

drop-in



ELEMENTOS FRÍOS	95
PLACAS REFRIGERADAS 2 NIVELES	96
CUBAS REFRIGERADAS	97
CUBAS MANTENIMIENTO DE CONGELADOS	98
ELEMENTOS CALIENTES	99
PANTALLAS MANTENEDORAS DE CALOR	100
VITRINAS CÚBICAS CON CUBA REFRIGERADAS	105
VITRINAS CON CUBA REFRIGERADA	106
VITRINAS CALIENTES	107
VITRINAS EXPOSITORAS	108
PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES	109
ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS	114

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, acabado satinado. Provistos de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.

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

Los elementos de refrigeración estáticos incluyen una cubeta con sistema de evaporación automática del agua del desescarche. La evaporación se realiza mediante una resistencia de silicón. En los elementos ventilados es un accesorio.

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

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

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

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 los 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.

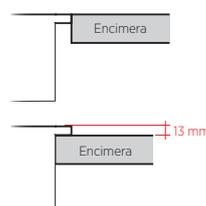
Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está instalado el elemento Drop-In.



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 sitúa.



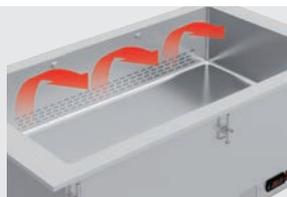
ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

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:



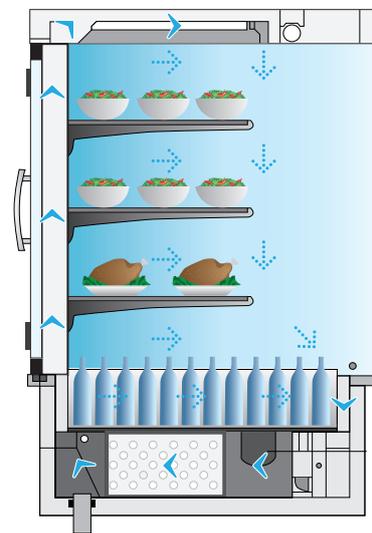
CUBAS REFRIGERADAS

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

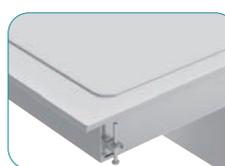
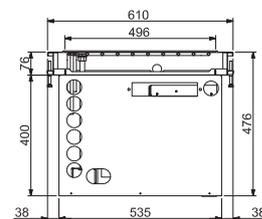
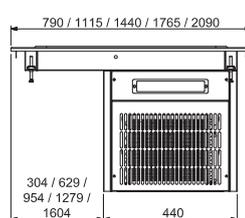
Un diseño avanzado, que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, el aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas, 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 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 expansionado 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.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.



PRGI



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

Placas refrigeradas 1 nivel

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastrado (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
PRGI-211	19017047	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	305	1.419,00
PRGI-311	19010752	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	320	1.452,00
PRGI-411	19010753	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	335	1.547,00
PRGI-511	19011640	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	480	1.722,00
PRGI-611	19052142	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	490	2.020,00

Placas refrigeradas 1 nivel sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastrado (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR-211	19020981	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	1.020,00
PR-311	19017051	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	1.055,00
PR-411	19017052	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	1.067,00
PR-511	19017053	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	1.396,00
PR-611	19068742	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	1.575,00



PBEGI-311 TR



Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

- Placa fría para instalarse debajo de la encimera de granito, Silestone o similar.
- Preparada para poder situarse debajo de la encimera mediante un bastidor no suministrado.
- Incluye el kit de piezas para la regulación en altura.
- Frío estático mediante serpentín de cobre expansionado. Aislamiento en poliestireno inyectado.
- Cuadro eléctrico preparado para situarse en el frente del mueble de hasta 1,5 mts.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso. Utilizan gas refrigerante hidrocarbónico R452a.

Placas refrigeradas para pegado bajo encimera

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto			
PBEGI-211 TR	19080833	624	573	511	2 GN 1/1	350	1.575,00
PBEGI-311 TR	19080834	949	573	511	3 GN 1/1	400	1.725,00
PBEGI-411 TR	19080835	1274	575	511	4 GN 1/1	410	1.950,00
PBEGI-511 TR	19080836	1599	573	511	5 GN 1/1	550	2.530,00
PBEGI-611 TR	19080837	1924	575	511	6 GN 1/1	550	2.705,00



PR2GI

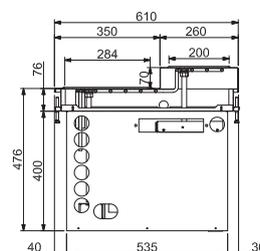
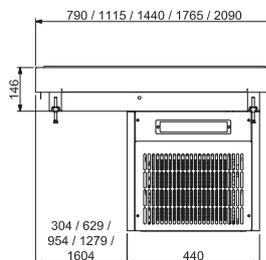
Mejora la visión y la presentación de los platos.



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



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



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-211	19017048	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305	1.750,00
PR2GI-311	19011581	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	320	1.817,00
PR2GI-411	19010928	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	335	1.913,00
PR2GI-511	19011582	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	480	2.139,00
PR2GI-611	19052143	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	490	2.507,00

Placas refrigeradas 2 niveles sin grupo frigorífico

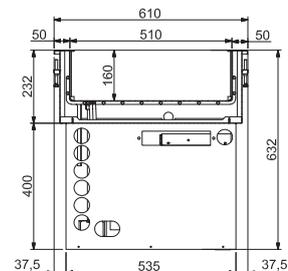
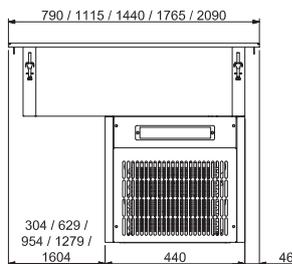
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
PR2-211	19068717	790	610	146	765	585	2 GN 1/1	1.365,00
PR2-311	19017054	1115	610	146	1090	585	3 GN 1/1	1.421,00
PR2-411	19017055	1440	610	146	1415	585	4 GN 1/1	1.434,00
PR2-511	19017056	1765	610	146	1740	585	5 GN 1/1	1.818,00
PR2-611	19068741	2090	610	146	2065	585	6 GN 1/1	1.960,00

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.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.



CRGI



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRGI-311	19011279	1115	610	632	1090	585	3 GN 1/1	325	1.675,00
CRGI-411	19000631	1440	610	632	1415	585	4 GN 1/1	480	1.777,00
CRGI-511	19017049	1765	610	632	1740	585	5 GN 1/1	510	2.058,00
CRGI-611	19052168	2090	610	632	2065	585	6 GN 1/1	540	2.510,00



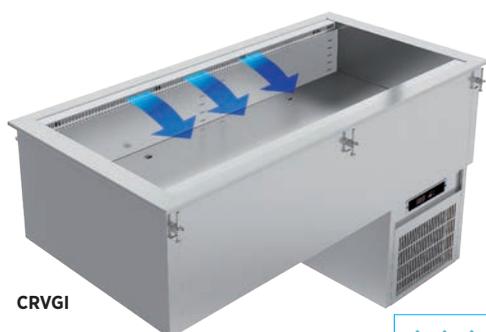
CR-311

Cubas refrigeradas con frío estático sin grupo frigorífico

- 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 2 °C / 8 °C.

Cubas refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CR-311	19017057	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	1.344,00
CR-411	19017058	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	1.510,00
CR-511	19017059	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	1.751,00
CR-611	19068743	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	1.962,00



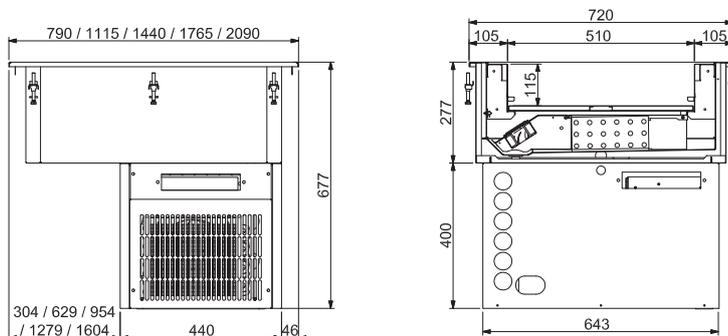
CRVGI

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.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Incluyen sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.



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



Cubas refrigeradas

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CRVGI-311	19011009	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	395	2.360,00
CRVGI-411	19012375	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	535	2.675,00
CRVGI-511	19017050	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	710	2.735,00
CRVGI-611	19052167	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	760	3.410,00

Cuba refrigeradas sin grupo frigorífico

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho		
CRV-311	19017060	1115	720	348	1090	690	3 GN 1/1	1.657,00
CRV-411	19017061	1440	720	348	1415	690	4 GN 1/1	1.878,00
CRV-511	19017062	1765	720	348	1740	690	5 GN 1/1	2.020,00
CRV-611	19068744	2090	720	348	2065	690	6 GN 1/1	2.670,00



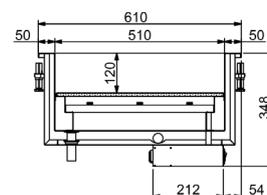
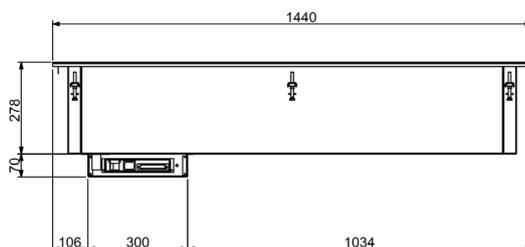
CNH-411

Cuba de hielo

- Cuba neutra aislada, especialmente diseñada para la exposición de productos sobre hielo.
- Fabricada en acero inoxidable en acabado satinado.
- Cuenta con un doble fondo en metacrílico 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 3/4" 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	19030418	1440	610	348	1415	585	4 GN 1/1	60	1.350,00



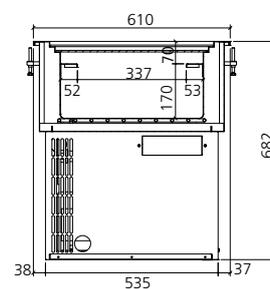
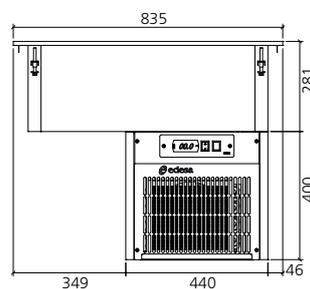
CMCGI

Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada 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.



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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad cubetas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CMCGI	19010745	835	610	682	810	585	4 CH 1/3	245	1.878,00

Cubas baño maría

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



CBMS

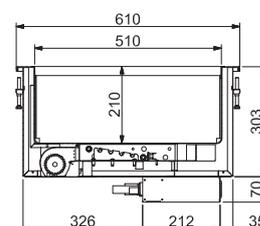
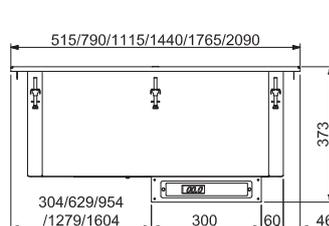


Cubas baño maría con calor seco ventilado

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



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.



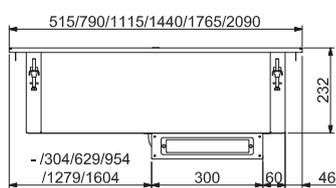
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMS-311	19017045	1115	610	373	1090	585	3 GN 1/1	1550	1.344,00
CBMS-411	19011515	1440	610	373	1415	585	4 GN 1/1	2050	1.595,00
CBMS-511	19017046	1765	610	373	1740	585	5 GN 1/1	3080	1.924,00
CBMS-611	19052169	2090	610	373	2065	585	6 GN 1/1	3012	2.243,00



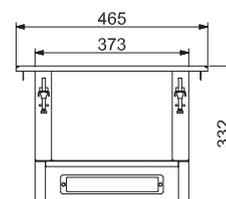
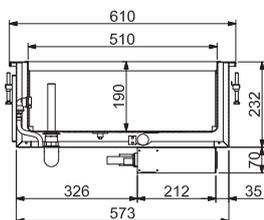
CBMA

Cubas baño maría con agua

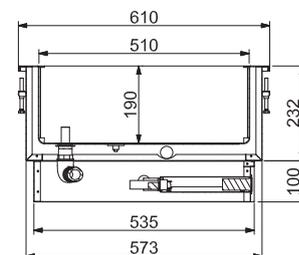
- Cubas baño María funcionamiento con agua de 190 mm de profundidad.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 90 °C.
- Para el llenado de la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



CBMA-211 / 311 / 411 / 511



CBMA-111



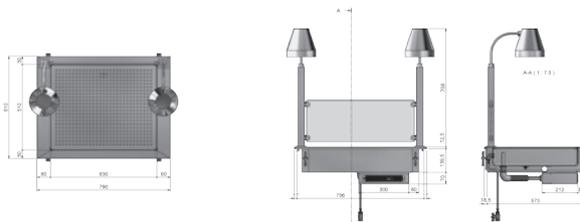
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
CBMA-111	19011007	465	610	302	440	585	1 GN 1/1	1025	1.104,00
CBMA-211	19010924	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1525	1.278,00
CBMA-311	19010746	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2025	1.672,00
CBMA-411	19012491	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2525	1.850,00
CBMA-511	19010747	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3045	2.175,00
CBMA-611	19052170	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3570	2.365,00



TRCBMA-211

Estación buffet trinchante

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



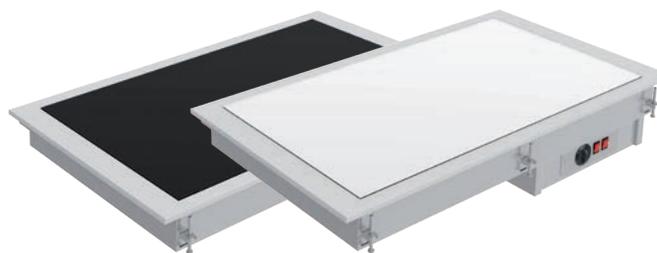
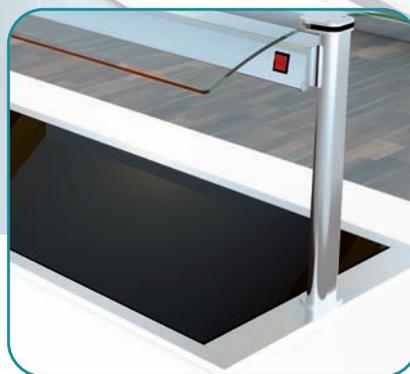
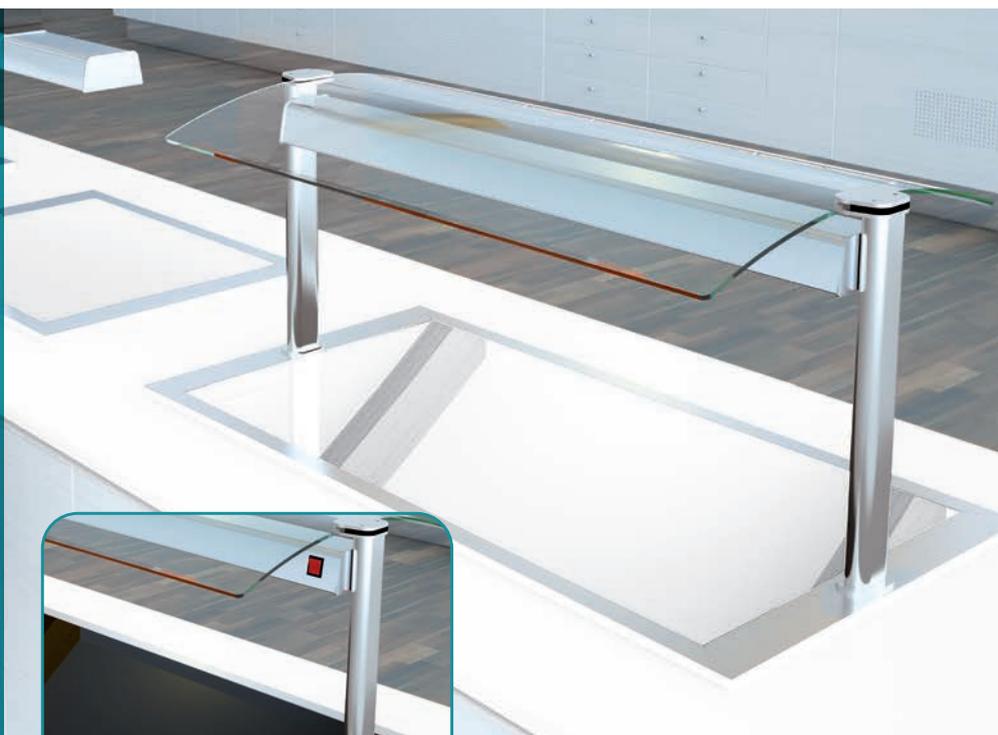
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho			
TRCBMA-211	19080817	790	610	930	756	573	2 GN	1500	3.435,00

¿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 múltiples 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





DV

DV-W

Placas calientes vitrocerámicas

- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.
- Para otras posibilidades de instalación, dimensiones especiales, etc. se ruega consultar.
- Tensión 220 V / 1N / 50-60 Hz.

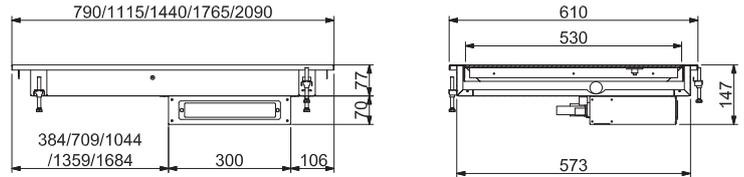


Conjunto formado por: DV-411+PC-411+CC-411.

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



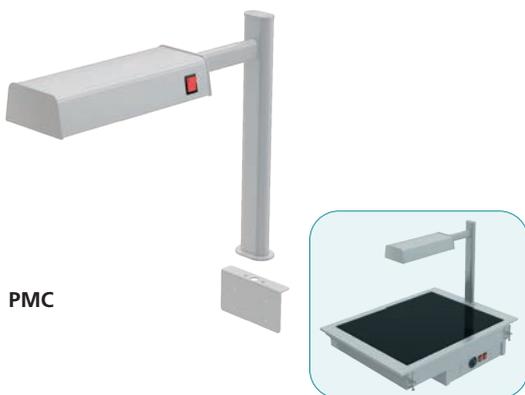
Conjunto formado por placa vitrocerámica + Vitrina cerrada con calefacción. Consulte la sección de vitrinas.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV-211-S	19011463	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Negro	905	1.403,00
DV-311-S	19011466	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1355	1.644,00
DV-411-S	19011055	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Negro	1805	1.941,00
DV-511-S	19011641	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Negro	2255	2.191,00
DV-611-S	19052144	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Negro	2710	2.375,00
DV-211-S-W	19036495	790	610	147	765	585	2 GN 1/1	Blanco	905	1.403,00
DV-311-S-W	19036498	1115	610	147	1090	585	3 GN 1/1	Blanco	1355	1.644,00
DV-411-S-W	19036503	1440	610	147	1415	585	4 GN 1/1	Blanco	1800	1.941,00
DV-511-S-W	19036506	1765	610	147	1740	585	5 GN 1/1	Blanco	2255	2.191,00
DV-611-S-W	19068745	2090	610	147	2065	585	6 GN 1/1	Blanco	2710	2.375,00

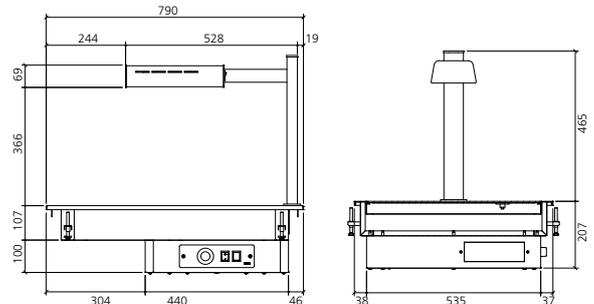
Pantalla mantenedora de calor para usos varios

- Pantalla mantenedora de calor fabricada en acero inoxidable.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 32 mm.
- Incorporan platinas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Drop- In edenox o sobre cualquier otro tipo de encimera.
- 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.



PMC

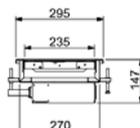
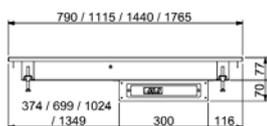
DV-211-S + PMC



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Potencia (W)	Descripción	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto			
PMC	19013911	534	138	468	300	Mantenedora de calor	630,00



DV3-311-S



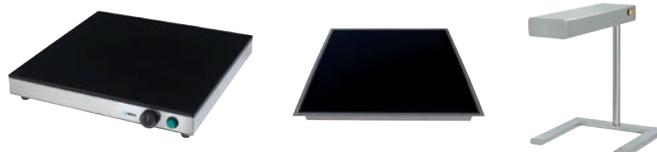
Placas calientes vitrocerámicas showcooking

- Especialmente diseñada para exponer y distribuir alimentos calientes, presentados en platos, tras su preparación en un mueble show-cooking.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa que permiten alcanzar una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular en toda la superficie.
- Cristal vitrocerámico negro.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Panel de control con 1 metro de cable para poder ser instalado en el lateral o incluso sobre otros elementos, como puede ser el mueble sobre el que está encastrado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa vitrocerámica.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Temperatura de trabajo en la placa vitrocerámica: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV3-211-S	19080844	790	295	147	765	282	2 GN 1/1	Negro	260	1.135,00
DV3-311-S	19080846	1115	295	147	1090	282	3 GN 1/1	Negro	360	1.325,00
DV3-411-S	19080847	1440	295	147	1415	282	4 GN 1/1	Negro	510	1.450,00
DV3-511-S	19080848	1765	295	147	1740	282	5 GN 1/1	Negro	610	1.625,00

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.
- 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.



Inducción de encastre

- La elección ideal de potencias y estilos de cocción. Ser profesional está al alcance de la mano.
- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución. **Para mas información pág. 229.**



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 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.

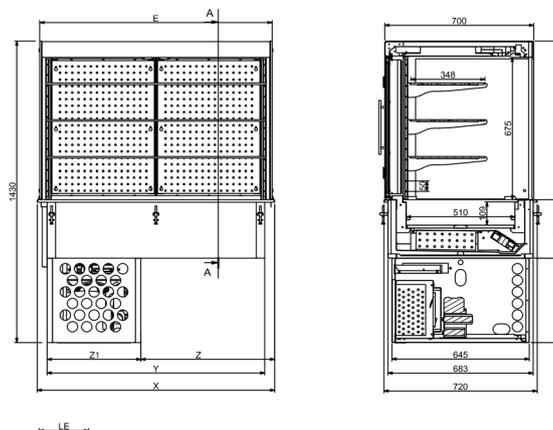


Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

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



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



VCRA-CV-CT-411

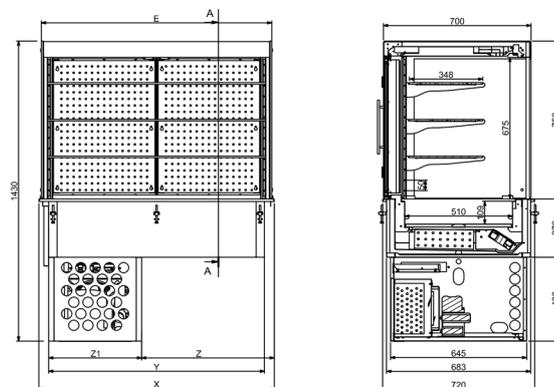


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Frontal de la vitrina	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
VCRA-CV-CT-311	19030419	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina	5.567,00
VCRA-CV-CT-411	19030421	1440	720	1547	1430	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con cortina	6.090,00



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	19030422	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con cortina	5.146,00
VCRM-CV-CT-411	19030423	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con cortina	5.517,00



VRA-CV

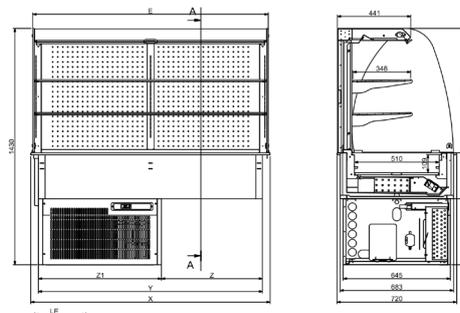


Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- 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	19011462	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente	5.232,00
VRA-CV-411	19017065	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente	5.699,00
VRA-CV-CT-311	19011482	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina	5.476,00
VRA-CV-CT-411	19017066	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina	5.994,00
VRC-CV-CR-311	19011943	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	850	Cerrada lado cliente	5.207,00
VRC-CV-CR-411	19017067	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Cerrada lado cliente	5.811,00



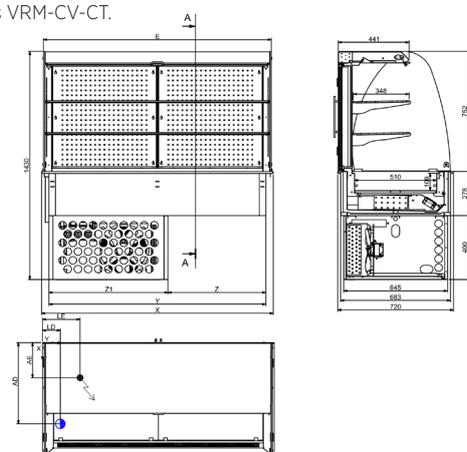
VRM-CV

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	19017068	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente	4.649,00
VRM-CV-411	19011450	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente	5.329,00
VRM-CV-CT-311	19017069	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina	5.841,00
VRM-CV-CT-411	19012126	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina	5.618,00



Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

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

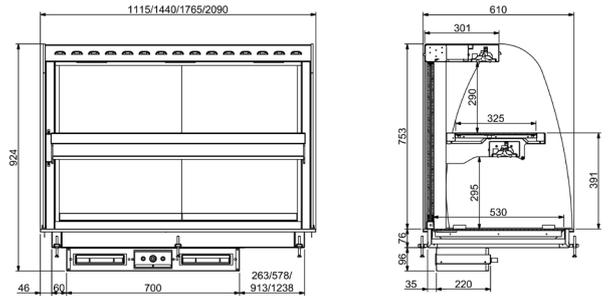
VCA-PV-EC-311



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	19018957	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105	5.595,00
VCA-PV-EC-411	19018958	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780	5.995,00



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.
- 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.

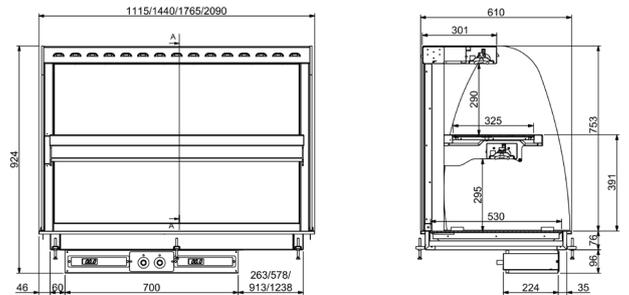
VCM-PV-EC-311



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



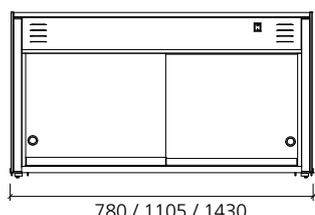
Vista del elemento cerámico infrarrojo



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	19030424	1115	610	924	1090	585	3 GN 1/1	4105	5.395,00
VCM-PV-EC-411	19030428	1440	610	924	1415	585	4 GN 1/1	4780	5.795,00

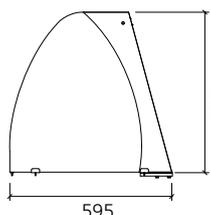


- La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos Drop-In edenox como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.
- Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.
- Construidas en acero inoxidable 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.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- Tensión de trabajo: 230/1/50-60 Hz.

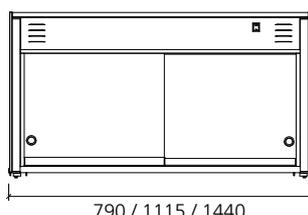


780 / 1105 / 1430

Modelos sin base VIC, VIAC, VIL y VIAL

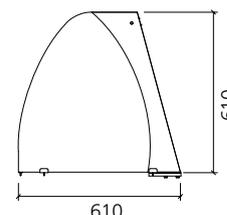


595



790 / 1115 / 1440

Modelo con base VFIL



610



VIC

Vitrinas con iluminación y calefacción sin base

- Construcción en acero inoxidable 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	19017076	780	595	595	2 GN 1/1	600	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	1.886,00
VIC-311	19017077	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	2.162,00
VIC-411	19017078	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Cerrada con iluminación y calefacción. Sin base	2.396,00
VIAC-211	19018954	780	595	595	2 GN 1/1	600	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	1.765,00
VIAC-311	19018955	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	2.022,00
VIAC-411	19018956	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Abierta con iluminación y calefacción. Sin base	2.240,00



VIL

Vitrinas cerradas con iluminación sin base

- Construcción en acero inoxidable 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	19017074	780	595	595	2 GN 1/1	25	Cerrada con iluminación y sin base	1.835,00
VIL-311	19017075	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Cerrada con iluminación y sin base	2.073,00
VIL-411	19017075	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Cerrada con iluminación y sin base	2.274,00



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

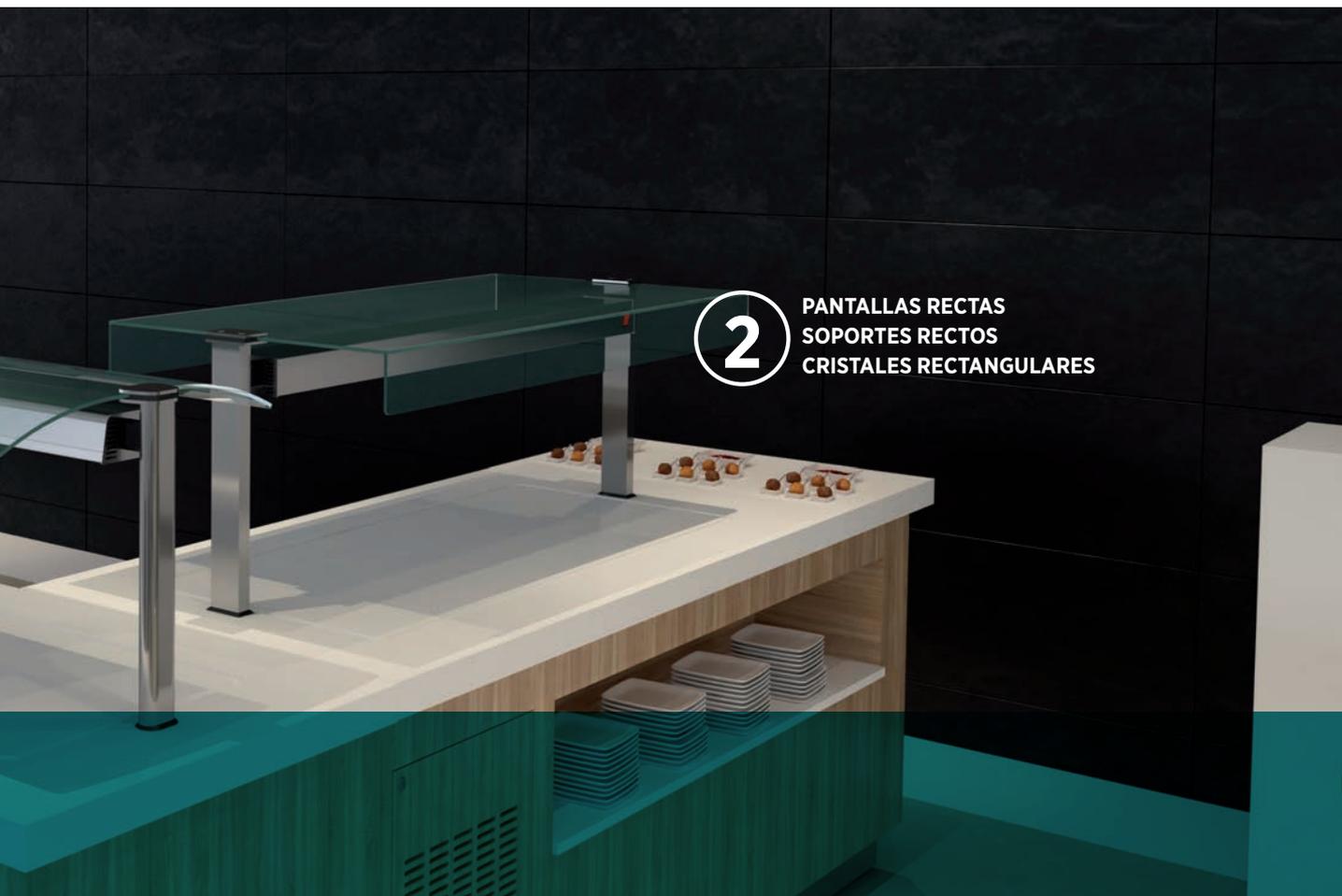


Para que los usuarios puedan visualizar la temperatura de los alimentos en las zonas de servicio, las pantallas pueden incorporar un termómetro digital. Sensación de seguridad y confianza en el servicio de comidas.

Tipos de Soportes

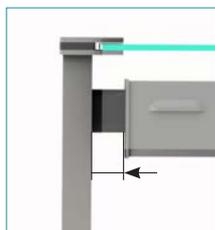


Dos estéticas diferentes de soportes. **Formas redondeadas o formas rectas.** Emplean el mismo sistema de fijación a los cristales y al soporte. Durabilidad asegurada por el exclusivo sistema de fijación. Los soportes se montan en la encimera mediante platinas roscadas y en los cristales mediante mordazas 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 encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PL-211	19036426	764	142	483	720	2 GN 1/1	15	546,00
PL-311	19036427	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	25	600,00
PL-411	19036429	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	35	650,00
PL-511	19036430	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	45	707,00
PL-611	19068747	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	55	870,00



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 encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-211	19036431	764	142	483	720	2 GN 1/1	600	634,00
PC-311	19036432	1087	142	483	1045	3 GN 1/1	900	738,00
PC-411	19036433	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	839,00
PC-511	19036434	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	942,00
PC-611	19068749	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	1.115,00



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 encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-211 C	19036436	772	142	483	720	2 GN 1/1	900	821,00
PC-311 C	19036437	1097	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	954,00
PC-411 C	19036435	1422	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	1.082,00
PC-511 C	19036428	1747	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	1.221,00
PC-611 C	19068792	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	1.385,00



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	19012493	75	85	480	219,00

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	19010926	675	590	60	264,00
CC-311	19010665	1000	590	60	313,00
CC-411	19010664	1325	590	60	330,00
CC-511	19010666	1650	590	60	365,00



PL-R-411

PL-R-411 + CC-R-411-IC

Pantallas con iluminación

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PL-R-211	19036439	760	142	483	720	2 GN 1/1	15	546,00
PL-R-311	19036440	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	25	600,00
PL-R-411	19036441	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	35	650,00
PL-R-511	19036442	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	16	707,00
PL-R-611	19068748	2060	142	483	1695	6 GN 1/1	55	870,00



PC-R-411

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

Pantallas con luz y calor

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-R-211	19036443	760	142	483	720	2 GN 1/1	600	634,00
PC-R-311	19036444	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	900	738,00
PC-R-411	19036445	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	839,00
PC-R-511	19036446	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	942,00
PC-R-611	19068750	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	1.115,00



PC-R-411 C

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 rectas.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
PC-R-211 C	19036447	760	142	483	720	2 GN 1/1	600	821,00
PC-R-311 C	19036448	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	954,00
PC-R-411 C	19036449	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	1.082,00
PC-R-511 C	19036450	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	1.221,00
PC-R-611 C	19068795	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	1.385,00



SPCC-R

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

Soportes

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
SPCC-R	19036451	68	85	483	219,00



CC-R-411-1C

Cristal frontal

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-R-211-1C	19036452	675	433	123	232,00
CC-R-311-1C	19036453	1000	433	123	275,00
CC-R-411-1C	19036454	1325	433	123	290,00
CC-R-511-1C	19036455	1650	433	123	311,00
CC-R-611-1C	19068754	1975	433	123	540,00



Cristal central

- Visera 2 laterales.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	
CC-R-211-2C	19036456	675	585	123	289,00
CC-R-311-2C	19036457	1000	585	123	343,00
CC-R-411-2C	19036458	1325	585	123	363,00
CC-R-511-2C	19036459	1650	585	123	388,00
CC-R-611-2C	19068756	1975	585	123	550,00



Soportes para cristales de protección frontal

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

Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa:

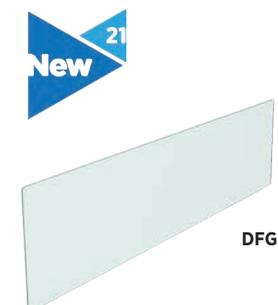
Un conjunto de soportes laterales (pinzas a un lado).

Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa:

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



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Descripción	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto		
SPCF-L	19010648	71	70	423	Soportes laterales	219,00
SPCF-C	19017086	98	70	423	Soporte central	162,00

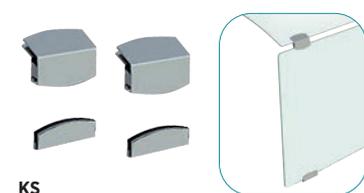


Cristales rectos-protectores verticales

- **Modelos DFG**
 - Para pantallas con cristal curvo tipo CC, el cristal recto a utilizar es el DFG.
 - Para fijar el cristal vertical recto a la pantalla se precisa de un kit de soportes tipo KS.
- **Modelos DFG-R**
 - Para pantallas con cristal recto tipo CC-R, el cristal recto a utilizar es el DFG-R.
 - Para fijar el cristal vertical recto a la pantalla no se precisa de un kit de soportes, ya que este kit está incluido en la pantalla recta.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)		Capacidad GN	P.V.P. Euros €
		largo	ancho		
DFG-211	19017094	675	395	2 GN 1/1	110,00
DFG-311	19010927	1000	395	3 GN 1/1	124,00
DFG-411	19010662	1325	395	4 GN 1/1	135,00
DFG-511	19010663	1650	395	5 GN 1/1	149,00
DFG-R-211	19079419	675	395	2 GN 1/1	110,00
DFG-R-311	19079420	1000	395	3 GN 1/1	124,00
DFG-R-411	19079421	1325	395	4 GN 1/1	135,00
DFG-R-511	19079422	1650	395	5 GN 1/1	149,00
DFG-R-611	19084326	1975	395	6 GN 1/1	325,00



Kit de soportes para la colocación de cristales protectores

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
KS	19011516	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores tipo CC	55,50

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS PARA BUFFET. DROP-IN

DISPENSADOR
NEUTRO DE
CESTAS DE
VAJILLA

DISPENSADOR
NEUTRO DE
CESTAS DE
VAJILLA

CUBETAS
GASTRONORM



Kit termómetro digital para colocación en las pantallas



PCTI

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

Modelos	Referencias	Dim. exteriores largo (mm)	Dim. exteriores ancho (mm)	Dim. exteriores alto (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
PCIC	19068759	132	84	70	Interruptor	47,00
PCTD	19068760	132	84	70	Termómetro	65,00
PCTI	19068762	132	84	70	Interruptor + termómetro	79,00
PCTD-C	19068763	132	84	70	Termómetro elementos calientes	90,00
PCTI-C	19068764	132	84	70	Termómetro elementos calientes + interruptor	104,00



DCN-55

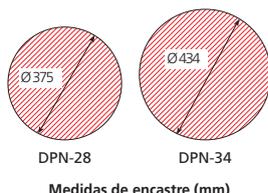
Dispensador neutro de cestas de vajilla

- 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)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
DCN-55	19000876	600 x 640 x 710	535 x 610	825,00



DPN-28



Medidas de encastre (mm)

Dispensadores de platos neutros

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



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
DPN-28	19000880	391 x 730	de 180 a 280 mm	403,00
DPN-34	19000883	451 x 730	de 240 a 340 mm	495,00



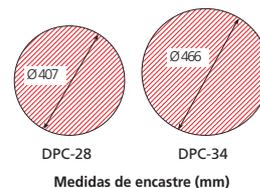
DPC-28



DPC-28 + TDP-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/m³. Este aislamiento permite una menor transmisión del calor y un menor coste de energía.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos. Carga máxima: 45 Kg.
- Incorpora caja con termostato regulable, interruptor, piloto indicador de funcionamiento y cable con clavija.
- Potencia eléctrica: 480 W.
- Tensión: 230 V.
- Fabricados en acero inoxidable.



Medidas de encastre (mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
DPC-28	19000879	420 x 730	de 180 a 280 mm	867,00
DPC-34	19000873	480 x 730	de 240 a 340 mm	910,00



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)	P.V.P. Euros €
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	65,20
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60	67,50



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	19000305	Con tapa extraíble	-	Alcohol	430 x 690 x 300	-	317,00
CHD-E	19000303	Con tapa escamoteable	-	Alcohol	430 x 700 x 480	-	607,00
CHD-E-EL	19000304	Con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	430 x 700 x 480		813,00
ECHD-E-EL	19045191	Drop-in, con tapa escamoteable	230/1/50 Hz	Eléctrico 350 W	410 x 640 x 420	400 x 575 x 170	523,00
ELC	19000897	Elemento eléctrico para CHD y CHD-E	230/1/50 Hz	350 W	300 x 200 x 30		209,00



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 219-222)

Consulte nuestra sección de snack encastrable



Cocina a gas



Cocina vitrocerámica



Freidora eléctrica



Cocina eléctrica