          | 119         | 4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124          | 198         | 4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124         |
| 41          | 4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124          | 120         | 4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124          | 199         | 4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124         |
| 42          | 4 P-43 + 9 S-124                    | 121         | 4 P-44 + 12 S-124                   | 200         | 4 P-45 + 15 S-124                   |
| 43          | 4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134          | 122         | 4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134          | 201         | 4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134         |
| 44          | 4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134          | 123         | 4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134          | 202         | 4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134         |
| 45          | 4 P-43 + 9 S-134                    | 124         | 4 P-44 + 12 S-134                   | 203         | 4 P-45 + 15 S-134                   |
| 46          | 4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144          | 125         | 4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144          | 204         | 4 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144         |
| 47          | 4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144          | 126         | 4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144          | 205         | 4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144         |
| 48          | 4 P-43 + 9 S-144                    | 127         | 4 P-44 + 12 S-144                   | 206         | 4 P-45 + 15 S-144                   |
| 49          | 4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154          | 128         | 4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154          | 207         | 4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154         |
| 50          | 4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154          | 129         | 4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154          | 208         | 4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154         |
| 51          | 4 P-43 + 9 S-154                    | 130         | 4 P-44 + 12 S-154                   | 209         | 4 P-45 + 15 S-154                   |
| 52          | 4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164          | 131         | 4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164          | 210         | 4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164         |
| 53          | 4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164          | 132         | 4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164          | 211         | 4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164         |
| 54          | 4 P-43 + 9 S-164                    | 133         | 4 P-44 + 12 S-164                   | 212         | 4 P-45 + 15 S-164                   |
| 55          | 5 P-43 + 12 S-124                   | 134         | 5 P-44 + 16 S-124                   | 213         | 5 P-45 + 20 S-124                   |
| 56          | 5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134          | 135         | 5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134         | 214         | 5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134         |
| 57          | 5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134          | 136         | 5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134          | 215         | 5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134        |
| 58          | 5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134          | 137         | 5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134         | 216         | 5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134         |
| 59          | 5 P-43 + 12 S-134                   | 138         | 5 P-44 + 16 S-134                   | 217         | 5 P-45 + 20 S-134                   |
| 60          | 5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144          | 139         | 5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144         | 218         | 5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144         |
| 61          | 5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144          | 140         | 5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144          | 219         | 5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144        |
| 62          | 5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144          | 141         | 5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144         | 220         | 5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144         |
| 63          | 5 P-43 + 12 S-144                   | 142         | 5 P-44 + 16 S-144                   | 221         | 5 P-45 + 20 S-144                   |



**Tabla desglose conjuntos de estanterías: estantería lineal de 500 mm.**

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

**Estantería lineal de ancho 500 mm**

| 3 niveles   |                                     | 4 niveles   |                                     | 5 niveles   |                                     |
|-------------|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| Conjunto Nº | Desglose de elementos de estantería | Conjunto Nº | Desglose de elementos de estantería | Conjunto Nº | Desglose de elementos de estantería |
| 247         | 2 P-53 + 3 S-65                     | 326         | 2 P-54 + 4 S-65                     | 405         | 2 P-55 + 5 S-65                     |
| 248         | 2 P-53 + 3 S-75                     | 327         | 2 P-54 + 4 S-75                     | 406         | 2 P-55 + 5 S-75                     |
| 249         | 2 P-53 + 3 S-85                     | 328         | 2 P-54 + 4 S-85                     | 407         | 2 P-55 + 5 S-85                     |
| 250         | 2 P-53 + 3 S-95                     | 329         | 2 P-54 + 4 S-95                     | 408         | 2 P-55 + 5 S-95                     |
| 251         | 2 P-53 + 3 S-105                    | 330         | 2 P-54 + 4 S-105                    | 409         | 2 P-55 + 5 S-105                    |
| 252         | 2 P-53 + 3 S-115                    | 331         | 2 P-54 + 4 S-115                    | 410         | 2 P-55 + 5 S-115                    |
| 253         | 2 P-53 + 3 S-125                    | 332         | 2 P-54 + 4 S-125                    | 411         | 2 P-55 + 5 S-125                    |
| 254         | 2 P-53 + 3 S-135                    | 333         | 2 P-54 + 4 S-135                    | 412         | 2 P-55 + 5 S-135                    |
| 255         | 2 P-53 + 3 S-145                    | 334         | 2 P-54 + 4 S-145                    | 413         | 2 P-55 + 5 S-145                    |
| 256         | 2 P-53 + 3 S-155                    | 335         | 2 P-54 + 4 S-155                    | 414         | 2 P-55 + 5 S-155                    |
| 257         | 2 P-53 + 3 S-165                    | 336         | 2 P-54 + 4 S-165                    | 415         | 2 P-55 + 5 S-165                    |
| 258         | 3 P-53 + 6 S-85                     | 337         | 3 P-54 + 8 S-85                     | 416         | 3 P-55 + 10 S-85                    |
| 259         | 3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85            | 338         | 3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85            | 417         | 3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85            |
| 260         | 3 P-53 + 6 S-95                     | 339         | 3 P-54 + 8 S-95                     | 418         | 3 P-55 + 10 S-95                    |
| 261         | 3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105           | 340         | 3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105           | 419         | 3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105           |
| 262         | 3 P-53 + 6 S-105                    | 341         | 3 P-54 + 8 S-105                    | 420         | 3 P-55 + 10 S-105                   |
| 263         | 3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115          | 342         | 3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115          | 421         | 3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115          |
| 264         | 3 P-53 + 6 S-115                    | 343         | 3 P-54 + 8 S-115                    | 422         | 3 P-55 + 10 S-115                   |
| 265         | 3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125          | 344         | 3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125          | 423         | 3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125          |
| 266         | 3 P-53 + 6 S-125                    | 345         | 3 P-54 + 8 S-125                    | 424         | 3 P-55 + 10 S-125                   |
| 267         | 3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135          | 346         | 3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135          | 425         | 3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135          |
| 268         | 3 P-53 + 6 S-135                    | 347         | 3 P-54 + 8 S-135                    | 426         | 3 P-55 + 10 S-135                   |
| 269         | 3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145          | 348         | 3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145          | 427         | 3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145          |
| 270         | 3 P-53 + 6 S-145                    | 349         | 3 P-54 + 8 S-145                    | 428         | 3 P-55 + 10 S-145                   |
| 271         | 3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155          | 350         | 3 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155          | 429         | 3 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155          |
| 272         | 3 P-53 + 6 S-155                    | 351         | 3 P-54 + 8 S-155                    | 430         | 3 P-55 + 10 S-155                   |
| 273         | 3 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165          | 352         | 3 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165          | 431         | 3 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165          |
| 274         | 3 P-53 + 6 S-165                    | 353         | 3 P-54 + 8 S-165                    | 432         | 3 P-55 + 10 S-165                   |
| 275         | 4 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115          | 354         | 4 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115          | 433         | 4 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115         |
| 276         | 4 P-53 + 9 S-115                    | 355         | 4 P-54 + 12 S-115                   | 434         | 4 P-55 + 15 S-115                   |
| 277         | 4 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125          | 356         | 4 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125          | 435         | 4 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125         |
| 278         | 4 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125          | 357         | 4 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125          | 436         | 4 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125         |
| 279         | 4 P-53 + 9 S-125                    | 358         | 4 P-54 + 12 S-125                   | 437         | 4 P-55 + 15 S-125                   |
| 280         | 4 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135          | 359         | 4 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135          | 438         | 4 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135         |
| 281         | 4 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135          | 360         | 4 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135          | 439         | 4 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135         |
| 282         | 4 P-53 + 9 S-135                    | 361         | 4 P-54 + 12 S-135                   | 440         | 4 P-55 + 15 S-135                   |
| 283         | 4 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145          | 362         | 4 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145          | 441         | 4 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145         |
| 284         | 4 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145          | 363         | 4 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145          | 442         | 4 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145         |
| 285         | 4 P-53 + 9 S-145                    | 364         | 4 P-54 + 12 S-145                   | 443         | 4 P-55 + 15 S-145                   |
| 286         | 4 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155          | 365         | 4 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155          | 444         | 4 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155         |
| 287         | 4 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155          | 366         | 4 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155          | 445         | 4 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155         |
| 288         | 4 P-53 + 9 S-155                    | 367         | 4 P-54 + 12 S-155                   | 446         | 4 P-55 + 15 S-155                   |
| 289         | 4 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165          | 368         | 4 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165          | 447         | 4 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165         |
| 290         | 4 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165          | 369         | 4 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165          | 448         | 4 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165         |
| 291         | 4 P-53 + 9 S-165                    | 370         | 4 P-54 + 12 S-165                   | 449         | 4 P-55 + 15 S-165                   |
| 292         | 5 P-53 + 12 S-125                   | 371         | 5 P-54 + 16 S-125                   | 450         | 5 P-55 + 20 S-125                   |
| 293         | 5 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135          | 372         | 5 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135         | 451         | 5 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135         |
| 294         | 5 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135          | 373         | 5 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135          | 452         | 5 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135        |
| 295         | 5 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135          | 374         | 5 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135         | 453         | 5 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135         |
| 296         | 5 P-53 + 12 S-135                   | 375         | 5 P-54 + 16 S-135                   | 454         | 5 P-55 + 20 S-135                   |
| 297         | 5 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145          | 376         | 5 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145         | 455         | 5 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145         |
| 298         | 5 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145          | 377         | 5 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145          | 456         | 5 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145        |
| 299         | 5 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145          | 378         | 5 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145         | 457         | 5 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145         |
| 300         | 5 P-53 + 12 S-145                   | 379         | 5 P-54 + 16 S-145                   | 458         | 5 P-55 + 20 S-145                   |

## 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 AISI-304 18/10.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.

| Modelo | Referencia     | Medidas totales (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|----------------------|----------------|
| EMM-64 | <b>2212121</b> | 600 x 400 x 400      |                |



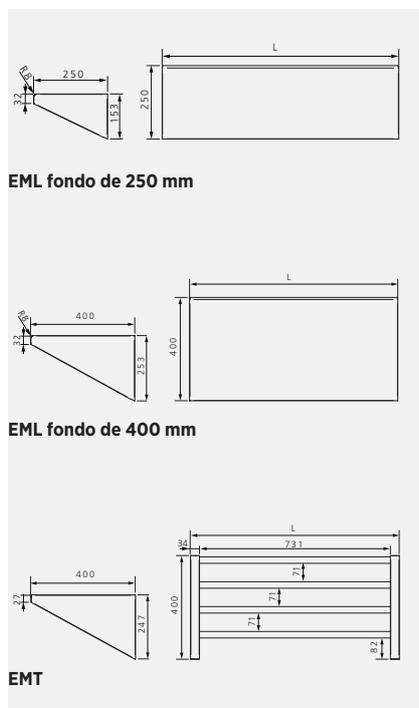
**EML**



**EMT**

### Estanterías fijas

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



**EML fondo de 250 mm**

**EML fondo de 400 mm**

**EMT**

| Modelo   | Referencia     | Medidas totales (mm) | Tipo | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|----------------------|------|----------------|
| EML-825  | <b>2212123</b> | 800 x 250            | Lisa |                |
| EML-1025 | <b>2212119</b> | 1000 x 250           | Lisa |                |
| EML-1225 | <b>2212110</b> | 1200 x 250           | Lisa |                |
| EML-1425 | <b>2212111</b> | 1400 x 250           | Lisa |                |
| EML-1625 | <b>2212112</b> | 1600 x 250           | Lisa |                |
| EML-1825 | <b>2212124</b> | 1800 x 250           | Lisa |                |
| EML-840  | <b>2212122</b> | 800 x 400            | Lisa |                |
| EML-1040 | <b>2212120</b> | 1000 x 400           | Lisa |                |
| EML-1240 | <b>2212113</b> | 1200 x 400           | Lisa |                |
| EML-1440 | <b>2212114</b> | 1400 x 400           | Lisa |                |
| EML-1640 | <b>2212115</b> | 1600 x 400           | Lisa |                |
| EML-1840 | <b>2212125</b> | 1800 x 400           | Lisa |                |
| EMT-840  | <b>2212126</b> | 800 x 400            | Tubo |                |
| EMT-1040 | <b>2212127</b> | 1000 x 400           | Tubo |                |
| EMT-1240 | <b>2212116</b> | 1200 x 400           | Tubo |                |
| EMT-1440 | <b>2212128</b> | 1400 x 400           | Tubo |                |
| EMT-1640 | <b>2212117</b> | 1600 x 400           | Tubo |                |
| EMT-1840 | <b>2212118</b> | 1800 x 400           | Tubo |                |



BUFFET. DROP-IN



VINACOTECAS



SELF-SERVICE



CARROS



RECIPIENTES GASTRONORM



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

# DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS



# BUFFET DROP-IN



## ELEMENTOS PARA BUFFET. DROP-IN

Características y gama drop-in

**74-77**

### ELEMENTOS FRÍOS

Placas refrigeradas con frío estático

**78**

Cubas refrigeradas

**79**

Cuba de hielo

**80**

Cuba mantenimiento congelados

**80**

### ELEMENTOS CALIENTES

Cubas baño maría calor seco

**81**

Cuba baño maría con agua

**81**

Placas vitrocerámicas

**82**

Placa vitrocerámica con pantalla de calor

**82**

### VITRINAS REFRIGERADAS

Vitrinas cúbicas refrigeradas

**86**

Vitrinas refrigeradas ventiladas

**87**

Vitrinas calientes

**88**

Vitrinas expositoras

**89**

Vitrinas expositoras de sobre mesa refrigeradas

**90**

Vitrinas expositoras de sobre mesa calientes

**90**

Vitrinas expositoras refrigeradas

**91**

### PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES

Pantallas de luz y de luz y calor

**94-95**

Soportes para cristales

**95-96**

Cristales protectores

**97**

### ACCESORIOS

Kit termómetro digital

**98**

Pantalla mantenedora de calor

**98**

Soporte cubertero-bandejero

**98**

Soporte columna con tres estantes

**99**

Dispensadores de platos neutros

**99**

Dispensadores de platos calientes

**99**

Dispensador neutro de cestas de vajilla

**100**

Chafing dish

**100**

# SATISFACER LOS SENTIDOS

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

## MÁS QUE INGREDIENTES

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

## EXPERIENCIAS ÚNICAS

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

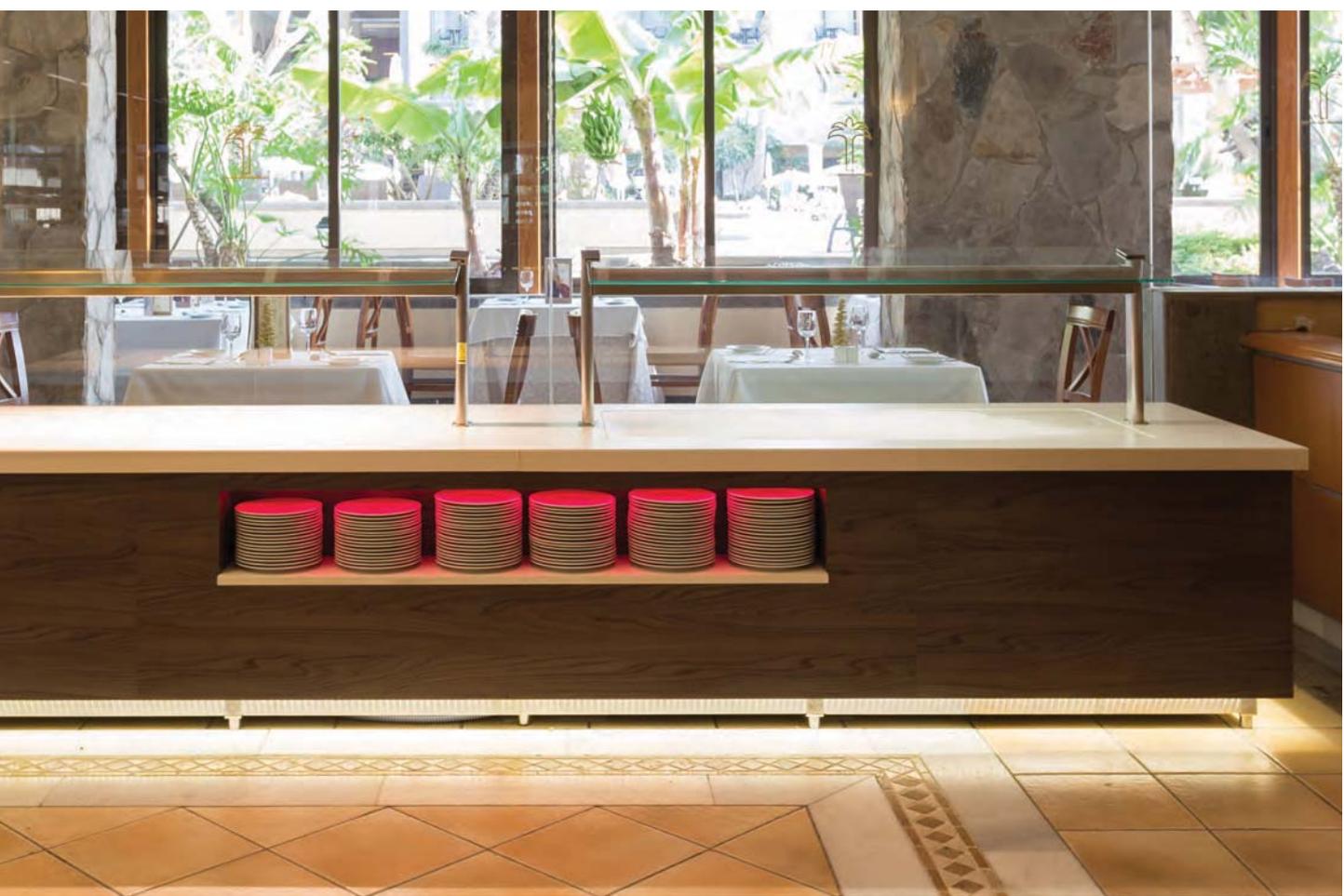
## UNA GAMA COMPLETA

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

## UNA GAMA FLEXIBLE

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





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

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

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

### UNA SOLUCIÓN PARA CADA ESPACIO



Hoteles



Gasolinera



Educación



Supermercados



Cafetería



Restaurante



Áreas de servicio



Restauración corporativa

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

Todos los elementos están fabricados con estructura en acero inoxidable AISI-304, acabado satinado. Provistos de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.

Los estantes y paredes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad. Los elementos de refrigeración cuentan con una cubeta con sistema de evaporación automática del agua del desescarche. La evaporación se realiza mediante una resistencia de silicona.

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

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

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

## DETALLES DE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

1

Todos los elementos están preparados para la instalación de una pantalla de luz o de luz y calor que se fija a la misma estructura mediante platinas roscadas en la parte inferior.

2

Las placas refrigeradas de edenox, cuentan con una estética única en el mercado, gracias al ligero relieve perimetral que además de favorecer la limpieza y acabados, ofrece mayor superficie de exposición.

3

El nuevo diseño de las pantallas permite realizar una limpieza profunda; todas las piezas están redondeadas y no presentan ninguna interferencia al paso de la mano.

4

Los pies-soporte están fabricados en tubo oblongo o recto de acero inoxidable con mordazas para sujeción del cristal en la parte superior.

## DISEÑO DE ALTAS PRESTACIONES



### Fáciles de limpiar

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

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



### Panel de control digital

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

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

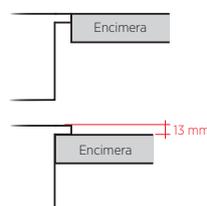
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



### Sistemas de encastre

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

### Ejemplo de la instalación:



### Termómetro adicional

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



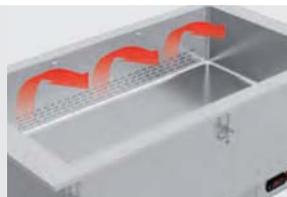
### ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

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



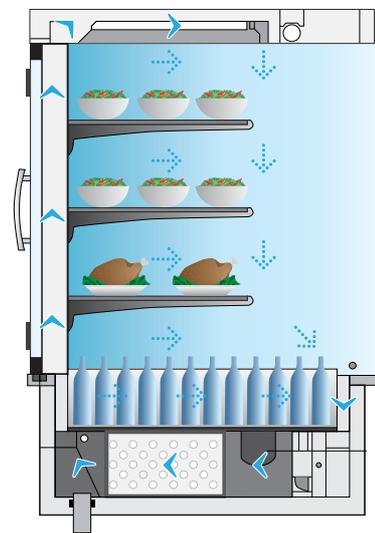
#### CUBAS REFRIGERADAS

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



#### CUBAS CALIENTES

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



#### VITRINAS REFRIGERADAS

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

### Placas y cubas refrigeradas

- Placas y cubas refrigeradas con unidad frigorífica incorporada, para el servicio y presentación de platos fríos, ensaladas, postres, etc.
- Fabricadas con estructura de acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Incorporan panel de control único con termostato digital y encendido del elemento técnico y de la pantalla.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante R452 a.
- El enfriamiento se realiza mediante serpentín de cobre expandido en la base de la placa, excepto la cuba con sistema ventilado.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.
- Todos los elementos fríos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público.
- Cuentan con una válvula de desagüe de 1/2".
- La temperatura de trabajo de las placas refrigeradas es de -10 °C / 5 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Las placas y cubas refrigeradas se pueden suministrar en versión **6 GN**, en tensiones y frecuencias especiales, con grupo remoto y sin grupo.
- Para estas versiones se ruega consultar.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.



PRGI



PR2GI

Mejora la visión y la presentación de los platos.



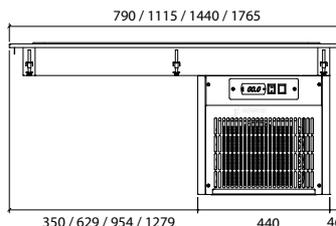
En el modelo PR2GI, el panel de control se ubica en la parte posterior de la máquina.



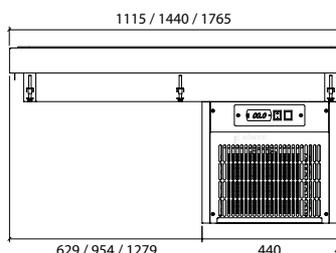
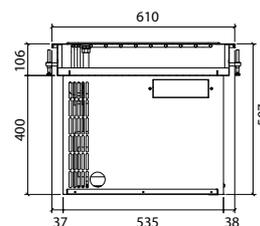
**PRGI.** Sobre totalmente plano con ligero relieve perimetral para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.



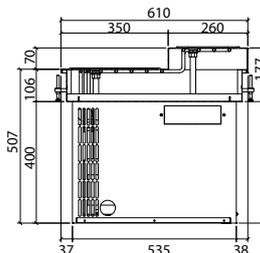
**PR2GI.** La placa superior está situada 70 mm sobre la placa inferior.



PRGI



PR2GI



### Placas refrigeradas 1 nivel

| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|          |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| PRGI-211 | <b>3852101</b> | 790                     | 610   | 510  | 765                   | 585   | 2 GN 1/1     | 305          |                |
| PRGI-311 | <b>3852102</b> | 1115                    | 610   | 510  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | 320          |                |
| PRGI-411 | <b>3852103</b> | 1440                    | 610   | 510  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | 335          |                |
| PRGI-511 | <b>3852104</b> | 1765                    | 610   | 510  | 1740                  | 585   | 5 GN 1/1     | 480          |                |

### Placas refrigeradas 2 niveles

| Modelo    | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|           |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| PR2GI-311 | <b>3852106</b> | 1115                    | 610   | 580  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | 320          |                |
| PR2GI-411 | <b>3852107</b> | 1440                    | 610   | 580  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | 335          |                |
| PR2GI-511 | <b>3852108</b> | 1765                    | 610   | 580  | 1740                  | 585   | 5 GN 1/1     | 480          |                |



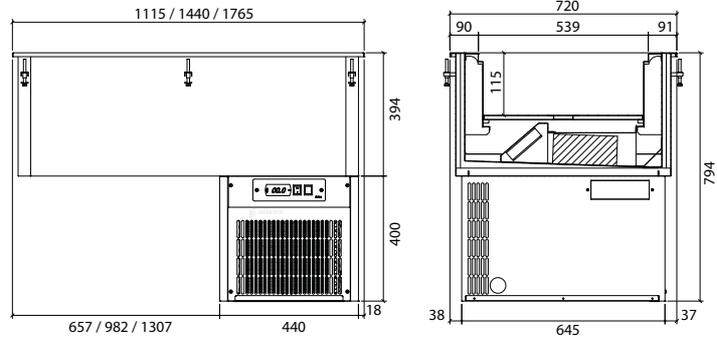
CRVGI



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

### Cubas refrigeradas con frío ventilado

- Cubas de 115 mm de profundidad con sistema de refrigeración ventilado, que crea una cortina de aire frío sobre la parte superior de las cubetas.
- Ancho de 720 mm.
- La temperatura de trabajo de la cuba es de 0 °C / 4 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Las cubas refrigeradas se pueden suministrar en versión **6 GN**, en tensiones y frecuencias especiales, con grupo remoto y sin grupo. Para estas versiones se ruega consultar.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.



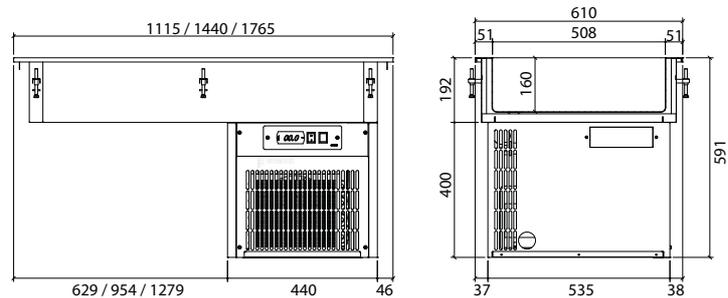
| Modelo    | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|           |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| CRVGI-311 | <b>3852115</b> | 1115                    | 720   | 795  | 1090                  | 690   | 3 GN 1/1     | 410          |                |
| CRVGI-411 | <b>3852116</b> | 1440                    | 720   | 795  | 1415                  | 690   | 4 GN 1/1     | 550          |                |
| CRVGI-511 | <b>3852117</b> | 1765                    | 720   | 795  | 1740                  | 690   | 5 GN 1/1     | 725          |                |



CRGI

### Cubas refrigeradas con frío estático

- Cubas de 160 mm de profundidad con sistema de refrigeración estático.
- Diseño con aristas interiores para facilitar la máxima higiene.
- La temperatura de trabajo en la cuba es de 4 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Las cubas refrigeradas se pueden suministrar en versión **6 GN**, en tensiones y frecuencias especiales, con grupo remoto y sin grupo. Para estas versiones se ruega consultar.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.



| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|          |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| CRGI-311 | <b>3852110</b> | 1115                    | 610   | 595  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | 325          |                |
| CRGI-411 | <b>3852111</b> | 1440                    | 610   | 595  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | 480          |                |
| CRGI-511 | <b>3852112</b> | 1765                    | 610   | 595  | 1740                  | 585   | 5 GN 1/1     | 510          |                |



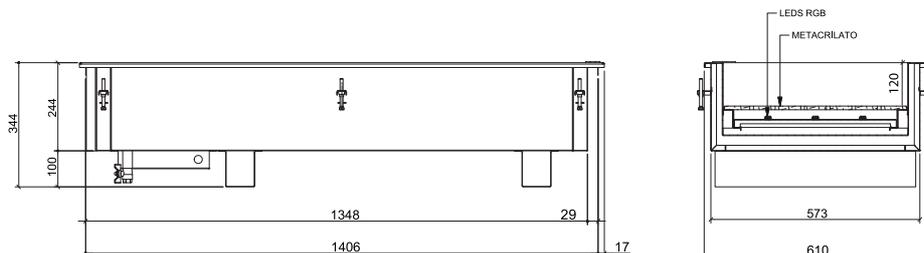
CNH-411

### Cuba de hielo

- Cuba neutra aislada, especialmente diseñada para la exposición de productos sobre hielo.
- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Cuenta con un doble fondo en metacrilato perforado que permite el paso de la iluminación led situada en el fondo.
- Cuenta con 3 tiras de led para una iluminación homogénea en el interior.
- Válvula de desagüe con llave de paso de 1/2" para evacuar el agua producida por el hielo fundido
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.



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



| Modelo  | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|         |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| CNH-411 | <b>3812105</b> | 1440                    | 610   | 344  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | 60           |                |



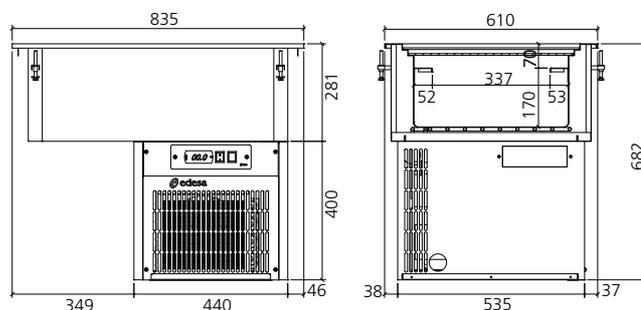
CMCGI



Cuenta con una cuba de 240 mm de profundidad con aislamiento de alta densidad, guías de apoyo para cubetas de helado y tapas correderas transparentes de protección.

### Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada especialmente para la exposición de productos congelados, especialmente helados envasados o a granel.
- Temperatura de trabajo -15 °C / -18 °C.
- Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad cubetas | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|-------------------|--------------|----------------|
|        |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |                   |              |                |
| CMCGI  | <b>3852120</b> | 835                     | 610   | 685  | 810                   | 585   | 4 CH 1/3          | 245          |                |

## Cubas baño maría y placas vitrocerámicas

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



CBMS

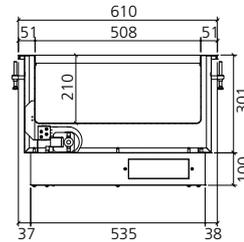
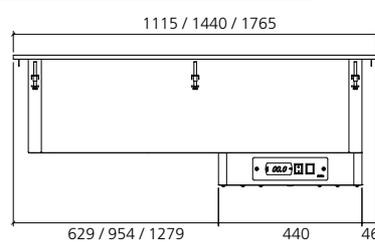


### Cubas baño maría con calor seco ventilado

- Cubas baño María funcionamiento con calor seco ventilado de 210 mm de profundidad, provistas de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.
- Preparada para recibir cubetas GNI/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 100 °C.
- Las cubas baño maría se pueden suministrar en versión **6 GN**, en tensiones y frecuencias especiales, con grupo remoto y sin grupo. Para estas versiones se ruega consultar.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.



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



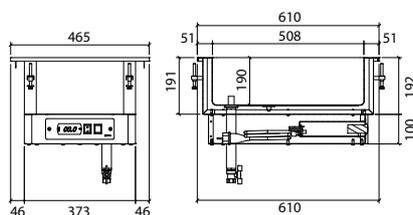
| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|          |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| CBMS-311 | <b>3832102</b> | 1115                    | 610   | 405  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | 1550         |                |
| CBMS-411 | <b>3832103</b> | 1440                    | 610   | 405  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | 2050         |                |
| CBMS-511 | <b>3832104</b> | 1765                    | 610   | 405  | 1740                  | 585   | 5 GN 1/1     | 3080         |                |



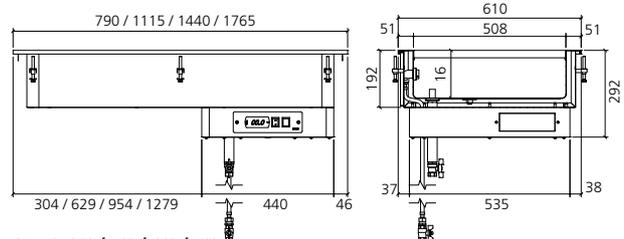
CBMA

### Cubas baño maría con agua

- Cubas baño María funcionamiento con agua de 190 mm de profundidad provistas de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GNI/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 90 °C.
- Para el llenado de la cuba se incluye una llave esférica de 1/2" con grifo plano y válvula de desagüe de 3/4" con tubo rebosadero desmontable. El modelo CBMA-111 no incluye el sistema de llenado.
- Las cubas baño maría se pueden suministrar en versión **6 GN**, en tensiones y frecuencias especiales, con grupo remoto y sin grupo. Para estas versiones se ruega consultar.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.



CBMA-111



CBMA-211 / 311 / 411 / 511

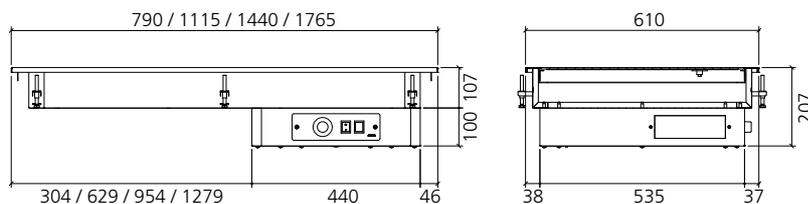
| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|          |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| CBMA-111 | <b>3832110</b> | 465                     | 610   | 295  | 440                   | 585   | 1 GN 1/1     | 1005         |                |
| CBMA-211 | <b>3832111</b> | 790                     | 610   | 295  | 765                   | 585   | 2 GN 1/1     | 1505         |                |
| CBMA-311 | <b>3832112</b> | 1115                    | 610   | 295  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | 2005         |                |
| CBMA-411 | <b>3832113</b> | 1440                    | 610   | 295  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | 2535         |                |
| CBMA-511 | <b>3832114</b> | 1765                    | 610   | 295  | 1740                  | 585   | 5 GN 1/1     | 3035         |                |

## ¿Cual es tu estilo?

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

## 2 ACABADOS

### PLACAS VITROCERÁMICAS NEGRAS O BLANCAS



#### Placas vitrocerámicas

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

#### Placas calientes vitrocerámicas

- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.
- Las placas vitrocerámicas se pueden suministrar en versión **6 GN**, en tensiones y frecuencias especiales, con grupo remoto y sin grupo. Para estas versiones se ruega consultar.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.

| Modelo     | Referencia      | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Acabado | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|------------|-----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|---------|--------------|----------------|
|            |                 | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |         |              |                |
| DV-211-S   | <b>3832121</b>  | 790                     | 610   | 210  | 765                   | 585   | 2 GN 1/1     | Negro   | 905          |                |
| DV-311-S   | <b>3832122</b>  | 1115                    | 610   | 210  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | Negro   | 1355         |                |
| DV-411-S   | <b>3832123</b>  | 1440                    | 610   | 210  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | Negro   | 1805         |                |
| DV-511-S   | <b>3832124</b>  | 1765                    | 610   | 210  | 1740                  | 585   | 5 GN 1/1     | Negro   | 2250         |                |
| DV-211-S-W | <b>19036495</b> | 790                     | 610   | 210  | 765                   | 585   | 2 GN 1/1     | Blanco  | 905          |                |
| DV-311-S-W | <b>19036498</b> | 1115                    | 610   | 210  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | Blanco  | 1355         |                |
| DV-411-S-W | <b>19036503</b> | 1440                    | 610   | 210  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | Blanco  | 1800         |                |
| DV-511-S-W | <b>19036506</b> | 1765                    | 610   | 210  | 1740                  | 585   | 5 GN 1/1     | Blanco  | 2250         |                |



PVP-211

PVP-211-W

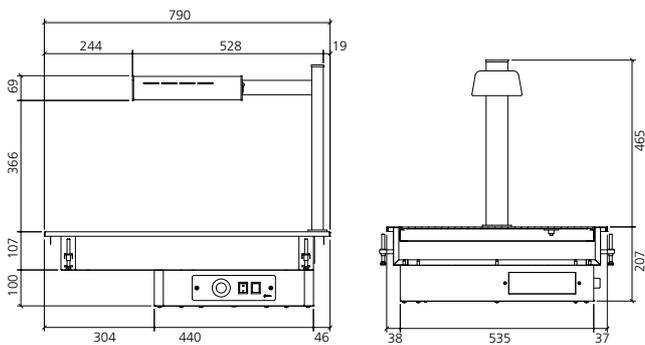
### Placa vitrocerámica con pantalla de calor

- Conjunto de placa con cristal vitrocerámico y pantalla de calor superior.
- Ideal para la presentación y el servicio de productos calientes en recipientes especiales tales como: paellas, bandejas con piezas grandes de carne o pescado, pizzas, etc.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior y apoyada por el calor proveniente de la pantalla de luz y calor mediante halógenos protegidos.
- Aislamiento de alta densidad que reduce el consumo energético.
- La pantalla incorpora interruptor ON/OFF para dar más posibilidades en la exposición de productos.
- La pantalla se suministra desmontada de la placa.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.
- Capacidad para 2 GN/1.
- Termostato único que gestiona la vitrocerámica y la pantalla.



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

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



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

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

### Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.



Consulte la sección de placas mantenedoras de temperatura para incrementar las posibilidades a su proyecto. edenox le ofrece una amplia gama de placas con cristal templado, especialmente diseñadas para mantener los alimentos a la temperatura óptima de servicio sin necesidad de instalaciones especiales.

## VITRINAS DROP-IN

### Diseño elegante con altas prestaciones

edenox cuenta con una amplia gama de vitrinas para la exposición, mantenimiento y servicio de comidas y bebidas en buffets y en general, en instalaciones de libre servicio. Su construcción en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado garantizan la durabilidad de los elementos y el cumplimiento de las normas más exigentes en cuanto a higiene y seguridad se refieren.



#### LA GAMA MÁS AMPLIA DE VITRINAS

edenox le ofrece una de las gamas más completas de vitrinas encastrables:

Vitrinas refrigeradas, neutras y calefactadas le permitirán resolver sus proyectos con un excelente resultado.



**VITRINA CÚBICA  
REFRIGERADA**  
3GN - 4 GN



**VITRINA CURVA  
REFRIGERADA**  
3GN - 4 GN



**VITRINA CURVA  
CALIENTE**  
3GN - 4 GN



**VITRINA NEUTRA  
CON ILUMINACIÓN**  
2GN - 3GN - 4 GN



**VITRINAS REFRIGERADAS CON BASE REGULABLE**

Los modelos de vitrinas cúbicas y vitrinas curvas, cuentan con una base regulable en altura que permite presentar botellas con altura diferente.

Además permite un acceso inmediato a los elementos internos para facilitar la limpieza y mantenimiento del sistema de ventilación.



**SISTEMA DE FRÍO DINÁMICO Y EFICIENTE**

Sistema de doble cristal en la parte posterior por el que circula constantemente, una cortina de aire frío proveniente de los ventiladores de la cuba.

Las perforaciones en puertas y paredes posteriores actúan como difusores del aire frío entre los estantes.



**CRISTALES DE SEGURIDAD**

Las paredes y estantes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad.

Los cristales están firmemente sujetos a la estructura mediante discretos herrajes fabricados en acero inoxidable.



**PANEL DESMONTABLE**

Todas las vitrinas están preparadas para desmontar el panel de control y situarlo en el frente, en el lateral del elemento o bien en el mueble que aloja dicho elemento.

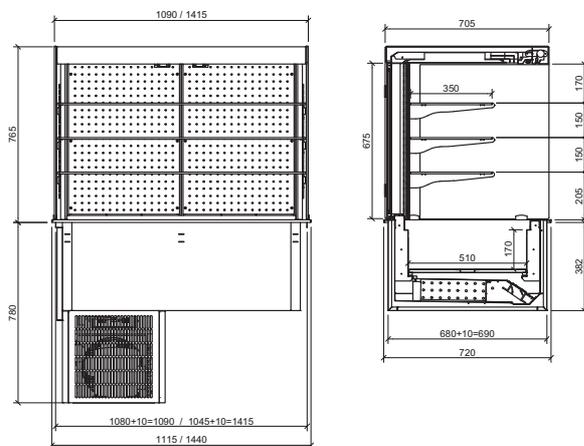
El panel de control cuenta con un mando único que incluye termostato digital, encendido e iluminación.



**VCRA-CV-CT-411**



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



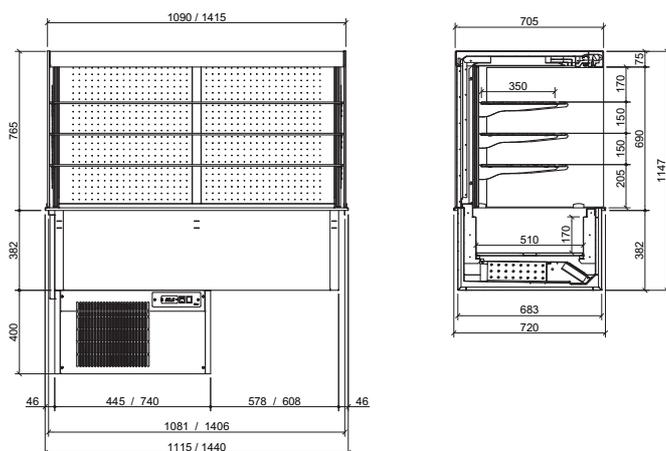
| Modelo         | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | Frontal de la vitrina | P.V.P. Euros € |
|----------------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|-----------------------|----------------|
|                |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                       |                |
| VCRA-CV-CT-311 | <b>3862145</b> | 1115                    | 720   | 1547 | 1090                  | 690   | 3 GN 1/1     | 885          | Abierta con cortina   |                |
| VCRA-CV-CT-411 | <b>3862146</b> | 1440                    | 720   | 1547 | 1415                  | 690   | 4 GN 1/1     | 1190         | Abierta con cortina   |                |

### Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

- Vitrina abierta lado cliente.
- Parte posterior cerrada con cámara para el paso y distribución de aire frío.
- Cuba aislada de 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.



**VCRM-CV-CT-411**



| Modelo         | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | Frontal de la vitrina | P.V.P. Euros € |
|----------------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|-----------------------|----------------|
|                |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                       |                |
| VCRM-CV-CT-311 | <b>3862149</b> | 1115                    | 720   | 1547 | 1090                  | 690   | 3 GN 1/1     | 885          | Mural con cortina     |                |
| VCRM-CV-CT-411 | <b>3862150</b> | 1440                    | 720   | 1547 | 1415                  | 690   | 4 GN 1/1     | 1190         | Mural con cortina     |                |



VRA-CV

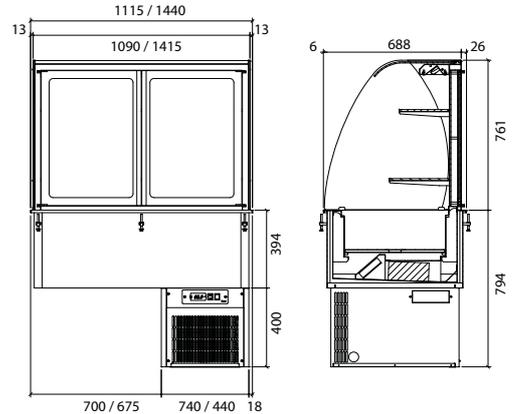


### Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba: 0 °C / 4 °C
  - En zona de vitrina abierta: 5 °C / 10 °C

#### • Se presentan tres posibilidades de Vitrinas:

1. Vitrina abierta lado cliente, modelos VRA-CV
2. Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRA-CV-CT
3. Vitrina cerrada lado cliente, modelos VRC-CV-CR



| Modelo        | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | Frontal de la vitrina | P.V.P. Euros € |
|---------------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|-----------------------|----------------|
|               |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                       |                |
| VRA-CV-311    | <b>3862101</b> | 1115                    | 720   | 1555 | 1090                  | 690   | 3 GN 1/1     | 840          | Abierta lado cliente  |                |
| VRA-CV-411    | <b>3862102</b> | 1440                    | 720   | 1555 | 1415                  | 690   | 4 GN 1/1     | 1050         | Abierta lado cliente  |                |
| VRA-CV-CT-311 | <b>3862103</b> | 1115                    | 720   | 1555 | 1090                  | 690   | 3 GN 1/1     | 840          | Abierta con cortina   |                |
| VRA-CV-CT-411 | <b>3862104</b> | 1440                    | 720   | 1555 | 1415                  | 690   | 4 GN 1/1     | 1050         | Abierta con cortina   |                |
| VRC-CV-CR-311 | <b>3862105</b> | 1115                    | 720   | 1555 | 1090                  | 690   | 3 GN 1/1     | 850          | Cerrada lado cliente  |                |
| VRC-CV-CR-411 | <b>3862106</b> | 1440                    | 720   | 1555 | 1415                  | 690   | 4 GN 1/1     | 1050         | Cerrada lado cliente  |                |



VRM-CV

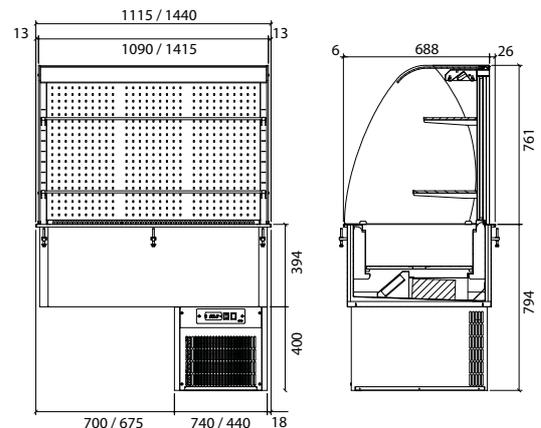


### Vitrinas refrigeradas murales ventiladas

- Parte posterior cerrada con cámara para el paso de aire frío.
- La carga y el servicio de los productos se realiza por la parte frontal.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba 0 °C / 4 °C.
  - En zona vitrina 5 °C / 10 °C
- Existen dos posibilidades de vitrinas:
  - Vitrina abierta lado cliente, modelos VRM-CV.
  - Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VRM-CV-CT.



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



| Modelo        | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | Frontal de la vitrina | P.V.P. Euros € |
|---------------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|-----------------------|----------------|
|               |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                       |                |
| VRM-CV-311    | <b>3862107</b> | 1115                    | 720   | 1555 | 1090                  | 690   | 3 GN 1/1     | 840          | Abierta lado cliente  |                |
| VRM-CV-411    | <b>3862108</b> | 1440                    | 720   | 1555 | 1415                  | 690   | 4 GN 1/1     | 1050         | Abierta lado cliente  |                |
| VRM-CV-CT-311 | <b>3862109</b> | 1115                    | 720   | 1555 | 1090                  | 690   | 3 GN 1/1     | 840          | Abierta con cortina   |                |
| VRM-CV-CT-411 | <b>3862110</b> | 1440                    | 720   | 1555 | 1415                  | 690   | 4 GN 1/1     | 1050         | Abierta con cortina   |                |



### Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

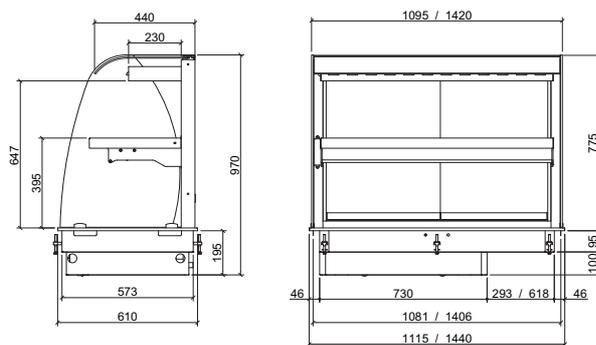
- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior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



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo



| Modelo        | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|---------------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|               |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| VCA-PV-EC-311 | <b>3862180</b> | 1115                    | 610   | 970  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | 4105         |                |
| VCA-PV-EC-411 | <b>3862181</b> | 1440                    | 610   | 970  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | 4780         |                |



### Vitrina curva caliente mural

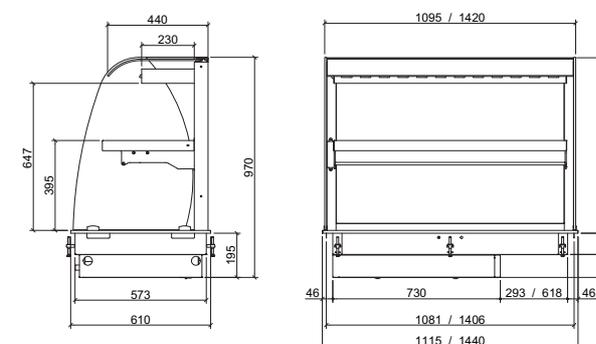
- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- Cuba con placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de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



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



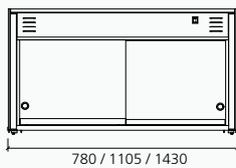
Vista del elemento cerámico infrarrojo



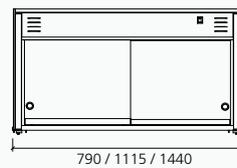
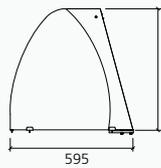
| Modelo        | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) |       | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|---------------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|-------|--------------|--------------|----------------|
|               |                | largo                   | ancho | alto | largo                 | ancho |              |              |                |
| VCM-PV-EC-311 | <b>3862185</b> | 1115                    | 610   | 970  | 1090                  | 585   | 3 GN 1/1     | 4105         |                |
| VCM-PV-EC-411 | <b>3862186</b> | 1440                    | 610   | 970  | 1415                  | 585   | 4 GN 1/1     | 4780         |                |



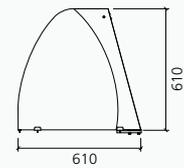
- La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos Drop-In edenox como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.
- Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Parte posterior con puertas correderas para la reposición y servicio de los productos.
- Laterales cerrados en cristal templado con herrajes de sujeción en acero inoxidable.
- Los modelos de iluminación incorporan LED y los de calefacción halógenos protegidos, que a la vez generan luz y calor.
- Los modelos con calefacción incorporan potenciómetro para su regulación.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- Tensión de trabajo: 230/1/50 Hz.
- Los modelos VFIL y VIAL, incluyen como dotación, estante intermedio de cristal templado, en los modelos VIL y VIC se pueden incorporar como accesorio.



Modelos sin base VIC, VIAC, VIL y VIAL



Modelo con base VFIL



VIC

### Vitrinas con iluminación y calefacción sin base

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

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



VIL

### Vitrinas cerradas con iluminación sin base

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento edenox o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado, su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Los modelos de iluminación incorporan LED para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- El estante intermedio EC es opcional y debe pedirse por separado.

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

### Estante intermedio EC



EC

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

### Vitrinas expositoras de sobremesa

Edenox presenta la gama de vitrinas expositoras sobremesa y vitrinas expositoras para la presentación de alimentos que junto a la gama de vitrinas encastrables ofrecen una multitud de posibilidades en los proyectos de hostelería para mejorar las rentabilidades de los locales, mejorar el tráfico del local, personalizar los locales bajo un concepto propio, etc.

La gama de vitrinas sobremesa cuenta con vitrinas refrigeradas y calientes pensadas para ser instaladas de manera rápida y sencilla sin necesidad de hacer fijaciones o instalaciones especiales en la superficie de apoyo.

Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser cafeterías, self-service, pastelerías o áreas de servicio.



VERS-120



#### Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Vitrina refrigerada de sobremesa ideal para la presentación, conservación y exposición de producto.
- Su amplio rango de temperatura permite conservar diferentes tipos de productos para ser servidos a la óptima temperatura de consumo.
- Temperatura de trabajo 0 °C a 12 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.

| Modelo   | Referencia     | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Capacidad litros | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|----------------------|--------------|------------------|----------------|
| VERS-100 | <b>3866101</b> | 700 x 452 x 654      | 160          | 100              |                |
| VERS-120 | <b>3866102</b> | 700 x 570 x 663      | 160          | 120              |                |
| VERS-160 | <b>3866103</b> | 885 x 570 x 663      | 200          | 160              |                |



VECS-120



#### Vitrina expositora caliente sobremesa

- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.

| Modelo   | Referencia     | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Capacidad litros | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|----------------------|--------------|------------------|----------------|
| VECS-100 | <b>3866201</b> | 700 x 462 x 663      | 800          | 100              |                |
| VECS-120 | <b>3866202</b> | 700 x 604 x 675      | 800          | 120              |                |
| VECS-160 | <b>3866203</b> | 880 x 604 x 675      | 1500         | 160              |                |

## Vitrinas refrigeradas con cristal



Cuentan con un diseño compacto que se integra fácilmente en espacios reducidos y al mismo tiempo son capaces de presentar una amplia variedad de productos gracias a sus 4 niveles de exposición.

Con 2 puertas correderas en la parte posterior. Sus 4 paredes son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva.

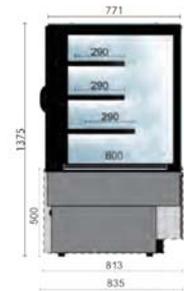
Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.

### Vitrinas refrigeradas con cristal recto



VERA-1000-R

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas correderas posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado.
- Refrigerante ecológico R404A.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control electrónico de la temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60% RH).
- Encimera en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 3 °C / 10°C.



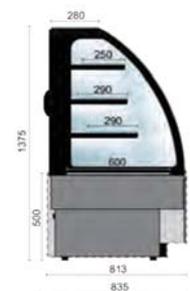
| Modelo      | Referencia      | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Temperatura trabajo (°C) | Descripción          | P.V.P. Euros € |
|-------------|-----------------|----------------------|--------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| VERA-1000-R | <b>19048003</b> | 1000 x 810 x 1375    | 1570         | +3° a +10° C             | Cerrada lado cliente |                |
| VERA-1400-R | <b>19048004</b> | 1400 x 810 x 1375    | 1710         | +3° a +10° C             | Cerrada lado cliente |                |

### Vitrinas refrigeradas con cristal curvo



VERA-1000-C

- Vitrinas refrigeradas con puertas correderas posteriores.
- Dos versiones de vitrina, abierta lado cliente o cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado.
- Refrigerante ecológico R404A.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control electrónico de la temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60% RH).
- Encimera en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 3 °C / 10°C.
- El modelo VERM-1000-C es una vitrina mural, sin puertas abatibles posteriores y abierta lado cliente.



| Modelo      | Referencia      | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Temperatura trabajo (°C) | Descripción                | P.V.P. Euros € |
|-------------|-----------------|----------------------|--------------|--------------------------|----------------------------|----------------|
| VERA-1000-C | <b>19047997</b> | 1000 x 810 x 1375    | 1570         | +3° a +10° C             | Cerrada lado cliente       |                |
| VERA-1400-C | <b>19047999</b> | 1400 x 810 x 1375    | 1710         | +3° a +10° C             | Cerrada lado cliente       |                |
| VERM-1000-C | <b>19048000</b> | 1000 x 810 x 1375    | 1570         | +3° a +10° C             | Mural abierta lado cliente |                |



1

**PANTALLAS CURVAS  
SOPORTES REDONDOS  
CRISTALES CURVOS**

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

## PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES

### Tipos de pantallas y cristales



**Tres formas de cristales para las pantallas, curva, recta frontal y recta central.** La forma del cristal es un elemento de la decoración del local. No sólo cumple una función de protección, sino de personalidad. Y no hay un local igual. Por ello los tipos, formas y dimensiones de los cristales, juntamente con las formas de los soportes y el tipo de iluminación multiplican las opciones del diseño.

### Tipos de Iluminación



- **La iluminación en LED** aporta gran durabilidad, ahorro energético y menor transmisión de calor. Su resistencia a las condiciones de temperaturas en refrigeración o en temperaturas de mantenimiento de calor las hace ideales para su uso en presentación o exposición de alimentos.
- **Dos tipos de pantallas** de calor en función del tipo de alimento a conservar, del tiempo de funcionamiento de la pantalla y de la potencia necesaria. Pantallas de mantenimiento con halógenos o con tecnología de calor por infrarrojo cerámicos de alta eficiencia.

### Pantallas con termostato

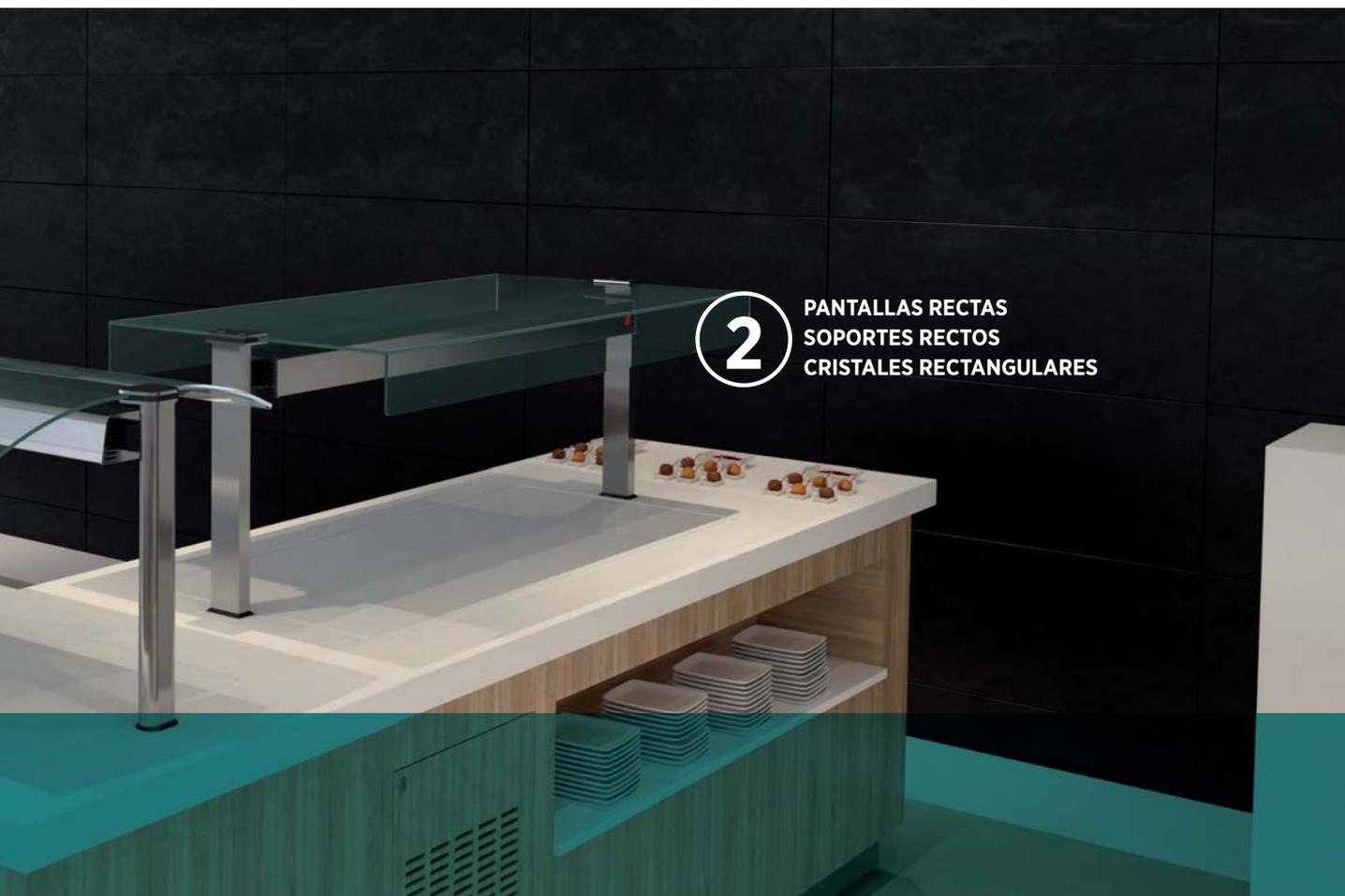


Para que los usuarios puedan visualizar la temperatura de los alimentos en las zonas de servicio, las pantallas pueden incorporar un termómetro digital. Sensación de seguridad y confianza en el servicio de comidas.

### Tipos de Soportes

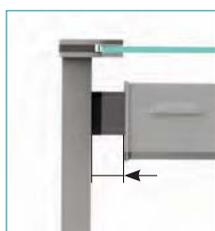


Dos estéticas diferentes de soportes. **Formas redondeadas o formas rectas.** Emplean el mismo sistema de fijación a los cristales y al soporte. Durabilidad asegurada por el exclusivo sistema de fijación. Los soportes se montan en la encimera mediante platinas roscadas y en los cristales mediante mordazas de sujeción.



2

PANTALLAS RECTAS  
SOPORTES RECTOS  
CRISTALES RECTANGULARES



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





### Pantallas con iluminación

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



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



### Pantallas con luz y calor

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



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



Detalle cristal cerámico

### Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Ofrece un mayor intensidad de calor sobre los alimentos gracias a los elementos cerámicos que proveen un calor intenso y más concentrado.
- Formas redondeadas.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.



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



### Soportes neutros para cristales de protección

- Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores curvos.
- Recomendados, montados con sus correspondientes cristales, para proteger la exposición de todo tipo de alimentos y objetos, especialmente aquéllos que se puedan exponer a temperatura ambiente.
- Soportes oblongos.
- Formas redondeadas.



| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|-------|------|----------------|
|        |                | largo                   | ancho | alto |                |
| SPCC   | <b>3882101</b> | 75                      | 85    | 480  |                |



### Cristales curvos para pantallas y soportes

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



| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|-------|------|----------------|
|        |                | largo                   | ancho | alto |                |
| CC-211 | <b>3882116</b> | 675                     | 590   | 60   |                |
| CC-311 | <b>3882117</b> | 1000                    | 590   | 60   |                |
| CC-411 | <b>3882118</b> | 1325                    | 590   | 60   |                |
| CC-511 | <b>3882119</b> | 1650                    | 590   | 60   |                |

**Pantallas con iluminación**

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante LED.
- Formas rectas.



PL-R-411

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

| Modelo   | Referencia      | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|-----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|--------------|--------------|----------------|
|          |                 | largo                   | ancho | alto |                       |              |              |                |
| PL-R-211 | <b>19036439</b> | 772                     | 120   | 480  | 720                   | 2 GN 1/1     | 11           |                |
| PL-R-311 | <b>19036440</b> | 1097                    | 120   | 480  | 1045                  | 3 GN 1/1     | 8            |                |
| PL-R-411 | <b>19036441</b> | 1422                    | 120   | 480  | 1370                  | 4 GN 1/1     | 15           |                |
| PL-R-511 | <b>19036442</b> | 1747                    | 120   | 480  | 1695                  | 5 GN 1/1     | 16           |                |

**Pantallas con luz y calor**

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



PC-R-411

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

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

**Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.**

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Ofrece un mayor intensidad de calor sobre los alimentos gracias a los elementos cerámicos que proveen un calor intenso y más concentrado.
- Formas rectas.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.



PC-R-411 C

Detalle cristal  
cerámico

| Modelo     | Referencia      | Medidas exteriores (mm) |       |      | Capacidad GN | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|------------|-----------------|-------------------------|-------|------|--------------|--------------|----------------|
|            |                 | largo                   | ancho | alto |              |              |                |
| PC-R-211 C | <b>19036447</b> | 772                     | 120   | 480  | 2 GN 1/1     | 620          |                |
| PC-R-311 C | <b>19036448</b> | 1097                    | 120   | 480  | 3 GN 1/1     | 990          |                |
| PC-R-411 C | <b>19036449</b> | 1422                    | 120   | 480  | 4 GN 1/1     | 1360         |                |
| PC-R-511 C | <b>19036450</b> | 1747                    | 120   | 480  | 5 GN 1/1     | 1730         |                |

**Soportes**

- Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores rectos.
- Soportes cuadrados.
- Formas rectas.



SPCC-R

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

| Modelo | Referencia      | Medidas exteriores (mm) |       |      | P.V.P. Euros € |
|--------|-----------------|-------------------------|-------|------|----------------|
|        |                 | largo                   | ancho | alto |                |
| SPCC-R | <b>19036451</b> | 75                      | 85    | 480  |                |

**Cristal frontal**

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



CC-R-411-1C

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

**Cristal central**

- Visera 2 laterales.



CC-R-411-2C

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



**SPCF-L.**  
Conjunto de 2 soportes laterales.

**SPCF-C.**  
Soporte central.



Soportes laterales SPCF-L +  
Cristal recto protector DFG.

### Soportes para cristales de protección frontal

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

#### Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

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

#### Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

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

| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Descripción        | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|-------|------|--------------------|----------------|
|        |                | largo                   | ancho | alto |                    |                |
| SPCF-L | <b>3882102</b> | 75                      | 80    | 420  | Soportes laterales |                |
| SPCF-C | <b>3882103</b> | 100                     | 80    | 420  | Soporte central    |                |



**SPCFE-L.**  
Conjunto de 2 soportes laterales.

**SPCFE-C.**  
Soporte central.



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

### Soportes para cristales de protección frontal con estantes superiores

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

#### Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

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

#### Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

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

| Modelo  | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Descripción        | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|-------|------|--------------------|----------------|
|         |                | largo                   | ancho | alto |                    |                |
| SPCFE-L | <b>3882104</b> | 75                      | 80    | 433  | Soportes laterales |                |
| SPCFE-C | <b>3882105</b> | 100                     | 80    | 433  | Soporte central    |                |



**SPCI-L.**  
Conjunto de 2 soportes laterales.

**SPCI-C.**  
Soporte central.



Soportes laterales SPCI-L +  
Cristal recto protector DFG.

### Soportes para cristales de protección con inclinación

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

#### Para instalaciones de un solo cristal se precisa:

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

#### Para instalaciones de dos o más cristales se precisa:

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

| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Descripción        | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|-------|------|--------------------|----------------|
|        |                | largo                   | ancho | alto |                    |                |
| SPCI-L | <b>3882107</b> | 75                      | 80    | 420  | Soportes laterales |                |
| SPCI-C | <b>3882108</b> | 100                     | 80    | 420  | Soporte central    |                |



### CRISTALES PROTECTORES

- En combinación con los soportes y las pantallas de luz y de luz y calor, son el complemento imprescindible para cumplir con las normas de higiene, en lo que se refiere a la protección de los alimentos.
- Una amplia variedad de cristales que ofrece diferentes e innumerables posibilidades para la protección de los alimentos expuestos.
- Permiten crear espacios modernos y seguros con líneas de cristales frontales, montados sobre soportes.
- Todos los cristales, ya sean los rectos frontales, los rectos para estantes o los curvos, están templados
- No sirve para pantallas rectas
- Está disponible la versión de cristales protectores para pantallas con cristal recto. Para este tipo de aplicaciones se ruega consultar.



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

### Cristales rectos-protectores verticales

Para pantallas con cristal curvo.  
Se ruega consultar para la versión de cristal recto.



DFG

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

### Cristales rectos para estantes



CE

| Modelo | Referencia     | Medidas (mm) |       | Capacidad GN | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|--------------|-------|--------------|----------------|
|        |                | largo        | ancho |              |                |
| CE-211 | <b>3882124</b> | 724          | 250   | 2 GN 1/1     |                |
| CE-311 | <b>3882125</b> | 1049         | 250   | 3 GN 1/1     |                |
| CE-411 | <b>3882126</b> | 1374         | 250   | 4 GN 1/1     |                |



KS



### Kit de soportes para la colocación de cristales protectores

| Modelo | Referencia     | Descripción  | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|--|----------------|
| KS     | <b>3892101</b> | Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores |                |



EN2C

### Estantería con 2 estantes neutros de cristal

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

| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Medidas encastre (mm) | Capacidad GN | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|-------|------|-----------------------|--------------|----------------|
|          |                | largo                   | ancho | alto |                       |              |                |
| EN2C-211 | <b>3882111</b> | 775                     | 375   | 465  | 720                   | 2 GN 1/1     |                |
| EN2C-311 | <b>3882112</b> | 1100                    | 375   | 465  | 1045                  | 3 GN 1/1     |                |
| EN2C-411 | <b>3882113</b> | 1425                    | 375   | 465  | 1370                  | 4 GN 1/1     |                |

## ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS PARA BUFFET. DROP-IN



**TDP**

### Kit termómetro digital para colocación en las pantallas

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

| Modelo  | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|-------|------|----------------|
|         |                | largo                   | ancho | alto |                |
| TDP     | <b>3892102</b> | 120                     | 110   | 40   |                |
| TDP-VIT | <b>3892105</b> | 120                     | 110   | 40   |                |



**PMC**

### Pantalla mantenedora de calor para usos varios

- Pantalla mantenedora de calor fabricada en acero inoxidable AISI-304
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 30 x 2 mm.
- Incorporan patillas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Drop- In edenox o sobre cualquier otro tipo de encimera.

| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|-------|------|--------------|----------------|
|        |                | largo                   | ancho | alto |              |                |
| PMC    | <b>3872110</b> | 555                     | 140   | 555  | 240          |                |



**SUV-211**

### Soporte cubertero-bandejero y usos varios

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

| Modelo  | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | Capacidad GN | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|-------|------|--------------|----------------|
|         |                | largo                   | ancho | alto |              |                |
| SUV-211 | <b>3882110</b> | 785                     | 600   | 680  | 2 GN 1/1     |                |



S3E

### Soporte columna con tres estantes para usos varios

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

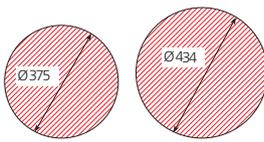
| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) |       |      | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|-------|------|----------------|
|        |                | largo                   | ancho | alto |                |
| S3E    | <b>3882109</b> | 370                     | 205   | 480  |                |



DPN-28

### Dispensadores de platos neutros

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



DPN-28

DPN-34

Medidas de encastre (mm)

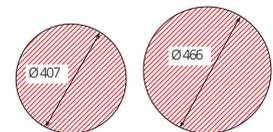
| Modelo | Referencia     | Medidas totales (mm) | Ø Regulación platos | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|----------------------|---------------------|----------------|
| DPN-28 | <b>3782101</b> | 391 x 730            | de 180 a 280 mm     |                |
| DPN-34 | <b>3782102</b> | 451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



DPC-28

### Dispensadores de platos calientes

- Sistema especial de resortes resistentes a altas temperaturas que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
- Las paredes están aisladas mediante poliuretano ecológico con una densidad de 40Kg/m<sup>3</sup>. Este aislamiento permite una menor transmisión del calor y un menor coste de energía.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos. Carga máxima: 45 Kg.
- Incorpora caja con termostato regulable, interruptor, piloto indicador de funcionamiento y cable con clavija.
- Potencia eléctrica: 480 W.
- Tensión: 230 V.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



DPC-28

DPC-34

Medidas de encastre (mm)



DPC-28 + TDP-28

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



TDP-34

TDP-28

### Tapas para dispensadores de platos

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

| Modelo | Referencia     | Medidas totales (mm) | Ø Regulación platos | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|----------------------|---------------------|----------------|
| TDP-28 | <b>3793104</b> | Ø 340 x 60           | 280 mm              |                |
| TDP-34 | <b>3793105</b> | Ø 400 x 60           | 340 mm              |                |



DCN-55

### Dispensador neutro de cestas de vajilla

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

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



CHD

### Chafing dish Baños María de sobremesa

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



CHD-E



ECHD-E-EL

Encastrable, pensado para aplicaciones en buffet



Elemento eléctrico ELC



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

| Modelo    | Referencia      | Descripción                         | Tensión (V) | Funcionamiento  | Medidas totales (mm) | Medidas de encastre (mm) | P.V.P. Euros € |
|-----------|-----------------|-------------------------------------|-------------|-----------------|----------------------|--------------------------|----------------|
| CHD       | <b>3796101</b>  | Con tapa extraíble                  | -           | Alcohol         | 430 x 690 x 300      | -                        |                |
| CHD-E     | <b>3796102</b>  | Con tapa escamoteable               | -           | Alcohol         | 430 x 700 x 480      | -                        |                |
| CHD-E-EL  | <b>3796107</b>  | Con tapa escamoteable               | 230/1/50 Hz | Eléctrico 350 W | 430 x 700 x 480      |                          |                |
| ECHD-E-EL | <b>19045191</b> | Drop-in, con tapa escamoteable      | 230/1/50 Hz | Eléctrico 350 W | 410 x 640 x 420      | 400 x 575                |                |
| ELC       | <b>3796108</b>  | Elemento eléctrico para CHD y CHD-E | 230/1/50 Hz | 350 W           | 300 x 200 x 30       |                          |                |



### CONSULTE NUESTRA SECCIÓN DE SNACK ENCASTRABLE

Una gama extensa de aparatos de cocción encastrables, ideales para buffets, self-service y show cooking. (Ver la gama en páginas 196-199)



#### VINACOTECAS

Vinacotecas centrales de una o dos puertas Enolux

106

Vinacotecas murales de una o dos puertas Enolux

107

Armarios expositores de vino

108

# EXPOSICIÓN DEL VINO

## DISEÑO DE VANGUARDIA PARA LA DEGUSTACIÓN VISUAL DEL VINO.

**El vino es actualmente el protagonista indiscutible en mesas y aperitivos alrededor del mundo**, más allá de una moda pasajera se ha convertido en una tendencia al alza; las variedades, sabores y texturas del vino han seducido a tantos nuevos comensales que los restauradores y espacios gastronómicos ya no se plantean una oferta sin una selección de vinos.

El fuerte incremento en el consumo y la curiosidad de los clientes por descubrir nuevos sabores, ha generado la necesidad de presentar el vino más allá de las listas o cartas, **la degustación comienza desde apreciar la forma de la botella, el diseño de la etiqueta o el color del vino.**

Para satisfacer estas necesidades y potenciar su negocio, **edenox presenta ENOLUX; un concepto en la exposición y conservación del vino que incrementa el valor a cada botella** almacenada en el interior. Este elegante escaparate está diseñado para **atraer la atención y reclamo de los clientes** en restaurantes, hoteles y cualquier tipo de espacio gastronómico.

Las prestaciones de ENOLUX van más allá de conservar o exponer el vino, **las elegantes líneas y elementos constructivos de alta calidad hacen de esta vinacoteca un elemento de decoración que valoriza los espacios y salas del restaurante**, bar, pudiendo hacer incluso la función de delimitador de salas o ambientes creando una atmósfera sugestiva y prestigiosa a su alrededor.





**UN SISTEMA MODULAR PARA  
DECORAR Y EXPONER.**

### DISEÑO 360°

La exposición 360° es un concepto de **diseño abierto con todas sus paredes acristaladas**, una característica única de las vinotecas 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 vinotecas que hagan la función de paredes o separadores de ambientes con una **estética vanguardista y muy atractiva**.



### AISLAMIENTO

Las vinotecas ENOLUX permiten la máxima exposición gracias a que sus paredes laterales y posteriores están fabricadas con cristales especiales de doble pared con cámara de aire.

**El aislamiento de los cristales es muy eficiente**, permiten recuperar la temperatura del interior rápidamente evitando condensaciones a pesar de constantes aperturas de puerta.

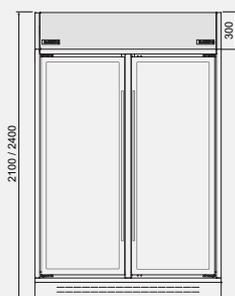


### DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

El modelo de 2 puertas está formado por dos **ambientes totalmente aislados y controlados cada uno por un termostato digital**, que permite regular la temperatura en el interior de manera independiente, esto ofrece la ventaja de almacenar diferentes tipos de vino, cada uno a la temperatura más adecuada.

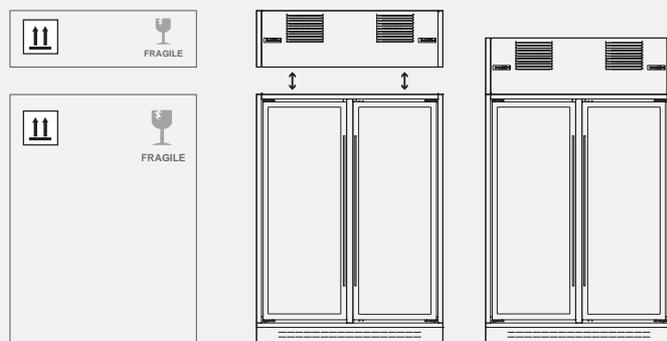


#### VERSIÓN REMOTA

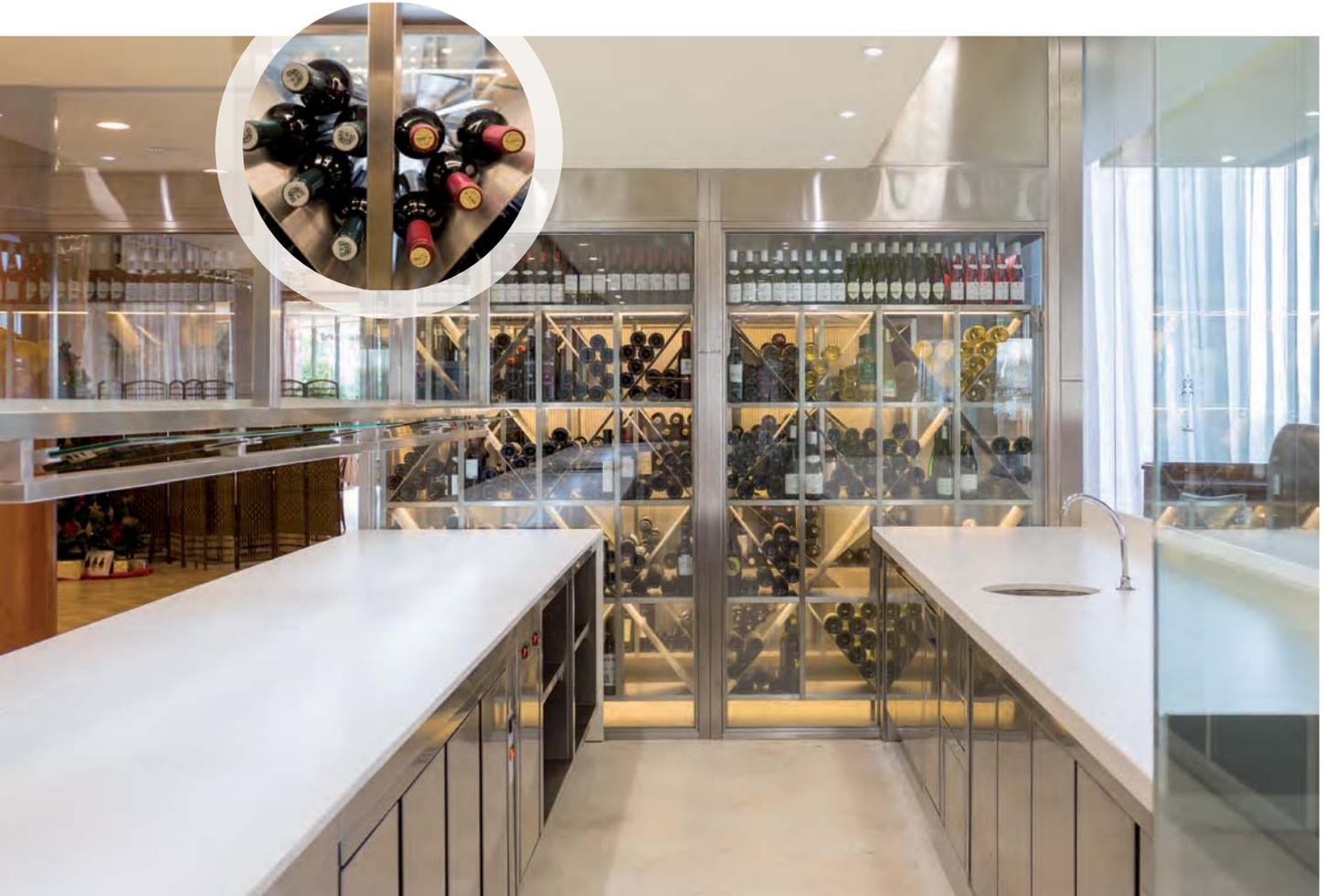


Opcionalmente las vinotecas pueden servirse en versión remota. En estos modelos, la altura de la parte superior se reduce a 300 mm.

#### DISEÑO INTELIGENTE



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



## DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



### EVAPORADORES CON SISTEMA VENTILADO

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



### TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE

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



### ILUMINACIÓN LED EN TODAS LAS ESQUINAS.

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



### MÁXIMA SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN

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



WI-2C-BLA-26



WI-2C-GRE-23



WI-1C-BLA-26

### Vinoteca central de una o dos puertas

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

• 2 Alturas disponibles:

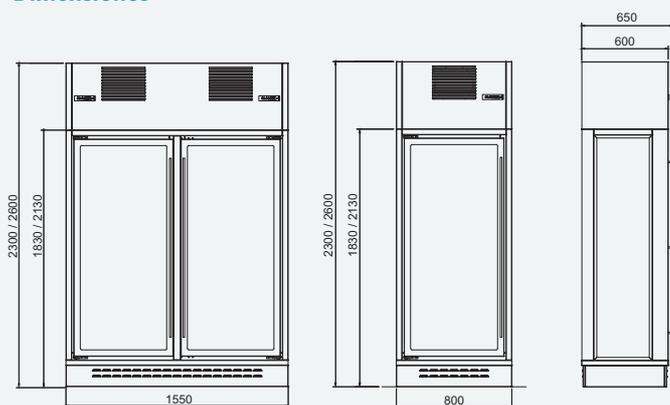
– 2600 mm.

– 2300 mm.

• 2 Colores disponibles: Negro y Gris.

- Los modelos de dos puertas cuentan con dos ambientes independientes.
- Paredes laterales y central de cristal con doble pared y cámara de aire.
- Tirador fabricado en acero inoxidable.
- Incorporan cerradura con llave.
- Termostato digital para cada ambiente.
- Cuentan con bandeja para recoger los condensados del evaporador.
- Potente iluminación Led en cada esquina, regulable en intensidad.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Temperatura de trabajo 5°C a 18°C.
- Opcionalmente la vinoteca se puede servir en versión remota.

### Dimensiones



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



MURALES



WI-2W-GRE-26



WI-2W-BLA-23

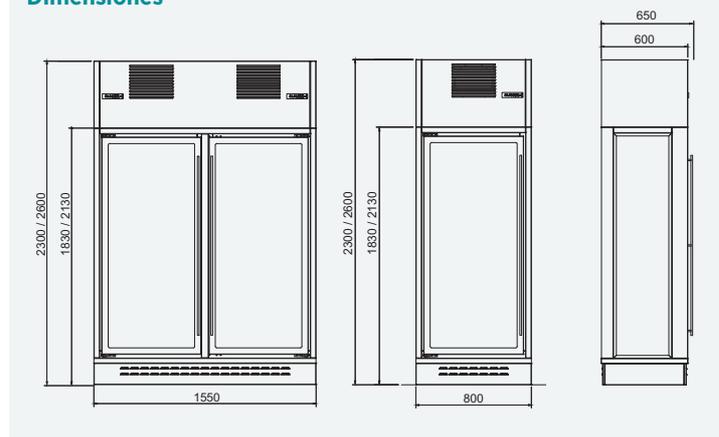


WI-1W-GRE-23

**Vinacoteca mural de una o dos puertas**

- La pared posterior está fabricada en acero, ideal para colocarse en paredes.
- **2 Alturas disponibles:**
  - **2600 mm:** Capacidad de 77 botellas 1 puerta, 154 botellas 2 puertas.
  - **2300 mm:** Capacidad de 70 botellas 1 puerta, 140 botellas 2 puertas.
- **2 Colores disponibles: Negro y Gris.**
- Los modelos de dos puertas cuentan con dos ambientes independientes.
- Paredes laterales y central de cristal con doble pared y cámara de aire.
- Tirador fabricado en acero inoxidable.
- Incorporan cerradura con llave.
- Termostato digital para cada ambiente.
- Cuentan con bandeja para recoger los condensados del evaporador.
- Potente iluminación Led en cada esquina, regulable en intensidad.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Temperatura de trabajo 5°C a 18°C.
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.

**Dimensiones**



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

**Armarios expositores de vinos**

Los armarios conservadores de vino edenox actúan como bodegas climatizadas que además de mantener una temperatura adecuada de servicio, son elementos decorativos con un diseño elegante y moderno que favorece el reclamo de clientes para un artículo indispensable en cualquier carta de restaurantes y restauración casual.



Cerradura en la parte superior



Cristal ahumado con filtro UV. Burlete fácilmente desmontable e intercambiable

Iluminación LED en el interior

Tirador robusto en acero inoxidable



APC-1202-C tirador e iluminación interior



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

Elegante panel de control con un sistema de regulación intuitivo.

Puertas reversibles sin necesidad de pedir bisagras adicionales

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



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



APV-1202-C



APV-601-C

## ARMARIO EXPOSITOR DE VINO

- Cuentan con un diseño en el que se han cuidado los acabados y detalles para ofrecer una sensación de expositor elegante, moderno y de alta calidad.
- Especialmente diseñado para la exposición y conservación de vinos, diseño elegante con puerta de cristal con filtro UV que protege las botellas de la iluminación exterior.
- Los estantes estándares son en color negro tipo estante varilla. Los estantes de madera son opcionales y se tienen que pedir como accesorio. Existen dos tipos de estantes de madera de posición horizontal o inclinado.
- Iluminación interior en LED que favorece la conservación y propiedades del vino.
- Dotados de una cerradura que garantiza la seguridad del producto.
- Modelo APV-501 C:
  - Ideal para aplicaciones bajo mostrador o trasbarra
  - Capacidad de 25 botellas de 0,75cl.
  - 1 puerta
- Modelo APV-601-C:
  - Capacidad de 72 botellas de 0,75cl.
  - 1 puerta
- APV-1202-C:
  - Capacidad de 144 botellas de 0,75cl.
  - 2 puertas



APV-501-C

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

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



# SELF-SERVICE



## SELF-SERVICE

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

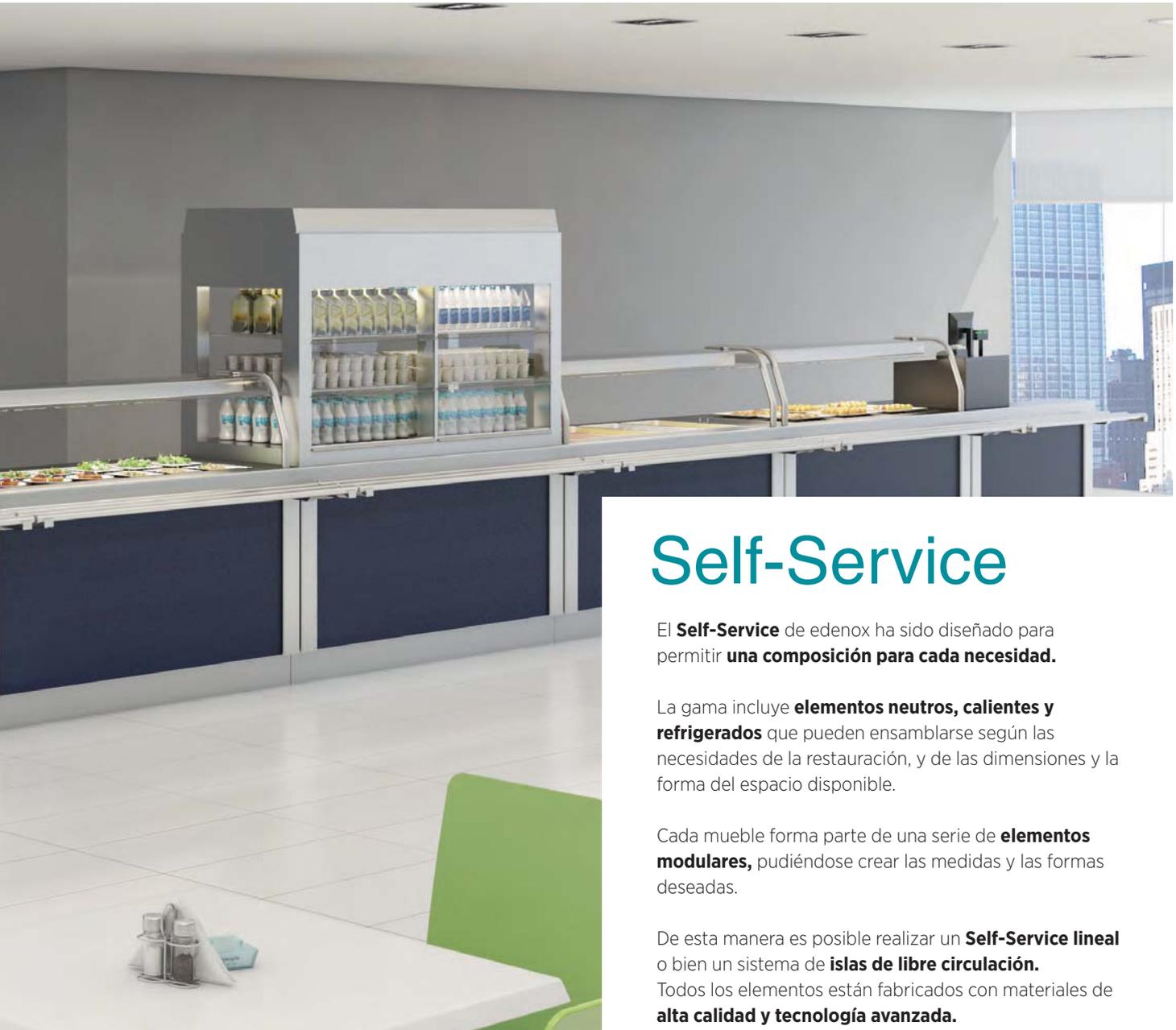
## ELEMENTOS MODULARES ADAPTADOS A CADA ESPACIO Y NECESIDAD



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

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





## Self-Service

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

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

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

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

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

### DETALLES DE LA GAMA



Encimeras fabricadas en acero inoxidable AIS-304



Elementos diseñados y fabricados para el trabajo diario



Elementos disponibles con reserva o sin reserva



SCRR-16



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

### Muebles con cuba refrigerada superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- Cuba con medidas Gastronorm (3 ó 4 recipientes GN 1/1 según modelo).
- Para cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- **Los modelos con reserva incorporan reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- La temperatura que se consigue, tanto en la cuba como en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C, es de +4 °C a +10 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Evaporación automática de la condensación.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125)
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.
- Preparada para instalarse con una vitrina refrigerada SVF-16.

| Modelo  | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 200 (mm) | Tipo        | Potencia (W) | Tensión (V) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------|-------------|----------------|
| SCR-12  | <b>3552111</b> | 1200 x 700 x 850        | 3                                     | Sin reserva | 350          | 230/1/50 Hz |                |
| SCR-16  | <b>3552112</b> | 1600 x 700 x 850        | 4                                     | Sin reserva | 350          | 230/1/50 Hz |                |
| SCRR-12 | <b>3552101</b> | 1200 x 700 x 850        | 3                                     | Con reserva | 500          | 230/1/50 Hz |                |
| SCRR-16 | <b>3552102</b> | 1600 x 700 x 850        | 4                                     | Con reserva | 700          | 230/1/50 Hz |                |



SPFR-12



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

### Muebles con placa fría superior

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la exposición de alimentos y bebidas a la temperatura correcta.
- **Los modelos con reserva incorporan reserva refrigerada con guías para recipientes GN 1/1.**
- Los modelos sin reserva incorporan un espacio abierto con un estante inferior.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- La temperatura que se consigue en la parte superior de la placa es de -4 °C a +4 °C y de +4 °C a +10 °C en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- Evaporación automática de la condensación.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

| Modelo  | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 200 (mm) | Tipo        | Potencia (W) | Tensión (V) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------|-------------|----------------|
| SPF-12  | <b>3552113</b> | 1200 x 700 x 850        | 3                                     | Sin reserva | 350          | 230/1/50 Hz |                |
| SPF-16  | <b>3552114</b> | 1600 x 700 x 850        | 4                                     | Sin reserva | 350          | 230/1/50 Hz |                |
| SPFR-12 | <b>3552103</b> | 1200 x 700 x 850        | 3                                     | Con reserva | 500          | 230/1/50 Hz |                |
| SPFR-16 | <b>3552104</b> | 1600 x 700 x 850        | 4                                     | Con reserva | 700          | 230/1/50 Hz |                |



SVF-16

### Vitrinas refrigeradas

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



SVF-16-F

| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Descripción  | Potencia (W) | Tensión (V) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|--|--------------|-------------|----------------|
| SVF-16   | <b>3552107</b> | 1600 x 700 x 1000       | Para instalar sobre SCRR-16 o SPFR-16                                  | 1200         | 230/1/50 Hz |                |
| SVF-16-F | <b>3552108</b> | 1600 x 700 x 1000       | Para instalar sobre cualquier superficie diferente de un elemento frío | 1200         | 230/1/50 Hz |                |



SIPF-16

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

- Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas de forma independiente.
- **Existe un modelo con cuba refrigerada para cubetas GN de 150 mm de profundidad (SICR-16) y otro modelo con placa fría (SIPF-16).**
- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- En su parte superior puede instalarse, como accesorio, una estructura con cristal e iluminación. Ver página 124.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- La temperatura que se consigue en la placa es de **-4 °C a +4 °C** y de **+2 °C a +10 °C** en la cuba refrigerada, con una temperatura ambiente de 32 °C.
- El control y la regulación de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 125).



SICR-16



SICR-16 + SSIL-16

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



SBMRS-311



Detalle de la reserva de la SBMRS

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

- El mueble es accesible por todos los lados, pudiéndose acoplar correbandejas en los laterales largos.
- Calentamiento sin necesidad de utilizar agua, resistencia blindada protegida mediante rejilla de acero inoxidable.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad en cubetas GN 1/1 de 150 mm de profundidad de, 3 cubetas en los modelos 311 y de 4 cubetas en los modelos 411. La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, puede instalarse, como accesorio, una estructura de acero y cristal con luz y calor o con sólo luz** (ver página 124).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **Los correbandejas deben solicitarse como opción y se suministrarán desmontados del mueble** (ver página 124).
- Dotación de cubetas no incluida.
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

| Modelo    | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm) | Tipo        | Potencia (W) | Tensión (V)     | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|-------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------|-----------------|----------------|
| SBMRS-311 | <b>3532109</b> | 1200 x 700 x 850        | 3                                     | Con reserva | 3000         | 230/1/50 Hz     |                |
| SBMRS-411 | <b>3532110</b> | 1600 x 700 x 850        | 4                                     | Con reserva | 3000         | 230-400/3/50 Hz |                |
| SBMS-311  | <b>3532111</b> | 1200 x 700 x 850        | 3                                     | Sin reserva | 1200         | 230/1/50 Hz     |                |
| SBMS-411  | <b>3532112</b> | 1600 x 700 x 850        | 4                                     | Sin reserva | 1600         | 230/1/50 Hz     |                |



SBM-311



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle de la reserva de la SBMR.

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

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o sin reserva.
- **Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona** colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza. Con capacidad en cubetas GN 1/1 de 150 mm de profundidad de, 3 cubetas en los modelos 311 y de 4 cubetas en los modelos 411.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- En los modelos con reserva caliente, las puertas correderas son de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal** (ver páginas 124).
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- Dotación de cubetas no incluida.
- **Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua**
- Los modelos 411 se suministran con la instalación eléctrica preparada para conectar a 400V. Posteriormente si se necesita, se puede cambiar de forma rápida y sencilla a 230V en la regleta de conexión.

| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Capacidad GN 1/1 profundidad 150 (mm) | Tipo        | Potencia (W) | Tensión (V)        | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------|--------------------|----------------|
| SBM-311  | <b>3532103</b> | 1200 x 700 x 850        | 3                                     | Sin reserva | 2100         | 230/1/50-60 Hz     |                |
| SBM-411  | <b>3532104</b> | 1600 x 700 x 850        | 4                                     | Sin reserva | 2100         | 230-400/3/50-60 Hz |                |
| SBMR-311 | <b>3532101</b> | 1200 x 700 x 850        | 3                                     | Con reserva | 3500         | 230/1/50-60 Hz     |                |
| SBMR-411 | <b>3532102</b> | 1600 x 700 x 850        | 4                                     | Con reserva | 3500         | 230-400/3/50-60 Hz |                |



SIBM-411

### Mueble baño María isla central

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



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona.



Detalle de la reserva de la SBMR.

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



SMC-12

### Mesas calientes

- Mesas-mueble calientes para el mantenimiento de los platos preparados antes de su distribución o servicio.
- Equipados con estante intermedio y dos puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, inyectado con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- La reserva inferior incorpora un sistema de calor mediante aire forzado. Para una mejor distribución del calor, las mesas de 1600 mm incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo de la mesa.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato de **30 °C a 90 °C**.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Equipadas con piloto indicador de funcionamiento y termómetro analógico.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | Tensión (V)     | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|--------------|-----------------|----------------|
| SMC-12 | <b>3532105</b> | 1200 x 700 x 850        | 2000         | 230-400/3/50 Hz |                |
| SMC-16 | <b>3532106</b> | 1600 x 700 x 850        | 2800         | 230-400/3/50 Hz |                |



SMN-12

### Mesas neutras

- Sobre reforzado con cantos redondeados.
- La parte posterior es abierta y está equipada con estante intermedio reforzado.
- Construcción interior y exterior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- En la parte superior, como accesorio, pueden instalarse estantes y frontales de cristal.

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



SDPN-40

### Muebles dispensadores de platos a nivel constante

- Muebles diseñados para almacenar y servir platos calientes o neutros.
- Modelos con sistema de calefacción para **platos calientes** y modelos sin calefacción para **platos neutros**.
- Existen muebles de 1 columna y de 2 columnas.
- Sistema de regulación para varias medidas de platos. La regulación del Ø deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía de apilamiento de los platos.
- Aceptan **platos de diámetro 180 a 280 mm**.
- El servicio de los platos siempre se realiza a un mismo nivel gracias a un sistema de muelles resistentes al calor.
- La elasticidad puede ajustarse, según el peso de los platos, activando o desactivando muelles.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante termostato.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.
- **El correbandejas, de 400 mm ó 800 mm, debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble** (ver página 125).
- Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.
- Capacidad de 40/45 platos por columna.



SDPC-80 + 2 TDP-28



SDPC-40 + TDP-28



Panel de control posterior.

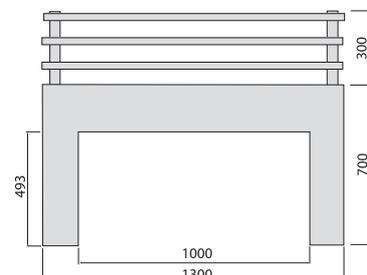
| Modelo  | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Tipo                             | Columnas | Potencia (W) | Tensión (V) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|----------------------------------|----------|--------------|-------------|----------------|
| SDPN-40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



SMNU-13

### Elemento para carro dispensador de platos

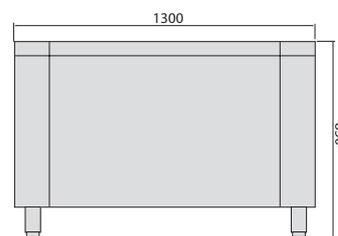
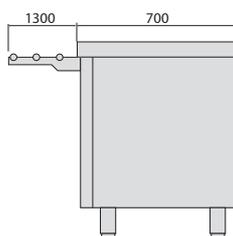
- Mueble en forma de U para alojar un carro caliente dispensador de platos CPC2-28 (ver página 146).
- Facilita el **almacenamiento y la distribución de los platos** como parte integral del self-service.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En este mueble no se pueden incorporar estantes de cristal.



CPC 2-28 + 2 TPD-28



SMNU-13 + CPC 2-28



Los carros calientes dispensadores de platos mantienen los platos calientes y los dispensan siempre a un mismo nivel. Tienen capacidad de hasta 90 platos, de máximo 28 mm de diámetro (ver página 146).

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



SDCN-80

### Mueble neutro dispensador de cestas de vajilla

- Mueble diseñado para almacenar y distribuir vasos, copas y tazas.
- Sistema especial de resortes que mantiene las cestas a un nivel constante. La elasticidad puede ajustarse, según el peso de la cesta y sus contenidos, activando o desactivando muelles.
- Carga máxima: 120 Kg.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- Cestas de vajilla no incluidas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.



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

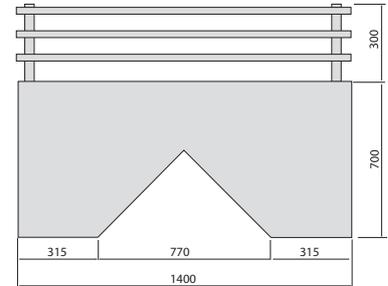
| Modelo  | Referencia     | Medidas Exteriores (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|----------------|
| SDCN-80 | <b>3512118</b> | 800 x 700 x 850         |                |



SMNC-14

### Mesa para caja

- Diseñada para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- El espacio adicional sirve para la colocación de condimentos, servilletas, etc.
- Se puede instalar en el centro de una línea de muebles de selfservice, permitiendo el servicio a ambos lados.
- Se puede colocar la caja a la derecha o a la izquierda.
- Dotada de un cajón con llave.
- Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- **El correbandejas (de 1400 mm) debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Incluye base schuko para enchufe.



SMNC-14

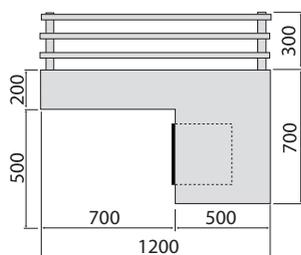
| Modelo  | Referencia     | Descripción                          | Medidas Exteriores (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|--------------------------------------|-------------------------|----------------|
| SMNC-14 | <b>3512115</b> | Caja en la derecha o en la izquierda | 1400 x 700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



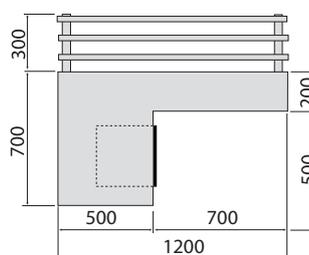
SC-D  
Caja derecha

### Muebles para caja

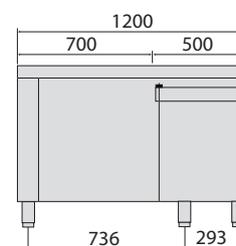
- Diseñados para el apoyo de la caja registradora y el alojamiento de una silla.
- Dotados de un cajón con llave.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **El correbandejas (de 1200 mm) debe solicitarse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



SC-D



SC-I



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



**SAE-90**  
Mueble ángulo 90° externo

### Muebles de ángulo

- Existen modelos para formar **ángulos internos y externos de 90° y de 45°**.
- Están adaptados para el acoplamiento de dos elementos dispuestos en ángulo, manteniendo la continuidad del correbandejas.
- Los ángulos internos no necesitan correbandejas (ver dibujos).
- **El correbandejas para los muebles de ángulo externos debe solicitarse como opción y se suministrará desmontado del mueble.**
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI- 304 18/10.
- El frontal del mueble puede panelarse en diferentes colores (ver página 126).



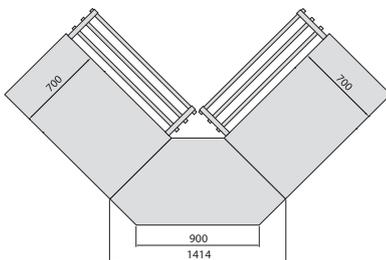
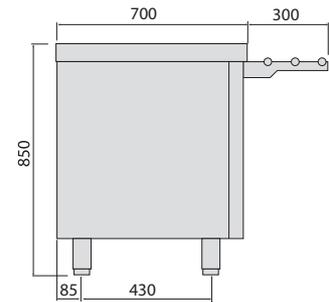
Mesa SAE-90 con panel decorativo SPR-90 AE



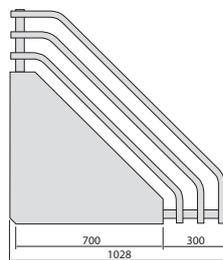
**SAI-45**  
Mueble ángulo 45° interno



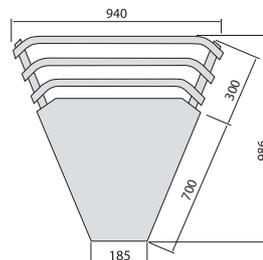
**SAE-45**  
Mueble ángulo 45° externo



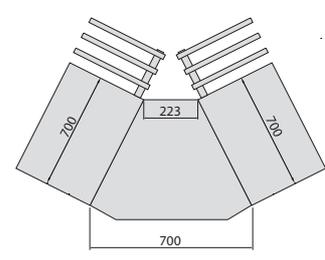
**SAI-90**



**SAE-90**



**SAE-45**



**SAI-45**

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

### Tolva de pan y cubertero

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



STPB-80



STPC-80



SDVSM-80

### Dispensador de vasos

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

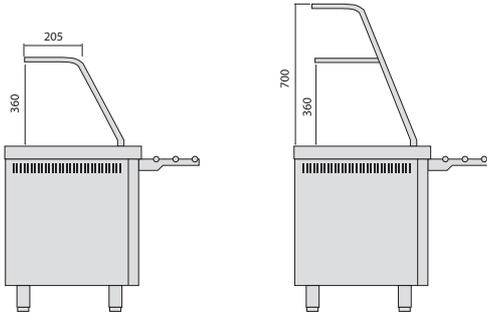


SDV-80



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

| Modelo   | Referencia     | Descripción                               | Medidas exteriores (mm) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|---|-------------------------|----------------|
| STPB-80  | <b>3512108</b> | Tolva de pan y cubertero con estantería   | 800 x 700 x 1600        |                |
| STPC-80  | <b>3512112</b> | Tolva de pan y cubertero sobremesa        | 800 x 700 x 545         |                |
| SDV-80   | <b>3512109</b> | Dispensador de vasos 6 estantes           | 800 x 700 x 1700        |                |
| SDVSM-80 | <b>3512114</b> | Dispensador de vasos 3 estantes sobremesa | 800 x 700 x 850         |                |



### Estanterías neutras de cristal y con soportes de acero inoxidable

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



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

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



SS1E



SS2E



SCRE

SCRF

| Modelo  | Referencia     | Descripción   | Medidas exteriores (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|---|-------------------------|----------------|
| SS1E    | <b>3592106</b> | Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 1 estante  | 360                     |                |
| SS2E    | <b>3592107</b> | Juego de 2 soportes (derecha e izquierda) para 2 estantes | 600                     |                |
| SCRE-8  | <b>3592108</b> | Estante de cristal curvo para elemento de 800 mm          | 656                     |                |
| SCRE-12 | <b>3592109</b> | Estante de cristal curvo para elemento de 1200 mm         | 1056                    |                |
| SCRE-16 | <b>3592110</b> | Estante de cristal curvo para elemento de 1600 mm         | 1456                    |                |
| SCRF-8  | <b>3592111</b> | Cristal frontal para elemento de 800 mm                   | 656                     |                |
| SCRF-12 | <b>3592112</b> | Cristal frontal para elemento de 1200 mm                  | 1056                    |                |
| SCRF-16 | <b>3592113</b> | Cristal frontal para elemento de 1600 mm                  | 1456                    |                |



SBMR-411 + SECAL-16

### Estanterías con luz o con luz y calor

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



Interruptor de encendido del SECAL.

| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Descripción     | Tensión (V) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|-----------------|-------------|--------------|----------------|
| SECAL-8  | <b>3592122</b> | 800 x 360               | Con luz y calor | 230         | 300          |                |
| SECAL-12 | <b>3592123</b> | 1200 x 360              | Con luz y calor | 230         | 900          |                |
| SECAL-16 | <b>3592124</b> | 1600 x 360              | Con luz y calor | 230         | 1200         |                |
| SEL-12   | <b>3592126</b> | 1200 x 360              | Con luz         | 230         | 18           |                |
| SEL-16   | <b>3592127</b> | 1600 x 360              | Con luz         | 230         | 36           |                |



SICR-16 + SSIL-16

### Estructuras con luz o con luz y calor para isla central

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



Detalle SSIL.

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



### Correbandejas

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

SCB-16



Correbandejas SCBAE-45.



Cuentan con tapones embellecedores.



El correbandejas se fija a columnas de acero reforzado.

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



SP-60

### Posa platos

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



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

### Decoración en panel frontal

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

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

### Colores Lisos



**AZUL**  
RAL 5003



**ROJO**  
RAL 3020



**BLANCO**  
RAL 9003



**GRIS**  
RAL 9022



**NEGRO**  
RAL 9005



Panel azul



Panel rojo



Panel gris



Panel blanco



S4R

### Ruedas

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

| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Descripción           | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|-----------------------|----------------|
| S4R    | <b>3592116</b> | Ø 100                   | 4 ruedas, 2 con freno |                |



### Zócalos

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



Z-16

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



Conjunto de 4 fondos GN 1/1.

### Fondos perforados para cubas frías

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

| Modelo  | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------------|----------------|
| FPCF-11 | <b>3752117</b> | 530 x 325 (GN 1/1)      |                |



# CARROS DE SERVICIO



## CARROS DE SERVICIO Y TRANSPORTE

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

## CARRO PARA EL TRANSPORTE Y ESTOCAJE DE PLATOS

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

## CARROS CON GUÍAS

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

## CARROS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

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



## Carros de servicio acero inoxidable

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



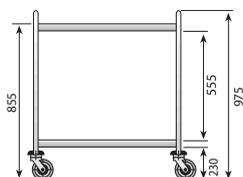
CER-1062



CE-953

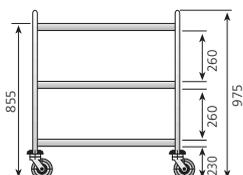


CER-1064



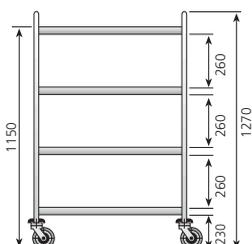
### Carros de servicio con 2 estantes

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



### Carros de servicio con 3 estantes

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



### Carros de servicio con 4 estantes

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



ACE-4C

ACE-1/3GN

ACE-BB

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

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

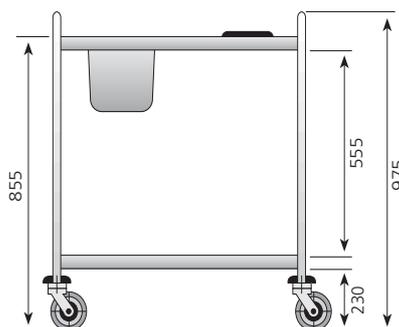
| Modelo    | Referencia | Descripción                            | Para carros | P.V.P. Euros € |
|-----------|------------|--|-------------|----------------|
| ACE-4C    | 2492110    | Soporte para cestillos para cubiertos  | CE          |                |
| ACE-1/3GN | 2492111    | Soporte para recipiente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

### Carro de servicio y recogida

- Carro diseñado para facilitar la recogida de la vajilla, los cubiertos y los desperdicios.
- Provisto de aro de goma para colocar una bolsa de basura.
- Se suministra con una cubeta Gastronorm de 1/2 de profundidad 200 mm para cubiertos. La cubeta se puede extraer para su limpieza.
- Estructura de tubo de 30 mm de diámetro y de 1,5 mm de espesor totalmente soldada.
- Estantes antisonoros y 4 ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante. Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



CSR-1060



Detalle de la ubicación de la bolsa para residuos

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



D-65-A

Lateral y puerta en panelado azul

### Contenedor para desechos

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

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

### Carros de transporte y servicio

- edenox presenta una nueva gama de carros de transporte, servicio y almacenamiento. Están concebidos para resolver diferentes tareas cotidianas en muy diferentes sectores de trabajo como la restauración, salas de gimnasio, hoteles & spa o salas de reuniones, gracias a su moderno y elegante diseño.
- Cuentan con un moderno diseño que se adapta a cualquier tipo de ambiente y espacio de trabajo pudiendo ser utilizado como carro de transporte o bien como un carro de recogida utilizando los accesorios.
- Los materiales utilizados en la fabricación del carro le ofrecen una alta resistencia al desgaste y no requiere ningún tipo de mantenimiento especial.
- La superficie de los estantes cuenta con un fina textura que mejora el agarre de los elementos que se transportan y evita fracturas del estante por golpes.
- Todos los modelos CSP se suministran totalmente montados, listos para ser utilizados, sin necesidad de invertir tiempo en tareas de montaje.

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

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

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

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

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



#### Accesorios



Cubo para desperdicios  
**ACP-CD**



Cubo para cubiertos  
**ACP-CC**

SE SUMINISTRAN  
TOTALMENTE  
MONTADOS

### GAMA CSR OFRECE 3 DIFERENTES OPCIONES



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



**CSR-743 PC**  
Cerrado 1 lado



**CSR-743 P**  
Abierto 2 lados

### Carros de transporte y servicio

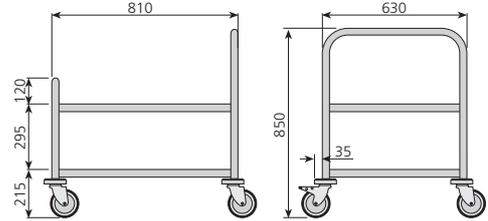
| Modelo        | Referencia     | Descripción   | Medidas totales (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------------|----------------|---|----------------------|----------------|
| CSR-743 PC-CT | <b>2416104</b> | Carro de servicio y recogida con 2 cortinas deslizantes | 980 x 500 x 1050     |               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



CEV

### Carro para envasadoras al vacío

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



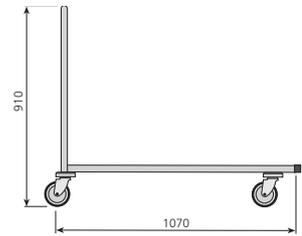
| Modelo | Referencia     | Medidas (mm)    | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-----------------|----------------|
| CEV    | <b>2412119</b> | 810 x 630 x 850 |                |



CR-1060

### Carro reforzado para grandes cargas

- Estante **reforzado para soportar grandes cargas (hasta 300Kg)**.
- Asa reforzada de tubo Ø 30 mm.
- Dotado de 4 ruedas giratorias insonorizantes, de Ø 125 mm, **dos de ellas con freno**.
- En las cuatro esquinas se incorporan parachoques de goma especial, no marcante.
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



| Modelo  | Referencia     | Medidas totales (mm) | Medidas estantes (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|----------------------|-----------------------|----------------|
| CR-1060 | <b>2472103</b> | 663 x 1070 x 910     | 600 x 1000            |                |



CPL-65

### Carro para lavado

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



Fácil traslado.

| Modelo | Referencia     | Medidas (mm)    | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-----------------|----------------|
| CPL-65 | <b>2476109</b> | 600 x 500 x 600 |                |

### Cubos para utilizaciones varias

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



CUVP-105



CUV-105



CUV-50



Detalle CUVP-105.

| Modelo   | Referencia     | Medidas totales (mm) | Capacidad (litros) | Tipo           | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|----------------------|--------------------|----------------|----------------|
| CUV-50   | <b>2476105</b> | Ø 390 x 610          | 50                 | Tapa           |                |
| CUV-105  | <b>2476106</b> | Ø 460 x 695          | 105                | Tapa           |                |
| CUVP-105 | <b>2476108</b> | Ø 460 x 695          | 105                | Tapa con pedal |                |



## Carros para el transporte y estocaje de platos

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



CP-150



CP-300



SP-1  
Varilla separadora



FCP-150



FCP-300

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



### Carros porta platos

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

### Funda higiénica

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

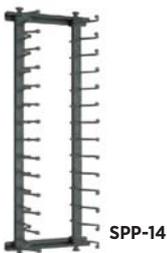


Fácil traslado



Funda opcional en el modelos **FPH**

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



### Porta platos mural

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



Separación entre niveles: 60 mm.

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

### Porta platos sobremesa

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



Gran estabilidad gracias a su base en forma de cruz.



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

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

### Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

- **Fabricación en polietileno alimentario** resistente al desgaste.
- Incorporan columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo.
- Equipados con 4 ruedas giratorias,
- Incorporan 2 ruedas con freno y funda protectora translúcida que protege la vajilla almacenada.
- Las gruesas paredes laterales y posteriores protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Ofrece diferentes modularidades de ajuste en función de los diámetros de los platos que se almacenen.
- Capacidad entre 200 y 400 platos según el diámetro del plato.
- Se suministra en color negro.

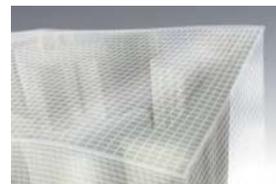


**CPPAM-1832**  
Color Negro



**CPPA-1832**  
Color Negro

Diferentes configuraciones de pozos

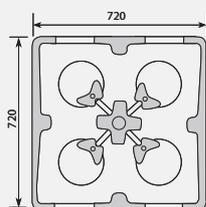


Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.

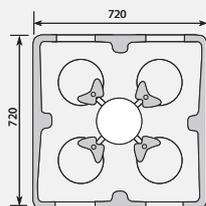


Pozos profundos con gruesas paredes que garantizan la protección de la vajilla.

### CARROS CON POZOS AJUSTABLES



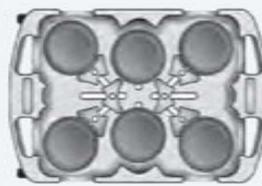
**CPPAM-1832**



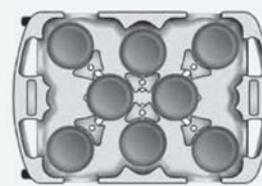
**CPPA-1832**



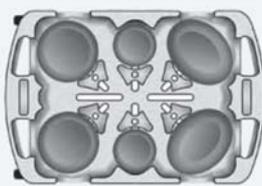
8 Columnas  
Ø 12,7-17,8 cm  
40-48 platos/columa



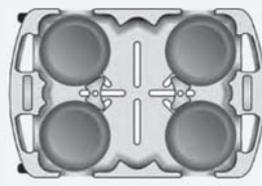
6 Columnas  
Ø 20-25 cm  
40-48 platos/columa



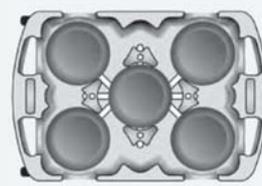
8 Columnas  
Ø 20 cm o menor  
40-48 platos/columa



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



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



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

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

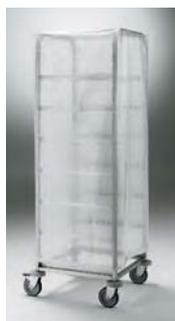


### Carro con guías para cestas de vajilla



CCV-7

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



FCCV-7



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

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



BC-55

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

- Carros para el transporte y estocaje de **cestas de vajilla de 500 x 500 mm.**
- Los modelos CC-55 y BC-55 están 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.



CC-55



FCC-55

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

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



CGB-11

CGB-21

## Carros bajos

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

| Modelo | Referencia     | Para cubetas    | Nº guías | Medidas totales (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-----------------|----------|----------------------|----------------|
| CGB-11 | <b>2432101</b> | GN 1/1          | 7        | 460 x 630 x 850      |                |
| CGB-21 | <b>2432102</b> | GN 1/1 y GN 2/1 | 7        | 665 x 750 x 850      |                |

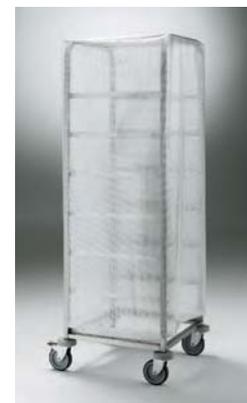


CGA-11

CGA-21

## Carros altos

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



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



CGE-21

## Carro encastrable

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



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



CBCV-20

### Carros para bandejas de autoservicio con paneles incorporados

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

| Modelo  | Referencia     | Medidas (mm)      | Color paneles | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-------------------|---------------|----------------|
| CBCV-20 | <b>2432111</b> | 1020 x 725 x 1466 | Verde         |                |
| CBCA-20 | <b>2432112</b> | 1020 x 725 x 1466 | Azul          |                |
| CBCR-20 | <b>2432113</b> | 1020 x 725 x 1466 | Rojo          |                |

Construidos en acero inoxidable



CBC-12

CBC-24

### Carros para bandejas de autoservicio

- Permiten almacenar **bandejas de ancho 350 mm hasta 420 mm y 530 mm de largo.**
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm totalmente soldada.
- **Guías de varilla de acero inoxidable** con una distancia de 110 mm entre ellas.
- En el lado opuesto al de introducción de las bandejas existen 4 varillas en todo lo alto del carro que actúan como tope para evitar la caída de las bandejas.
- Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Existen como accesorio **paneles laterales en color verde** (a montar por el cliente). Se precisan 2 unidades para cada carro.
- Existe una funda de plástico higiénico para el CBC-12.



CBC-12 + 2 paneles PCBC



CBC-12 + funda FCBC-12

| Modelo  | Referencia     | Medidas totales (mm)       | Nº guías - bandejas | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|----------------------------|---------------------|----------------|
| CBC-12  | <b>2432107</b> | 584 x 725 x 1700           | 12                  |                |
| CBC-24  | <b>2432108</b> | 1068 x 725 x 1700          | 24                  |                |
| PCBC    | <b>2492108</b> | Panel para CBC-12 y CBC-24 | Unidad              |                |
| FCBC-12 | <b>2492109</b> | Funda para CBC-12          | -                   |                |



CBIE-20

### Carro con guías para bandejas isotérmicas euronorm

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

| Modelo  | Referencia     | Medidas totales (mm) | Nº guías - bandejas | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|----------------------|---------------------|----------------|
| CBIE-20 | <b>2432109</b> | 915 x 634 x 1705     | 20                  |                |

## La familia de carros calientes “Thermik” de edenox

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

- Panel de mandos** electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared**, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas** monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema** de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida** con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- Sistema de humedad** con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270°** ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa** sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor**  
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.



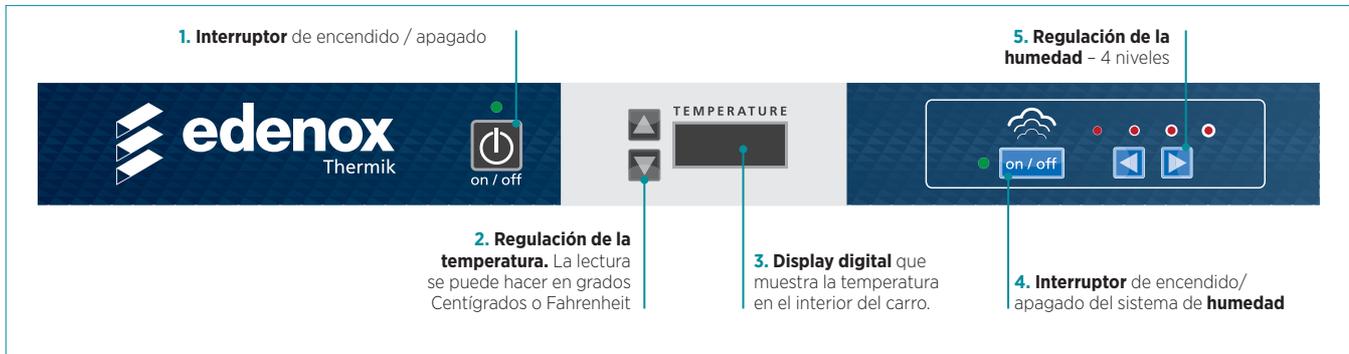
El panel de mandos está protegido por dos esquíneros fabricados en material resistente a los golpes.



- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido
- Teclado electrónico de membrana y display digital

- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto
- Temperatura de trabajo 30°C a 90°C
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.

Panel de mandos electrónico



Sistema de humedad controlado



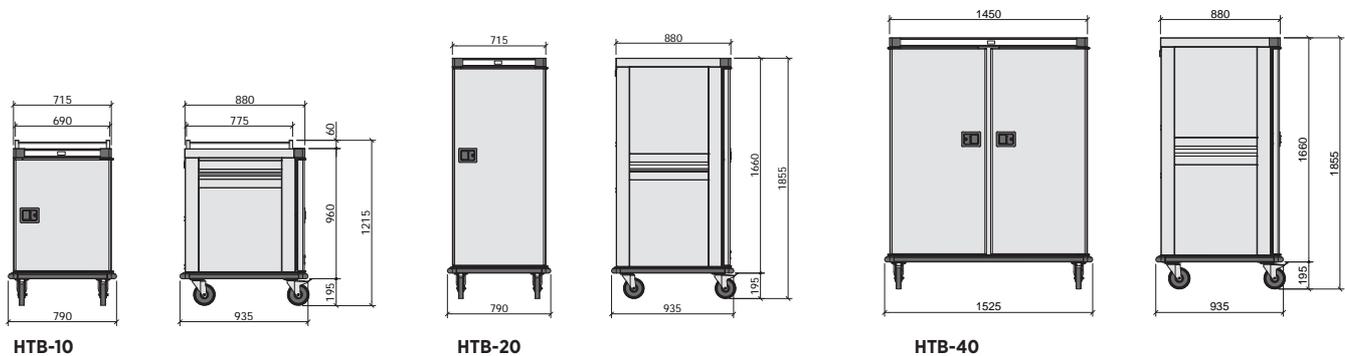
HTB-10



HTB-20



HTB-40



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

# Carros para el mantenimiento de la temperatura

## Carros calientes

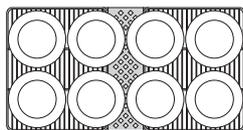
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm**.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 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/m<sup>3</sup>. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Dotado con 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.



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



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



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



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

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

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

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

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

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

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

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



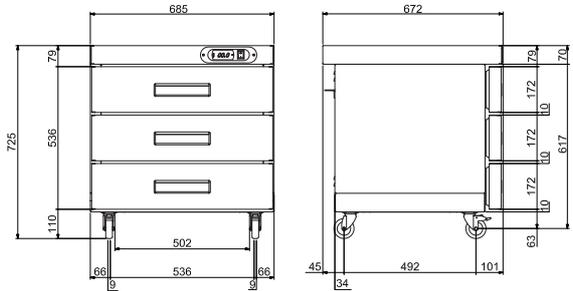
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.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



CCB-6



CCB-6-3C



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

| Modelo   | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Nº de puertas | Tensión (V)    | Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------------------|---------------|----------------|--|--------------|----------------|
| CCB-6    | <b>2622108</b> | 685 x 670 x 712         | 1             | 230/1/50-60 Hz | 6  | 1400         |                |
| CCB-6-3C | <b>2622109</b> | 685 x 670 x 712         | 3 Cajones     | 230/1/50-60 Hz | 3  | 1400         |                |



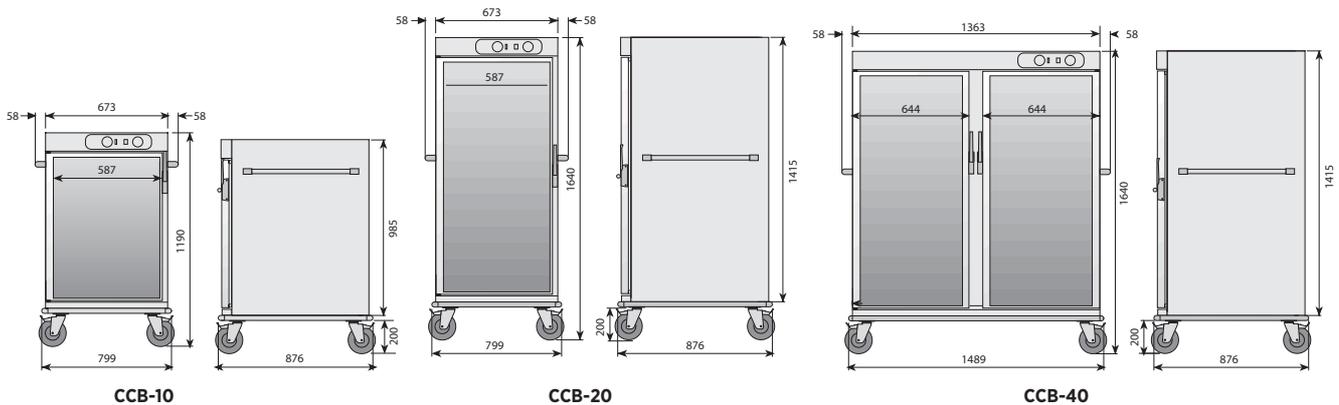
CCB-10



CCB-20



CCB-40



CCB-10

CCB-20

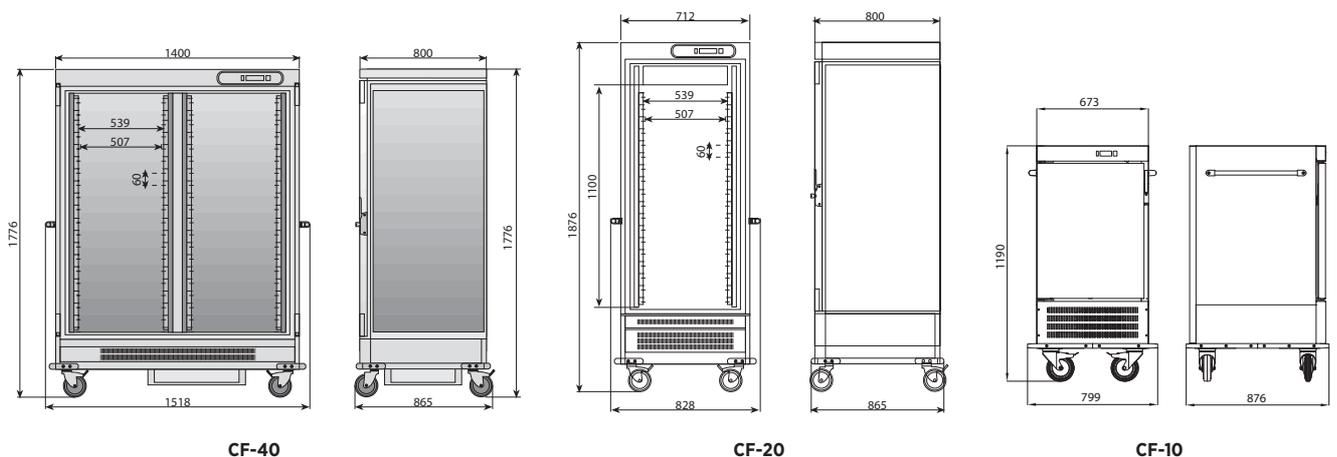
CCB-40

| Modelo | Referencia     | Medidas exteriores (mm) | Nº de puertas | Tensión (V) | Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------------|---------------|-------------|--|--------------|----------------|
| CCB-10 | <b>2622104</b> | 799 x 876 x 1190        | 1             | 230/1/50 Hz | 10   | 2000         |                |
| CCB-20 | <b>2622105</b> | 799 x 876 x 1640        | 1             | 230/1/50 Hz | 20   | 2000         |                |
| CCB-40 | <b>2622106</b> | 1489 x 876 x 1640       | 2             | 230/1/50 Hz | 40   | 3500         |                |

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

## Carros refrigerados

- Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío.
- Ideal para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.
- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- **Dotación de estantes GN 2/1 de varilla plastificada (según modelo):**
  - **CF-20 - 5 unidades**
  - **CF-40 - 10 unidades**
- Tensión: 230V /1/ 50Hz.



| Modelo | Referencia      | Medidas exteriores (mm) | Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm) | Dotación pares de guías GN 2/1 | Dotación estantes varilla GN 2/1 plastificadas | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|--------|-----------------|-------------------------|--|--------------------------------|--|--------------|----------------|
| CF-10  | <b>19036707</b> | 799 x 876 x 1190        | 7  | 3                              | 3  | 550          |                |
| CF-20  | <b>2712101</b>  | 828 x 865 x 1876        | 17   | 5                              | 5  | 350          |                |
| CF-40  | <b>2712252</b>  | 1489 x 876 x 1878       | 34   | 10                             | 10   | 550          |                |



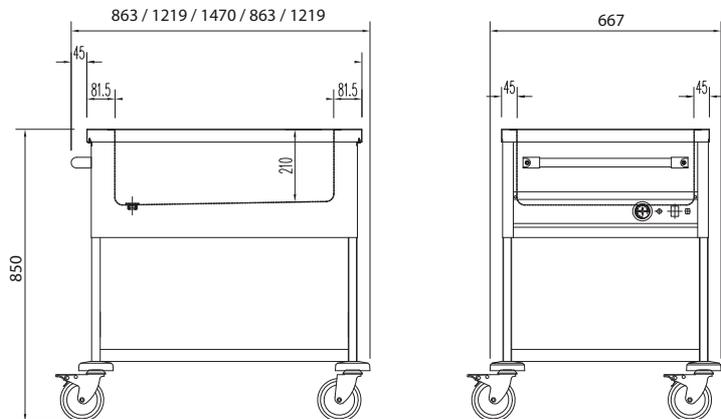
### Carros baño maría

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

- Los carros baño María permiten el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Calentamiento indirecto del agua** mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba.
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan **panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato**.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Se suministra con cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para el cable.
- Dotados de 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos. (Ver página 148)**
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.**



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



| Modelo   | Referencia     | Medidas (mm)     | Capacidad GN 1/1 profundidad 200 mm | Descripción            | Potencia (W) | Tensión (V)    | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|------------------|-------------------------------------|------------------------|--------------|----------------|----------------|
| CBM-211  | <b>3132101</b> | 863 x 667 x 850  | 2                                   | 1 cuba                 | 1400         | 230/1/50-60 Hz |                |
| CBM-311  | <b>3132102</b> | 1219 x 667 x 850 | 3                                   | 1 cuba                 | 2100         | 230/1/50-60 Hz |                |
| CBM-411  | <b>3132103</b> | 1470 x 667 x 850 | 4                                   | 1 cuba                 | 2800         | 230/1/50-60 Hz |                |
| CBM3-311 | <b>3132105</b> | 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 (TDP -28/34). Temperatura máxima 110°C.**



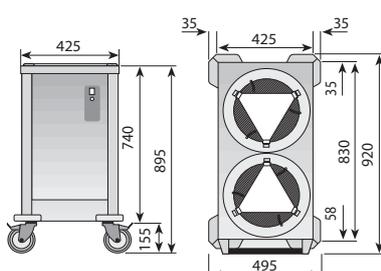
CPC2-28 + 2 TDP-28



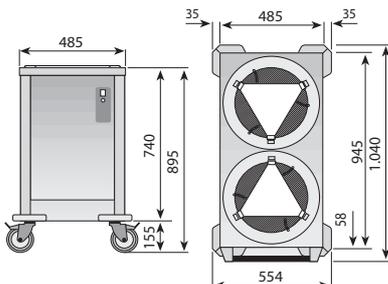
CPC2-28



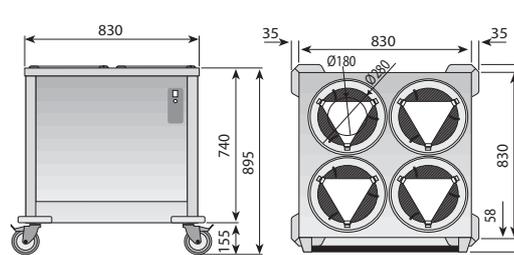
TDP-28/34



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

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



## RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

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

## CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

153



## Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

- El sistema de recipientes Gastronorm edenox está basado en los modelos de medidas GN 2/1 (650 x 530 mm) y GN 1/1 (530 x 325 mm). Con estas medidas como base, la gama edenox dispone de las subdivisiones necesarias para que cumpla con los requerimientos de los establecimientos gastronómicos modernos: GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.
- Dicho sistema está diseñado y fabricado bajo la norma europea EN-631.
- La aplicación de esta norma ayuda a que internacionalmente los recipientes Gastronorm se puedan utilizar en cualquier tipo de aparato que esté utilizando dichas dimensiones, (armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc.) pudiendo adaptarse a las necesidades de cada establecimiento.
- La rigidez de los bordes, así como su especial embutición, aseguran una perfecta estabilidad en cada aplicación.
- Los amplios radios de las cubetas permiten una mayor facilidad de limpieza y máxima higiene.
- Su pulido electrolítico (electropulido) hace posible una máxima uniformidad en el acabado de todos los modelos.
- Existe un modelo de tapa para cada necesidad (para cubetas lisas, con asas, para cucharón y herméticas). El estudiado diseño de la junta labial vulcanizada de silicona de la tapa hermética hace que el recipiente con comida cierre de una forma segura e higiénica, siendo su margen de temperaturas de -40 °C a +180 °C.
- Las asas retráctiles facilitan la manipulación y el poder apilar recipientes sin pérdida de espacio, garantizando su estabilidad.

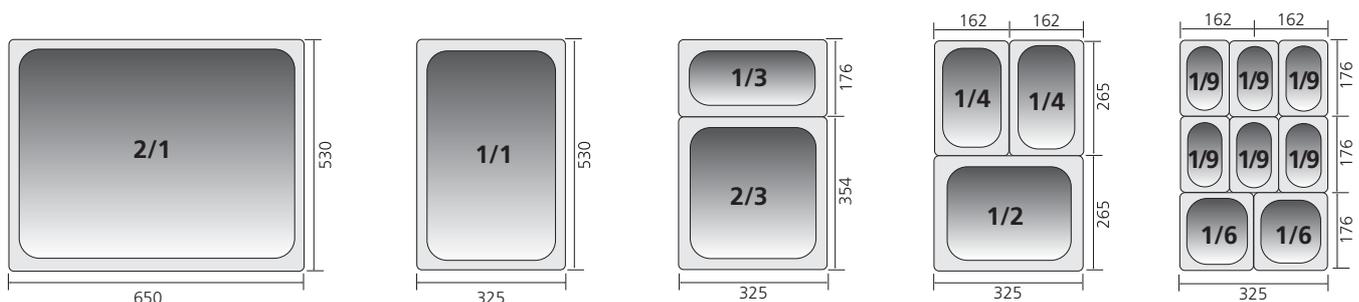
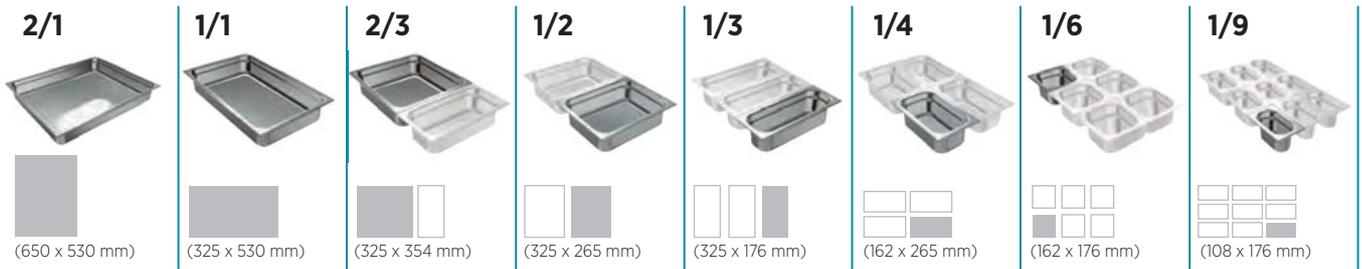


Amplia gama de recipientes GN.



Diferentes tipos de tapas para los recipientes.

## Medidas y subdivisiones Gastronorm





Cubetas lisas Gastronorm.

| Tamaño GN | Profundidad (mm) | Capacidad (Litros)  | Modelo              | Referencia | P.V.P. Euros € |                |                |
|-----------|------------------|---------------------|---------------------|------------|----------------|----------------|----------------|
|           | <b>2/1</b>       | <b>650 x 530 mm</b> | 20                  | 6          | GN 2/1-20      | <b>2016101</b> |                |
|           |                  |                     | 40                  | 10,5       | GN 2/1-40      | <b>2016102</b> |                |
|           |                  |                     | 65                  | 18,5       | GN 2/1-65      | <b>2016103</b> |                |
|           |                  |                     | 100                 | 28         | GN 2/1-100     | <b>2016104</b> |                |
|           |                  |                     | 150                 | 42         | GN 2/1-150     | <b>2016105</b> |                |
|           |                  |                     | 200                 | 56,5       | GN 2/1-200     | <b>2016106</b> |                |
|           | <b>1/1</b>       | <b>325 x 530 mm</b> | 20                  | 3          | GN 1/1-20      | <b>2016108</b> |                |
|           |                  |                     | 40                  | 5,5        | GN 1/1-40      | <b>2016109</b> |                |
|           |                  |                     | 65                  | 9,5        | GN 1/1-65      | <b>2016110</b> |                |
|           |                  |                     | 100                 | 14         | GN 1/1-100     | <b>2016111</b> |                |
|           |                  |                     | 150                 | 21         | GN 1/1-150     | <b>2016112</b> |                |
|           |                  |                     | 200                 | 28         | GN 1/1-200     | <b>2016113</b> |                |
|           | <b>2/3</b>       | <b>325 x 354 mm</b> | 20                  | 1,7        | GN 2/3-20      | <b>2016115</b> |                |
|           |                  |                     | 40                  | 3,2        | GN 2/3-40      | <b>2016116</b> |                |
|           |                  |                     | 65                  | 5,5        | GN 2/3-65      | <b>2016117</b> |                |
|           |                  |                     | 100                 | 8,7        | GN 2/3-100     | <b>2016118</b> |                |
|           |                  |                     | 150                 | 13         | GN 2/3-150     | <b>2016119</b> |                |
|           |                  |                     | 200                 | 18         | GN 2/3-200     | <b>2016120</b> |                |
|           | <b>1/2</b>       | <b>325 x 265 mm</b> | 20                  | 1,2        | GN 1/2-20      | <b>2016122</b> |                |
|           |                  |                     | 40                  | 2,2        | GN 1/2-40      | <b>2016123</b> |                |
|           |                  |                     | 65                  | 3,7        | GN 1/2-65      | <b>2016124</b> |                |
|           |                  |                     | 100                 | 6,5        | GN 1/2-100     | <b>2016125</b> |                |
|           |                  |                     | 150                 | 9,5        | GN 1/2-150     | <b>2016126</b> |                |
|           |                  |                     | 200                 | 12,5       | GN 1/2-200     | <b>2016127</b> |                |
|           | <b>1/3</b>       | <b>325 x 176 mm</b> | 20                  | 0,8        | GN 1/3-20      | <b>2016130</b> |                |
|           |                  |                     | 40                  | 1,5        | GN 1/3-40      | <b>2016131</b> |                |
|           |                  |                     | 65                  | 2,5        | GN 1/3-65      | <b>2016132</b> |                |
|           |                  |                     | 100                 | 3,7        | GN 1/3-100     | <b>2016133</b> |                |
|           |                  |                     | 150                 | 5,7        | GN 1/3-150     | <b>2016134</b> |                |
|           |                  |                     | 200                 | 7,7        | GN 1/3-200     | <b>2016135</b> |                |
|           | <b>1/4</b>       | <b>162 x 265 mm</b> | 20                  | 0,6        | GN 1/4-20      | <b>2016138</b> |                |
|           |                  |                     | 65                  | 1,6        | GN 1/4-65      | <b>2016139</b> |                |
|           |                  |                     | 100                 | 2,8        | GN 1/4-100     | <b>2016140</b> |                |
|           |                  |                     | 150                 | 4,2        | GN 1/4-150     | <b>2016141</b> |                |
|           |                  |                     | 200                 | 5,8        | GN 1/4-200     | <b>2016142</b> |                |
|           |                  | <b>1/6</b>          | <b>162 x 176 mm</b> | 65         | 1              | GN 1/6-65      | <b>2016145</b> |
|           |                  |                     | 100                 | 1,8        | GN 1/6-100     | <b>2016146</b> |                |
|           |                  |                     | 150                 | 2,4        | GN 1/6-150     | <b>2016147</b> |                |
|           |                  |                     | 200                 | 2,6        | GN 1/6-200     | <b>2016148</b> |                |
|           |                  | <b>1/9</b>          | <b>108 x 176 mm</b> | 65         | 0,5            | GN 1/9-65      | <b>2016150</b> |
|           |                  |                     |                     | 100        | 0,9            | GN 1/9-100     | <b>2016151</b> |



### Cubetas perforadas

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

### Tapas normales

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



GNT 1/1

### Tapas con orificios para asas

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



GNTA 1/1



GNT0 1/1

### Tapas con orificio para cazo

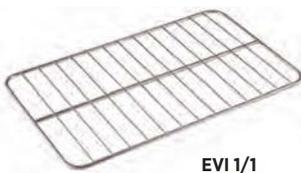
| Tamaño GN | Modelo   | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------|----------------|----------------|
| 1/1       | GNT0 1/1 | <b>2016420</b> |                |
| 2/3       | GNT0 2/3 | <b>2016421</b> |                |
| 1/2       | GNT0 1/2 | <b>2016422</b> |                |
| 1/3       | GNT0 1/3 | <b>2016423</b> |                |
| 1/4       | GNT0 1/4 | <b>2016424</b> |                |
| 1/6       | GNT0 1/6 | <b>2016425</b> |                |



GNTH 1/1

### Tapas con junta hermética

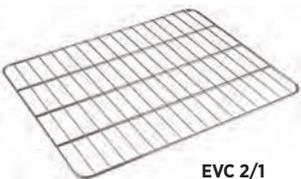
| Tamaño GN | Modelo   | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------|----------------|----------------|
| 1/1       | GNTH 1/1 | <b>2016430</b> |                |
| 2/3       | GNTH 2/3 | <b>2016431</b> |                |
| 1/2       | GNTH 1/2 | <b>2016432</b> |                |
| 1/3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



EVI 1/1

### Estantes de varilla de acero inoxidable

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



EVC 2/1

### Estantes de varilla cromada

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



EVP 2/1

### Estantes de varilla plastificada (color gris)

| Tamaño GN | Modelo  | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|-----------|---------|----------------|----------------|
| 2/1       | EVP 2/1 | <b>2025210</b> |                |
| 1/1       | EVP 1/1 | <b>2025211</b> |                |



GNQ 1/1-65

### Cubetas con recubrimiento antiadherente

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

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



**GNF 1/1**

### Fondos perforados

| Tamaño GN | Modelo  | Referencia     | P.V.P.<br>Euros € |
|-----------|---------|----------------|-------------------|
| 1/1       | GNF 1/1 | <b>2022101</b> |                   |
| 1/2       | GNF 1/2 | <b>2022102</b> |                   |
| 1/3       | GNF 1/3 | <b>2022103</b> |                   |



**GND 1/1**  
Ancho del perfil 17 mm.

### Perfiles divisorios

| Tamaño GN | Modelo  | Referencia     | P.V.P.<br>Euros € |
|-----------|---------|----------------|-------------------|
| 530       | GND 2/1 | <b>2022105</b> |                   |
| 325       | GND 1/1 | <b>2022106</b> |                   |



**GH 4**

### Cubetas de helados

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



**GNC-14**

### Contenedor cubertero

| Tamaño GN | Modelo | Referencia     | P.V.P.<br>Euros € |
|-----------|--------|----------------|-------------------|
| 1/4       | GNC 14 | <b>2016418</b> |                   |



**CLP-12**

### Lavaporcionador

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

| Modelo | Referencia     | Medidas (mm)    | Med.orificio encastre (mm) | P.V.P.<br>Euros € |
|--------|----------------|-----------------|----------------------------|-------------------|
| CLP-12 | <b>2056107</b> | 110 x 270 x 145 | 100 x 260                  |                   |



**RC-1/1**

### Recipiente recoge-cubiertos de polipropileno

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

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



## Contenedores isotérmicos

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



C-30



C-30

### Contenedor C-30

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

| Modelo | Referencia     | Capacidad barras | Medidas (mm)    | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|------------------|-----------------|----------------|
| C-30   | <b>4516102</b> | 8                | 420 x 620 x 405 |                |



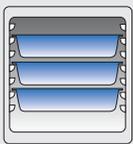
C-40

### Contenedor C-40

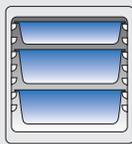
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.

| Modelo | Referencia     | Capacidad barras | Medidas (mm)    | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|------------------|-----------------|----------------|
| C-40   | <b>4516106</b> | 10               | 475 x 670 x 445 |                |

#### Algunas combinaciones del modelo C-40



3 x GN 1/1-65



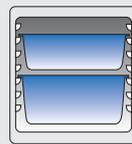
1 x GN 1/1-65  
2 x GN 1/1-100



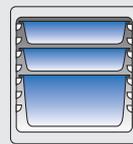
1 x GN 1/1-65  
2 x GN 1/1-200



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



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



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



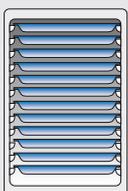
C-60

### Contenedor C-60

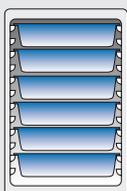
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **12 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.

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

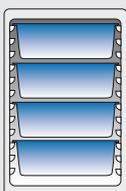
#### Algunas combinaciones del modelo C-60



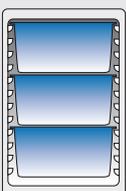
12 x GN 1/1-20



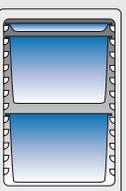
6 x GN 1/1-65



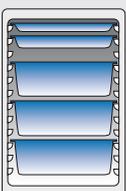
4 x GN 1/1-100



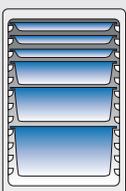
3 x GN 1/1-150



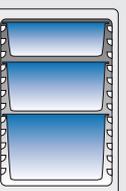
1 x GN 1/1-20  
2 x GN 1/1-200



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



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



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





# LAVADO DE VAJILLA



LAVAVASOS  
(CESTA 350 X 350)

LAVAVASOS-LAVAVAJILLAS  
(CESTA 400 X 400)



LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL  
(CESTA 500 X 500)



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS



LAVAUTENSILIOS



CESTAS DE VAJILLA



GRIFERÍA  
DESCALCIFICADORES  
CUBOS DE DESPERDICIOS



# LAVAVASOS

# LAVAVAJILLAS



## LAVAVASOS

Lavavasos Analogic Series

Accesorios para lavavasos

**158-159**

**160**



Intuitivo y muy fácil de usar.



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



Brazos de lavado y aclarado dobles y giratorios.



Incorpora ciclo independiente para el aclarado en frío.



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



Incorporan dosificador automático de abrillantador



Estructura construida totalmente en acero inoxidable



Incluye termostato de seguridad y válvula anti-retorno.

## Analógic Series



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

- Producción de 900 hasta 1500 piezas/ hora utilizando cestas de 350 x 350 mm o 400 x 400mm.
- Modelos con cestas de 400 x 400 incorporan aclarado en frío.
- Panel de mandos electromecánico con LEDs luminosos, muy fácil de usar y manejar.
- Dispone de 1 solo ciclo de lavado de 120 segundos para optimizar la productividad y la rentabilidad.
- Asa de la puerta muy resistente, diseñada para aguantar utilizaciones continuadas, fabricada en tubo de acero inoxidable AISI-304 18/10, con baja transmisión de calor.
- Estructura fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10, que posee alta resistencia a los medios corrosivos y garantiza una larga vida del producto.



Modelos de cestas 350 x 350 mm y 400 x 400 mm.



### AV-1200

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 11l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,4 kW. Capacidad: 5l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de aclarado: 2l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas de 350 x 350 mm 1 cubilete para cubiertos.



AV-1200

| Modelo  | Referencia      | Producción piezas/hora | Potencia eléctrica (kW) | Altura útil. (mm) | Aclarado en frío | Medidas (mm)    | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|-----------------|----------------|
| AV-1200 | <b>19042753</b> | 900                    | 2,7                     | 190               | No               | 430 x 480 x 655 |                |

### AV-2100

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



AV-2100

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

### AV-2100-B

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

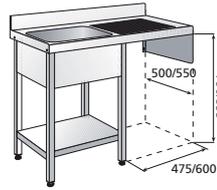
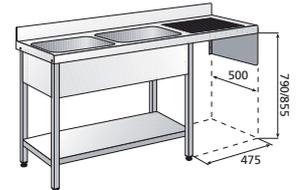


AV-2100-B

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

### Fregaderos para lavavasos

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


**FSBE-105-LD**

**FSBE-135-LD**

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


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

### Peanas suplementarias

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

#### PL-43:

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

#### PL-47-L:

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


**PL-43**
**AV-1200 + PL-43**

**PL-47-L**

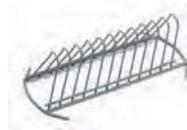
Aplicación de PL-47-L

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

### Accesorios


**CLV-35  
CLV-40**

**SP-35**

**CUE-13**

**SP-40**

| Modelo | Referencia     | Descripción              | Para utilizar en       | Medidas (mm)    | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|--------------------------|------------------------|-----------------|----------------|
| CLV-35 | <b>2115115</b> | Cestas lavavasos         | AV-1200                | 350 x 350 x 110 |                |
| CLV-40 | <b>2115116</b> | Cestas lavavasos         | AV-2100 / 2100-B       | 400 x 400 x 140 |                |
| SP-35  | <b>9111103</b> | Soporte para platos      | Cestas de 350 x 350 mm | 10 Platos       |                |
| CUE-13 | <b>2135101</b> | Cestillo para cubiertos  | En cestas de lavado    | 105 x 105 x 130 |                |
| SP-40  | <b>9111104</b> | Soporte para platos      | Cestas de 400 x 400 mm | 11 Platos       |                |
| DOS    | <b>9131103</b> | Kit dosificador de jabón | AV-2100 y AV-2100-B    | -               |                |



## LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL

Lavavajillas de apertura frontal Analogic Series  
Accesorios para lavavajillas de apertura frontal

**162-163**

**164**



Intuitivo y muy fácil de usar.



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



Brazos de lavado y aclarado dobles giratorios.



Sistema completo de filtros para mantener el agua limpia más tiempo



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



Incorporan dosificador automático de abrillantador.



Estructura construida totalmente en acero inoxidable



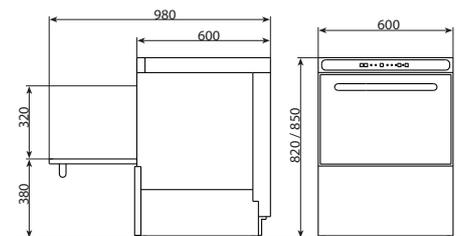
Incluye termostato de seguridad y válvula anti-retorno.

## Analógic Series



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

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



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



### AF-540

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13 (ver página 182-183).



AF-540

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

### AF-540-B

- Programador electromecánico
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13 (ver página 182-183).



AF-540-B

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

### AF-720

- Programador electromecánico
- 2 ciclos de lavado de 90" y 180".
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Kit filtros extra de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 380 V / 3+N+T.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 182-183).



AF-720

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

### AF-720-B

- Programador electromecánico
- 2 ciclos de lavado de 90" y 180".
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Kit filtros extra de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 380 V / 3+N+T.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 182-183).



AF-720-B

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

## Peana suplementaria

- Peana con puerta extraíble, para ser instalada debajo de los lavavajillas de apertura frontal, mejorando así, la ergonomía de trabajo.
- También puede ser utilizada para elevar la máquina y que el agua de la cuba desagüe libremente sin necesidad de incorporar una bomba suplementaria, así como, para la colocación de los contenedores de los líquidos de lavado y abrillantado.
- Incorpora 2 guías para poder almacenar 2 cestas de 500 x 500 mm.
- Construida totalmente en acero inoxidable 18/10, AISI-304.
- Puerta completamente extraíble.



PL-60

| Modelo | Referencia     | Para instalar en los modelos | Altura aprox. puerta abierta (mm) | Medidas (mm)    | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------|----------------|
| PL-60  | <b>9132101</b> | AF-540 y AF-720              | 780 mm                            | 600 x 540 x 400 |                |

## Kit filtros superiores y kit dosificador de jabón.

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



KF-55

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

## Fregaderos y bastidores para lavavajillas

- Los fregaderos están diseñados para colocar un lavavajillas de apertura frontal de 600 x 600 mm.
- Junto con el fregadero completo se suministra una escuadra de acero inoxidable que se fija en la pared para apoyar el fregadero en el extremo del escurridor.
- Todos los fregaderos se suministran montados y con el estante inferior incluido.
- Para mayor información ver página 17-18.



FSBE-126-LD



FSBE-186-LD

| Medidas fregaderos (mm) | Nº de cubetas | Posición escurridor | Modelo      | Referencia | P.V.P. Euros € |
|-------------------------|---------------|---------------------|-------------|------------|----------------|
| 1200 x 600              | 1             | Derecha             | FSBE-126-LD | 1153230    |                |
|                         | 1             | Izquierda           | FSBE-126-LI | 1153231    |                |
| 1200 x 700              | 1             | Derecha             | FSBE-127-LD | 1163230    |                |
|                         | 1             | Izquierda           | FSBE-127-LI | 1163231    |                |
| 1800 x 600              | 2             | Derecha             | FSBE-186-LD | 1153232    |                |
|                         | 2             | Izquierda           | FSBE-186-LI | 1153233    |                |
| 1800 x 700              | 2             | Derecha             | FSBE-187-LD | 1163232    |                |
|                         | 2             | Izquierda           | FSBE-187-LI | 1163233    |                |



FSBE-126-LI + AF-540



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CP-12



CT-10-R



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



CUE-13

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



### LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Lavavajillas de capota Analogic Series  
Mesas para entrada, salida y prelavado  
Posibilidades de instalación

**166-167**

**168**

**169**



## Analogic Series



Amplia gama de lavavajillas de capota que permite lavar todo tipo de vajilla hasta 420 mm de altura y puede instalarse en línea o ángulo de 90°. Garantiza una excelente limpieza manteniendo la calidad y la productividad, aportando un alto rendimiento. Cuenta con un panel de mandos electromecánico, que proporciona un uso muy intuitivo además de un fácil mantenimiento al usuario. Todos los modelos incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta.



Intuitivo, fácil de usar.



Bajo consumo de agua: 3 litros.



Brazos de lavado y aclarado dobles giratorios.



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



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



Incorporan dosificador automático de abrillantador.



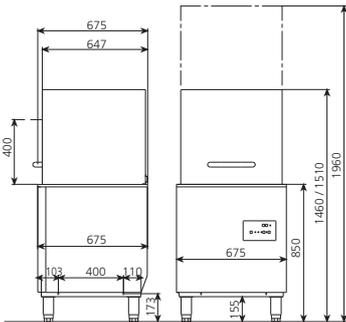
Estructura construida totalmente en acero inoxidable.



Incluye termostato de seguridad y válvula anti retorno.



**Dimensiones Modelos Analogic**



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

**AC-800**

- Programador electromecánico
- 3 ciclos de lavado:
  - Normal: 90° / Intenso: 180°.
  - Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- **Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.**
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad : 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 182-183).



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

**AC-1200**

- Programador electromecánico
- 4 ciclos de lavado:
  - Corto: 55° / Normal: 75° / Intenso: 120°.
  - Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- **Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.**
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Consumo de agua: 3l / aclarado.
- **2 Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.**
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l.
- Potencia del calderín de aclarado: 12 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 0,59 kW / 0,79 CV.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 2 cestas CPE-18 y 8 cubiletes para cubiertos CUE-13 (ver página 182-183).



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

## Mesas para lavavajillas de capota

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



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



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



MLS-76



MLS-126



MLP-77-D



MLP-77-I



MLP-127-I



MPC-77-I



MPC-127-D

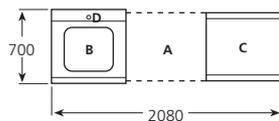


MPCO-127-I

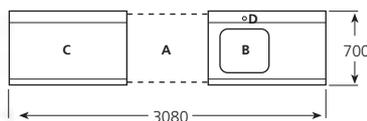


MPCO-157-D

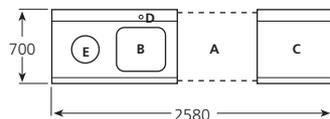
| Modelo     | Referencia     | Tipo                           | Lado colocación   | Medidas (mm)     | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|--------------------------------|-------------------|------------------|----------------|
| MLS-76     | <b>9176101</b> | sin peto                  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



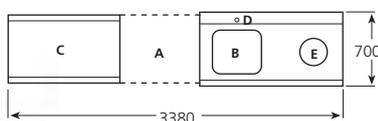
| Descripción      | Modelo   | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|------------------|----------|----------------|----------------|
| Lavavajillas (A) | AC-800   | <b>8951110</b> |                |
| Mesa entrada (B) | MPC-77-I | <b>9186102</b> |                |
| Mesa salida (C)  | MLS-76   | <b>9176101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



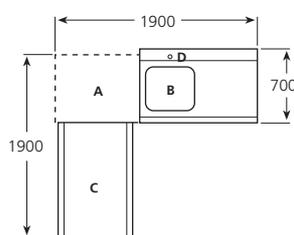
| Descripción      | Modelo    | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|------------------|-----------|----------------|----------------|
| Lavavajillas (A) | AC-800    | <b>8951110</b> |                |
| Mesa entrada (B) | MPC-127-D | <b>9186103</b> |                |
| Mesa salida (C)  | MLP-127-I |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



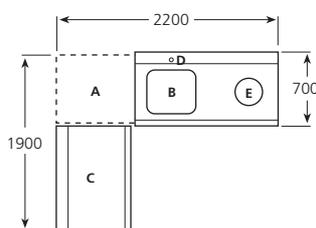
| Descripción      | Modelo     | Referencia     | P.V.P. Euros € |
|------------------|------------|----------------|----------------|
| Lavavajillas (A) | AC-800     | <b>8951110</b> |                |
| Mesa entrada (B) | MPCO-127-I | <b>9186106</b> |                |
| Mesa salida (C)  | MLP-77-D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



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



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



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



# LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS “COMPACTOS”



## LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS“COMPACTOS”

Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

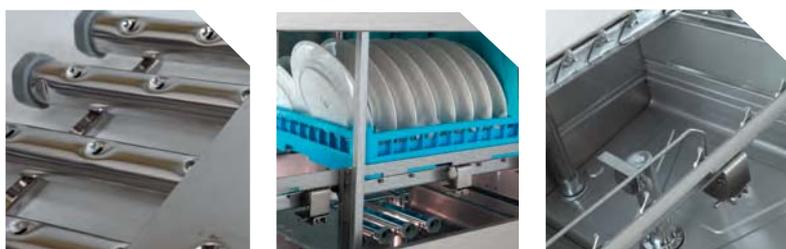
Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos” con túnel de secado

172-173

174

## Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”

- Gama de 4 modelos de lavavajillas, 2 con túnel de secado y 2 sin túnel, que permiten lavar todo tipo de vajilla con cestas universales de 500 x 500 mm, hasta una producción de 110 cestas/hora. Modelos tanto de entrada por la derecha como por la izquierda.
- Estructura compacta y robusta construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puerta compensada, fácilmente elevable, permitiendo el acceso fácil al interior e incorporando micros electromagnéticos actuados al cierre de las puertas.
- Panel de mandos y cuadro de control situado en la parte superior de la máquina, que da acceso a todos los mecanismos retirando una simple tapa, facilitando enormemente su mantenimiento y reparación sin necesidad de mover la máquina.
- Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.
- Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua, deteniendo el funcionamiento si no existen cestas en el interior.
- Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90 °C para el aclarado con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.
- Cuba de lavado inclinada con cantos redondeados y doble sistema de filtros, mediante sistema de bandejas perforadas en la parte superior y filtro en el rebosadero.
- Lavavajillas homologados según normas CE.
- Importante: el agua de red no debe tener una dureza superior a 10 HF/6 HD, sino deberá conectarse a un sistema de agua descalcificada.



Modelos que incluyen en un único módulo el sistema de lavado y aclarado con cortinillas dobles que separan las zonas. Asimismo incorpora sistema antisalpicaduras a la entrada de la máquina y cortinillas dobles a la salida de la máquina.

Posibilidad de instalar un módulo opcional de condensador de vahos.

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

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

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



**Lavavajillas de arrastre de cestas “compactos”**

- Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm.
- Producción de lavado :
  - Modelo LA-1600:
    - 1600 platos / hora** (90 cestas/h).
  - Modelo LA-2000 (2 velocidades):
    - 1500-2000 platos / hora** (85-110 cestas / hora).
- Termostatos regulables, ajustados a 65 °C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- Incorpora un termostato de seguridad.
- Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 27 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW.
- Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm<sup>2</sup>.
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13 (Ver página 182-183).
- Tensión (V): 400 V 3+N+T



LA-2000-I



LA-2000-D



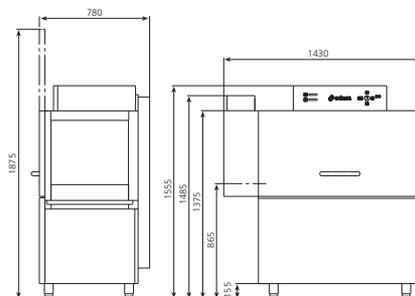
Modelo con entrada de cestas por la derecha (-D)



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



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.



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

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

- Fabricación en estructura compacta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dimensiones de las cestas: 500 x 500 mm.
- Modelos con entrada de cestas por la derecha (-D) y por la izquierda (-I).
- Producción de lavado:
  - Modelo LA-1600-TS: **1600 platos / hora** (90 cestas/hora).
  - Modelo LA-2000-TS (2 velocidades): **1500-2000 platos / hora** (85-110 cestas / h).
- Termostatos regulables, ajustados a 65° C para el lavado y 90° C para el aclarado, con indicadores analógicos para el control de la temperatura.
- Incorpora un termostato de seguridad.
- Potencia de la resistencia de la cuba de lavado: 9 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 27 kW.
- Potencia de las resistencias y de la turbina del túnel de secado: 9 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 kW.
- Potencia del motor reductor de 2 velocidades en modelo LA-2000: 120 W.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm<sup>2</sup>.
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes CUE-13 (ver página 182-183).
- Disponible el módulo condensador de vahos.
- Tensión (V): 400 V 3+N+T.

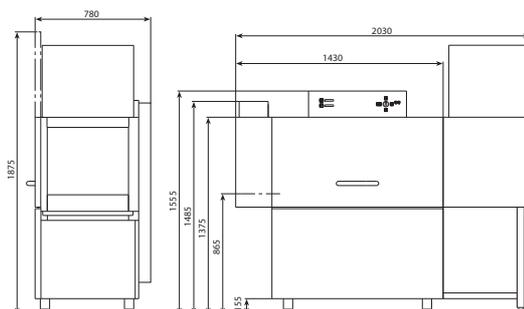


LA-2000-I-TS



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.

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



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



### LAVAUTENSILIOS

Lavautensilios altura útil de puerta 650 mm

**177**

Lavautensilios altura útil de puerta 800 mm

**178**



## Lavautensilios

- edenox pone a su disposición 4 modelos de lavautensilios que cubren una amplia gama de posibilidades para el lavado de todo tipo de utensilios de grandes dimensiones. Diseñados para optimizar el trabajo en sectores como la restauración, caterings, carnicerías, panaderías, pastelerías etc. Ollas, cubetas GN, bandejas, contenedores plásticos, etc.
- Modelos con altura de puerta para utensilios de 650 y 800 mm.
- Fabricados con estructura muy robusta totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuba embutida, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Construidos con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica (a 1 m menor de 70dBA).
- Opcionalmente se pueden fabricar con bomba de desagüe y dosificador abrillantador.
- Todos los modelos incorporan válvula de seguridad antirretorno DVGW.
- Dispone de un sistema directo de llenado del agua de la cuba que permite su rápida utilización.
- La gran potencia, cantidad y presión del agua junto con los brazos de lavado superior e inferior, fabricados con tubo de acero inoxidable (30 mm de diámetro) y provisto de un estudiado sistema de difusores, garantizan un excelente lavado. Los brazos de lavado son totalmente desmontables para facilitar su limpieza e higiene.
- El modelo LU-125-80 incorpora dos brazos de lavado fijos en los laterales.
- Todos los modelos incluyen microrruptor de seguridad en la puerta.
- El panel de mandos ubicado en el frontal realiza las diferentes funciones mediante un control electromecánico. La sencillez de la simbología y los indicadores luminosos hacen que su utilización resulte muy ágil y sencilla.
- Todos los modelos incorporan de serie una cesta de acero inoxidable, un tubo de desagüe y un tubo de alimentación del agua.



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

Doble apertura de la puerta contrabalanceada para que el esfuerzo de apertura sea mínimo.





### Lavautensilios LU-55-65

- Modelo con altura de puerta de 650 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido totalmente en acero inoxidable y con doble pared en la puerta del lavautensilios para mejorar la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica.
- Brazos de lavado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 565 x 690 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 1,3 kW. Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 11 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 50 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.



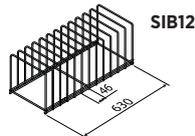
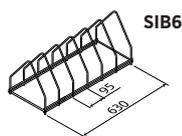
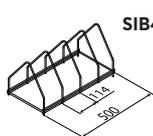
### Lavautensilios LU-65-65

- Modelo con altura de puerta de 650 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica.
- Brazos de lavado y aclarado independientes en la parte superior e inferior del lavautensilios en acero inoxidable, fácilmente desmontables para facilitar la limpieza.
- Bomba de lavado auto limpiable.
- Dimensión de la cesta: 660 x 815 mm.
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 6 kW. Cuba construida con cantos redondeados.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW. Boiler atmosférico para proporcionar temperatura del agua constante, independiente de la entrada de agua.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 kW. Bomba de aclarado potenciada.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 11 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- Panel de control electromecánico. Micro de seguridad en la puerta.
- Sistema Break-Tank incorporado para mayor seguridad.
- Filtro en la entrada de agua en acero inoxidable. Filtro en la bomba de lavado fácilmente limpiable.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.



| Modelo       | Referencia      | Producción cestas/hora | Altura máx. utensilios (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V)    | Medidas (mm)      | P.V.P. Euros € |
|--------------|-----------------|------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|----------------|
| N LU-55-65 E | <b>19048273</b> | 20/10/6                | 650                         | 7,3                     | 400 V-3N-50 Hz | 706 x 920 x 2090  |                |
| LU-65-65     | <b>8996104</b>  | 20/10/6                | 650                         | 11,3                    | 400 V-3N-50 Hz | 835 x 1020 x 2170 |                |

### Accesorios para lavautensilios



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

### Lavautensilios LU-55-80

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



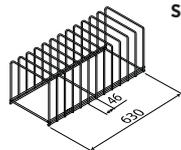
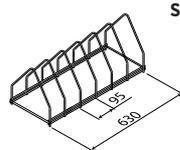
### Lavautensilios LU-125-80

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

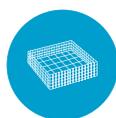


| Modelo    | Referencia     | Producción cestas/hora | Altura máx. utensilios (mm) | Potencia eléctrica (kW) | Tensión (V)    | Medidas (mm)      | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|----------------|
| LU-55-80  | <b>8996102</b> | 20/10/6                | 800                         | 7,5                     | 400 V-3N-50 Hz | 740 x 875 x 2385  |                |
| LU-125-80 | <b>8996103</b> | 20/10/6                | 800                         | 14                      | 400 V-3N-50 Hz | 1435 x 990 x 2385 |                |

### Accesorios para lavautensilios



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



## GRIFERÍA INDUSTRIAL, DESCALCIFICADORES Y CESTAS DE LAVADO

Grifería industrial

**180**

Descalcificadores de agua y cubos de acero inoxidable

**181**

Cestas de lavado

**182-183**

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

**Podrá encontrar todos los modelos disponibles ver páginas 26-33.**



GD1 E



GD1C E



GD2 E



GD2C E



GDM2 E



GDM2C E



GDM2CB E

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



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



### Descalcificadores de agua

- Gama de descalcificadores diseñados para lavavajillas, que proporcionan agua descalcificada económica, con la que evitará la cal de la vajilla y tendrá una mayor durabilidad de los distintos elementos de la máquina.
- La presión del agua debe estar comprendida entre 1 y 8 atmósferas de presión.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-316.

| Modelo | Referencia     | Litros | Sal (Kg) | Medidas (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|--------|----------|--------------|----------------|
| DES-8  | <b>9155101</b> | 8      | 1        | Ø 190 x 400  |                |
| DES-12 | <b>9155102</b> | 12     | 1,5      | Ø 190 x 500  |                |



### Cubos de acero inoxidable

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

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

# Cestas para lavavasos y lavavajillas

## Cestas para lavavajillas

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



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

| Modelo | Referencia     | Color                  | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|------------------------|------------------|----------------|
| CLV-35 | <b>2115115</b> | Gris                   | 350 x 350 x 110  |                |
| CLV-40 | <b>2115116</b> | Gris                   | 400 x 400 x 140  |                |
| SP-35  | <b>9111103</b> | Cestas de 350 x 350 mm | 10 Platos        |                |
| SP-40  | <b>9111104</b> | Cestas de 400 x 400 mm | 11 Platos        |                |



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CP-12



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



CT-10 R



CUE-13

## Cestas lavavajillas (500 x 500 mm)

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

## Modelos para vasos y copas

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



Cesta base

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



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



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

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



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

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



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

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

**Suplementos para aumentar la altura de las cestas de vasos**

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



# COCCIÓN



SNACK 600  
SNACK ENCASTRABLE



SALAMANDRAS  
FREIDORAS  
HORNOS  
TOSTADORAS



VITROCERÁMICA  
INDUCCIÓN



# SNACK 600



## SNACK 600

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Cocinas                               | 190 |
| Planchas fry-tops y barbacoa          | 192 |
| Freidoras                             | 193 |
| Baño María GN 1/1                     | 194 |
| Cocedor de pasta                      | 194 |
| Conservador de fritos                 | 194 |
| Elementos neutros, mesas y accesorios | 195 |

## SNACK 600 ENCASTRABLE

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Cocinas               | 198 |
| Freidora              | 198 |
| Planchas fry-tops     | 199 |
| Baño María            | 199 |
| Conservador de fritos | 199 |
| Cocedor de pasta      | 199 |

## SNACK 550

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Cocinas           | 200 |
| Cocinas con horno | 200 |
| Planchas fry-tops | 200 |

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



#### Mesas - soporte para elementos snack estándar

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



#### Freidoras eléctricas

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



#### Cocedor de pasta eléctrico GN 1/1

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



Dos tipos de hornos:

**El horno a gas** cuenta con un quemador tubular de 5.000 kcal/h con piloto de encendido y termopar.

**El horno eléctrico** incorpora resistencias en solera (3 kW) y en la parte superior (3 kW).



## CARACTERÍSTICAS GENERALES



### Planchas fry-tops eléctricas y a gas

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



### Cocinas vitrocerámicas

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



### Cocinas eléctricas

De 2 y 4 zonas de cocción de 220 mm de diámetro. Incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.



### Cocinas a gas

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



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



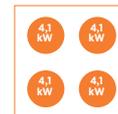
Mesas de altura 600 mm especialmente diseñadas para el apoyo de la gama Snack así como aparatos de cocción y preparación de comidas.



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



SCG-40 E



SCG-60 E

### Cocinas a gas

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

| Modelo   | Referencia     | Medidas (mm)    | Nº Quemadores | Potencia kW (Kcal) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------|
| SCG-40 E | <b>3931101</b> | 400 x 650 x 440 | 2             | 8,14 (7000)        |                |
| SCG-60 E | <b>3931102</b> | 600 x 650 x 440 | 4             | 16,28 (14000)      |                |

### Cocinas a gas con horno

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

#### Características de los hornos:

- Dimensiones del horno: 450 x 420 x 300 mm.
- **Horno a gas** en acero inoxidable con quemador tubular de 5.000 kcal/h, con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 °C).
- **Horno eléctrico** en acero inoxidable con resistencias en solera de 3 kW y en la parte superior de 3 kW. Conmutador de 3 posiciones. Termostato de 50 - 310 °C.

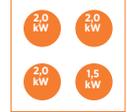


SCGH-60 E

| Modelo     | Referencia     | Medidas (mm)     | Nº Quemadores | Potencia cocina kW (Kcal) | Potencia horno kW (Kcal) | Horno tipo | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|------------------|---------------|---------------------------|--------------------------|------------|----------------|
| SCGHG-60 E | <b>3931103</b> | 600 x 650 x 1000 | 4             | 16,28 (14000)             | 5,8 (5000)               | Gas        |                |
| SCGHE-60 E | <b>3931104</b> | 600 x 650 x 1000 | 4             | 16,28 (14000)             | 3+3 (5160)               | Eléctrico  |                |



SCE-40 E



SCE-60 E

### Cocinas eléctricas

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho contruidos en acero inoxidable provistos de placas de 1800 mm de diámetro, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Ambas placas incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante un conmutador de 6 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.

| Modelo   | Referencia     | Medidas (mm)    | Nº Placas | Potencia (kW) | Tensión (V)                | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-----------------|-----------|---------------|----------------------------|----------------|
| SCE-40 E | <b>3911101</b> | 400 x 650 x 440 | 2         | 4,0           | 400/3N - 220/1N - 50/60 Hz |                |
| SCE-60 E | <b>3911102</b> | 600 x 650 x 440 | 4         | 7,5           | 400/3N - 220/1N - 50/60 Hz |                |



SCV-40 E



SCV-60 E

### Cocinas vitrocerámicas

- Encimera de vitrocerámica con resistencias de potencia única o doble, controladas mediante un regulador de energía de 8 posiciones y con pilotos de calor residual.
- Calentamiento rápido y fácil limpieza.
- Modelo de 400 mm con 2 zonas de cocción:**
  - 1 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
  - 1 x 2 kW - Ø 210 mm.
  - Dimensiones de la encimera 320 x 540 mm.

#### Modelo de 600 mm con 4 zonas de cocción:

- 2 x 1,5 kW - Ø 180 mm.
- 2 x 2 kW Ø 210 mm.
- Dimensiones de la encimera 520 x 540 mm.

| Modelo   | Referencia     | Medidas (mm)    | Zonas cocción | Potencia (kW) | Tensión (V)                | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-----------------|---------------|---------------|----------------------------|----------------|
| SCV-40 E | <b>3911103</b> | 400 x 650 x 440 | 2             | 3,5           | 220/1N - 50/60 Hz          |                |
| SCV-60 E | <b>3911104</b> | 600 x 650 x 440 | 4             | 7             | 400/3N - 220/1N - 50/60 Hz |                |



**SPLE-40 E**



**SPRE-40 E**



**SPLE-60 E**

### Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.
- Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 °C.
- Dispone de termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.

### Planchas a gas

| Modelo    | Referencia     | Descripción        | Medidas (mm)    | Potencia kW (Kcal) | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| SPLG-40 E | <b>3931105</b> | Plancha acero lisa | 400 x 650 x 440 | 4,7 (4040)         |                |
| SPCG-40 E | <b>3931106</b> | Plancha cromo-duro | 400 x 650 x 440 | 4 (3440)           |                |
| SPRG-40 E | <b>3931107</b> | Plancha ranurada   | 400 x 650 x 440 | 4,7 (4040)         |                |
| SPLG-60 E | <b>3931108</b> | Plancha acero lisa | 600 x 650 x 440 | 7 (6020)           |                |
| SPCG-60 E | <b>3931109</b> | Plancha cromo-duro | 600 x 650 x 440 | 7 (6020)           |                |
| SPRG-60 E | <b>3931110</b> | Plancha ranurada   | 600 x 650 x 440 | 7 (6020)           |                |

### Planchas eléctricas

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

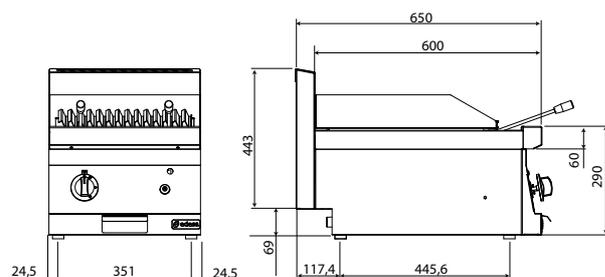


**SGG-40 E**



### Barbacoas a gas

- Modelo de 400 mm de ancho, provistos de quemadores de alta eficiencia, válvula de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Tubulares en acero inoxidable a gas que calientan piedras volcánicas.
- Recipiente recoge grasas extraíble
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.



| Modelo            | Referencia      | Descripción | Medidas (mm)    | Potencia kW (Kcal) | P.V.P. Euros € |
|-------------------|-----------------|-------------|-----------------|--------------------|----------------|
| <b>N</b> SGG-40 E | <b>19036628</b> | Grill a gas | 450 x 650 x 440 | 6980 (6000)        |                |



SFG-40 E



SFG-60 E

### Freidoras a gas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Calentamiento mediante quemadores de acero de combustión optimizada con llama piloto y termopar, controlados por una válvula electromagnética con termopar de seguridad y encendido automático.
- Amplia zona fría que evita que los residuos de la fritura entren en circulación con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Incorpora una rejilla filtro y grifo de descarga del aceite con palanca de seguridad en la parte frontal. Se suministra tubo acodado acoplable para facilitar el vaciado de la cuba y su limpieza.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.
- Dotación SFG-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFG-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.

| Modelo   | Referencia     | Medidas (mm)    | Nº Cubas | Capacidad (litros) | Potencia kW (Kcal) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-----------------|----------|--------------------|--------------------|----------------|
| SFG-40 E | <b>3931111</b> | 400 x 650 x 440 | 1        | 8                  | 7 (6000)           |                |
| SFG-60 E | <b>3931112</b> | 600 x 650 x 440 | 2        | 2 x 8              | 14 (12000)         |                |



SFE-40 E



SFE-60 E

### Freidoras eléctricas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar la limpieza.
- En el frontal incorporan grifo de descarga con palanca de seguridad para el vaciado del aceite.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.
- Dotación SFE-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFE-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.

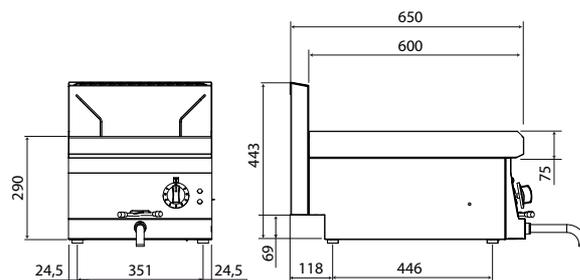
| Modelo   | Referencia     | Medidas (mm)    | Nº cubas | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | Tensión (V)       | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-----------------|----------|--------------------|---------------|-------------------|----------------|
| SFE-40 E | <b>3911111</b> | 400 x 650 x 440 | 1        | 8                  | 6             | 400/3N - 50/60 Hz |                |
| SFE-60 E | <b>3911112</b> | 600 x 650 x 440 | 2        | 2 x 8              | 12            | 400/3N - 50/60 Hz |                |



**SBME-40 E**

**Baño María eléctrico GN 1/1**

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con cuba embutida y esquinas redondeadas.
- Capacidad para una cubeta de GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de 30 a 90 °C, mediante regulador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad y luces testigo de control.
- Dotación: 2 perfiles divisorios.



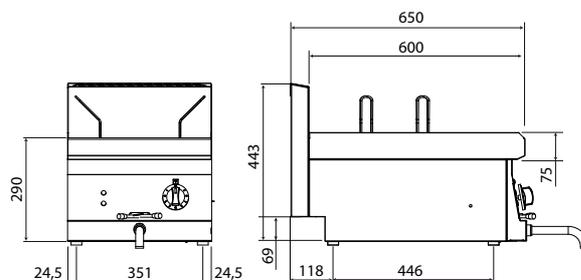
| Modelo    | Referencia     | Medidas (mm)    | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|-----------------|--------------------|---------------|----------------|
| SBME-40 E | <b>3911113</b> | 400 x 650 x 440 | 15                 | 1,6           |         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



**SCPE-40 E**

**Cocedor de pasta eléctrico GN 1/1**

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Modelo de 400 mm de ancho.
- Rejilla interna para apoyar las cestas.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas inoxidables dentro de la cuba, controladas por conmutador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 400/3/N - 50/60 Hz.
- Capacidad cuba: GN 2/3.
- Dotación: 4 cestillos de acero inoxidable de 120 x 160 x 120 mm.



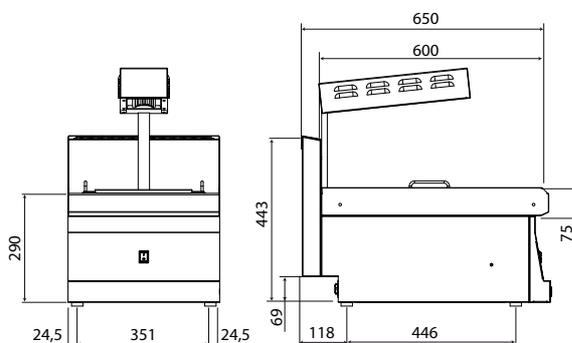
| Modelo    | Referencia     | Medidas (mm)    | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|-----------------|--------------------|---------------|----------------|
| SCPE-40 E | <b>3911114</b> | 400 x 650 x 440 | 15                 | 6             |         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



**SCFE-40 E**

**Conservador de fritos**

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



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



### Elementos neutros

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

SN-60 E

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



### Mesas refrigeradas de altura 600 mm

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos quede entre 850 mm y 900 mm de altura.
- Encimera de las mesas refrigeradas con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Cajones con fondo perforado, provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.

MPGB-225

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

### Mesas de altura 600 mm

- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción quede entre 850 y 900 mm.
- Fabricadas en acero inoxidable 18/10, con refuerzo antisonoro.
- Incluye estante.
- Se suministran montadas (el estante va atornillado).



MCB-166

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

### Muebles bajos y accesorios

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



MB6-05



MB6-10



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



**Instalación y montaje**

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

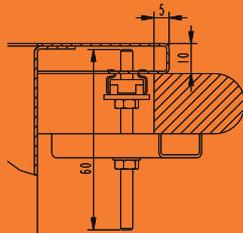


Fig. 1  
Sobre la superficie



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



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



**Cocina vitrocerámica** de 2 zonas. Encimera de cristal de **6 mm** sellada a prueba de líquidos. Con **regulador de energía y pilotos de calor residual**. Resistencias de potencia única y doble.



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



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



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



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



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



**Inducción encastrable** (pág. 212-213). Consulte la completa gama de **modelos encastrables** de inducción, placas de cocción y woks. La forma de cocinar más **rápida y eficiente, ahorrando tiempo y energía**.



ECG-40

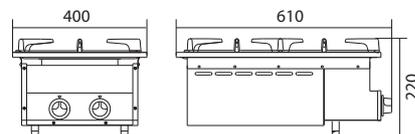
7,8 kW  
4,0 kW

### Cocina a gas

- Cocina a gas de 400 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro.
- Incorpora 2 quemadores monocorona, de hierro colado y elevada potencia: 1 de 3.440 Kcal/h (4 kW) y 1 de 6.708 Kcal/h (7,8 kW).
- Encendido con llama piloto y grifo de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Se suministra montada con inyectores para gas natural. En el interior del embalaje se incluyen inyectores para gas butano / propano (GLP).



Quemador grifo de seguridad y encendido con llama piloto.



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

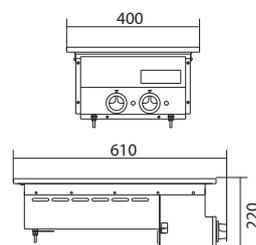


ECE-42

2,6 kW  
2,6 kW

### Cocina eléctrica

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



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

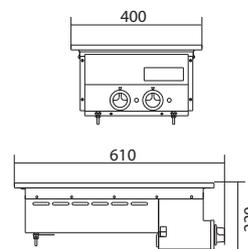


ECV-40

2,5 kW  
2,5 kW

### Cocina vitrocerámica

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



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



EFE-40

### Freidora eléctrica

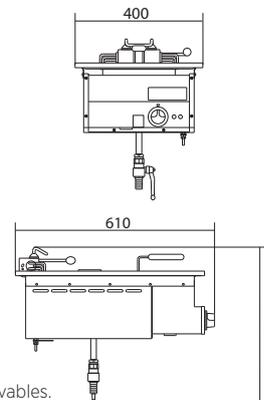
- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 400 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control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



Capacidad de cuba 8 litros.



Resistencias elevables. Cubas embutidas y amplia zona fría.

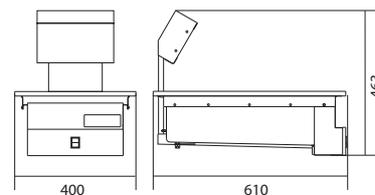


| Modelo | Referencia     | Capacidad (litros) | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V)               | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|--------------------|----------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|----------------|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



### Conservador de fritos GN 1/1

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



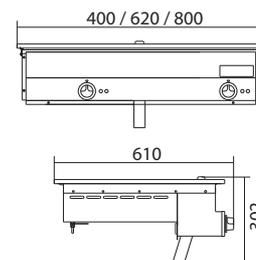
#### ECFE-40

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



### Planchas fry-tops eléctricas

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



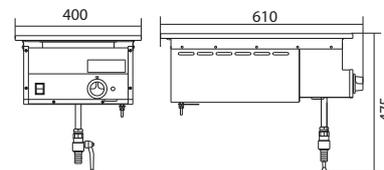
#### EPCE-80

| Modelo           | Referencia      | Descripción                 | Zonas cocción | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (kW) | P.V.P. Euros € |
|------------------|-----------------|-----------------------------|---------------|----------------------|-----------------------|---------------|----------------|
| EPCE-40          | <b>4016111</b>  | Plancha cromo-duro          | 1             | 400 x 610 x 302      | 360 x 585             | 5             |                |
| EPCE-60          | <b>4016106</b>  | Plancha cromo-duro          | 1             | 620 x 610 x 302      | 580 x 585             | 6,75          |                |
| EPCE-80          | <b>4016107</b>  | Plancha cromo-duro          | 2             | 800 x 610 x 302      | 760 x 585             | 10            |                |
| <b>N</b> EPCE-60 | <b>19048330</b> | Plancha cromo-duro ranurada | 1             | 620 x 610 x 302      | 580 x 585             | 6,75          |                |



### Baño María eléctrico GN 1/1

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



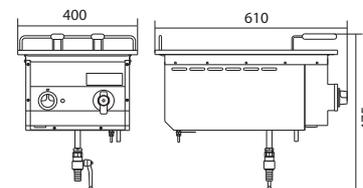
#### EBME-40

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



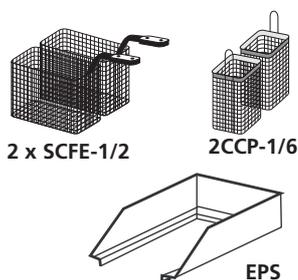
### Cocedor de pasta eléctrico GN 2/3

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



#### ECPE-40

| Modelo  | Referencia     | Capacidad (litros) | Medidas totales (mm) | Medidas encastre (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V)               | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|--------------------|----------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|----------------|
| ECPE-40 | <b>4016105</b> | 15                 | 400 x 610 x 475      | 360 x 585             | 4,5           | 230-400 / 3-3N - 50/60 Hz |                |



### Accesorios

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



### Cocinas a gas



TCG-85

- Modelos de 850 mm de ancho y 580 de fondo provistos de robustas parrillas de fundición, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 quemadores de alta potencia un quemador de 4,1 kW y otro quemador de 6.5 kW, y encimera diseñada para ofrecer las máximas prestaciones en potencia, seguridad y ergonomía en el trabajo.
- Quemadores diseñados para obtener un alto rendimiento para el uso diario en aplicaciones profesionales, es decir una gran potencia, con un rendimiento muy elevado. La distribución de la llama sobre el fondo del recipiente es uniforme garantizando una óptima transmisión de calor.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- Patas regulables en altura.
- Bandejas recoge grasas incorporadas y extraíbles.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido.

| Modelo          | Referencia      | Medidas totales (mm) | Nº quemadores | Potencia kW (Kcal/h) | P.V.P. Euros € |
|-----------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------------|----------------|
| <b>N</b> TCG-85 | <b>19047223</b> | 850 x 585 x 270      | 2             | 10,90 (9.383)        |                |



### Cocinas a gas con horno



TCGH-127

Quemadores profesionales diseñados para obtener un alto rendimiento



- Modelos de 850 mm de ancho y 580 de fondo provistos de robustas parrillas de fundición, válvulas de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 3 quemadores de alta potencia dos quemadores de 4,1 kW y un quemador de 6.5 kW, y encimera diseñada para ofrecer las máximas prestaciones en potencia, seguridad y ergonomía en el trabajo.
- Quemadores diseñados para obtener un alto rendimiento para el uso diario en aplicaciones profesionales, es decir una gran potencia, con un rendimiento muy elevado. La distribución de la llama sobre el fondo del recipiente es uniforme garantizando una óptima transmisión de calor.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- Patas regulables en altura.
- Bandejas recoge grasas incorporadas y extraíbles.
- Mandos ergonómicos resistentes al calor con posiciones de máximo y mínimo, y posición de encendido. El horno con 7 posiciones de trabajo y posición de encendido.
- Horno a gas GN-1/1 en acero inoxidable, de 3 niveles y separación entre niveles de 60 mm, con quemador tubular con piloto de encendido y termopar. Control de la temperatura por válvula termostática (130 - 350 °C). Grill eléctrico.

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



TPLG-60

### Planchas fry-tops a gas

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

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



SALAMANDRAS FREIDORAS, HORNO, TOSTADORA

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Salamandras gratinadoras             | 203-204 |
| Freidoras profesionales de sobremesa | 204     |
| Tostadora eléctrica de cinta         | 205     |
| Horno a convección                   | 206     |
| Horno panadería                      | 207     |
| Soporte para hornos                  | 204     |
| Hornos de brasa                      | 208     |



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.



SE-80

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

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



Posibilidad de ajustar la altura para cada necesidad.



Permite controlar la temperatura y la zona de cocción.



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



Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.



**SE-E-60-M**

Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción.

**SE-E-40**

**Salamandras eléctricas con techo móvil**

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

**Modelos SE-E-40, SE-E-60 y SE-80**

- Construida en acero inoxidable acabado satinado.
- Resistencia tubular blindada "INCOLOY" con facilidad de limpieza.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.
- Opcionalmente y para facilitar la instalación, puede fijarse a pared mediante el accesorio SM-60.

| Modelo    | Referencia     | Dimensiones totales (mm) | Zonas cocción | Dimensiones zona cocción (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V)        | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|--------------------------|---------------|-------------------------------|---------------|--------------------|----------------|
| SE-E-40   | <b>4216112</b> | 400 x 450 x 500          | 1             | 400 x 350                     | 2             | 230/1/N-50/60 Hz   |                |
| SE-E-60-M | <b>4216113</b> | 600 x 450 x 500          | 2             | 600 x 350                     | 4             | 230/1/N-50/60 Hz   |                |
| SE-E-60-T | <b>4216114</b> | 600 x 450 x 500          | 2             | 600 x 350                     | 4             | 400/3/N - 50/60 Hz |                |
| SE-80     | <b>4216108</b> | 800 x 450 x 500          | 2             | 800 x 350                     | 6             | 400/3/N - 50/60 Hz |                |



**SER-60**

**Salamandra eléctrica ultra rápida**

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



Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.



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

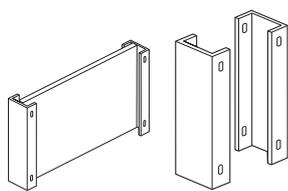


**SG-70**

## Salamandra con base móvil

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

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



**SMG-70**

**SM-60**

## Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

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



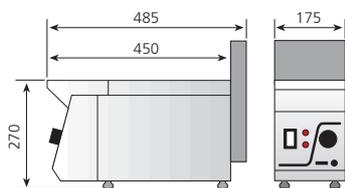
**TF-5**

**TF-72 / TF-73**

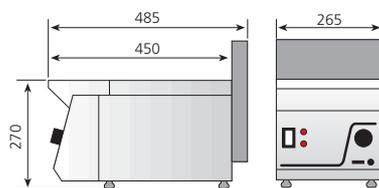
**TF-91 / TF-92 / TF-93**

## Freidoras profesionales de sobremesa

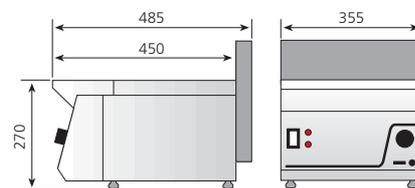
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables para productos congelados.
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-cálido (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.



**TF-5**



**TF-72 / TF-73**



**TF-91 / TF-92 / TF-93**

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



### Tostadora eléctrica de cinta

- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.

#### • TPC-40

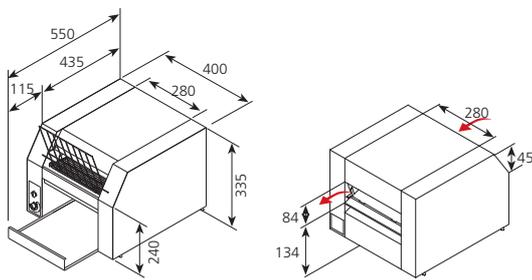
- Hasta 420 tostadas por hora.
  - Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
  - Incorpora 3 opciones de tostado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
- Posibilidad de salida de la tostada por la parte frontal o por la parte trasera, adaptándose a todo tipo de instalaciones y ubicaciones.

#### • TPC-75

- Hasta 650 tostadas por hora.
- Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.
- Descargar horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar la limpieza.
- Selector de 3 velocidades. Control preciso de la velocidad, incluso en velocidades mínimas.
- Componentes de gran durabilidad.



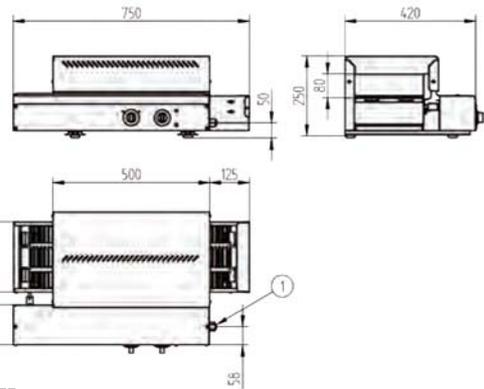
TPC-40



TPC-75



Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.



TPC-75



Salida trasera.



Bandeja recoge migas extraíble.

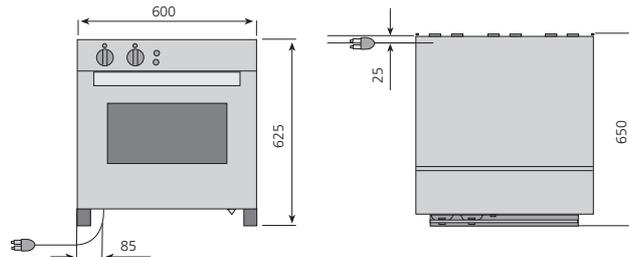
| Modelo | Referencia      | Medidas totales (mm) | Producción (tostadas/h) | Potencia (kW) | Tensión (V)      | P.V.P. Euros € |
|--------|-----------------|----------------------|-------------------------|---------------|------------------|----------------|
| TPC-40 | <b>4316102</b>  | 400 x 550 x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



HC-60

## Horno a convección

- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son **extraíbles** para su limpieza.
- El **doble vidrio** panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora **sistema de ventilación** para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática **hasta 275 °C**.
- Temporizador contador **desde 0 a 120 minutos**.
- Dotación de **2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm)**.



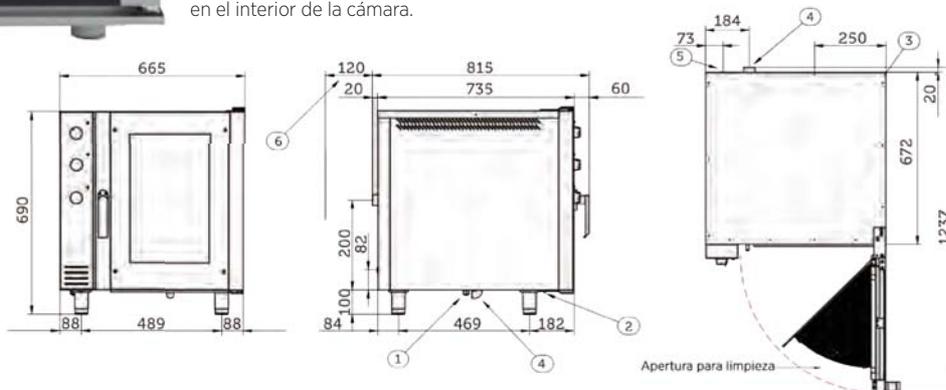
| Modelo | Referencia     | Medidas ext. (mm) | Medidas int. (mm) | Temporizador (minutos) | Temperatura máxima | Potencia (kW) | Tensión (V)       | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-------------------|-------------------|------------------------|--------------------|---------------|-------------------|----------------|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



HC-611

## Horno gastronomía

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



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

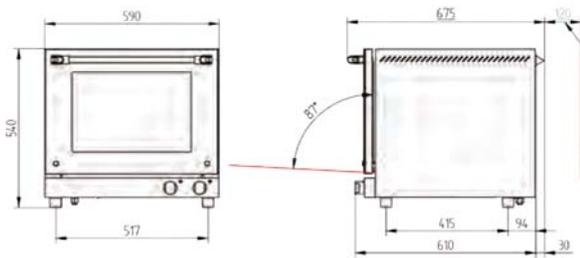


Horno panadería

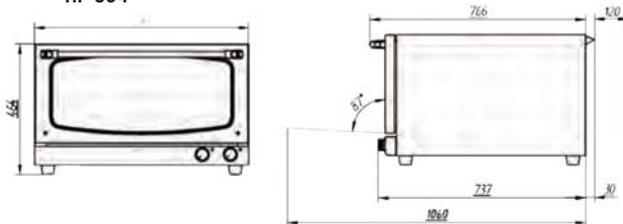
- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la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



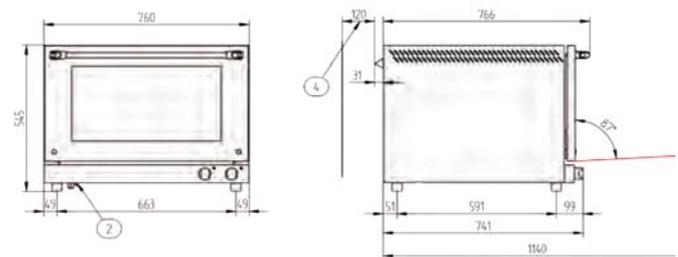
HP-443



HP-304



HP-464 PLUS



HP-464 PLUS

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

Soporte para hornos



SH-8-430

| Modelo    | Referencia      | Medidas (mm)    | Nº bandejas | Para instalar en modelos          | P.V.P. Euros € |
|-----------|-----------------|-----------------|-------------|-----------------------------------|----------------|
| SH-8-430  | <b>19044722</b> | 590 x 580 x 850 | 8           | Para modelos HP-443               |                |
| SH-8-640  | <b>19044723</b> | 750 x 700 x 850 | 8           | Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS |                |
| SH-10-611 | <b>19044724</b> | 625 x 550 x 850 | 10          | Para modelos HC-611               |                |



## Hornos de brasa

Hornos de brasa con capacidad para 70 y 100 comensales



HB-70 I

La evolución de la cocina a la brasa es espectacular. No sólo ha sido capaz de haber recuperado su papel en la cocina profesional, sino que también ha evolucionado para ser empleada en la elaboración de 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 puede ser utilizado junto a otro tipo de técnicas como el vacío, la regeneración a baja temperatura, etc.

### Horno de brasa

- Se presentan cuatro modelos en función del número de comensales, 70 ó 100 comensales, y del tipo de acabado del horno, en acero negro fundido o con revestimiento en acero inoxidable de alta calidad.
- Construido interiormente en acero fundido,
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior,
- Puerta robusta resistente hasta los 750°C,
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza,
- Los hornos se suministran con cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C,
- Salida de humos de 15 cm de diámetro,
- Patas regulables en altura
- Se presentan dos modelos:
  - HB-70 para 70 comensales las dimensiones de la parrilla 670 x 535 mm,
  - HB-90 para 100 comensales las dimensiones de la parrilla 900 x 790 mm
- Todos los hornos incluyen como accesorio:
  - Parrilla acanalada en acero inoxidable. Se recomienda para carne.
  - Parrilla varilla en acero inoxidable. Se recomienda para pescado).
  - Pinzas.
  - Pala Atizadora.
- Se presentan como accesorios opcionales:
  - Regulador de Tiro.
  - Cortafuego exterior.
  - Sombrero.
  - Mesa soporte en acero inoxidable con y sin puertas.



HB-90 I



HB-90 N

### Horno de brasa

| Modelo  | Referencia      | Medidas ext. (mm) | Medidas int. (mm) | Comensales | Potencia (kW) | Producción Kg/h | Acabado | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|-------------------|-------------------|------------|---------------|-----------------|---------|----------------|
| HB-70 N | <b>19047005</b> | 680 x 535 x 670   | 585 x 425         | 70         | 4,5           | 70              | Negro   |                |
| HB-70 I | <b>19047006</b> | 680 x 535 x 670   | 585 x 425         | 70         | 4,5           | 70              | Inox.   |                |
| HB-90 N | <b>19047007</b> | 900 x 790 x 900   | 775 x 545         | 100        | 5,5           | 90              | Negro   |                |
| HB-90 I | <b>19047008</b> | 900 x 790 x 900   | 775 x 545         | 100        | 5,5           | 90              | Inox.   |                |

### Accesorios

| Modelo   | Referencia      | Medidas ext. (mm) | Descripción            | P.V.P. Euros € |
|----------|-----------------|-------------------|------------------------|----------------|
| S-HB     | <b>19047009</b> | Ø 245 x 205       | Sombrero               |                |
| CF-HB    | <b>19047010</b> | Ø 225 x 275       | Corta fuegos externo   |                |
| RT-HB    | <b>19047011</b> | Ø 158 x 200       | Regulador tiro externo |                |
| MC-HB-70 | <b>19047015</b> | 675 x 555 x 825   | Mesa soporte           |                |
| MC-HB-90 | <b>19047016</b> | 880 x 730 x 770   | Mesa soporte           |                |



## VITROCERÁMICA

- Placas vitrocerámicas 210
- Pantalla mantenedora de calor 210
- Placas calientes de cristal templado 211

## INDUCCIÓN

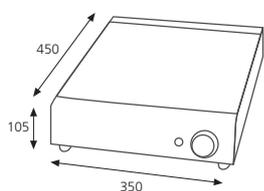
- Placas de inducción de sobremesa 213
- Placas de inducción de encastre 213

**Vitrocerámica**

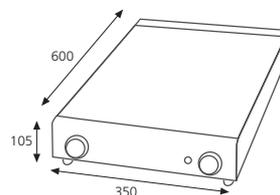
- **Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.**
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura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



PV-3235



PV-3560



| Modelo  | Referencia      | Zonas cocción | Medidas cristal (mm) | Medidas totales (mm) | Diámetro resistencias (mm) | Potencia (W)           | Tensión (V)                           | Potencia total (W) | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|---------------|----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|---------------------------------------|--------------------|----------------|
| PV-3235 | <b>19042491</b> | 1             | 310 x 300            | 320 x 350 x 80       | 250                        | 1 x 2500 /1000         | 230/1/N - 50/60 Hz                    | 2500               |                |
| PV-3560 | <b>4436102</b>  | 2             | 340 x 500            | 350 x 600 x 105      | 250 - 200                  | 1 x 2500/1000 1 x 1800 | 400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz | 4300               |                |

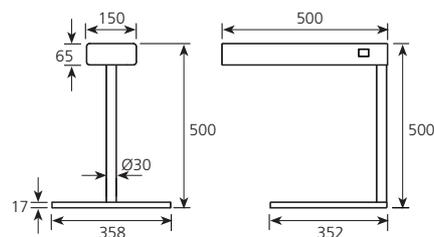
**Pantalla mantenedora de calor**

• **Junto con las placas calientes forman el conjunto ideal para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte inferior y superior (p.e. paella, pizzas, etc).**

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.



PTC



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



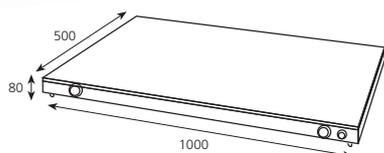
## Placas calientes de sobremesa

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

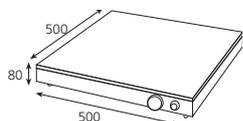
**IMPORTANTE:** NO APOYAR EN EL CRISTAL PRODUCTOS A UNA TEMPERATURA QUE PUEDA CAUSAR UN SHOCK TÉRMICO (TANTO FRÍO COMO CALIENTE)



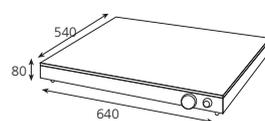
PC-10050



PC-5050

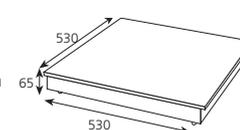


PC-6454

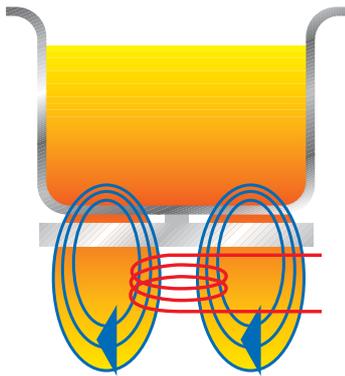


PC-5050-E

Modelo encastrable con mando remoto incluido



| Modelo    | Referencia     | Zonas cocción | Medidas cristal (mm) | Medidas totales (mm) | Diámetro resistencias (mm) | Medidas de encastre | Tensión (V)        | Potencia total (W) | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|---------------|----------------------|----------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| PC-5050   | <b>4436105</b> | 1             | 500 x 500            | 500 x 500 x 80       | 430 x 430                  | -                   | 230/1/N - 50/60 Hz | 400                |                |
| PC-6454   | <b>4436106</b> | 1             | 640 x 540            | 640 x 540 x 80       | 580 x 480                  | -                   | 230/1/N - 50/60 Hz | 800                |                |
| PC-10050  | <b>4436107</b> | 2             | 1000 x 500           | 1000 x 500 x 80      | 430 x 430 (x2)             | -                   | 230/1/N - 50/60 Hz | 800                |                |
| PC-5050-E | <b>4436108</b> | 1             | 500 x 500            | 530 x 530 x 65       | 430 x 430                  | 510 x 510           | 230/1/N - 50/60 Hz | 400                |                |



## ¿Qué es la inducción?

En una **placa de inducción**, la técnica consiste en un generador electrónico que transforma la frecuencia de red en **alta frecuencia** y **una bobina inductora** que crea un **campo magnético** bajo el cristal cuando está presente un recipiente con base de material ferromagnético. Las ondas magnéticas originadas producen **calor directamente en el fondo del recipiente**. Sin la presencia de este material ferromagnético el fenómeno no se produce y el aparato se detiene automáticamente. La placa de cristal sólo sirve de soporte para el recipiente y apenas se calienta.

## VENTAJAS

### SEGURIDAD

No quema. Las placas de inducción de edenox alcanzan como máximo la temperatura del calor producido por el recipiente. Gracias a su función DETECTOR, la placa detecta automáticamente la presencia de recipientes con base ferromagnética, conectando o desconectando instantáneamente el aparato.

### PRECISIÓN

Permite aumentar o reducir la potencia instantáneamente. Hasta 20 posiciones de regulación exacta de la temperatura deseada.

### RAPIDEZ

La inducción es el sistema más rápido de cocción ya que sólo calienta el recipiente, permitiendo una mayor rapidez de calentamiento. Con la inducción de edenox conseguirá calentar 2 litros de agua desde 20 °C hasta 95 °C, en menos de 5 minutos (gráfico 1).

### AHORRO

Su consumo es menor que el resto de las técnicas (gráfico 2), al transmitir el calor directamente al recipiente. No hay pérdida de tiempo ni de energía en el precalentamiento al transmitir el calor directamente al recipiente. La inducción de edenox suministra automáticamente la energía necesaria según la forma y tamaño del recipiente.

### MÁXIMA EFICACIA

La rapidez y la ausencia de pérdida de calor le confieren una mayor eficiencia energética (más del 80% frente al resto de tecnologías está situada al 50%, gráfico 3).

### LIMPIEZA

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

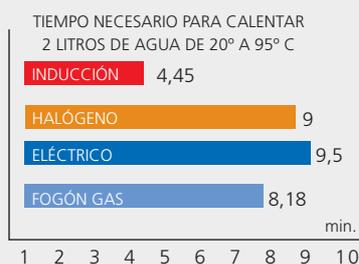


Gráfico 1

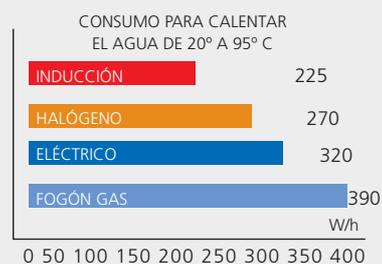


Gráfico 2

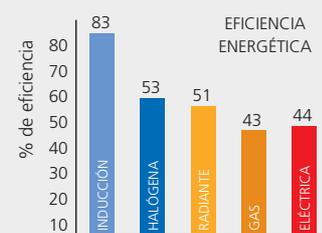


Gráfico 3



## Inducción de edenox

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



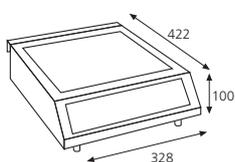
## Inducción

- Placas de inducción en versión **sobremesa** o **encastrables**, de 1800 W, 2000 W, 2500 W, 3500 W y 5000 W de potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- **Pulsador electrónico** de ON / OFF.
- **Mando rotatorio** con posiciones fijas de control de la potencia.
- **Doble encendido de seguridad.**
- Con selector de funciones **mantener / calentar.**
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Modelos para **wok**, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.

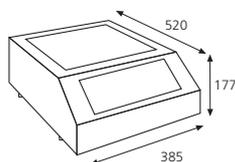
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
  - **Detector de sobretiempo** que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
  - **Apagado automático** transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
  - Detector de material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



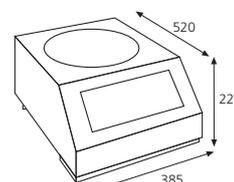
ISM-25



ISM-35



IW-35



Wok incluido.

## Inducción de sobremesa

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



IE-20



IE-35-D

Instalación en sentido horizontal o vertical. 7 kW



IE-35 / IE-50

Inducción encastrable de 3,5 ó 5 kW



IWE-35 / IWE-50

Wok encastrable de 3,5 ó 5 kW



Wok incluido.

## Inducción de encastre

| Modelo           | Referencia      | Recipiente Ø (mm) | Cristal (mm)  | Temperatura (°C) | Niveles potencia | Posición Mantenimiento Temperatura | Medidas (mm)    | Encastre (mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|------------------|-----------------|-------------------|---------------|------------------|------------------|------------------------------------|-----------------|---------------|--------------|----------------|
| IE-20            | <b>4416105</b>  | 120 - 260         | 360 x 380 x 4 | 60 - 220         | 9                | 5                                  | 360 x 380 x 100 | 325 x 350     | 2000         |                |
| IE-35            | <b>4416103</b>  | 120 - 260         | 300 x 300 x 6 | 50 - 240         | 19               | 20                                 | 385 x 385 x 178 | 355 x 355     | 3500         |                |
| <b>N</b> IE-35-D | <b>19048693</b> | 120 - 260         | 450 x 700 x 6 | 50 - 240         | 9 x 2            | 5                                  | 450 x 700 x 208 | 425 x 675     | 7000         |                |
| <b>N</b> IE-50   | <b>19047983</b> | 120 - 260         | 320 x 320 x 6 | 60 - 220         | 19               | 4                                  | 400 x 400 x 190 | 375 x 375     | 5000         |                |
| IWE-35           | <b>4416106</b>  | wok               | Ø 311 x 6     | 50 - 240         | 19               | 20                                 | 385 x 385 x 244 | 355 x 355     | 3500         |                |
| <b>N</b> IWE-50  | <b>19047984</b> | wok               | Ø 311 x 6     | 50-240           | 19               | 4                                  | 400 x 400 x 212 | 375 x 375     | 5000         |                |



# PREPARACIÓN DINÁMICA Y CONSERVACIÓN



ENVASADORAS AL VACÍO  
ENVASADORAS DE  
ASPIRACIÓN EXTERNA



TERMOSELLADORA



BRAZOS TRITURADORES



PELAPATATAS



CORTA-FIAMBRES



PICADORAS  
ARTÍCULOS DE BAR



# ENVASADORAS AL VACÍO

## TERMOSELLADORA



### ENVASADORAS AL VACÍO

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Envasadoras al vacío             | 218-219 |
| Envasadoras de sensor y tiempo   | 220-224 |
| Carro para envasadoras al vacío  | 226     |
| Envasadora de aspiración externa | 226     |

### TERMOSELLADO

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Termoselladora de barquetas | 225 |
|-----------------------------|-----|

# EL VACÍO QUE NECESITAS

## ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

Para poder ofrecer la mejor solución de vacío, edenox ha diseñado diferentes gamas de envasadoras que se adaptarán a cualquier requisito con excelentes resultados.

Nuestra filosofía se basa en dar exactamente lo que el cliente necesita.

Es el resultado de simplificar un producto a las funciones principales, añadiéndole y mejorando las prestaciones, la calidad, la fiabilidad y la funcionalidad necesaria.

Es la creación de un producto competitivo e intuitivo.

El vacío que necesitas.

En Edenox hemos eliminado lo no esencial.

Basándonos en las necesidades del mercado, hemos invertido en el desarrollo de las prestaciones que el cliente utiliza diariamente, ampliando y mejorando tanto las aplicaciones como los componentes, eliminando el coste de aquello que no aporta valor a su trabajo diario.

**Edenox te ofrece un producto fácil, intuitivo** y competitivo. Con una fiabilidad y tecnología garantizada. Un producto que ha perfeccionado lo esencial, diseñado para proporcionar justo lo que necesita, ni más ni menos.



 **SLINE**  
sensor

 **VAKSIC**  
tiempo



## Nueva gama de envasadoras de vacío de sensor y tiempo.

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

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

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



Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo.



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



Los modelos SLINE incorporan las funciones SOFT-AIR, entrada progresiva del gas, y la función GAS para incluir gas inerte.



Barra de soldadura sin conexiones, fácilmente extraíble para asegurar una limpieza de la cámara sin obstáculos.  
(\* Excepto modelos VAKSIC-6.



Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.  
(\* Excepto modelos VAKSIC-6 y 8.



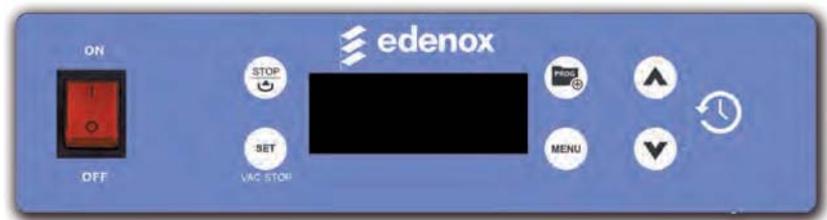
Ahorro de tiempo y dinero en mantenimiento y servicio post-venta gracias a un diseño que permite acceder a todos los componentes con facilidad.

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



# SLINE

sensor



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

- **Control preciso del:**
  - Porcentaje de vacío.
  - Porcentaje de gas inerte.
  - Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Visualización del tiempo de trabajo acumulado.

# VAKSIC

tiempo



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

- **Control preciso del:**
  - Tiempo de vacío.
  - Tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

## FUNCIONES

### VAC PLUS

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

### SOFT-AIR

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

### STOP

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

### LÍQUIDOS

Programa específico para el envasado de líquidos. Detiene el proceso envasado automáticamente cuando detecta que el líquido empieza a hervir por la depresión del vacío.  
(SLINE sensor)

### GASTRO-VAC

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

### GAS

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

### PROGRAMAS

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

### SECADO

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

### VAC STOP

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



VAKSIC-6



**Serie 270 - VAKSIC-6**



- Invasadora al vacío con barra de soldadura de 270 mm, controlada por tiempo.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.

En los modelos VAKSIC-6 y VAKSIC-8 la tapa dispone de un agarre ergonómico que facilita las operaciones de apertura y cierre.



| Modelo   | Referencia | Capacidad bomba (m³/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|------------|------------------------|-------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|--------------|----------------|
| VAKSIC-6 | 19030296   | 6 m³/h                 | Tiempo      | 1                   | 270                     | 280 x 355 x 90      | 340 x 460 x 325         | 260          |                |



VAKSIC-8



**Serie 340 - VAKSIC-8**



- Invasadora al vacío controlada por tiempo con barra de soldadura de 340 mm.
- Funciones del proceso indicadas mediante un Led luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.

| Modelo   | Referencia | Capacidad bomba (m³/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|------------|------------------------|-------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|--------------|----------------|
| VAKSIC-8 | 19030227   | 8 m³/h                 | Tiempo      | 1                   | 340                     | 350 x 350 x 120     | 410 x 455 x 360         | 350          |                |



VAKSIC-10 / VAKSIC-20



**Serie 410 - VAKSIC-10 y VAKSIC-20 de tiempo**



- Invasadoras al vacío controladas por tiempo, con barra de soldadura de 410 mm.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

| Modelo    | Referencia | Capacidad bomba (m³/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|-----------|------------|------------------------|-------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|--------------|----------------|
| VAKSIC-10 | 19030255   | 12 m³/h                | Tiempo      | 1                   | 410                     | 450 x 420 x 180     | 480 x 560 x 440         | 540          |                |
| VAKSIC-20 | 19030230   | 20 m³/h                | Tiempo      | 1                   | 410                     | 450 x 420 x 180     | 480 x 560 x 440         | 750          |                |



SLINE-10 / SLINE-20



**Serie 410 - SLINE-10 y SLINE-20 de sensor**



- Invasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 410 mm.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte. Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico. Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

| Modelo   | Referencia | Capacidad bomba (m³/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|------------|------------------------|-------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|--------------|----------------|
| SLINE-10 | 19030258   | 10 m³/h Busch          | Sensor      | 1                   | 410                     | 450 x 420 x 180     | 480 x 560 x 440         | 540          |                |
| SLINE-20 | 19030242   | 20 m³/h Busch          | Sensor      | 1                   | 410                     | 450 x 420 x 180     | 480 x 560 x 440         | 750          |                |

**Serie 450 - SLINE-20 L y VAKSIC-20 L**



SLINE-20 L



VAKSIC-20 L



- Modelos con barra de soldadura de 450 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.

**SLINE-20 L**

- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional

**VAKSIC-20 L**

- Envasadora al vacío controlada por tiempo.
- 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.

| Modelo      | Referencia      | Capacidad bomba (m³/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|-------------|-----------------|------------------------|-------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|--------------|----------------|
| VAKSIC-20 L | <b>19030239</b> | 20 m³/h                | Tiempo      | 1                   | 450                     | 550 x 470 x 180     | 610 x 575 x 440         | 750          |                |
| SLINE-20 L  | <b>19030246</b> | 20 m³/h Busch          | Sensor      | 1                   | 450                     | 550 x 470 x 180     | 610 x 575 x 440         | 750          |                |



SLINE-20 L 2A



VAKSIC-20 L 2 A



**Serie 450 + 450 - SLINE-20 L y VAKSIC-20 L 2A**



- Modelos con doble barra de soldadura de 460 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.

**SLINE-20 L 2A**

- Envasadora al vacío controlada por sensor. Incluye bomba Busch.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

**VAKSIC-20 L 2A**

- Envasadora al vacío controlada por tiempo.
- 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.

| Modelo         | Referencia      | Capacidad bomba (m³/h) | Descripción | Nº barras soldadura | Longitud soldadura (mm) | Medidas cámara (mm) | Medidas exteriores (mm) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------------|-----------------|------------------------|-------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|--------------|----------------|
| VAKSIC-20 L 2A | <b>19030235</b> | 20 m³/h                | Tiempo      | 2                   | 450 + 450               | 550 x 470 x 180     | 610 x 575 x 440         | 750          |                |
| SLINE-20 L 2A  | <b>19030297</b> | 20 m³/h Busch          | Sensor      | 2                   | 450 + 450               | 550 x 470 x 180     | 610 x 575 x 440         | 750          |                |

## Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por tiempo

- Envasadoras al vacío controladas por sensor.
- Todos los modelos incluyen bomba Bush.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al kit Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.



VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S



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

## Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por tiempo

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo.
- Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Función especial para el sistema Gastro-VAC.
- Control preciso del:
  - Tiempo de vacío.
  - Tiempo de entrada de gas inerte.
  - 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



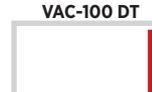
VAC-40 DT



VAC-63 DT



VAC-100 DT



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



TSB-150

**Termosellado**

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



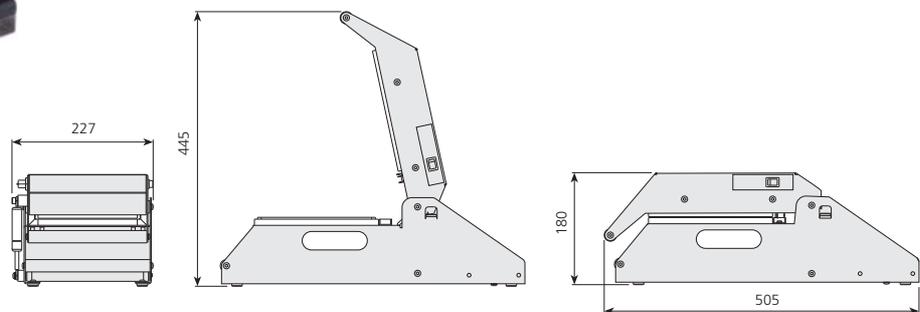
Incluye 2 moldes, para 1 barqueta de 192 x 137 mm o 2 barquetas de 95 x 137 mm. (Todas las medidas de las barquetas son exteriores).



TSB-150

**Termoselladora de barquetas**

- Termoselladora eléctrica para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante soldadura de film a la barqueta por calor.
- Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso.
- Construida en acero inoxidable.
- Sellado y corte simultáneo del film.
- Cuenta con un sistema de frenado de retroceso del film que facilita su utilización.
- Incluye 2 moldes en aluminio con junta de silicona para la sujeción de las barquetas:
  - 1 barqueta por ciclo de 192 x 137 mm (medidas exteriores).
  - 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm (medidas exteriores).
- El molde con capacidad de 2 barquetas incorpora una guía central que facilita el corte del film entre ambas.
- Se suministra con bobina de film de 300 metros de longitud, Ø 160 mm y de 150 mm de ancho.
- La profundidad máxima de la barqueta es de 90 mm.



**Termoselladora de barquetas**

| Modelo  | Referencia      | Ancho film (mm) | Potencia (W) | Tensión (V)        | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|-----------------|--------------|--------------------|----------------|
| TSB-150 | <b>4645101</b>  | 150             | 450          | 230/1/N - 50/60 Hz |                |
| BFT-150 | <b>19044749</b> |                 |              |                    |                |

Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m



### Sistema gastro-vac para el envasado al vacío

Las técnicas de conservación en vacío ofrecen unos resultados excelentes, siendo interesantes para la preparación, transporte y servicio de los alimentos.

El uso adecuado del envasado al vacío permite que los productos se conserven durante más tiempo, manteniendo su aspecto y propiedades.

Mediante el sistema Gastro-VAC podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes Gastronorm adecuados.

El kit gastro-vac no está incluido y se debe pedir aparte.

Es compatible con los modelos Sline y envasadoras de pie de tiempo y de sensor.



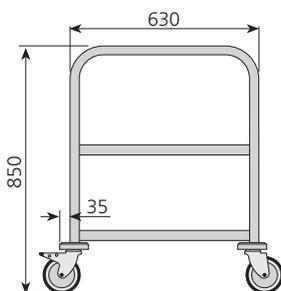
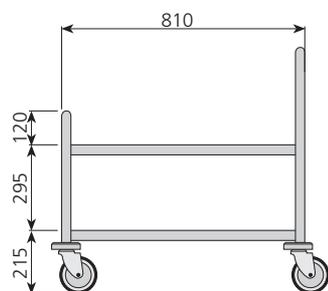
### Suplemento Gastro-VAC

| Modelo | Referencia     | Descripción           | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-----------------------|----------------|
| GVAC   | <b>4635101</b> | Suplemento Gastro-VAC |                |



### Carro para envasadoras al vacío

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



| Modelo | Referencia     | Medidas (mm)    | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-----------------|----------------|
| CEV    | <b>2412119</b> | 810 x 630 x 850 |                |



**VACE-35**

### Envasadora de aspiración externa

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Bomba auto-lubrificante.
- Panel de control electrónico con tres programas establecidos.
- Indicador digital del ciclo de trabajo.
- Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 9 segundos.
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm
- Funciona con bolsas gofradas.

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



## CORTADORAS DE FIAMBRE

|   |         |
|---|---------|
| Cortadoras de fiambre Gama Estándar             | 228     |
| Cortadoras de fiambre profesional               | 229-230 |
| Cortadoras de fiambre profesional de engranajes | 231     |
| Cortadora de fiambre automática                 | 231     |
| Cortadoras de fiambre profesional vertical      | 232     |
| Cortadora de fiambre manual                     | 233     |

## PICADORAS DE CARNE

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Picadoras de carne PI     | 234 |
| Picadoras de carne PA     | 234 |
| Accesorios para picadoras |     |

## BRAZOS TRITURADORES

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Modelos con velocidad fija     | 239 |
| Modelos con velocidad variable | 240 |
| Brazos y batidores             | 240 |
| Accesorios                     |     |

# CORTA-FIAMBRES PICADORAS BRAZOS TRITURADORES



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

## Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva. Por ello, hemos trabajado para incorporar una amplia oferta de modelos que ofrezcan buenas prestaciones garantizando la satisfacción del usuario en todos los aspectos; tales como, facilidad de uso, seguridad, mantenimiento y calidad.

Están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutive que cumpla las principales exigencias de corte.

Todas las cortadoras cumplen con las directivas de seguridad y disponen de las principales protecciones; tales como, anillo de protección en el disco, empuñadura y protector frontal de plástico.



CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E

- Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil uso para garantizar un perfecto corte de los productos (**excepto modelo CGSP-195 E que cuenta con afilador móvil**).

- Todas las cortadoras **incorporan un anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.



Protecciones para el usuario.



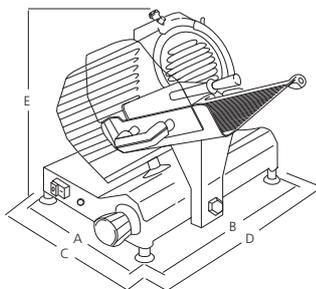
Afilador fijo (**excepto CGSP-195 E**)



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E lacada en rojo.



## Dimensiones

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

| Modelo       | Referencia     | Ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | Potencia (W / HP) | Tensión (V)     | P.V.P. Euros € |
|--------------|----------------|-----------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|----------------|
| CGSP-195 E   | <b>6116140</b> | 195             | 200 x 130               | 0 - 15                | 210                      | 110 / 0,15        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGSP-220 E   | <b>6116141</b> | 220             | 230 x 160               | 0 - 15                | 255                      | 140 / 0,25        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGSP-250 E   | <b>6116142</b> | 250             | 230 x 180               | 0 - 15                | 255                      | 140 / 0,25        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGSP-250-R E | <b>6116143</b> | 250             | 230 x 180               | 0 - 15                | 255                      | 140 / 0,25        | 230/1/N - 50 Hz |                |



CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300

## Cortadoras de fiambre profesionales

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

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



CGSP-250-R



Protecciones para el usuario.



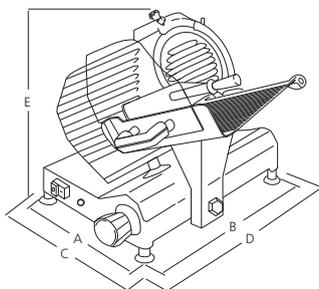
Afilador fijo.



Anillo protector fijo.



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



## Dimensiones

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

| Modelo     | Referencia     | Ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | Potencia (W / HP) | Tensión (V)     | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|-----------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|----------------|
| CGSP-220   | <b>6116101</b> | 220             | 210 x 160               | 0 - 15                | 210                      | 140 / 0,25        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGSP-250   | <b>6116102</b> | 250             | 220 x 190               | 0 - 16                | 220                      | 185 / 0,3         | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGSP-250-R | <b>6116105</b> | 250             | 220 x 190               | 0 - 16                | 220                      | 185 / 0,3         | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGSP-275   | <b>6116103</b> | 275             | 220 x 220               | 0 - 16                | 220                      | 185 / 0,3         | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGSP-300   | <b>6116104</b> | 300             | 260 x 220               | 0 - 16                | 260                      | 260 / 0,35        | 230/1/N - 50 Hz |                |



CGP-300

CGP-330

CGP-350

## Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres profesionales, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- **Las protecciones sobre el plato y la empuñadura**, en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres pesados, asados, pescado, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.



Anillo protector fijo.



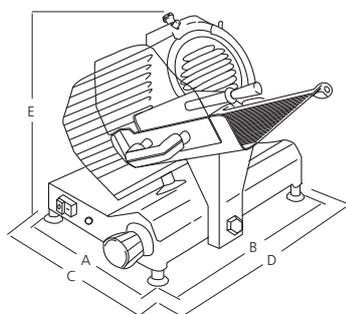
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



## Dimensiones

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

| Modelo  | Referencia     | Ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | Potencia (W / HP) | Tensión (V)     | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-----------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|----------------|
| CGP-300 | <b>6216101</b> | 300             | 285 x 230               | 0 - 16                | 285                      | 370 / 0,50        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGP-330 | <b>6216102</b> | 330             | 285 x 250               | 0 - 16                | 285                      | 370 / 0,50        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGP-350 | <b>6216103</b> | 350             | 325 x 260               | 0 - 16                | 325                      | 370 / 0,50        | 230/1/N - 50 Hz |                |



CGE-300



CGE-350



CGE-370

## Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

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



CGE-350-A



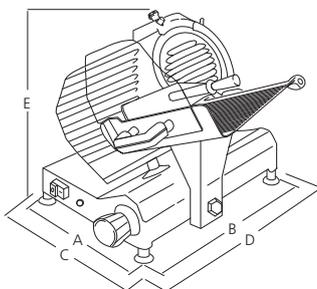
Panel de mandos digital.

## Cortadora automática

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

## Dimensiones

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



| Modelo    | Referencia     | Ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | Potencia (W / HP) | Tensión (V)     | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|-----------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|----------------|
| CGE-300   | <b>6236101</b> | 300             | 270 x 220               | 0 - 15                | 320                      | 250 / 0,34        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGE-350   | <b>6236102</b> | 350             | 310 x 245               | 0 - 15                | 370                      | 370 / 0,50        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGE-370   | <b>6236103</b> | 370             | 310 x 255               | 0 - 13                | 370                      | 370 / 0,50        | 230/1/N - 50 Hz |                |
| CGE-350-A | <b>6236104</b> | 350             | 320 x 255               | 0 - 15                | 370                      | 520 / 0,70        | 230/1/N - 50 Hz |                |

## Cortadoras profesionales verticales

- **Modelo CV-350:** Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- **Modelo CVC-350:** Cortadora diseñada especialmente para el corte de carnes frescas.
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato con doble desplazamiento y **brazo especial** para un perfecto sostén de los embutidos de grandes dimensiones.
- **En modelo CVC-350,** plato gigante con doble desplazamiento y brazo para sujetar la carne con presión manual.
- Carro corredizo y silencioso montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes a bola.
- **Incorporan afilador** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- **Interruptor marcha-paro con relé** que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Cuchilla de **acero especial templada cromada** y afilada para una larga duración.
- Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
- Llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
- Las **protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura,** permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- Protección en la parte inferior de la máquina.



CV-350



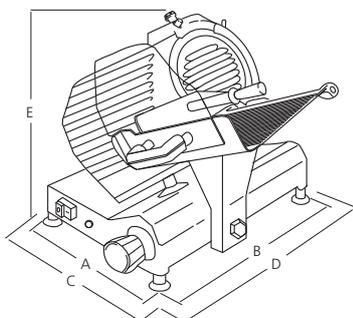
CVC-350



Placa desmontable en la CV-350.



Plato gigante de la CVC-350 con doble desplazamiento.



### Dimensiones

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

| Modelo  | Referencia     | Ø Cuchilla (mm) | Capacidad de corte (mm) | Espesor de corte (mm) | Recorrido del carro (mm) | Potencia (W / HP) | Potencia (W / HP) | Tensión (V)     | Utilización  | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-----------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|--------------|----------------|
| CV-350  | <b>6316102</b> | 350             | 320 x 230               | 0 - 14                | 360                      | 52                | 300 / 0,55        | 230/1/N - 50 Hz | Fiambres     |                |
| CVC-350 | <b>6316101</b> | 350             | 320 x 230               | 0 - 14                | 360                      | 52                | 300 / 0,55        | 230/1/N - 50 Hz | Carne fresca |                |



## Cortadora de fiambre manual

- Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.
- Para aplicaciones en hoteles, restaurantes, carnicerías, ... donde además de una alta **precisión y fiabilidad**, con su típico **estilo tradicional**, también aporta valores de **diseño, elegancia y sobriedad** en sinergia con la decoración del local.
- De **elegante diseño**, máxima **robustez** y completamente **mecánica** con componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Especialmente indicada para cortar todo tipo de fiambres, embutidos, quesos,...
- Construida en **aluminio y acero**, con acabado lacado de color rojo vivo.
- **Sistema mecánico de transmisión** mediante combinación de **engranajes y cadena** que permite el giro sincronizado y simultáneo de la cuchilla y desplazamiento y presión del carro hacia la cuchilla al accionar el volante.
- **Incorpora afilador de fácil utilización** que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Cuchilla de acero especial, templada y afilada.

- Brazo especialmente **articulado** para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Incorpora bandeja recoge-residuos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
- Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
- Protecciones de seguridad para el usuario.
- **Regulador del espesor de corte** muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
- Fácil limpieza e higiene.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo a las directivas europeas CE.
- **Pie soporte de columna opcional**, con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo, **se suministra por separado**.



Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.



Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



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

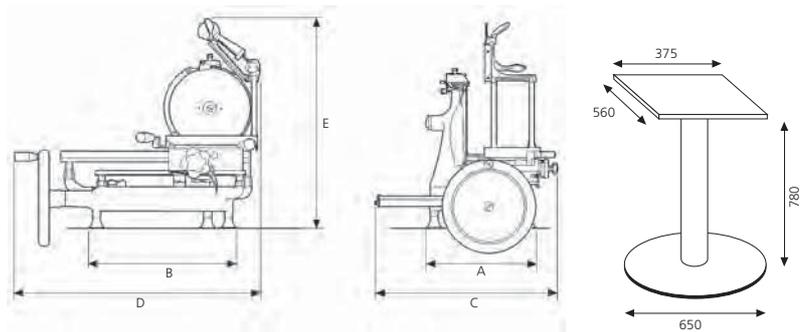


Regulador del espesor del corte de alta precisión.



CVM-300

PS-CVM-300



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) | Medidas totales (mm) | Peso (kg) | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|-----------------|--|-----------------------|--------------------------|----------------------|-----------|----------------|
| CVM-300    | <b>6316103</b> | 300             | 230 x 190  | 0 - 2                 | 255                      | 600 x 900 x 740      | 46        |                |
| PS-CVM-300 | <b>6416101</b> |                 | Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300 |                       |                          |                      |           | 72             |

## Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- **Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos PI-8, PI-12 y PI-22, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- **Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y picador totalmente en acero inoxidable.**
- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- **Modelo PI-22-U con sistema 1/2 Unger, para mayor triturado y homogeneización del producto,** con grupo picador de acero inoxidable con cuchilla y doble placa perforada.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm.**
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.



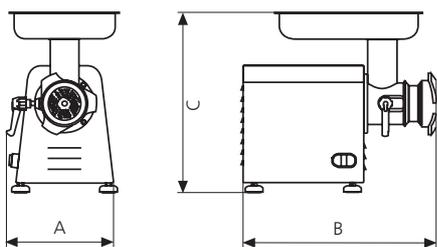
Bandeja de recogida en acero inox.



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



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



## Dimensiones

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

| Modelo    | Referencia     | Velocidad grupo picador (r.p.m.) | Producción (Kg/h) | Peso (kg) | Potencia (W / HP) | Tensión (V)   | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|----------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|---------------|----------------|
| PI-8      | <b>5816101</b> | 80                               | 25                | 10        | 380 / 0,50        | 230/1N-50 Hz  |                |
| PI-12     | <b>5816102</b> | 210                              | 200               | 22        | 750 / 1,00        | 230/1N-50 Hz  |                |
| PI-22-M   | <b>5816103</b> | 140                              | 300               | 25        | 1100 / 1,50       | 230/1N-50 Hz  |                |
| PI-22-T   | <b>5816104</b> | 140                              | 300               | 25        | 1100 / 1,50       | 400/3 - 50 Hz |                |
| PI-22-U-M | <b>5816105</b> | 140                              | 300               | 25        | 1100 / 1,50       | 230/1N-50 Hz  |                |
| PI-22-U-T | <b>5816106</b> | 140                              | 300               | 25        | 1100 / 1,50       | 400/3 - 50 Hz |                |
| PI-32-M   | <b>5816107</b> | 140                              | 400               | 35        | 1500 / 2,00       | 230/1N-50 Hz  |                |
| PI-32-T   | <b>5816108</b> | 140                              | 400               | 35        | 1500 / 2,00       | 400/3 - 50 Hz |                |

Ver accesorios en la página siguiente.

**Picadoras de carne PA**

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **aluminio** y **acero inoxidable**.
- **Motor auto-ventilado de gran potencia**.
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.



PA-22



PA-12



Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.



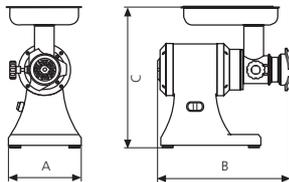
Detalle de la boca.



Interruptor marcha-paro con relé.



Completamente desmontable para una fácil limpieza.



**Dimensiones**

| Modelo  | Medidas totales (A x B x C) (mm) | Boca salida ø (mm) | Tolva de entrada (mm) | Bandeja de recogida (mm) |
|---------|----------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------------|
| PA-12   | 220 x 380 x 440                  | 70                 | 250 x 200 x 50        | 250 x 200 x 50           |
| PA-22-M | 240 x 440 x 470                  | 82                 | 340 x 250 x 50        | 300 x 200 x 50           |
| PA-22-T | 240 x 440 x 770                  | 82                 | 340 x 250 x 50        | 300 x 200 x 50           |

| Modelo  | Referencia     | Velocidad grupo picador (r.p.m.) | Producción (Kg/h) | Peso (kg) | Potencia (W / HP) | Tensión (V)   | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|----------------------------------|-------------------|-----------|-------------------|---------------|----------------|
| PA-12   | <b>5716101</b> | 210                              | 200               | 19        | 750 / 1,00        | 230/1N-50 Hz  |                |
| PA-22-M | <b>5716102</b> | 140                              | 300               | 24        | 1100 / 1,50       | 230/1N-50 Hz  |                |
| PA-22-T | <b>5716103</b> | 140                              | 300               | 24        | 1100 / 1,50       | 400/3 - 50 Hz |                |

**Accesorios para picadoras**

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



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



Cuchillas para todos los modelos de picadoras.



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



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

## Brazos trituradores

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

(\*) Excepto TVF-250.



## TRITURADORES VELOCIDAD FIJA

| BLOQUE MOTOR | LONGITUD DEL BRAZO |                |                |                |                |
|--------------|--------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|              | Incluido (250 mm)  | BT-33 (300 mm) | BT-43 (400 mm) | BT-53 (500 mm) | BT-63 (600 mm) |
| Modelo       |                    |                |                |                |                |
| TVF-250      | 20 litros          | -              | -              | -              | -              |
| TVF-350      | -                  | 30 litros      | 80 litros      | 150 litros     | 250 litros     |
| TVF-450      | -                  | 50 litros      | 100 litros     | 200 litros     | 300 litros     |



Brazo de acero inoxidable con cuchilla de 3 lamas (\*).



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



Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.



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



Empuñadura ergonómica.



**TRITURADORES-BATIDORES**  
VELOCIDAD VARIABLE

| BLOQUE MOTOR | LONGITUD DEL BRAZO |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
|--------------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|              | BT-25<br>(250 mm)  | BT-30<br>(300 mm) | BT-33<br>(300 mm) | BT-40<br>(400 mm) | BT-43<br>(400 mm) | BT-50<br>(500 mm) | BT-53<br>(500 mm) | BT-63<br>(600 mm) |
| Modelo       |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| TBVV-250     | 20 litros          | -                 | -                 | -                 | -                 | -                 | -                 | -                 |
| TBVV-300     | -                  | 30 litros         | -                 | 50 litros         | -                 | 80 litros         | -                 | -                 |
| TBVV-350     | -                  | -                 | 30 litros         | -                 | 80 litros         | -                 | 150 litros        | 250 litros        |
| TBVV-400     | -                  | 50 litros         | -                 | 90 litros         | -                 | 100 litros        | -                 | -                 |
| TBVV-650     | -                  | -                 | 80 litros         | -                 | 120 litros        | -                 | 230 litros        | 330 litros        |

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



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



TBVV-250  
velocidad variable



TVF-250

**TVF-250. Velocidad fija**

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



Elementos desmontables para facilitar su limpieza.

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



TVF-350  
TVF-450

**TVF-350 / 450. Velocidad fija**

- Bloques motor de **350 y 450 vatios de potencia y velocidad fija.**
- Modelos **robustos y fiables con doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.
- Display luminoso con pulsador electrónico.
- Función de **uso continuo.**
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**
- Diseño **ergonómico.**



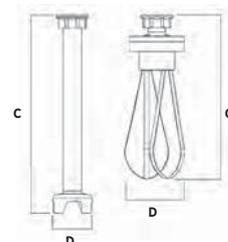
Display con indicador de velocidad.

| Modelo  | Referencia     | Velocidad (r.p.m.) | Medidas (mm) |     | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|--------------------|--------------|-----|--------------|----------------|
|         |                |                    | ØA           | B   |              |                |
| TVF-350 | <b>4816102</b> | 15000              | 130          | 360 | 350          |                |
| TVF-450 | <b>4816103</b> | 17000              | 130          | 360 | 450          |                |



**Brazos y batidor**

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



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



Velocidad variable



TBVV-250 TBVV-250 + BB-290

**TBVV-250. Velocidad variable**

- Brazo triturador compacto de 250 vatios de potencia y velocidad variable.
- Modelo ligero y muy manejable, que permite trabajar en recipientes de hasta 20 litros.
- Diseño ergonómico.
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- El brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.



| Modelo   | Referencia      | Velocidad (r.p.m.) | Medidas (mm) |     |     | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|-----------------|--------------------|--------------|-----|-----|--------------|----------------|
|          |                 |                    | ØA           | B   | C   |              |                |
| TBVV-250 | <b>19036676</b> | 2500/15000         | 75           | 285 | 270 | 250          |                |
| BB-290   | <b>19036686</b> | Brazo batidor      | 290          | 90  | -   | -            |                |

**TBVV-300 / TBVV-400. Velocidad variable**

- Bloque motor de 300 y 400 vatios de potencia y velocidad variable.
- Modelo ligero y muy manejable con doble encendido de seguridad.
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.
- Diseño **ergonómico**.



TBVV-300  
TBVV-400

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



BT-30

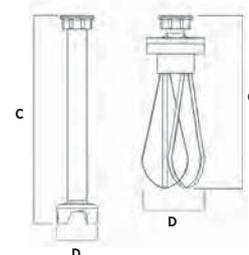
BT-40

BT-50

BB-320

**Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400**

- Brazos trituradores de 300, 400 y 500 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor **TBVV-300 y TBVV-400**.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 236-237.**



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

**TBVV-350 / 650. Velocidad variable**

- Bloques motor de **350 y 650 vatios de potencia y velocidad variable**.
- Modelos **robustos y fiables, con doble encendido de seguridad**.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63, y el brazo batidor BB-360.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.
- Diseño **ergonómico**.



TBVV-350  
TBVV-650



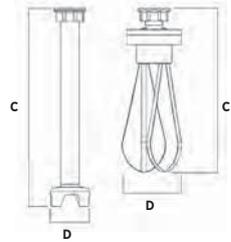
Display con indicador de velocidad.

| Modelo   | Referencia     | Velocidad (r.p.m.)                | Medidas (mm) |     | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-----------------------------------|--------------|-----|--------------|----------------|
|          |                |                                   | ØA           | B   |              |                |
| TBVV-350 | <b>4826101</b> | 2000/9000 (variable) 15000 (fija) | 130          | 360 | 350          |                |
| TBVV-650 | <b>4826104</b> | 2000/9000 (variable) 13000 (fija) | 130          | 400 | 650          |                |



**Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650**

- Brazos trituradores de 300, 400, 500 y 600 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-360.
- Para combinar con todos los bloques motor de 350 W y 650 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 236-237.**



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



**Soportes de pared**

- Soporte para fijar en la pared los brazos trituradores y sus accesorios.
- Fabricado en varillas de acero.

| Modelo  | Referencia     | Para utilizar con                            | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|--|----------------|
| SPB-25  | <b>4876101</b> | Modelo TVF-250 y TBVV-250                    |                |
| SPB-35  | <b>4876102</b> | Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W     |                |
| SPBC-35 | <b>4876103</b> | Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W |                |



**Soportes para marmitas**

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

Aplicación del soporte marmita.

| Modelo  | Referencia     | Diámetro máximo de marmita | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|----------------------------|----------------|
| SMB-40  | <b>4876104</b> | Hasta 400 mm               |                |
| SMB-80  | <b>4876105</b> | Hasta 800 mm               |                |
| SMB-120 | <b>4876106</b> | Hasta 1200 mm              |                |



MESAS REFRIGERADAS



ARMARIOS REFRIGERADOS



ABATIDORES DE TEMPERATURA



MÁQUINAS DE HIELO

# FRÍO COMERCIAL, ABATIDORES DE TEMPERATURA Y MÁQUINAS DE HIELO



# MESAS REFRIGERADAS



## MESAS REFRIGERADAS SERIE 600

|  |                |
|--|----------------|
| Mesas refrigeradas                     | <b>244-246</b> |
| Mesas refrigeradas con fregadero       | <b>247</b>     |
| Mesas refrigeradas con cajones         | <b>248</b>     |
| Mesas para mantenimiento de congelados | <b>249</b>     |
| Mesas refrigeradas frente mostrador    | <b>250</b>     |

## MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM SERIE GN 1/1

|   |            |
|---|------------|
| Mesas refrigeradas Gastronorm                     | <b>251</b> |
| Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero       | <b>252</b> |
| Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones         | <b>253</b> |
| Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm    | <b>254</b> |
| Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm | <b>255</b> |

## ENFRIADORES DE BOTELLAS-BOTELLEROS SERIE EBE

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Enfriadores de botellas-botelleros | <b>256-257</b> |
| Expositor refrigerado              | <b>258</b>     |

## CONGELADORES HORIZONTALES **259**

## MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| de ensaladas-pizzas "compacta"   | <b>260</b> |
| de ensaladas-pizzas Serie GN 1/1 | <b>261</b> |
| de pizzas Serie GN 1/1           | <b>262</b> |

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

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Vitrinas refrigeradas para exposición | <b>264 - 265</b> |
|---------------------------------------|------------------|

## EXPOSITORES REFRIGERADOS DE ALIMENTOS (BANDEJAS FRÍAS) **266**

## ACCESORIOS MESAS REFRIGERADAS **267**

## OPCIONES DE MESAS **268**



## Mesas refrigeradas

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

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



### Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

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

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



Mesa con encimera de granito y expositor de ingredientes.



Mesa con encimera de granito y expositor de ingredientes.  
Mesa con compartimentos para alojar cubetas Gastronorm.



Mesa equipada con tabla de polietileno higiénica extraíble.



Mesa con encimera de granito y alojamiento para cubetas GN.



LA GAMA DE MESAS REFRIGERADAS OFRECE SOLUCIONES PARTICULARES A CADA NECESIDAD



Mesas con fregadero y escurridor.



Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm.



Mesas refrigeradas con cajones.



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



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



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



Control de la temperatura  
Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, monitorizando en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático.



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

Un gran aislamiento se traduce en eficiencia energética, pues se reducen al máximo las posibles pérdidas de frío. Todas las mesas refrigeradas de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.



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



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



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



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



MPS-200



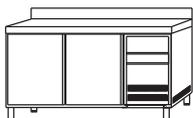
Tirador incorporado en la puerta.



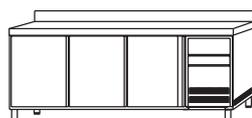
Contrapuerta embutida.



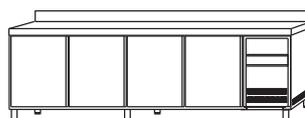
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150



MPS-200



MPS-250

### Mesas refrigeradas Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



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



MPSF-200



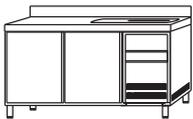
Tirador incorporado en la puerta.



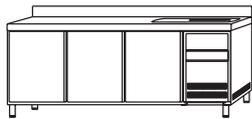
Contrapuerta embutida.



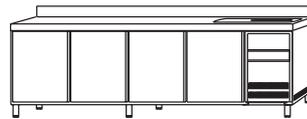
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150



MPSF-200



MPSF-250

### Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



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



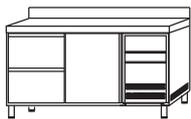
MPS-200-6C



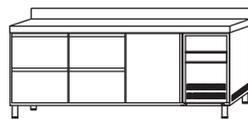
Cajones con guías telescópicas.



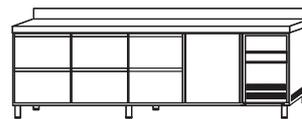
Cajón con tirador incorporado.



MPS-150-2C



MPS-200-4C



MPS-250-6C



Cajones con fondo perforado.

### Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

- Encimera en acero inoxidable satinado AISI-304 18/10, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, con fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

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



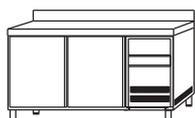
MNS-200



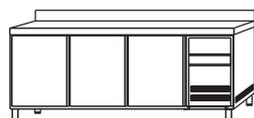
Encimera con canto delantero curvo.



Tirador incorporado en la puerta.



MNS-150



MNS-200



Interior con uniones curvas.

## Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

| Modelo  | Referencia     | Nº Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Volumen (L) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------|--------------|------------------|----------------|
| MNS-150 | <b>8053101</b> | 2          | F                           | 3089                            | 250         | 575          | 1492 x 600 x 850 |                |
| MNS-200 | <b>8053102</b> | 3          | F                           | 3518                            | 390         | 690          | 2017 x 600 x 850 |                |



FMPS-200



Cajón con tirador incorporado.



Contrapuerta embutida.



FMPS-150

FMPS-200

FMPS-250



Con puerta de cristal.

### Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuestas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Los modelos con puerta de cristal (-C) están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

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



### Frente mostrador

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

### Frente mostrador con puerta de cristal

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



Tirador incorporado en la puerta.

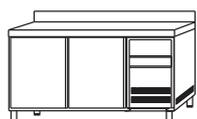


Contrapuerta embutida.

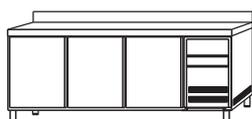


Encimera con canto delantero curvo.

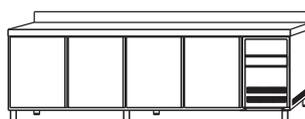
MPG-180



MPG-135



MPG-180



MPG-225

## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.

- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



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



MPGF-180



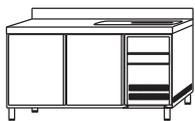
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



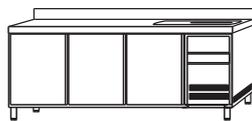
Contrapuerta embutida.



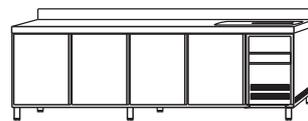
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135



MPGF-180



MPGF-225

### Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



| Modelo   | Referencia     | Nº Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (L) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|------------|-----------------------------|---------------------------------|---------------|--------------|------------------|----------------|
| MPGF-135 | <b>8073104</b> | 2          | C                           | 917                             | 290           | 350          | 1342 x 700 x 850 |                |
| MPGF-180 | <b>8073105</b> | 3          | C                           | 1144                            | 455           | 396          | 1792 x 700 x 850 |                |
| MPGF-225 | <b>8073106</b> | 4          | D                           | 1416                            | 615           | 615          | 2242 x 700 x 850 |                |



MPG-180-2C



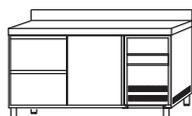
Combinación de cajones y puertas.



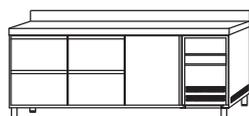
Los cajones incorporan guías telescópicas.



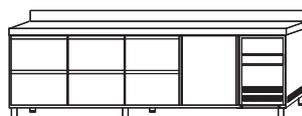
Cajón con tirador incorporado



MPG-135-2C



MPG-180-4C



MPG-225-6C

## Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones GN.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

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



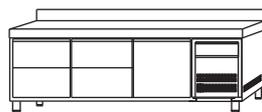
MPGB-180-5C



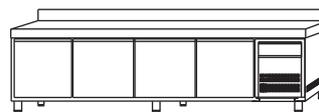
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



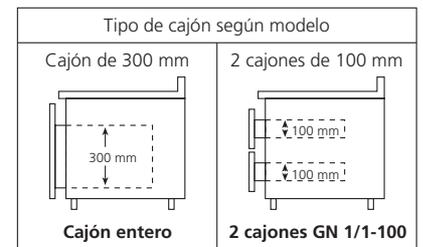
MPGB-135



MPGB-180-5C



MPGB-225



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

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +38 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.

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



MNG-180



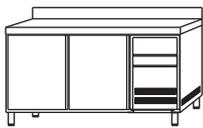
Contrapuerta embutida.



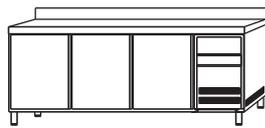
Evaporador compacto de tiro forzado.



Interior con uniones **curvas**.



MNG-135



MNG-180

## Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

| Modelo  | Referencia     | Nº Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Volumen (L) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------|--------------|------------------|----------------|
| MNG-135 | <b>8093101</b> | 2          | F                           | 3033                            | 290         | 575          | 1342 x 700 x 850 |                |
| MNG-180 | <b>8093102</b> | 3          | F                           | 3425                            | 455         | 690          | 1792 x 700 x 850 |                |

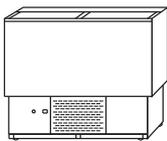


Separador de varilla plastificada incluido.

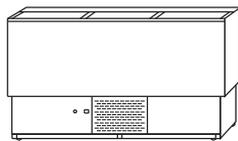
Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



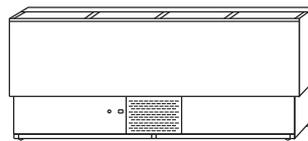
EBE-100-G



EBE-100



EBE-150



EBE-200

### Enfriadores de botellas Serie EBE

- Acabado exterior e interior según cada modelo:
- Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
- Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de +2° a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

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



EB-150-I

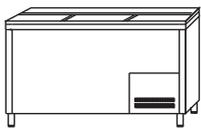


Parrillas centrales fácilmente extraíbles.

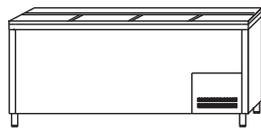


Sencilla regulación de temperatura.

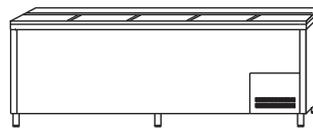
Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



EB-150



EB-200



EB-250

### Enfriadores de botellas Serie EB

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable o aluminio anticorrosivo, según modelos.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea afectado.
- Unidad condensadora extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- 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.

| Modelo   | Referencia      | Nº Puertas correderas | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Compresor (CV) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|----------|-----------------|-----------------------|--------------------|--------------|----------------|------------------|----------------|
| EB-150-I | <b>19052172</b> | 3                     | 420                | 350          | 1/5            | 1500 x 550 x 850 |                |
| EB-200-I | <b>19052174</b> | 4                     | 580                | 396          | 1/4            | 2000 x 550 x 850 |                |
| EB-250-I | <b>19052175</b> | 5                     | 720                | 615          | 3/8            | 2500 x 550 x 850 |                |

# Expositor refrigerado mural

## Expositor refrigerado mural con puertas de cristal

edenox dentro de su gama de productos ofrece un expositor refrigerado dotado con refrigerante R600a, refrigerante natural respetuoso con el clima.

Son equipos frigoríficos con refrigerantes naturales, con potencial de calentamiento global (GWP) por debajo de 3, con gran eficiencia energética. Son productos modélicos en consumo y diseño.



ETB-135



ETB-90



ETB-60



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



### Expositor refrigerado mural

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Todos los modelos incorporan cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital, eficiente en la gestión del consumo de energético.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación horizontal superior.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
- Refrigerante R-600a

| Modelo  | Referencia      | Puertas | Nº de parillas (mm) | Volumen (l) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|---------|---------------------|-------------|--------------|------------------|----------------|
| ETB-60  | <b>19048079</b> | 1       | 2                   | 135         | 276          | 600 x 520 x 900  |                |
| ETB-90  | <b>19048080</b> | 2       | 2 x 2               | 190         | 400          | 900 x 520 x 900  |                |
| ETB-135 | <b>19048081</b> | 3       | 3 x 2               | 295         | 450          | 1350 x 520 x 900 |                |



NLF-512A



NLF160AA



NL-220 AA



NLF-330 AA



Cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelado.



Tapa ciega abatible, diseñada para usos profesionales.

**Congeladores horizontales**

- Amplia gama de congeladores disponibles en tapa blanca desde 150 hasta 450 litros.
- Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética, A++ en todos los modelos excepto el modelo NLF512A que es A+. Se presentan 4 modelos diferentes en función del volumen interior útil.
- Tapa ciega abatible, diseñada para usos profesionales. Gracias a su diseño se reduce al mínimo las pérdidas térmicas con el exterior.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's)
- Todos los modelos disponen de cestas en el interior para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador. Como dotación se sirve una cesta en cada congelador.

- Incluye cerradura con llave en todos los modelos.
- Incluye luz interna LED, que funciona al abrir la puerta, en todos los modelos.
- Acabado exterior lacado en blanco e interior en aluminio.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo: -18°C
- Tensión: 220V/1/50Hz.
- Refrigerante R600a

| Modelo   | Referencia      | Volumen (l) | Dimensiones (mm) | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Potencia (W) | P.V.P. Euros € |
|----------|-----------------|-------------|------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------|----------------|
| NLF160AA | <b>19047924</b> | 150         | 790 x 670 x 829  | A++                         | 146                             | 101          |                |
| NLF220AA | <b>19047918</b> | 200         | 956 x 670 x 829  | A++                         | 164                             | 110          |                |
| NLF330AA | <b>19047915</b> | 300         | 1292 x 670 x 829 | A++                         | 201                             | 128          |                |
| NLF512A  | <b>19047925</b> | 446         | 1535 x 700 x 825 | A+                          | 328                             | 147          |                |

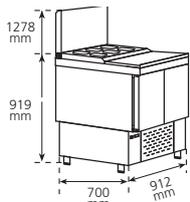
## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas “compactas”



MPGE-100

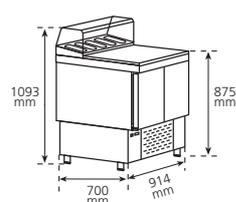


MPGP-100-G



MPGE-100

Encimera con alojamiento para cubetas GN.



MPGP-100-G

Encimera de trabajo de granito con expositor de ingredientes.

### Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- **Modelo MPGE:** Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
  - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- **Modelo MPGP:** Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
- - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burllete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

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



Tirador incorporado en la puerta.

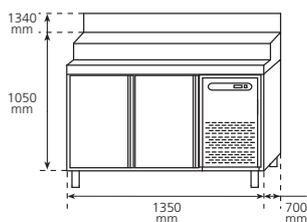


Contrapuerta embutida.

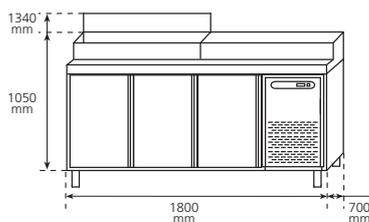


Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

**MPGE-180-I**



**MPGE-135-I**



**MPGE-180-I**

**Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1**

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

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



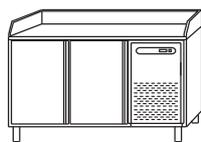
**MPGP-180**



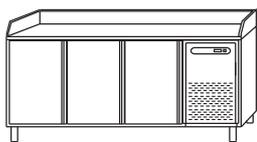
Contrapuerta embutida.



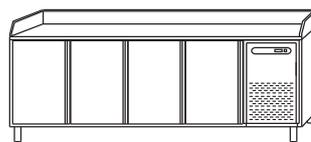
Encimera y peto sanitario en granito.



**MPGP-135**



**MPGP-180**



**MPGP-225**



**MPGP-180 + EIV-180**

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

- La composición de las mesas completas se realiza mediante el conjunto formado por:
- Mesas refrigeradas en la parte inferior (modelos en esta página).
- Expositor refrigerado de ingredientes en la parte superior (modelos en página siguiente).
- Encimera y petos trasero y lateral en granito.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, parcialmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Modelos -C: equipados con módulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

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



EIV-180



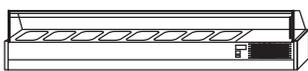
Interruptor luminoso de marcha-paro.



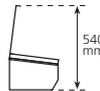
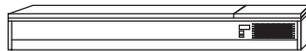
EIT-180



Control electrónico de la temperatura.



EIV-180



EIT-180

### Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

| Modelo  | Referencia     | Alojamiento GN 1/3 | Potencia (W) | Compresor (CV) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|--------------------|--------------|----------------|------------------|----------------|
| EIV-135 | <b>8133101</b> | 5                  | 330          | 1/8            | 1342 x 336 x 450 |                |
| EIV-180 | <b>8133102</b> | 8                  | 330          | 1/8            | 1792 x 336 x 450 |                |
| EIV-225 | <b>8133103</b> | 10                 | 380          | 1/8            | 2242 x 336 x 450 |                |
| EIT-135 | <b>8133104</b> | 5                  | 330          | 1/8            | 1342 x 336 x 222 |                |
| EIT-180 | <b>8133105</b> | 8                  | 330          | 1/8            | 1792 x 336 x 222 |                |

### Vitrinas expositoras de sobremesa

Edenox presenta la gama de vitrinas expositoras sobremesa y vitrinas expositoras para la presentación de alimentos que junto a la gama de vitrinas encastrables ofrecen una multitud de posibilidades en los proyectos de hostelería para mejorar las rentabilidades de los locales, mejorar el tráfico del local, personalizar los locales bajo un concepto propio, etc.

La gama de vitrinas sobremesa cuenta con vitrinas refrigeradas y calientes pensadas para ser instaladas de manera rápida y sencilla sin necesidad de hacer fijaciones o instalaciones especiales en la superficie de apoyo.

Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser cafeterías, self-service, pastelerías o áreas de servicio.



VERS-120



#### Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Vitrina refrigerada de sobremesa ideal para la presentación, conservación y exposición de producto.
- Su amplio rango de temperatura permite conservar diferentes tipos de productos para ser servidos a la óptima temperatura de consumo.
- Temperatura de trabajo 0 °C a 12 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.

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

Para ver precios de esta gama página 90.



VECS-120



#### Vitrina expositora caliente sobremesa

- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.

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

Para ver precios de esta gama página 90.



### Vitrinas refrigeradas con cristal

Cuentan con un diseño compacto que se integra fácilmente en espacios reducidos y al mismo tiempo son capaces de presentar una amplia variedad de productos gracias a sus 4 niveles de exposición.

Con 2 puertas correderas en la parte posterior. Sus 4 paredes son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva.

Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.



### Vitrinas refrigeradas con cristal recto



VERA-1000-R

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado.
- Refrigerante ecológico R404A.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control electrónico de la temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60% RH).
- Encimera en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición en cristal con LED integrado.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 3 °C / 10°C.



| Modelo      | Referencia      | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Temperatura trabajo (°C) | Descripción          |
|-------------|-----------------|----------------------|--------------|--------------------------|----------------------|
| VERA-1000-R | <b>19048003</b> | 1000 x 810 x 1375    | 1570         | +3° a +10° C             | Cerrada lado cliente |
| VERA-1400-R | <b>19048004</b> | 1400 x 810 x 1375    | 1710         | +3° a +10° C             | Cerrada lado cliente |

Precios de esta gama página 91.

### Vitrinas refrigeradas con cristal curvo



VERA-1000-C

- Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores.
- Dos versiones de vitrina, abierta lado cliente o cerrado lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado.
- Refrigerante ecológico R404A.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control electrónico de la temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60% RH).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 3 °C / 10°C.
- El modelo VERM-1000-C es una vitrina mural, sin puertas abatibles posteriores y abierta lado cliente.

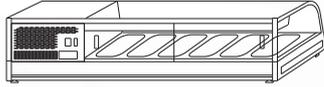


| Modelo      | Referencia      | Medidas totales (mm) | Potencia (W) | Temperatura trabajo (°C) | Descripción                |
|-------------|-----------------|----------------------|--------------|--------------------------|----------------------------|
| VERA-1000-C | <b>19047997</b> | 1000 x 810 x 1375    | 1570         | +3° a +10° C             | Cerrada lado cliente       |
| VERA-1400-C | <b>19047999</b> | 1400 x 810 x 1375    | 1710         | +3° a +10° C             | Cerrada lado cliente       |
| VERM-1000-C | <b>19048000</b> | 1000 x 810 x 1375    | 1570         | +3° a +10° C             | Mural abierta lado cliente |

Precios de esta gama página 91.



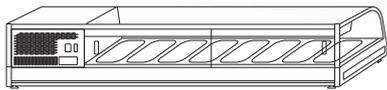
EXA-6



EXA-6



EXA-8

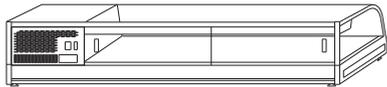


EXA-8

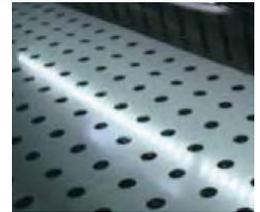


EXA-6 SUSHI

EXA-8 SUSHI



EXA-6 SUSHI  
EXA-8 SUSHI

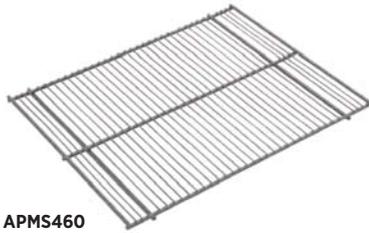


Bandeja interior en acero inoxidable, perforada preparada para recibir directamente platos de sushi

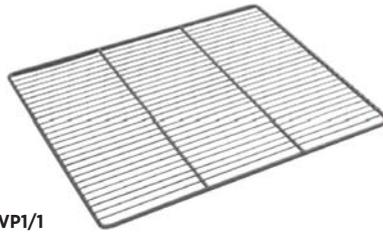
### Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas:
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi:
- Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
- Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.

| Modelo      | Referencia      | Alojamiento GN 1/3 | Familia | Modelos asociados | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|-------------|-----------------|--------------------|---------|-------------------|------------------|----------------|
| EXA-6       | <b>8143101</b>  | 6                  | Tapas   | 345               | 1395 x 400 x 250 |                |
| EXA-8       | <b>8143102</b>  | 8                  | Tapas   | 345               | 1740 x 400 x 250 |                |
| EXA-6 SUSHI | <b>19042773</b> | 6                  | Sushi   | 257               | 1395 x 400 x 250 |                |
| EXA-8 SUSHI | <b>19042774</b> | 8                  | Sushi   | 257               | 1740 x 400 x 250 |                |



APMS460



EVP1/1

**Parrillas para mesas**

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

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



AGMG562

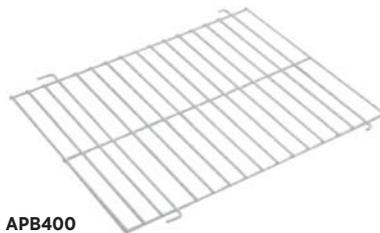


AGMG562

**Sujeción de las parrillas para mesas**

- ASMS3N**
  - Soporte fabricado en PVC de fácil montaje.
  - Tres niveles separados 70 mm.
- AGMG562**
  - Guías en acero inoxidable en forma de U.
  - Provistas de pestañas para facilitar la extracción.
- ASMS3N**

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



APB400

**Parrillas para botelleros**

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

| Modelo | Referencia     | Longitud (mm) | Familia   | Modelos asociados | Características   | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|---------------|-----------|-------------------|-------------------|----------------|
| APB400 | <b>8213106</b> | 400 x 500     | Botellero | EB                | Parrilla vertical |                |
| APB445 | <b>8213107</b> | 445 x 279     | Botellero | EBE               | Parrilla vertical |                |



ASB

**Sujeción de las parrillas para botelleros**

- Soportes fabricados en PVC de fácil montaje.

| Modelo | Referencia     | Familia   | Modelos asociados | Cantidad necesaria | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|-----------|-------------------|--------------------|----------------|
| ASB    | <b>8213109</b> | Botellero | EB                | 4 x parrilla       |                |



**Incremento / reducción de P.V.P según opción**

| Tipo de mesa                         | Opciones                                    | P.V.P. Euros € |
|--------------------------------------|---|----------------|
| <b>MESAS SNACK</b><br>MPS, FMPS, MNS | Sin encimera                                |                |
|                                      | Sin peto                                    |                |
|                                      | Grupo Izquierda                             |                |
| <b>MESAS GASTRONORM</b><br>MPG, MNG  | Kit 4 ruedas<br>(2 con freno + 2 sin freno) |                |
|                                      | Cerradura                                   |                |
|                                      | Respaldo Inox                               |                |
|                                      | Mesa con preinstalación                     |                |

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

Serie Snack

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

(\*) Grupo no incluido

Serie Gastronorm

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

(\*) Grupo no incluido

Mesas con preinstalación

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



**MPS-117-R**

Mesa con preinstalación.

Dimensiones

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

Dimensiones

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



#### ARMARIOS REFRIGERADOS SERIE 700

Armarios refrigerados **270 -274**

Armarios para mantenimiento de congelados **275**

Armarios refrigerados con departamento para pescado y mantenimiento de congelados **276**

#### ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM SERIE GN 2/1

Armarios refrigerados Gastronorm **277-280**

Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm **280**

Armario refrigerado para pescados **281**

#### ARMARIOS REFRIGERADOS SERIE 400 Y 600

Armarios refrigerados y mantenimiento de congelados **282-283**

Armarios refrigerados y mantenimiento de congelados con puerta de cristal **284**

ARMARIOS REFRIGERADOS PARA EXPOSICIÓN  
CON CABEZAL ILUMINADO **285-286**

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS **287**

ACCESORIOS **288-289**

# ARMARIOS REFRIGERADOS



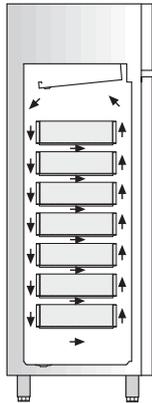
## Armarios refrigerados

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

fabrican con puertas en acero inoxidable y con puertas de cristal, otros modelos incorporan en su parte inferior útiles cajones o departamentos de almacenaje independientes del resto del armario. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.



Todos los armarios refrigerados de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, que se traduce en un mayor ahorro energético



**Diseño y fabricación**

Cada uno de los armarios refrigerados de edenox ha sido diseñado para garantizar una perfecta distribución del frío en interior de los armarios, ofreciendo las máximas prestaciones a los profesionales de la hostelería y asegurando la perfecta conservación y seguridad de los alimentos. Todos los elementos son de alta calidad y son fabricados industrialmente utilizando el más alto nivel tecnológico

Circulación del flujo de aire interior.



La gama de armarios refrigerados ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Armarios refrigerados con puerta.



Armarios para el mantenimiento de pescados.



Armarios con puerta de cristal.



Armarios expositores.



**Control de la temperatura**

Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, controla en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático.



**Departamentos independientes**

Los modelos con un espacio dedicado al almacenamiento de pescados o de productos congelados, cuentan con un departamento totalmente aislado del resto del armario. Su control de temperatura se realiza utilizando un termostato y un circuito frigorífico independiente del resto del armario.



**Evaporador**

El evaporador de tiro forzado realiza una perfecta y homogénea distribución del frío en el interior de los armarios, garantizando el correcto estado de conservación de los productos almacenados en el mueble.



**Unidad condensadora**

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



**Comodidad en el uso diario**

Los modelos de la gama snack cuentan con una cremallera en el interior, que permite colocar y regular en diferentes alturas los estantes de varilla sin necesidad de utilizar guías adicionales. Los modelos de la gama Gastronorm utilizan un sistema de guías, fáciles de colocar en el armario, que eliminan el riesgo de que los estantes de varilla o las bandejas vuelquen al momento de su extracción. Las dimensiones de los estantes o bandejas que se pueden almacenar en el interior son de GN 2/1. Las puertas están dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura. Todas las puertas cuentan con un tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



**Pies en acero inoxidable**

Son fácilmente regulables en altura (125 mm 200 mm) y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



**Mayor aislamiento**

Todas las puertas de los armarios refrigerados están embutidas con el objetivo de incrementar su robustez y su capacidad de aislamiento. Los burletes cuentan con cámaras de aislamiento que evitan cualquier pérdida de frío. La sustitución de los burletes se realiza con mucha facilidad.



La estructura interior del armario está reforzada para utilizarlo con plena garantía en instalaciones profesionales. Cuenta en todos sus ángulos con uniones curvas de amplio radio que facilitan su limpieza.



APS-701



APS-702



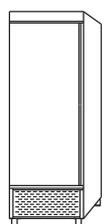
Contrapuerta embutida.



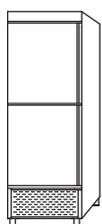
Evaporador de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



APS-701



APS-702

### Armarios refrigerados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

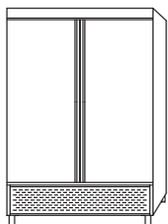
| Modelo  | Referencia     | Nº Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (KW) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------|---------------|------------------|----------------|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



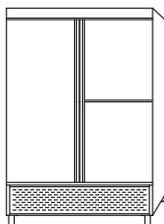
APS-1402



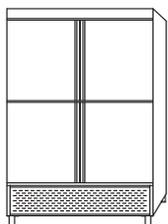
APS-1404



APS-1402



APS-1403



APS-1404

### Armarios refrigerados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

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



APS-701-C



APS-1402-C



Iluminación interior.



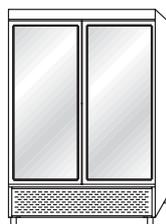
Interior con uniones curvas.



Evaporador de tiro forzado.



APS-701-C



APS-1402-C

### Armarios refrigerados con puertas de cristal serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

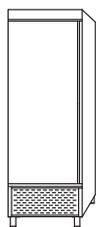
| Modelo     | Referencia     | Nº Puertas | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Compresor (CV) | Dimensiones (mm)  | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|------------|--------------------|--------------|----------------|-------------------|----------------|
| APS-701-C  | <b>8313106</b> | 1 cristal  | 600                | 484          | 01-abr         | 695 x 728 x 2067  |                |
| APS-1402-C | <b>8313107</b> | 2 cristal  | 1200               | 704          | 03-ago         | 1388 x 728 x 2067 |                |



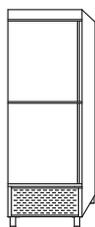
ANS-701



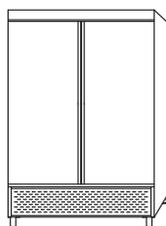
ANS-1402



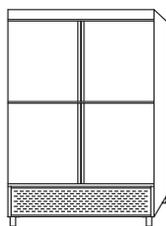
ANS-701



ANS-702



ANS-1402



ANS-1404

### Armarios para mantenimiento de congelados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

| Modelo   | Referencia     | Nº Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (KW) | Dimensiones (mm)  | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------|---------------|-------------------|----------------|
| ANS-701  | <b>8333101</b> | 1          | F                           | 3176                            | 600                | 880           | 695 x 728 x 2067  |                |
| ANS-702  | <b>8333102</b> | 2 x 1/2    | F                           | 3176                            | 600                | 880           | 695 x 728 x 2067  |                |
| ANS-1402 | <b>8333103</b> | 2          | F                           | 5366                            | 1200               | 1320          | 1388 x 728 x 2067 |                |
| ANS-1404 | <b>8333104</b> | 4 x 1/2    | F                           | 5366                            | 1200               | 1320          | 1388 x 728 x 2067 |                |



APPS-702



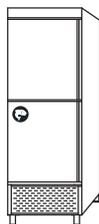
APCS-1403



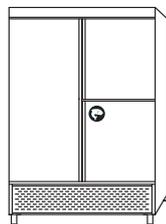
Contrapuerta embutida.



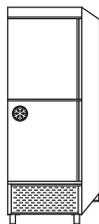
Cajones fabricados en PVC sanitario.



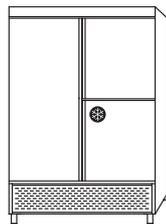
APPS-702



APPS-1403



APCS-702



APCS-1403

### Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados serie 700

- El compartimento para pescados o congelados está provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidable. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes y cubetas:
- Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
- Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Compartimento para pescado, modelo APPS 702 y APPS-1403: temperatura de trabajo de -4° a + 2 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Compartimento para congelados, modelo APCS-702 y APCS-1403: temperatura de trabajo de -15° a -22 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

| Modelo    | Referencia     | Especial para | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (KW) | Dimensiones (mm)  | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------------|---------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------|---------------|-------------------|----------------|
| APPS-702  | <b>8313110</b> | Pescados      | F                           | 866                             | 300 (300)          | 485 + (570)   | 693 x 726 x 2067  |                |
| APPS-1403 | <b>8313108</b> | Pescados      | E                           | 1340                            | 900 (300)          | 560 + (252)   | 1400 x 720 x 2100 |                |

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



APG-711



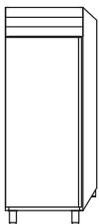
APG-712



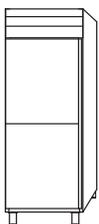
Contrapuerta embutida.



Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



APG-711



APG-712

### Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Modelos con cajones (-C): cajones en acero inoxidable AISI-304 provistos de guías telescópicas.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuestas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

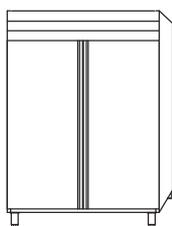
| Modelo  | Referencia     | Nº Puertas | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (KW) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------|---------------|------------------|----------------|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



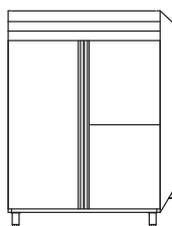
APG-1402



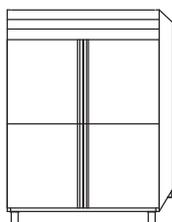
APG-1404



APG-1402



APG-1403



APG-1404

### Armarios refrigerados gastronorm serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

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



APG-711-C



APG-1402-C



Iluminación interior.



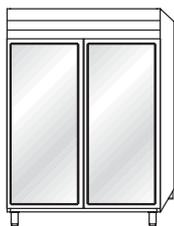
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



Evaporador de tiro forzado.



APG-711-C



APG-1402-C

### Armarios refrigerados gastronorm con puerta de cristal serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

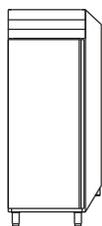
| Modelo     | Referencia     | Nº Puertas | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Compresor (CV) | Dimensiones (mm)  | P.V.P. Euros € |
|------------|----------------|------------|--------------------|--------------|----------------|-------------------|----------------|
| APG-711-C  | <b>8353108</b> | 1 cristal  | 700                | 484          | 01-abr         | 693 x 846 x 2007  |                |
| APG-1402-C | <b>8353109</b> | 2 cristal  | 1400               | 704          | 03-ago         | 1388 x 846 x 2007 |                |



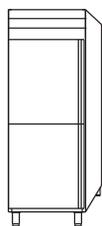
**ANG-712**



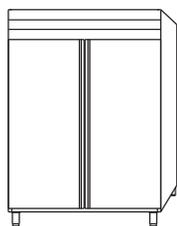
**ANG-1402**



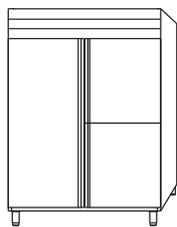
**ANG-711**



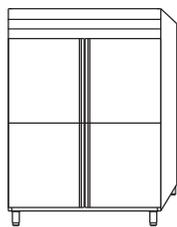
**ANG-712**



**ANG-1402**



**ANG-1403**



**ANG-1404**

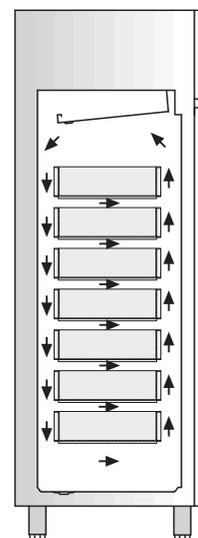
### Armarios para mantenimiento de congelados gastronorm serie GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

| Modelo   | Referencia     | Nº Puertas  | Clase eficiencia energética | Consumo Energía anual (kWh/año) | Capacidad (litros) | Potencia (KW) | Dimensiones (mm)  | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------|---------------|-------------------|----------------|
| ANG-711  | <b>8373101</b> | 1           | F                           | 3395                            | 700                | 880           | 693 x 827 x 2008  |                |
| ANG-712  | <b>8373102</b> | 2 x 1/2     | F                           | 3395                            | 700                | 880           | 693 x 827 x 2008  |                |
| ANG-1402 | <b>8373103</b> | 2           | F                           | 5402                            | 1400               | 1320          | 1388 x 846 x 2007 |                |
| ANG-1403 | <b>8373104</b> | 1 + 2 x 1/2 | F                           | 5402                            | 1400               | 1320          | 1388 x 846 x 2007 |                |
| ANG-1404 | <b>8373105</b> | 4 x 1/2     | F                           | 5402                            | 1400               | 1320          | 1388 x 846 x 2007 |                |

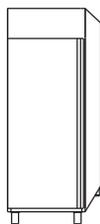


APP-801



Circulación del flujo de aire interior.

### Armario refrigerado para pescado



APP-801

- El armario de pescados está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Excelente circulación de los flujos de aire lo que permite que se distribuyan uniformemente por todo el armario consiguiendo una temperatura constante y uniforme entre todos los cajones y por todo el armario.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Apoyos de acero inoxidable fácilmente desmontables para la limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Provisto de 7 cajones interiores de gran capacidad para pescado, fabricado en PVC sanitario, con doble fondo perforado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Desagüe individual de cada cajón al desagüe general desmontable para la limpieza general del armario.
- Temperatura de trabajo: -4° +2 °C con +38 °C de temperatura ambiente.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.**

| Modelo  | Referencia | Nº Puertas | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Compresor (CV) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|------------|------------|--------------------|--------------|----------------|------------------|----------------|
| APP-801 | 8363101    | 1          | 600                | 490          | 03-ago         | 760 x 726 x 2005 |                |



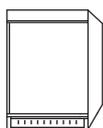
APS-251  
ANS-251



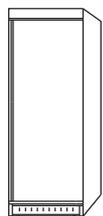
APS-451  
ANS-451



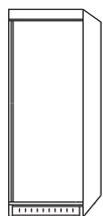
APS-651  
ANS-651



APS-251  
ANS-251



APS-451  
ANS-451



APS-651  
ANS-651

### Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Para modelos APS-251, APS-451 y APS-651 R-600a.
- Para modelos ANS-251, ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

#### Armarios de conservación:

- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario.

#### Armarios de mantenimiento de congelados:

- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los **modelos 200, 400 y 600** pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. (Ver accesorios de armarios refrigerados en páginas 288-289).

### MODELOS APS/ANS



Los armarios ofrecen una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.



Gran comodidad de apertura de la puerta gracias al diseño del tirador.

| Modelo  | Referencia      | Acabado      | Clase eficiencia energética | Capacidad (litros) | Temperatura Trabajo (°C) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|--------------|-----------------------------|--------------------|--------------------------|--------------|------------------|----------------|
| APS-251 | <b>19048044</b> | Epoxi blanco | F                           | 150                | -1°C a 6°C               | 150          | 600 x 585 x 855  |                |
| APS-451 | <b>19042955</b> | Epoxi blanco | D                           | 460                | -1°C a 6°C               | 200          | 626 x 742 x 1865 |                |
| APS-651 | <b>19042957</b> | Epoxi blanco | D                           | 600                | -1°C a 6°C               | 200          | 780 x 742 x 1865 |                |

| Modelo  | Referencia      | Acabado      | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Temperatura Trabajo (°C) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|--------------|--------------------|--------------|--------------------------|------------------|----------------|
| ANS-251 | <b>19048062</b> | Epoxi blanco | 150                | 150          | -22°C a -15°C            | 600 x 585 x 855  |                |
| ANS-451 | <b>19042962</b> | Epoxi blanco | 460                | 160          | -22°C a -15°C            | 626 x 742 x 1865 |                |
| ANS-651 | <b>19042963</b> | Epoxi blanco | 600                | 160          | -22°C a -15°C            | 780 x 742 x 1865 |                |



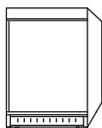
**APS-251-I**  
**ANS-251-I**



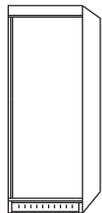
**APS-451-I**  
**ANS-451-I**



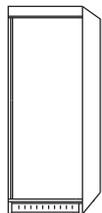
**APS-651-I**  
**ANS-651-I**



**APS-251-I**  
**ANS-251-I**



**APS-451-I**  
**ANS-451-I**



**APS-651-I**  
**ANS-651-I**

**Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados**

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
  - Para modelos APS-451 y APS-651 R-600a.
  - Para modelos ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

**Armarios de conservación:**

- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario.

**Armarios de mantenimiento de congelados:**

- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Temperatura de trabajo: -25°C - 10°C (Temperatura exterior 32°C)
- En los **modelos 400 y 600** pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. (Ver accesorios de armarios refrigerados en páginas 288-289).

**MODELOS ANS**



Refrigeración estática mediante estantes evaporadores

**MODELOS APS**



Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.

| Modelo             | Referencia | Acabado          | Clase eficiencia energética | Capacidad (litros) | Temperatura Trabajo (°C) | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------------------|------------|------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------------|--------------|------------------|----------------|
| <b>N</b> APS-251-I | 19048063   | Acero inoxidable | F                           | 150                | -1°C a 6°C               | 150          | 600 x 585 x 855  |                |
| APS-451-I          | 19042960   | Acero inoxidable | D                           | 460                | -1°C a 6°C               | 200          | 626 x 742 x 1865 |                |
| APS-651-I          | 19042961   | Acero inoxidable | D                           | 600                | -1°C a 6°C               | 200          | 780 x 742 x 1865 |                |

| Modelo             | Referencia      | Acabado          | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Temperatura Trabajo (°C) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------------------|-----------------|------------------|--------------------|--------------|--------------------------|------------------|----------------|
| <b>N</b> ANS-251-I | <b>19048064</b> | Acero inoxidable | 150                | 150          | -22°C a -15°C            | 600 x 585 x 855  |                |
| ANS-451-I          | <b>19042964</b> | Acero inoxidable | 460                | 160          | -22°C a -15°C            | 626 x 742 x 1865 |                |
| ANS-651-I          | <b>19042965</b> | Acero inoxidable | 600                | 160          | -22°C a -15°C            | 780 x 742 x 1865 |                |



## Armarios refrigerados con puerta de cristal

Armarios de mantenimiento de congelados con puerta de cristal



APS-201-C

APS-451-C

APS-651-C

ANS-601-C



APS-201-C



APS-451-C  
ANS-401-C



APS-651-C  
ANS-601-C

### Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados con puerta de cristal

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con iluminación LED).
- Puertas reversibles con marco fabricado en aluminio que le confiere un acabado elegante y muy estético (excepto modelos de congelación).
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC, para modelos APS-201 y ANS-201.
  - Para modelos APS-451 y APS-651 R-600a.
  - Para modelos ANS-451 y ANS-651 R-290.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.

#### Armarios de conservación:

- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Refrigeración estática, el evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obtenido una temperatura homogénea en el interior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.

#### Armarios de mantenimiento de congelados:

- Puerta de triple cristal con resistencia anti-vaho incorporada.
- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- En los **modelos 200, 400 y 600** pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos. (Ver accesorios de armarios refrigerados en páginas 288-289)

#### MODELOS ANS



Refrigeración estática mediante estantes evaporadores

#### MODELOS APS



Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.

| Modelo    | Referencia      | Capacidad | Potencia (W) | Temperatura Trabajo (°C) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|-----------|-----------------|-----------|--------------|--------------------------|------------------|----------------|
| APS-251-C | <b>19048045</b> | 130       | 150          | -1°C a +6°C              | 600 x 585 x 845  |                |
| APS-451-C | <b>19042958</b> | 460       | 200          | -1°C a +6°C              | 626 x 742 x 1865 |                |
| APS-651-C | <b>19042959</b> | 600       | 200          | -1°C a +6°C              | 780 x 742 x 1865 |                |
| ANS-401-C | <b>8336351</b>  | 350       | 500          | -18°C a -2°C             | 600 x 600 x 1855 |                |
| ANS-601-C | <b>8336401</b>  | 610       | 520          | -18°C a -2°C             | 775 x 695 x 1885 |                |



RVC-110 P



ACE-401-C



APE-451-C



### Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado de una puerta

- Los armarios refrigerados son ideales para la exposición de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva.
- Los armarios de mantenimiento de congelados están diseñados para el mantenimiento de productos que requieran una conservación a temperatura negativa como son helados, pastelería o materias primas.
- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave (incluido el armario con puertas correderas)
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto. El modelo APE-651-C mediante LED en el lateral y en parte superior.
- Display superior iluminado mediante tubo fluorescente.
- Incorporan 4 ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por armario. El modelo APE-651-C se suministran 5 estantes, fabricados en varilla de acero plastificado en blanco.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R600a para todos los modelos excepto para el ACE-401-C que incorpora R-134 A libre de CFC.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- **Armario refrigerado:** Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- **Armario de mantenimiento de congelados:** Refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores.
- El **APE-651-C** es un armario de gran capacidad de exposición con dimensiones interiores de 587 x 416 x 1539 mm.
- El **Slim Cooler** es un armario de reducidas dimensiones. Sus dimensiones interiores son 280 x 281 x 1324 mm. Las dimensiones de cada parrilla son 280 x 204.



RVC-110 P



APE-451-C  
ACE-401-C



APE-651-C

### SLIM COOLER



El RVC-110 P ofrece mayor capacidad con el mínimo espacio

| Modelo             | Referencia      | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Temperatura Trabajo (°C) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------------------|-----------------|--------------------|--------------|--------------------------|------------------|----------------|
| RVC-110P           | <b>19045356</b> | 100                | 224          | 0°C a +6°C               | 360 x 370 x 1865 |                |
| <b>N</b> APE-451-C | <b>19046752</b> | 380                | 200          | 0°C a +10°C              | 600 x 624 x 1863 |                |
| <b>N</b> APE-651-C | <b>19048797</b> | 600                | 250          | 0°C a +6°C               | 690 x 680 x 2025 |                |
| ACE-401-C          | <b>8336501</b>  | 578                | 1000         | -18°C a -22°C            | 680 x 720 x 2060 |                |



## Armarios refrigerados.

Armarios mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado. 2 Puertas



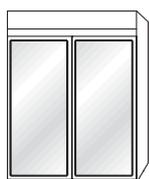
APE-952 C



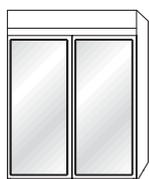
APE-952 CC



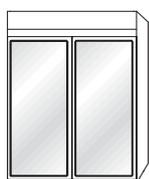
ACE-902 C



APE-952-C



APE-952-CC  
Puertas correderas

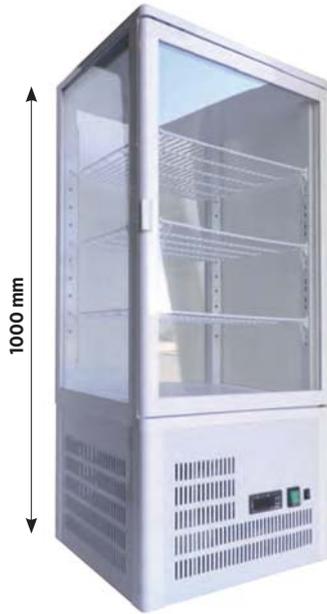


ACE-902-C  
Puertas abatibles

### Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados para exposición con cabezal iluminado de dos puertas

- Los armarios refrigerados son ideales para la exposición de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva.
- Los armarios de mantenimiento de congelados están diseñados para el mantenimiento de productos que requieran una conservación a temperatura negativa como son helados, pastelería o materias primas.
- Todos los modelos están dotados de cerradura con llave (incluido el armario con puertas correderas)
- Cuentan con iluminación en el interior que favorece la exposición del producto.
- Display superior iluminado mediante tubo fluorescente.
- Incorporan 4 ruedas.
- Provisto de desagüe en la cámara interior.
- De dotación se suministran 4 parrillas por puerta.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz
- **Armario refrigerado:** Distribución uniforme del frío en el interior del armario, gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada, cuenta con un evaporador de tiro forzado.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- **Armario de mantenimiento de congelados:** Refrigeración estática mediante 5 estantes evaporadores.

| Modelo     | Referencia      | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Temperatura Trabajo (°C) | Dimensiones (mm)  | P.V.P. Euros € |
|------------|-----------------|--------------------|--------------|--------------------------|-------------------|----------------|
| APE-952-C  | <b>19042971</b> | 665                | 550          | 0°C a +7°C               | 1250 x 725 x 2040 |                |
| APE-952-CC | <b>19042969</b> | 665                | 550          | 0°C a +7°C               | 1250 x 725 x 2040 |                |
| ACE-902-C  | <b>8336510</b>  | 1078               | 1100         | -18°C a -22°C            | 1370 x 720 x 2060 |                |



1000 mm

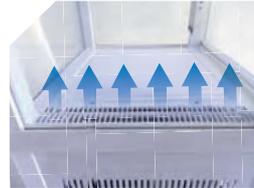
VIVES-7

### Vitrinas verticales de sobremesa

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



4 caras acristaladas que permiten la exposición de los alimentos



Vitrina refrigerada con desescarche automático



Estantes regulables en altura e iluminación LED.

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

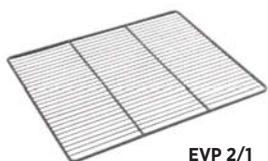


VICO-300

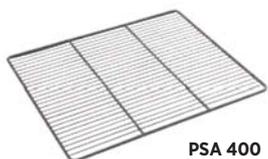
### Vitrina refrigerada de exposición

- Vitrina refrigerada ventilada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas.
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
- Diseño atractivo gracias a su doble acristalamiento curvado y acabado blanco exterior en polímero resistente.
- Gran capacidad de almacenamiento con iluminación led en dos esquinas verticales que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Rango de temperatura de trabajo de +2 °C a +10 °C que ofrece una gran flexibilidad para guardar diferentes productos como pueden ser ensaladas, botellas, latas de refresco o comidas frescas preparadas.
- Se suministran en dotación 4 estantes plastificados blancos regulables en altura. Dimensiones del estante: 404 x 411mm
- Termostato y termómetro digital para controlar en todo momento la temperatura y conservación del producto.
- 4 pies con regulación para asegurar un asentamiento seguro.

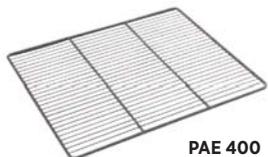
| Modelo   | Referencia     | Capacidad (litros) | Potencia (W) | Temperatura Trabajo (°C) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|--------------------|--------------|--------------------------|------------------|----------------|
| VICO-300 | <b>8386611</b> | 280         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



**EVP 2/1**



**PSA 400**



**PAE 400**

## Parrillas para armarios

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles

| Modelo  | Referencia     | Dimensiones (mm) | Familia                       | Modelos asociados      | Características   | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------|----------------|
| APA001  | <b>8393101</b> | 560 x 542        | Armarios 700                  | APS, ANS, APPS, APCS   | Parrilla          |                |
| EVP 2/1 | <b>2025210</b> | 650 x 530        | Armarios Gastronorm           | APG, ANG               | Parrilla GN 2/1   |                |
| PSA400  | <b>8396101</b> | 415 x 507        | Armarios 200 Y 400            | APS, APS-C, ANS        | Parrilla superior |                |
| PIA400  | <b>8396102</b> | 225 x 507        | Armarios 200 Y 400            | APS, APS-C, ANS        | Parrilla inferior |                |
| PSA600  | <b>8396103</b> | 650 x 525        | Armarios 600                  | APS, APS-C, ANS, ANS-C | Parrilla superior |                |
| PIA600  | <b>8396104</b> | 650 x 330        | Armarios 600                  | APS, APS-C, ANS, ANS-C | Parrilla inferior |                |
| PAE400  | <b>8396105</b> | 396 x 514        | Armario con cabezal iluminado | APE-401-C              | Parrilla          |                |
| PAE900  | <b>8396106</b> | 505 x 528        | Armario con cabezal iluminado | APE-902 / APE-902-C    | Parrilla          |                |



## Barras carniceras para armarios

- Las barras carniceras se montan directamente sobre las cremalleras en armarios snack y sobre un par de guías en acero inoxidable cuando se trata de armarios Gastronorm.

### BCAS

Barra carnicería montada en un armario refrigerado snack.

| Modelo | Referencia     | Dimensiones (mm) | Familia                      | Modelos asociados    | Características | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|------------------|------------------------------|----------------------|-----------------|----------------|
| BCAG   | <b>8393110</b> | -                | Barras carniceras Gastronorm | APG, ANG             | -               |                |
| BCAS   | <b>8393111</b> | -                | Barras carniceras 700        | APS, ANS, APPS, APCS | -               |                |



AGG662

### Sujeción de las parrillas para armarios y cerradura

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



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



ACP530



ACPP600

| Modelo  | Referencia     | Longitud (mm)   | Familia                    | Modelos asociados | Características      | P.V.P. Euros € |
|---------|----------------|-----------------|----------------------------|-------------------|----------------------|----------------|
| ACP530  | <b>8393107</b> | 530 x 460 x 100 | Armarios con compartimento | APPS, APCS        | Uso en compartimento |                |
| ACPP600 | <b>8393109</b> | 600 x 400 x 120 | Armario pescados           | APP-801           | -                    |                |



Cestas armarios 600.

### Cubetas

- Cajones para armarios de pescado en PVC sanitario.
- Las cubetas para compartimentos incorporan un fondo perforado.
- **El número máximo de cestas por armario ANS es:**
  - 600 = 12 cestas grandes y 1 pequeña.
  - 400 = 6 grandes y 1 pequeña.
  - 200 = 2 grandes y 1 pequeña

| Modelo | Referencia      | Longitud (mm)   | Modelos asociados             | Características | P.V.P. Euros € |
|--------|-----------------|-----------------|-------------------------------|-----------------|----------------|
| CSA200 | <b>19036742</b> | 427 x 360 x 145 | ANS-201                       | Cesta Grande    |                |
| CIA200 | <b>19036743</b> | 187 x 360 x 192 | ANS-201                       | Cesta pequeña   |                |
| CSA400 | <b>8396122</b>  | 360 x 427 x 193 | ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I | Cesta Superior  |                |
| CIA400 | <b>8396123</b>  | 360 x 187 x 192 | ANS-451, ANS-401-C, ANS-451-I | Cesta Inferior  |                |
| CSA600 | <b>8396120</b>  | 515 x 310 x 175 | ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I | Cesta superior  |                |
| CIA600 | <b>8396121</b>  | 620 x 300 x 185 | ANS-651, ANS-601-C, ANS-651-I | Cesta inferior  |                |



# ABATIDORES DE TEMPERATURA



## ABATIDORES DE TEMPERATURA

|   |            |
|---|------------|
| Abatidores - congeladores compactos             | <b>295</b> |
| Mesas Abatidores - congeladores                 | <b>296</b> |
| Armarios abatidores - congeladores Serie GN 1/1 | <b>297</b> |
| 8Células de abatimiento y congelación           | <b>298</b> |



En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias.

Es importante saber que una incorrecta conservación o una mala utilización de las comidas es la principal causa de intoxicaciones alimentaria.

En los últimos tiempos han sido muchos los casos denunciados en el sector de la industria alimentaria y la restauración colectiva.

Ante estos problemas, la utilización de los abatidores de temperatura se ha vuelto un elemento indispensable en las cocinas.

Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.

Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.



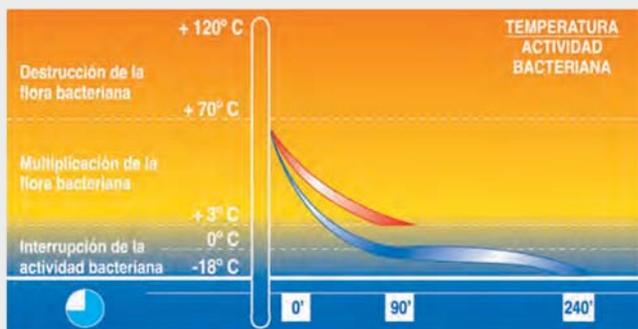
## ¿POR QUÉ EL ABATIDOR?

### 1. Higiene y seguridad

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido la de dejar que el producto se enfríe al aire libre hasta que la temperatura del alimento haya alcanzado el nivel ideal para su introducción en el refrigerador. Con estas condiciones de temperatura (+65°C + 10°C) y humedad, en el alimento se desencadena una notable proliferación bacteriana.

El rápido descenso de temperaturas que posibilitan los Abatidores de edenox impide la reproducción de los microorganismos (gráfico 1) en las comidas recién preparadas. Los tiempos de conservación en el frigorífico cambian según el tipo de preparación. El producto conservado de manera libre debe ser consumido, normalmente, antes de cinco días debido a la capacidad de reproducción que tienen las bacterias también en ambientes fríos. Los productos envasados al vacío, no teniendo contacto con el aire, se pueden conservar hasta 20 días.

Gráfico 1



### 2. Racionalización del trabajo

Los Abatidores de temperatura permiten preparar gran cantidad de producto que, una vez abatido, puede ser consumido en el periodo de 5-7 días siguientes. Si se congela, la duración del producto puede ampliarse a varios meses.

La planificación adelantada mejora de manera importante las compras de las materias primas, la organización del trabajo en la cocina, con ventajas adicionales en cuanto a higiene, calidad organoléptica de los productos y la variedad en el menú.

### 3. Ahorro de tiempo

La preparación adelantada de los alimentos y el abatimiento de gran cantidad de ellos permite a la cocina ofrecer, cuando sea preciso, un menú más rico y variado. El cocinero no debe controlar permanentemente todo el proceso de preparación de varios platos.

Con la simple operación de regeneración de la comida es posible servir en muy poco tiempo un amplio surtido de platos.

Los Abatidores edenox aumentan la capacidad productiva reduciendo los costes de personal, con la ventajas destacables de rentabilidad y de tiempo.

### 4. Calidad

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal. La congelación rápida fomenta la formación de microcristales intercelulares (gráfico 2) manteniendo en el producto características de compactabilidad, sabor y la frescura de los alimentos también a lo largo del tiempo.

Nuestros abatidores son excepcionales también para conservar alimentos frescos y crudos como el pescado, los crustáceos, las verduras, el pan y los semielaborados como la pasta fresca y las salsas.

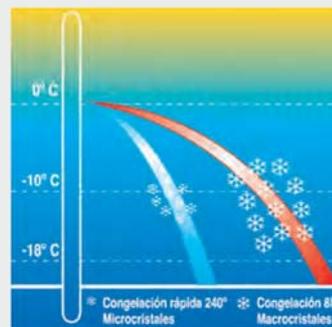


Gráfico 2



### 5. Aplicaciones

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

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

### 6. Otras ventajas

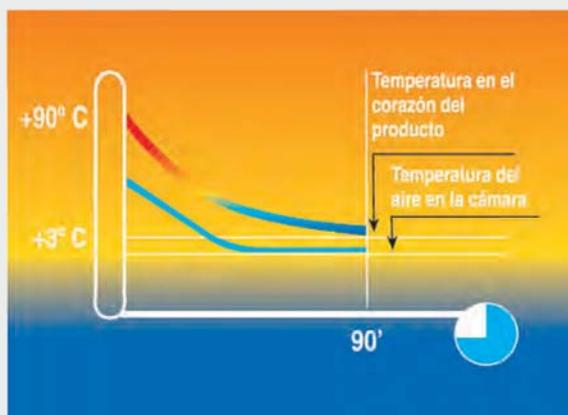
Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

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

### Descripción de los ciclos

#### Abatimiento rápido

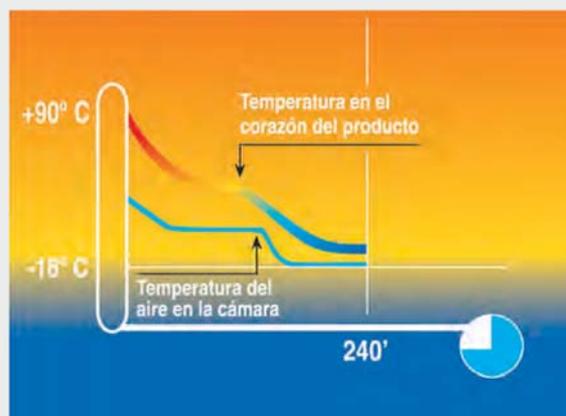
El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de +3° C en el corazón del producto, en menos de 90 minutos



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

#### Congelación rápida

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



**1**

Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

**2**

En los abatidores con el panel FAST la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

**3**

La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

**4**

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



### Panel FAST

- El panel de control FAST es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel FAST: AM-03-11, AMM-05, AM-101, AM-161 y AM-102.**

Visualización de la temperatura de la sonda o de tiempo.

Visualización de la temperatura de la cámara.

Enfriamiento rápido a +3 °C.

Congelación a -18 °C.

Ciclo intenso de enfriamiento rápido (+3°C)

Ciclo intenso de congelación (-18°C).

Calentamiento para poder extraer la aguja sonda.

Menú.

Incremento de valores, visualiza la temperatura de la aguja sonda.

Disminución de valores, visualiza el tiempo del ciclo transcurrido.

Puesta en funcionamiento/paro de un ciclo de enfriamiento rápido. Tras haber conectado el aparato a la red eléctrica, al pulsar esta tecla, el aparato pasa de la condición de paro (Off) a la de espera (Stand-by) para la configuración del ciclo que se desea. También sirve para interrumpir el funcionamiento durante el ciclo de enfriamiento rápido/congelación/conservación.

Puesta en funcionamiento/paro deshielo. Pulsando la tecla 3 segundos se visualiza la temperatura de la sonda del evaporador.





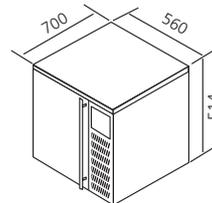
AM-03-11



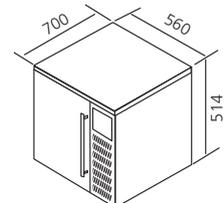
AM-03-11 E



Panel fast.



AM-03-11



AM-03-11 E

### Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+90° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+90° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad **3 GN 1/1** (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.

- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°, excepto modelo AM-03-11 E.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 42° C.**
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.

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

## Mesas abatidores- congeladores

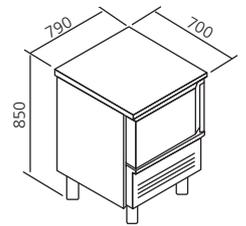
- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
  - Ciclo abatimiento: **+90° a +3° C.**
  - Ciclo congelación: **+90° a -18° C.**
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



AMM-05 E

### AMM-05 E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



AMM-05 E

| Modelo   | Referencia     | Capacidad | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (W) | Panel    | Peso (Kg) | P.V.P. Euros € |
|----------|----------------|-----------|--|---|--------------|----------|-----------|----------------|
| AMM-05 E | <b>8572103</b> | 5 GN 1/1  | 10   | 7   | 700          | Estándar | 95        |                |

### AMM-05

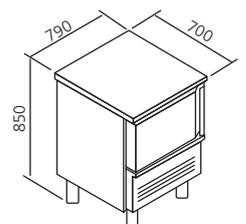
- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.



AMM-05



Detalle del interior.



AMM-05

| Modelo | Referencia     | Capacidad      | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (W) | Panel | Peso (Kg) | P.V.P. Euros € |
|--------|----------------|----------------|--|---|--------------|-------|-----------|----------------|
| AMM-05 | <b>8572104</b> | 5 GN 1/1 y E/N | 12   | 8   | 1250         | Fast  | 85        |                |

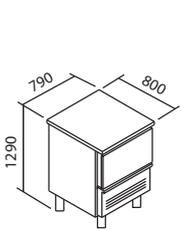


AM-08 E

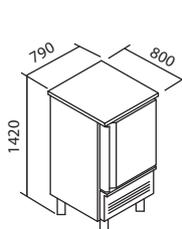
AM-101

AM-161

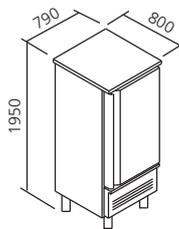
AM-102



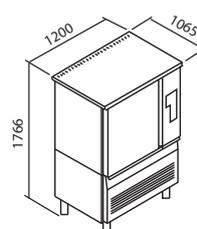
AM-08 E



AM-101



AM-161



AM-102



Panel fast.

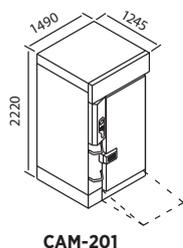
### Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+70° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+70° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- El modelo AM-08 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Capacidad: 8, 10 y 16 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 42° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz en todos los modelos excepto AM-102 (230-400/1-3N/50-60 Hz) y AM-161 400/3N/50 Hz.

| Modelo  | Referencia      | Capacidad    | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (W) | Panel    | Peso (Kg) | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|--------------|--|---|--------------|----------|-----------|----------------|
| AM-08 E | <b>8572105</b>  | 8 GN 1/1     | 23   | 14  | 1300         | Estándar | 130       |                |
| AM-101  | <b>8572108</b>  | 10 GN 1/1-EN | 30   | 20  | 2350         | Fast     | 145       |                |
| AM-161  | <b>8572113</b>  | 16 GN 1/1-EN | 42   | 30  | 3500         | Fast     | 185       |                |
| AM-102  | <b>19033235</b> | 10 GN 2/1-EN | 70   | 50  | 2850         | Fast     | 280       |                |



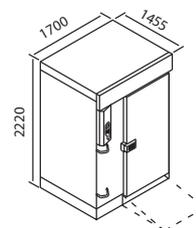
CAM-201



CAM-201



CAM-202



CAM-202

### Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: **+90° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+90° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel PREMIUM, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 43° C.**
- Grupo frigorífico remoto refrigerado por aire incluido en el precio (modelo no potenciado).**
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.**
- Bajo pedido especial se pueden fabricar células con mayor capacidad para carros de gastronomía o pastelería.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, lámpara germicida, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

| Modelo  | Referencia      | Capacidad   | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (W) | Carros soporte | Medidas (mm)       | Peso (Kg) | P.V.P. Euros € |
|---------|-----------------|-------------|--|---|--------------|----------------|--------------------|-----------|----------------|
| CAM-201 | <b>19017593</b> | 20 x GN 1/1 | 70   | 48  | 4800         | Estándar       | 1490 x 1245 x 2220 | 380       |                |
| CAM-202 | <b>19017594</b> | 20 x GN 2/1 | 150  | 100   | 7350         | Estándar       | 1700 x 1455 x 2220 | 420       |                |



# MÁQUINAS DE HIELO

## MÁQUINAS DE HIELO

Máquinas de hielo de cubito macizo

**300**

Máquinas de hielo granular

**301**

**EL HIELO PERFECTO**

**ES LO ESENCIAL. ES EDENOX**

El fabricante de hielo macizo edenox está fabricado completamente en acero inoxidable, ofreciendo un máximo de calidad en toda la gama e incorporando las últimas tecnologías, garantizando una productividad máxima y una durabilidad en el tiempo.

La característica principal es su fiabilidad, la calidad de todos sus componentes aseguran su correcto funcionamiento en ambientes tropicalizados o locales donde el equipo quede encajado. Por sus dimensiones permite ser instalado en bajo barra en la mayoría de las aplicaciones.

Los cubitos se forman mediante aspersión del agua sobre un evaporador horizontal el cual, al enfriarse, crea cubitos de hielo puro y cristalinos de alta densidad.

El cubito macizo, es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todo tipo de bebidas, ya que el cubito se derrite lentamente. Son ideales para aplicaciones domésticas y comerciales, para cubrir todas las necesidades diarias o apoyar o complementar las máquinas de gran producción, zonas de bares, restaurantes, hoteles, etc...

La fabricación de cubitos y la limpieza están controlados por un control electrónico que permite una mayor durabilidad de la máquina, reduciendo los costes de mantenimiento y mejorando la higiene del equipo.

Reducción de costes de mantenimiento. La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de mantenimiento o avería. El diseño de la puerta permite acceder rápidamente al interior de la máquina en caso de operaciones de limpieza.

Envolvente totalmente en acero inoxidable.

Control electrónico con autodiagnóstico.

Equipado con cable eléctrico de conexión y enchufe tipo schuko.

Condensación por agua o por aire.

Modelos compactos bajo mostrador.

Consumo de agua reducido.



Cubitos de 18 y 40 gr.



El fabricante de cubitos ha sido diseñado para acceder fácil y cómodamente a sus componentes y realizar rápidamente operaciones de mantenimiento.

Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.





FHC-37-A-40

### Máquinas de hielo de cubito macizo

- Fabricado de hielo construido completamente en acero inoxidable.
- El tipo de cubito es de 40 gr excepto en el modelo FHC-20 que es de 18 gr.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- El refrigerante utilizado es R 404A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

| Modelo       | Referencia      | Tamaño del cubito (gr) | Producción 24 h (Kg) n° cubitos | Cubitos por ciclo (Uni.) | Almacenamiento (Kg) - n° cubitos | Condensación | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|--------------|-----------------|------------------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------|--------------|------------------|----------------|
| FHC-20-A-18  | <b>19048218</b> | 18                     | 20 (1175)                       | 24                       | 6 (350)                          | Aire         | 500          | 365 x 495 x 600  |                |
| FHC-20-W-18  | <b>19048219</b> | 18                     | 20 (1175)                       | 24                       | 6 (350)                          | Agua         | 500          | 365 x 495 x 600  |                |
| FHC-25-A-40  | <b>19048220</b> | 40                     | 25 (625)                        | 18                       | 6 (150)                          | Aire         | 500          | 365 x 495 x 600  |                |
| FHC-25-W-40  | <b>19048221</b> | 40                     | 25 (625)                        | 18                       | 6 (150)                          | Agua         | 500          | 365 x 495 x 600  |                |
| FHC-37-A-40  | <b>19048222</b> | 40                     | 37 (925)                        | 24                       | 15 (375)                         | Aire         | 700          | 500 x 585 x 685  |                |
| FHC-37-W-40  | <b>19048223</b> | 40                     | 37 (925)                        | 24                       | 15 (375)                         | Agua         | 700          | 500 x 585 x 685  |                |
| FHC-50-A-40  | <b>19048224</b> | 40                     | 50 (1250)                       | 24                       | 25 (625)                         | Aire         | 800          | 500 x 585 x 795  |                |
| FHC-50-W-40  | <b>19048235</b> | 40                     | 50 (1250)                       | 24                       | 25 (625)                         | Agua         | 800          | 500 x 585 x 795  |                |
| FHC-80-A-40  | <b>19048236</b> | 40                     | 80 (2000)                       | 36                       | 40 (1000)                        | Aire         | 1050         | 740 x 605 x 1015 |                |
| FHC-80-W-40  | <b>19048237</b> | 40                     | 80 (2000)                       | 36                       | 40 (1000)                        | Agua         | 1050         | 740 x 605 x 1015 |                |
| FHC-100-A-40 | <b>19048238</b> | 40                     | 100 (2500)                      | 36                       | 60 (1500)                        | Aire         | 1200         | 740 x 605 x 1015 |                |
| FHC-100-W-40 | <b>19048239</b> | 40                     | 100 (2500)                      | 36                       | 60 (1500)                        | Agua         | 1200         | 740 x 605 x 1015 |                |

### Máquinas de hielo granular



FHC-80-A-40

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.
- El ancho de todas las máquinas es de 90 cm.
- La altura reducida, máximo 80 cm, permite utilizar la base del piso superior (50x70 cm) como base para pequeñas cargas, sin pérdida de espacio.
- 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.
- El refrigerante utilizado es R 404A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C

| Modelo    | Referencia | Capacidad | Producción 24 h (Kg) | Capacidad almacenamiento (Kg) | Condensación | Potencia (W) | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|-----------|------------|-----------|----------------------|-------------------------------|--------------|--------------|------------------|----------------|
| FHG-80-A  | 19048247   | Granular  | 80                   | 15                            | Aire         | 700          | 500 x 670 x 696  |                |
| FHG-80-W  | 19048248   | Granular  | 80                   | 15                            | Agua         | 700          | 500 x 670 x 696  |                |
| FHG-120-A | 19048249   | Granular  | 120                  | 25                            | Aire         | 700          | 500 x 670 x 796  |                |
| FHG-120-W | 19048250   | Granular  | 120                  | 25                            | Agua         | 700          | 500 x 670 x 796  |                |

## Índice alfabético

### Condiciones de venta

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| A   |           |   |           |
| ABATIDOR - CONGELADOR COMPACTO  | 295       | ARMARIOS REFRIGERADOS Y PARA EXPOSICIÓN EN ACERO INOXIDABLE (SERIE 400 Y 600) | 283       |
| ABATIDORES DE TEMPERATURA   | 292 - 298 | ARMARIOS REFRIGERADOS "SLIM COOLER" DE REDUCIDAS DIMENSIONES                  | 285       |
| ABATIDORES DE TEMPERATURA CÉLULAS DE ABATIMIENTO Y CONGELACIÓN                  | 298       | B   |           |
| ACCESORIOS (GAMA SNACK 600)   | 195       | BANCADAS, CON ESTANTES DE ALUMINIO Y POLIETILENO                              | 61        |
| ACCESORIOS ARMARIOS REFRIGERADOS  | 288-289   | BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN 1/1   | 48        |
| ACCESORIOS MESAS REFRIGERADAS   | 267-268   | BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN 1/1 ENCASTRABLE (GAMA SNACK)                          | 199       |
| ACCESORIOS PARA LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL                                | 164       | BAÑOS MARÍA SOBREMESA   | 48        |
| ARMARIOS ABATIDORES CONGELADORES (SERIE GN 1/1)                                 | 297       | BAÑOS MARÍA, CARROS   | 145       |
| ARMARIOS ALTOS DE PIE   | 55        | BAÑOS MARÍA, MESAS  | 49        |
| ARMARIOS CALENTADORES DE PLATOS   | 55        | BAÑOS MARÍA, MUEBLES  | 49        |
| ARMARIOS DE PARED CERRADOS, CON PUERTAS   | 54        | BARBACOAS A GAS, GAMA SNACK 600   | 192       |
| ARMARIOS DE PARED ABIERTOS  | 54        | BASTIDORES PARA FREGADEROS  | 14-16     |
| ARMARIOS DE PARED CON ESCURRIDOR DE PLATOS                                      | 54        | BASTIDORES PARA FREGADEROS PARA INCORPORAR LAVAVAJILLAS                       | 17        |
| ARMARIOS DE PARED DE ESQUINA  | 54        | BRAZOS TRITURADORES-BATIDORES   | 238 - 240 |
| ARMARIOS DE PIE PARA ARTÍCULOS DE LIMPIEZA                                      | 55        | BRAZOS TRITURADORES-BATIDORES ACCESORIOS                                      | 240       |
| ARMARIOS ESTERILIZADORES  | 54        | BRAZOS TRITURADORES-BATIDORES VELOCIDAD FIJA                                  | 238       |
| ARMARIOS EXPOSITORES DE VINO  | 106 - 109 | BRAZOS TRITURADORES-BATIDORES VELOCIDAD VARIABLE                              | 239       |
| ARMARIOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (SERIE 700)                        | 275       | BUFFET, DROP-IN   | 74 - 100  |
| ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS GASTRONORM (SERIE GN 2/1)             | 280       | BUFFET, DROP-IN; ACCESORIOS PARA  | 98 - 100  |
| ARMARIOS REFRIGERADOS (SERIE 700)   | 272       | BUFFET. CHAFING DISH  | 100       |
| ARMARIOS REFRIGERADOS CON PUERTAS DE CRISTAL                                    | 274       | BUFFET. CRISTALES PROTECTORES   | 96 - 97   |
| ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM CON PUERTA DE CRISTAL (SERIE GN 2/1)           | 279       | BUFFET. CUBA PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS                                 | 80        |
| ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM (SERIE GN 2/1)                                 | 277-278   | BUFFET. ELEMENTOS CALIENTES   | 81        |
| ARMARIOS REFRIGERADOS PARA EXPOSICIÓN CON CABEZAL ILUMINADO                     | 285-286   | BUFFET. ELEMENTOS FRÍOS   | 78 - 79   |
| ARMARIOS REFRIGERADOS PARA PESCADO  | 281       | BUFFET. PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES                                       | 92 - 95   |
| ARMARIOS REFRIGERADOS PARA PESCADOS O CONGELADOS                                | 276       | BUFFET. PLACA VITROCERÁMICA CON PANTALLA DE CALOR                             | 82 - 83   |
| ARMARIOS REFRIGERADOS Y EXPOSICIÓN CON PUERTA DE CRISTAL (SERIE 200, 400 Y 600) | 284       | BUFFET. VITRINAS CALEFACTADAS   | 89        |
| ARMARIOS REFRIGERADOS Y PARA EXPOSICIÓN (SERIE 200, 400 Y 600)                  | 282       | BUFFET. VITRINAS CALIENTES DE SOBREMESA                                       | 90 - 91   |
|   |           | BUFFET. VITRINAS EXPOSITORAS NEUTRAS  | 90 - 91   |
|   |           | BUFFET. VITRINAS REFRIGERADAS DE SOBREMESA                                    | 91        |

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| BUFFET. VITRINAS REFRIGERADAS INDEPENDIENTES                                  | 91        | CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONAL CON ENGRANAJES                 | 231       |
| BUFFET. VITRINAS REFRIGERADAS VENTILADAS                                      | 86 - 87   | CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONALES                              | 229 - 233 |
| C   |           | CORTADORAS PROFESIONALES VERTICALES                              | 232       |
| CARROS ALTOS CON GUÍAS PARA CUBETAS GASTRONORM                                | 138       | CUBETAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE                           | 148 - 150 |
| CARROS BAJOS CON GUÍAS PARA CUBETAS GASTRONORM                                | 138       | CUBETAS PARA HELADOS   | 152       |
| CARROS BAÑO MARÍA   | 145       | CUBOS DE DESPERDICIOS O PARA USOS VARIOS                         | 133       |
| CARROS CALIENTES  | 140 - 143 | D  |           |
| CARROS CALIENTES DISPENSADORES DE PLATOS DE NIVEL CONSTANTE                   | 146       | DESCALCIFICADORES DE AGUA Y CUBOS INOXIDABLE                     | 181       |
| CARROS CALIENTES GAMA THERMIK   | 140 - 141 | DROP-IN, BUFFET  | 74 - 100  |
| CARROS CON GUÍAS PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS                                    | 141       | DROP-IN, BUFFET; ACCESORIOS PARA                                 | 98 - 100  |
| CARROS CON GUÍAS PARA CESTAS DE VAJILLA                                       | 137       | DROP-IN, CHAFING DISH  | 100       |
| CARROS DE SERVICIO EN POLIETILENO   | 132       | DROP-IN, CRISTALES PROTECTORES                                   | 97        |
| CARROS DE SERVICIO ESTÁNDARES Y REFORZADOS EN ACERO                           | 130       | DROP-IN, CUBA PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS                   | 80        |
| CARROS DE SERVICIO ESTÁNDARES, ACCESORIOS PARA CARROS                         | 131       | DROP-IN, CUBA DE HIELO   | 80        |
| CARROS DE SERVICIO Y RECOGIDA   | 131       | DROP-IN, ELEMENTOS CALIENTES                                     | 92 - 93   |
| CARROS ENCASTRABLES CON GUÍAS   | 138       | DROP-IN, ELEMENTOS FRÍOS   | 78 - 80   |
| CARROS NEUTRO ISO   | 139       | DROP-IN, PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES                         | 94 - 95   |
| CARROS PARA BANDEJAS DE AUTOSERVICIO  | 145       | DROP-IN, PLACA VITROCERÁMICA CON PANTALLA DE CALOR               | 82        |
| CARROS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA                                | 140 - 145 | DROP-IN, VITRINAS CALEFACTADAS                                   | 89        |
| CARROS PARA EL TRANSPORTE Y ESTOCAJE DE CESTAS DE VAJILLA EN ACERO INOXIDABLE | 137       | DROP-IN, VITRINAS CALIENTES DE SOBREMESA                         | 91        |
| CARROS PARA EL TRANSPORTE Y ESTOCAJE DE PLATOS                                | 134 - 136 | DROP-IN, VITRINAS EXPOSITORAS NEUTRAS                            | 90 - 91   |
| CARROS PARA ENVASADORAS AL VACÍO  | 133       | DROP-IN, VITRINAS REFRIGERADAS DE SOBREMESA                      | 91        |
| CARROS PARA LAVADO  | 133       | DROP-IN, VITRINAS REFRIGERADAS INDEPENDIENTES                    | 90        |
| CARROS PORTA PLATOS   | 135       | DROP-IN, VITRINAS REFRIGERADAS VENTILADAS                        | 86 - 87   |
| CARROS PORTA PLATOS DE POZOS AJUSTABLES EN POLIETILENO                        | 136       | E  |           |
| CARROS PORTA PLATOS SOBREMESA   | 135       | ELEMENTO NEUTRO (GAMA SNACK ESTÁNDAR 600)                        | 195       |
| CARROS REFORZADO PARA GRANDES CARGAS  | 130       | ENFRIADORES DE BOTELLAS  | 256 - 257 |
| CARROS REFRIGERADOS   | 144       | ENVASADORAS AL VACÍO   | 220 - 224 |
| CESTAS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS  | 182-183   | ENVASADORAS AL VACÍO CONTROLADAS POR SENSOR - SLINE              | 222-223   |
| COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO CON BASE   | 194       | ENVASADORAS AL VACÍO CONTROLADAS POR TIEMPO - VAKSIC             | 222-223   |
| COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO ENCASTRABLE  | 199       | ENVASADORAS DE ASPIRACIÓN EXTERNA                                | 226       |
| COCINA A GAS CON HORNO, GAMA SNACK 650  | 190       | ESTANTERÍAS DE ALUMINIO Y POLIETILENO                            | 58 - 69   |
| COCINA A GAS CON HORNO, GAMA SNACK 550  | 200       | ESTANTERÍAS DE SOBREMESA CON LUZ Y CALOR                         | 47        |
| COCINA A GAS ENCASTRABLE  | 198       | ESTANTERÍAS MURALES  | 70        |
| COCINA ELÉCTRICA ENCASTRABLE  | 198       | ESTANTES PARA FREGADEROS   | 14-16     |
| COCINA VITROCERÁMICA ENCASTRABLE  | 198       | EXPOSITORES REFRIGERADOS DE ALIMENTOS (BANDEJAS FRÍAS)           | 266       |
| COCINAS A GAS, GAMA SNACK 650   | 190       | EXPOSITORES REFRIGERADOS DE ALIMENTOS (SUSHI)                    | 266       |
| COCINAS A GAS, GAMA SNACK 550   | 200       | EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES PARA ENSALADAS Y PIZZAS | 263       |
| COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS   | 191       | EXPOSITOR REFRIGERADO MURAL                                      | 258       |
| CONGELADORES HORIZONTALES   | 259       | F  |           |
| CONSERVADOR DE FRITOS   | 194       | FONDOS PERFORADOS GASTRONORM                                     | 152       |
| CONSERVADOR DE FRITOS ENCASTRABLE   | 199       | FREGADERO CON CUBETA Y ORIFICIO PARA DESPERDICIOS                | 19        |
| CONTENEDOR CUBERTERO  | 152       | FREGADERO ESCURRIDOR   | 19        |
| CONTENEDOR PARA DESECHOS  | 131       | FREGADERO VERTEDERO  | 20        |
| CONTENEDORES ISOTÉRMICOS  | 153       | FREGADEROS   | 12 - 23   |
| CORTADORA AUTOMÁTICA  | 231       | FREGADEROS INDUSTRIALES  | 12 - 23   |
| CORTADORAS DE FIAMBRE GAMA ESTÁNDAR   | 228       | FREGADEROS SOLADOS AL BASTIDOR CON PUERTAS                       | 18        |
| CORTADORAS DE FIAMBRE MANUAL  | 233       |  |           |

## Índice alfabético de productos

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| FREGADEROS SOLDADOS PARA LAVAVAJILLAS                                | 17        | MESA CON MÓDULO DE 3 CAJONES   | 43        |
| FREGADEROS, SOPORTES PARA FREGADEROS SUSPENDIDOS Y MESAS SUSPENDIDAS | 20        | MESA MURAL CON PUERTA Y CON ESPACIO PARA CUBO DESPERDICIOS                 | 43        |
| FREGADEROS, TUBOS REBOSADERO Y VÁLVULAS DE DES-AGÜE                  | 20        | MESA MURAL CON PUERTA Y ORIFICIO PARA DESPERDICIOS                         | 43        |
| FREIDORA ELÉCTRICA ENCASTRABLE                                       | 198       | MESA PREPARACIÓN DE CARNE Y PESCADO  | 20        |
| FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICA  | 193       | MESA PREPARACIÓN DE VERDURAS   | 20        |
| FREIDORAS PROFESIONALES DE SOBREMESA                                 | 204       | MESAS ABATIDORES CONGELADORES  | 296       |
|  |           | MESAS ANGULARES  | 44        |
|  |           | MESAS BAÑO MARÍA   | 49        |
| G  |           | MESAS CAFETERAS, MESAS FRENTE MOSTRADOR                                    | 50        |
| GAMA SNACK ESTÁNDAR 600  | 188 - 195 | MESAS CALIENTES  | 45        |
| GAMA SNACK 600 ENCASTRABLE   | 196 - 199 | MESAS CENTRALES CON PUERTAS PASANTES, MESAS DE TRABAJO                     | 40        |
| GASTRONORM, CUBETAS DE ACERO INOXIDABLE                              | 149       | MESAS CENTRALES DESMONTADAS, MESAS DE TRABAJO                              | 38 - 39   |
| GASTRONORM, RECIPIENTES  | 148- 152  | MESAS DE ALTURA 600 MM   | 43        |
| GRIFERÍA ACCESORIOS  | 33        | MESAS DE TERRAZA   | 46        |
| GRIFERÍA INDUSTRIAL  | 26 - 33   | MESAS DE TRABAJO   | 36 - 55   |
| GRIFERÍA PARA LAVAVAJILLAS   | 180 - 181 | MESAS DE TRABAJO ANGULARES   | 44        |
| GRIFOS DE PEDAL  | 32        | MESAS DE TRABAJO ANGULARES CON PUERTAS                                     | 44        |
| GRIFOS DUCHA   | 26 - 27   | MESAS DE TRABAJO, ACCESORIOS   | 39        |
| GRIFOS DUCHA 2 AGUAS   | 27 - 28   | MESAS DE TRABAJO, CAJONERA Y CAJONES                                       | 42        |
| GRIFOS ELECTRÓNICOS  | 32        | MESAS DE TRABAJO, ESTANTERÍAS SOBREMESA CON LUZ Y CALOR                    | 47        |
| GRIFOS EXTENSIBLES   | 29        | MESAS DE TRABAJO, ESTANTERÍAS SOBREMESA NEUTRAS                            | 47        |
| GRIFOS MONOMADO ALTURA 600   | 28        | MESAS DE TRABAJO, ESTANTES PARA MESAS CENTRALES Y MURALES                  | 43        |
|  |           | MESAS ESTANTERÍAS CAFETERÍA, FRENTE MOSTRADOR                              | 50        |
| H  |           | MESAS MURALES CON CUBETAS  | 44        |
| HORNO A CONVECCIÓN   | 206       | MESAS MURALES CON PUERTAS, MESAS DE TRABAJO                                | 41        |
| HORNOS DE BRASA  | 208       | MESAS MURALES SIN ESTANTE INFERIOR   | 39        |
| HORNO GASTRONOMÍA  | 206       | MESAS MURALES DESMONTADAS, MESAS DE TRABAJO                                | 38        |
| HORNO PANADERÍA  | 207       | MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA  | 168       |
|  |           | MESAS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (SERIE 600)                         | 249       |
| I  |           | MESAS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS GATRO-NORM (SERIE GN 1/1)           | 255       |
| INDUCCIÓN  | 213       | MESAS REFRIGERADAS   | 246 - 268 |
| INDUCCIÓN DE ENCASTRE  | 213       | MESAS REFRIGERADAS CON CAJONES (SERIE 600)                                 | 248       |
| INDUCCIÓN DE SOBREMESA   | 213       | MESAS REFRIGERADAS CON FREGADERO (SERIE 600)                               | 247       |
|  |           | MESAS REFRIGERADAS FRENTE MOSTRADORES (SERIE 600)                          | 250       |
| L  |           | MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM (SERIE GN 1/1)                               | 251       |
| LAVABOS  | 21        | MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM CON CAJONES (SERIE GN 1/1)                   | 253       |
| LAVAMANOS DE PIE   | 23        | MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM DE ALTURA 600 MM (SERIE GN 1/1)              | 254       |
| LAVAMANOS MURALES  | 22        | MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM PARA LA PREPARACIÓN DE PIZZAS (SERIE GN 1/1) | 262       |
| LAVAPORCIONADOR  | 152       | MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM CON FREGADERO (SERIE GN 1/1)                 | 252       |
| LAVAUTENSILIOS ALTURA 650 MM   | 177       | MESAS REFRIGERADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS               | 261       |
| LAVAUTENSILIOS ALTURA 800 MM   | 178       | MESAS REFRIGERADAS SERIE 600   | 246 - 250 |
| LAVAVAJILLAS APERTURA FRONTAL  | 162-163   | MUEBLES BAJOS PARA GAMA SNACK ESTÁNDAR                                     | 195       |
| LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS COMPACTOS                         | 172 - 173 | MUEBLES BAÑO MARÍA   | 49        |
| LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS COMPACTOS CON TÚNEL DE SECADO     | 174       |  |           |
| LAVAVAJILLAS DE CAPOTA   | 166 - 169 |  |           |
| LAVAVAJILLAS DE CAPOTA POSIBILIDADES DE INSTALACIÓN                  | 169       |  |           |
| LAVAVASOS  | 158 - 159 |  |           |
|  |           |  |           |
| M  |           |  |           |
| MÁQUINAS DE HIELO  | 300-301   |  |           |
| MÁQUINAS DE HIELO DE CUBITO MACIZO                                   | 301       | P  |           |
| MÁQUINAS DE HIELO GRANULAR   | 301       | PANEL FAST (ABATIDORES DE TEMPERATURA)                                     | 294       |

|  |           |  |         |
|--|-----------|--|---------|
| PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR                                    | 210       | TERMOSELLADORA DE BARQUETAS                                      | 225     |
| PANTALLAS PARA BUFFET, DROP-IN                                   | 92 - 95   | TERRAZA, MESAS PARA  | 46      |
| PEANA PARA LAVAVASOS   | 18        | TOSTADORA ELÉCTRICA DE CINTA                                     | 205     |
| PERFILES DIVISORIOS GASTRONORM                                   | 152       | TUBOS REBOSADERO Y VÁLVULAS DE DESAGÜE                           | 20      |
| PICADORA DE CARNE PA   | 235       | TÚNEL DE SECADO CON LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS COMPACTOS | 174     |
| PICADORAS DE CARNE PI  | 234       |  |         |
| PLACAS CALIENTES DE SOBREMESA                                    | 211       | V  |         |
| PLACAS FRY-TOP VITROCERÁMICAS                                    | 210       | VINACOTECAS ENOLUX   | 102-107 |
| PLANCHAS FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICAS, GAMA SNACK 650             | 192       | VITRINAS EXPOSITORAS DE SOBREMESA REFRIGERADAS Y CALIENTES       | 90      |
| PLANCHAS FRY-TOPS A GAS, GAMA SNACK 550                          | 200       | VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS                                | 91      |
| PLANCHAS FRY-TOPS ELÉCTRICAS ENCASTRABLE                         | 199       | VITRINAS EXPOSITORAS DE CRISTAL RECTO Y CURVO                    | 91      |
| PORTA PLATOS MURAL   | 135       | VITROCERÁMICA  | 210-211 |
| PORTA PLATOS SOBREMESA   | 135       |  |         |
|  |           | W  |         |
| R  |           | WOK, INDUCCIÓN DE SOBREMESA                                      | 213     |
| RECIPIENTE RECOGE-CUBIERTOS                                      | 152       | WOK, INDUCCIÓN DE ENCASTRE                                       | 213     |
| RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE                       | 149       |  |         |
|  |           |  |         |
| S  |           |  |         |
| SALAMANDRA ELÉCTRICA ULTRA RÁPIDA                                | 203       |  |         |
| SALAMANDRA GRATINADORA PASANTE                                   | 203       |  |         |
| SALAMANDRAS GRATINADORAS CON TECHO MÓVIL                         | 204       |  |         |
| SELF-SERVICE, CORREBANDEJAS                                      | 125       |  |         |
| SELF-SERVICE, DISPENSADOR DE VASOS                               | 122       |  |         |
| SELF-SERVICE, ELEMENTO PARA CARRO CALIENTE DISPENSADOR DE PLATOS | 121       |  |         |
| SELF-SERVICE, ESTANTERÍAS CON LUZ Y CON LUZ Y CALOR              | 124       |  |         |
| SELF-SERVICE, ESTANTERÍAS DE CRISTAL Y ACERO INOXIDABLE          | 123       |  |         |
| SELF-SERVICE, ESTRUCTURAS CON LUZ Y CALOR PARA ISLA CENTRAL      | 124       |  |         |
| SELF-SERVICE, ISLA CENTRAL BAÑO MARÍA                            | 117       |  |         |
| SELF-SERVICE, ISLA CENTRAL FRÍO                                  | 115       |  |         |
| SELF-SERVICE, MESAS CALIENTES                                    | 117       |  |         |
| SELF-SERVICE, MESAS NEUTRAS                                      | 118       |  |         |
| SELF-SERVICE, MUEBLE DISPENSADOR DE CESTAS                       | 119       |  |         |
| SELF-SERVICE, MUEBLES ÁNGULO                                     | 121       |  |         |
| SELF-SERVICE, MUEBLES BAÑO MARÍA                                 | 116       |  |         |
| SELF-SERVICE, MUEBLES CAJA                                       | 120       |  |         |
| SELF-SERVICE, MUEBLES DISPENSADORES DE PLATOS                    | 118       |  |         |
| SELF-SERVICE, MUEBLES FRÍOS (CUBAS Y PLACAS)                     | 115 - 116 |  |         |
| SELF-SERVICE, PANELES DECORATIVOS                                | 126       |  |         |
| SELF-SERVICE, POSA PLATOS  | 118       |  |         |
| SELF-SERVICE, RUEDAS   | 127       |  |         |
| SELF-SERVICE, TOLVA DE PAN, BANDEJERO Y CUBERTERO                | 123       |  |         |
| SELF-SERVICE, VITRINA REFRIGERADA                                | 115       |  |         |
| SELF-SERVICE, ZÓCALOS  | 127       |  |         |
| SOPORTES DE PARED PARA BRAZOS TRITURADORES                       | 240       |  |         |
| SOPORTES PARA FREGADEROS SUSPENDIDOS Y MESAS SUSPENDIDAS         | 20        |  |         |
| SOPORTES PARA MARMITAS PARA BRAZOS TRITURADORES                  | 242       |  |         |
|  |           |  |         |
| T  |           |  |         |
| TAPAS GASTRONORM   | 150 - 151 |  |         |

# Condiciones generales de venta

## Aspectos generales

Las presentes Condiciones Generales de Venta ("CGV") se aplicarán a todas las ventas y entregas de productos que se realicen entre edenox, S.A. ("edenox") y el Cliente.

En caso de discrepancia entre estas CGV y los pedidos realizados, primarán las presentes CGV. Si alguna estipulación de las presentes CGV resultara inválida o nula, esta nulidad no afectará al resto de estipulaciones contenidas en las presentes CGV.

El cliente acepta las presentes condiciones generales de venta por el sólo hecho de cursarnos su pedido.

## Pedidos

Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail).

Cualquier modificación de los términos de un pedido por el Cliente no será vinculante para edenox hasta que no exista acuerdo de ambas partes por escrito sobre las nuevas condiciones.

Salvo pacto en contrario, los plazos de entrega no tienen carácter esencial de forma que los retrasos en la entrega no darán derecho al Cliente a resolver el contrato o cancelar el pedido en curso.

Si por algún motivo se procediese a la cancelación total o parcial de un pedido, igualmente deberá hacerse por escrito. La cancelación total o parcial de un pedido no será válida si el/los producto/s han salido de los almacenes de edenox.

No podrá anularse un artículo con alguna particularidad en su fabricación; en este caso edenox lo notificará al Cliente a la recepción del pedido.

Los pedidos deberán pasarse con las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

## Precios

Los precios de la presente lista-catálogo son precios recomendados de venta al público y figuran en Euros.

Los precios, en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del producto.

Todos los precios se entienden sin accesorios.

Sobre los precios netos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

## Transporte y portes

La mercancía viajará a portes pagados (en la península Ibérica) por el medio que estime oportuno edenox, repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos de pedidos inferiores a 600 €.

Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el Cliente, será a cargo de este último.

Toda descarga o carga será responsabilidad del Cliente. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del Cliente, tanto sea el envío a portes pagados o debidos.

## Conformidad de los productos

En el momento de la entrega, el Cliente debe controlar obligatoriamente el estado de las mercancías entregadas, escribir las reservas precisas, si las hubiese, en el documento de entrega del transportista y enviar copia a edenox antes de 24 horas de recibida la mercancía.

Si las reservas no se hacen en el momento de la entrega pero se efectúan antes de las 24 horas de recibida la mercancía, el Cliente deberá notificarlo, siempre por escrito, a la agencia de transportes, enviando una copia a edenox. En el caso que el Cliente encargue a edenox realizar la entrega directamente al usuario, el primero siempre será responsable de la correcta recepción de las mercancías y de la posible formulación de reservas al transportista, en las mismas condiciones que se indican en el párrafo anterior.

De no respetarse este procedimiento, edenox no podrá ser considerado responsable de los daños ocurridos durante el transporte ni de las pérdidas o vicios manifiestos.

Las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones realizadas fuera de las 24 horas posteriores a la entrega de la mercancía.

## Devoluciones de producto

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso y por escrito de edenox.

En el caso de la aceptación de una devolución del producto, todos los gastos generados, incluido los portes, correrán a cargo del Cliente. Los productos se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía en el momento de su recepción en nuestros almacenes, reservándose edenox el derecho a estipular el precio final del abono.

En todos los casos, a la nota de abono correspondiente se le deducirán los portes del primer envío, así como los costes de comprobación y adecuación de la mercancía para la puesta a la venta.

No se admitirá, en ningún caso, la devolución de productos que hayan sido probados, manipulados o usados, ni tampoco los que no lleven su embalaje original en perfecto estado.

En el caso que correspondiera abonar un producto, el importe de la factura de abonos siempre se descontará de la factura que genere un pedido posterior.

## Reclamaciones

La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el Cliente a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

## Garantía

Corresponde al Cliente prestar un adecuado servicio técnico, la instalación y el mantenimiento de los aparatos fabricados y/o comercializados por edenox, por lo que el Cliente deberá tener la cualificación necesaria para emitir un diagnóstico de la causa en caso de avería, es decir, deberá acreditar si la misma es imputable a un vicio o defecto originario o a causas ajenas al propio aparato.

edenox se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluida la manipulación, instalación, puesta en marcha, reparación y desplazamientos o utilización incorrecta del material por parte del Cliente o el destinatario final.

La garantía será de 12 meses solamente para componentes defectuosos de fabricación.

Una vez el Cliente haya constatado el defecto, deberá enviar el componente a edenox para su comprobación, a portes pagados.

Todo material solicitado en garantía se facturará y una vez edenox haya verificado la existencia del defecto y éste sea imputable a edenox, se procederá a su correspondiente abono.

Quedarán excluidas de la cobertura de la garantía edenox:

- Las averías provocadas por actos malintencionados, negligencia o mal uso del aparato por parte del destinatario o terceros, así como lámparas y cristales.
- Las averías producidas por causas fortuitas, fuerza mayor (fenómenos atmosféricos o geológicos entre otros), y en general, las averías causadas por elementos ajenos al aparato, así como problemas derivados por deficiencias de suministro eléctrico, agua o gas.
- Las operaciones de mantenimiento y sustitución de elementos consumibles del aparato.
- Los cambios de tonalidad, oxidación o corrosión del aparato o de cualquiera de sus elementos.
- Aquellas intervenciones que se deriven de una incorrecta instalación del aparato o de la falta de mantenimiento del mismo.

## Condiciones de pago

Hasta la concesión de crédito a un Cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.

Las facturas de un importe inferior a 300 €, serán abonadas mediante transferencia bancaria al contado.

De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el Cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o los gastos de demora.

## Envío de repuestos

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

## Reserva de dominio

La mercancía es propiedad y dominio de edenox hasta el total pago de la misma por parte del Cliente.

En caso de que el Cliente incumpla sus obligaciones de pago, edenox podrá retirar los productos suministrados, reservándose el derecho de reclamación por daños o perjuicios causados.

Los gastos derivados de la retirada de los productos correrán a cargo del Cliente.

## Propiedad industrial e intelectual

Con respecto a la lista-catálogo, edenox es el titular de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial.

Queda totalmente prohibida tanto la reproducción total o parcial, por cualquier medio y en cualquier tipo de soporte del contenido de la lista-catálogo, como la distribución, comunicación y/o transformación de la misma sin la autorización expresa y por escrito de edenox.

## Información

Las descripciones, características y fotografías contenidas en esta lista-catálogo deberán entenderse a nivel informativo. edenox se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

## Jurisdicción

Para la resolución de cualquier cuestión o disputa que pueda existir entre las partes sobre la validez, interpretación, ejecución y/o resolución del contrato, las partes, con expresa renuncia al fuero que les pudiera corresponder, se someten exclusivamente a los Juzgados y Tribunales correspondientes al domicilio social de edenox sito en Montcada I Reixac (Barcelona). La legislación aplicable será la legislación española.



Blank page with horizontal dotted lines for writing.



## DELEGACIONES

DELEGACIÓN CENTRO, NORTE  
Y PORTUGAL SUR  
**M** +34 671 07 06 46  
**F** +34 91 301 47 39  
[a.garcia@edenox.com](mailto:a.garcia@edenox.com)

DELEGACIÓN ESTE  
**M** +34 671 07 12 33  
**F** +34 961 56 68 31  
[r.molina@edenox.com](mailto:r.molina@edenox.com)

DELEGACIÓN ANDALUCÍA  
Y EXTREMADURA  
**M** +34 607 51 62 52  
**F** +34 958 32 50 76  
[p.campana@edenox.com](mailto:p.campana@edenox.com)

DELEGACIÓN NOROESTE Y  
PORTUGAL NORTE  
**M** +34 671 07 13 84  
**F** +34 881 00 86 41  
[r.leston@edenox.com](mailto:r.leston@edenox.com)

### DELEGACIÓN CANARIAS

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

### OFICINAS

C/ Beat Oriol, 1 Edificio Forum  
Planta 1a, puerta 14. 08110  
Montcada i Reixac. Barcelona  
Tel: 93 565 11 30 - Fax: 93 575 03 42  
[edenox@edenox.com](mailto:edenox@edenox.com)  
[www.edenox.es](http://www.edenox.es)

### FÁBRICA

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