

Horno microondas y horno regenerador a baja temperatura

- La nueva gama de hornos microondas edenox pueden cocinar básicamente cualquier cosa, desde pan hasta carne, descongelar o calentar rápidamente cualquier tipo de comida que se desee. Calientan y cocinan pequeñas porciones de comida rápidamente siendo más potentes y resistentes que los microondas domésticos y diseñados bajo las regulaciones de equipos de uso profesional.
- Las diferencias respecto a los microondas domésticos son que el sistema de cocción es de mayor potencia situado en la parte superior e inferior del microondas, con mayor capacidad, memorias de cocción y teclado para los menús habituales. Auto diagnóstico y 3 niveles de potencia.
- Debido a su uso profesional, la durabilidad se asegura por sus acabados en acero inoxidable, fáciles de limpiar sin ninguna esquina, y con componentes preparados para ser utilizados cientos de veces al día. Sin importar el tiempo de cocción o la potencia empleada.
- El sistema de cierre está testeado para asegurar ciclos de utilización diarios elevados, así como el sistema interno de iluminación. La durabilidad está garantizada.

Cámara en acero inoxidable.

Asa ergonómica, que realza el diseño del microondas.

Filtro de aire desmontable. (modelo 1834)

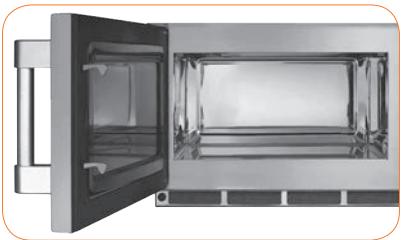
Cristal externo para poder visualizar el producto.



PLAY edenox



VER VÍDEO PRODUCTO



Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.



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



El modelo de 34 litros permite remontar los microondas.



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.



Para adaptar el espacio a tus necesidades

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EMM-64	19004638	600 x 400 x 400	187,00

Horno microondas Horno regenerador baja temperatura



MICRO-1025

Microondas 1000 W 25 litros

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

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
MICRO-1025	19066897	25	1000	1 magnetrón	515 x 431 x 311	395,00



MICRO-1834-D

Microondas 1800 W 34 litros

- El microondas profesional MICRO-1834-D dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 11 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 para operaciones flexibles.
- Opción "Defrost". Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 2800w y potencia de salida del microondas de 1800w distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90°.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
MICRO-1834-D	19066904	34	1800	Doble magnetrón	574 x 526 x 367	995,00

Horno regenerador de baja temperatura

- El horno regenerador edenox se utiliza para cocinar a baja temperatura, con cocciones más largas, pero también es perfecto para mantener la comida lista para servir, para regenerar o para utilizar con comida congelada. Para obtener el resultado deseado todo el proceso puede ser ajustado y controlado con mucha precisión.
- La cocción lenta a baja temperatura es una tendencia contemporánea. La carne se cocina a una temperatura muy baja y ajustada con precisión durante mucho tiempo. De esta manera se puede lograr una cocción perfecta y una mínima pérdida de peso de los alimentos. Con este tipo de preparación de alimentos, la comida se puede mantener a la temperatura ideal y con una calidad perfecta durante horas.
- El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. Incorporada sonda de temperatura para un control preciso de la temperatura en el corazón del producto y respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción. Para la regeneración del producto en el propio lugar de cocción, incorpora asas para el transporte

del horno. Cocinando lentamente la comida conserva su jugos naturales y nutrientes, y la comida presenta un sabor más tierno y completo.

- Incorpora sonda de temperatura para control preciso de la temperatura del alimento en el corazón del producto.
- Distribución homogénea de la temperatura en la cámara del horno. Totalmente aislado.
- Control de los incrementos de la temperatura en 1°C. Temperatura máxima del horno hasta 120°C.
- Control digital de la temperatura y del tiempo de funcionamiento, hasta 10 horas
- Cámara del horno de alta calidad, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Apertura de la puerta cómoda.
- 3 niveles de bandejas GN 1/1 o para bandejas de panadería 600 x 400 mm. con profundidad máxima de 65mm. Distancia entre guías 80mm. Función "cook" de cocción a baja temperatura y función "hold" para mantener la temperatura del producto caliente.
- Incluye soporte de guías. No incluye cubetas.
- Asas en los laterales del horno para facilitar su transporte.



HBT-311.



Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo	Medidas totales (mm)	Nº de bandejas	P.V.P. Euros €
HBT-311	19067275	69	1250	30-120 °C	497 x 691 x 415	3	1.475,00