

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	3866101	700 x 452 x 654	160	100	654,00
VERS-120	3866102	700 x 570 x 663	160	120	865,00
VERS-160	3866103	885 x 570 x 663	200	160	979,00



VECS-120



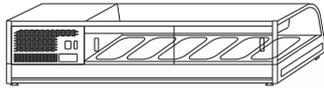
Vitrina expositora caliente sobremesa

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

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	P.V.P. Euros €
VECS-100	3866201	700 x 462 x 663	800	100	628,00
VECS-120	3866202	700 x 604 x 675	800	120	726,00
VECS-160	3866203	880 x 604 x 675	1500	160	828,00



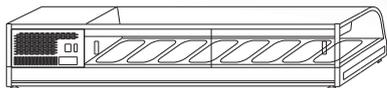
EXA-6



EXA-6



EXA-8

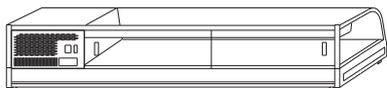


EXA-8

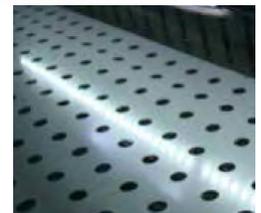


EXA-6 SUSHI

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	8143101	6	Tapas	345	1395 x 400 x 250	1.062,00
EXA-8	8143102	8	Tapas	345	1740 x 400 x 250	1.193,00
EXA-6 SUSHI	19042773	6	Sushi	257	1395 x 400 x 250	1.326,00
EXA-8 SUSHI	19042774	8	Sushi	257	1740 x 400 x 250	1.428,00