

Lavado de vajilla

Cocción, conservación y preparación dinámica

Frío comercial, abatidores y cámaras frigoríficas

2

2011



En Catálogo 1



Catálogo
Lista de precios
Enero 2011

 edesa

LAVADO DE VAJILLA



PREPARACIÓN DINÁMICA, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN



FRÍO COMERCIAL, ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS



CATÁLOGO 2011

Con el paso del tiempo las necesidades de nuestros clientes han ido evolucionando y aumentando; fruto de ello, el catálogo de Edesa Hostelería ha incrementado su oferta y tamaño en cada impresión.

En esta edición les presentamos el nuevo Catálogo 2011 en dos volúmenes, con la finalidad de facilitar la búsqueda de información de nuestros productos, siendo siempre fieles a nuestro objetivo inicial, que nuestro Catálogo sea una herramienta útil y diaria de trabajo para el profesional de la hostelería.

En este Catálogo 2 encontrará las secciones de Lavado de Vajilla, de Preparación Dinámica, Conservación y Cocción, y finalmente de Frío Comercial, Abatidores de Temperatura y Cámaras Frigoríficas. El Catálogo 1 está dedicado íntegramente a la Preparación Estática y Distribución.

Respecto a la estructura del Catálogo 2011 continuamos como en ediciones anteriores, desarrollando las introducciones de los capítulos y las informaciones técnicas de muchas secciones con el ánimo de que usted disponga de un argumentario completo que le sirva de apunte en su actividad diaria, e intente resolver, en la mayoría de casos, las principales dudas técnicas que le puedan surgir.

ENTRE PROFESIONALES

Nuestra orientación al desarrollar todas las gamas de productos y al diseñar el presente Catálogo, tiene como base que nuestros clientes son profesionales de la Hostelería, el Catering y las Colectividades, y por ello se les debe presentar una oferta de productos profesionales, una oferta de productos para ser utilizados de modo intensivo y continuo.

Ésta continúa siendo nuestra vocación, el trato diario entre profesionales y la mejora continuada de los productos y servicios ofrecidos a nuestros clientes.



ÍNDICE GENERAL



LAVADO DE VAJILLA
Páginas 6-41



PREPARACIÓN DINÁMICA, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN
Páginas 42-119



FRÍO COMERCIAL, ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS
Páginas 120-256





Lavavasos
Lavavasos-lavavajillas

Lavavajillas
de apertura frontal

Lavavajillas de capota

Lavavajillas de arrastre
de cestas

Lavautensilios

Accesorios lavavajillas



Envasadoras al vacío
Termoselladoras

Snack
Salamandras
Horno
Tostadora

Vitrocerámica
Inducción

Pelapatatas
Amasadoras
Cutters
Cortaverduras
Brazos trituradores

Corta-fiambres
Picadoras
Artículos para bar



Mesas refrigeradas

Armarios refrigerados

Abatidores
de temperatura

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

Cámaras frigoríficas
Edesa Modular

Equipos frigoríficos



LAVADO DE VAJILLA



Lavavasos
(cesta 350 x 350)

Lavavasos-lavavajillas
(cesta 400 x 400)



Lavavajillas
de apertura frontal



Lavavajillas de capota



Lavavajillas
de arrastre
de cestas



Lavautensilios



Cestas de vajilla

Grifería

Descalcificadores





- | | |
|--|-------|
| • Lavavasos-Lavavajillas | 10-11 |
| • Lavavasos para cestas 350 x 350 | 12 |
| - Accesorios para lavavasos | 12 |
| • Lavavajillas-lavavasos para cestas 400 x 400 | 13 |
| - Accesorios para lavavasos-lavavajillas | 13 |

- El objetivo principal que pretende esta gama es la de cubrir las prestaciones que demanda el usuario actual y que se podrían resumir en: garantizar la máxima limpieza e higienización de la vajilla, un manejo sencillo, facilidad de mantenimiento y larga duración del equipo.
- Gama de lavavasos y lavavajillas desde una producción de 1.200 hasta 2.100 piezas/hora, utilizando cestas de 350 x 350 mm ó 400 x 400 mm.
- Especialmente diseñados para ser utilizados en bares, pubs, snacks, etc.
- Para una máxima productividad todos los modelos disponen de tres ciclos de lavado para que cada usuario pueda elegir dependiendo del tipo de vajilla y del grado de suciedad.
- Todos los modelos, excepto el LV-1200, incorporan micro de seguridad a la apertura de la puerta y **disponen de un ciclo adicional de aclarado en frío que permiten el uso inmediato de los vasos (no salen calientes)**. Esta prestación es excelente para posteriormente poder escarchar las copas.
- El control del lavado de vajilla es totalmente electrónico, indicando el desarrollo del programa ciclo corto, ciclo normal y ciclo intenso. Esta electrónica de control aumenta la fiabilidad del equipo y permite en todo momento un control del estado de funcionamiento.
- Todos los modelos incorporan dosificador automático del líquido abrillantador.

La estudiada inclinación del panel, la sencillez de la simbología, los LEDs luminosos y la pulsación mediante teclas de membrana, hacen que su utilización resulte muy sencilla a la vez que reduce la posibilidad de transmisión de humedad al interior de la caja de control.

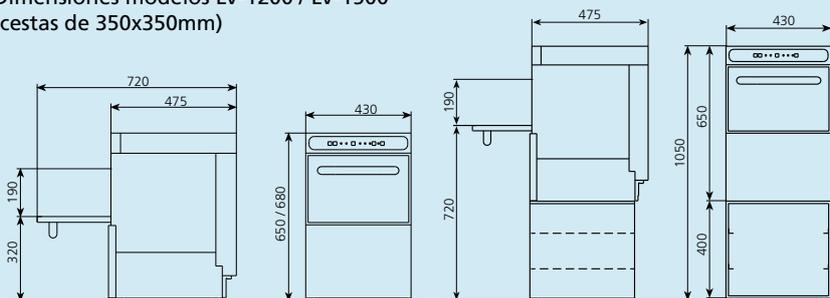
Resistencias de la cuba y del calderín blindadas de acero inoxidable.

Como complemento puede instalarse una peana inferior para mejorar la ergonomía de trabajo y utilizar su espacio para el almacenamiento de cestas de vajilla.

Estructura robusta construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, con cuba embutida e inclinada hacia el filtro y con cantos redondeados para facilitar su limpieza y el mantenimiento.



Dimensiones modelos LV-1200 / LV-1500 (cestas de 350x350mm)



Edesa dispone de una amplísima gama de cestas para lavavasos y lavavajillas y complementos que permiten dar solución para la disposición en el interior de las máquinas de todo tipo de elementos a lavar: bandejas, platos, vasos, cubiertos, etc.



Brazos de lavado y aclarado dobles y giratorios, superiores e inferiores: en el LV-1200 y LV-1500 en polipropileno muy resistente e higiénico y en los demás modelos en acero inoxidable.



Acceso sencillo por la parte delantera para proceder a la revisión y reparación de los mecanismos de control.



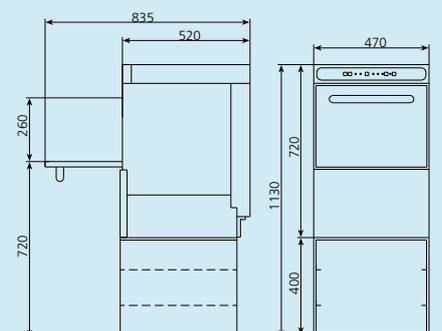
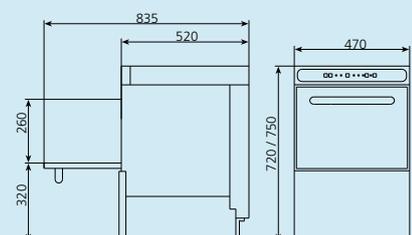
Panel de mandos digital ubicado en el frontal embutido en acero inoxidable. Realiza las funciones mediante control electrónico.

Incorporan termostato de seguridad. Homologación según normas CE.



Asa de la puerta muy resistente, diseñada para aguantar utilizaciones continuadas, fabricada en tubo de acero inoxidable AISI-304 18/10, con una baja transmisión del calor.

Dimensiones modelos LV-2100 / LV-2100 B (cestas de 400x400mm)

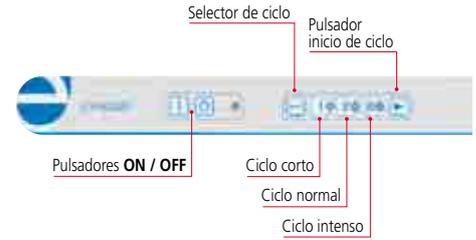


Lavavasos cestas de 350 x 350 mm



LV-1200

- Programador electrónico de ciclo.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 90" / Normal: 120" / Intenso: 180"
- Potencia de la cuba de lavado: 1 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,4 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas de 350 x 350 mm y 1 cubilete para cubiertos.

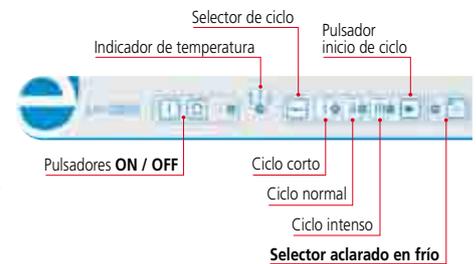


Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura máx. vajilla (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LV-1200	8911101	1200	2,7	190	No	430 x 475 x 650	1.124,00



LV-1500 CON ACLARADO EN FRÍO

- Programador electrónico de ciclo.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 90" / Normal: 120" / Intenso: 180"
- **Ciclo independiente para el aclarado en frío al finalizar el aclarado.**
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,4 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas 350 x 350 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.



Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura máx. vajilla (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LV-1500	8911102	1500	2,7	190	Sí	430 x 475 x 650	1.312,00

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 desagüe 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 los líquidos de lavado y abrillantado.
- **PL-47-L**
 - Ideal para instalar un lavavaso bajo un fregadero e incrementar la ergonomía de trabajo.



Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
PL-43	9112101	LV-1200 y LV-1500	720 mm	430 x 405 x 400	213,00
PL-47-L	9112105	LV-1200 y LV-1500	-	470 x 520 x 131	135,00

ACCESORIOS

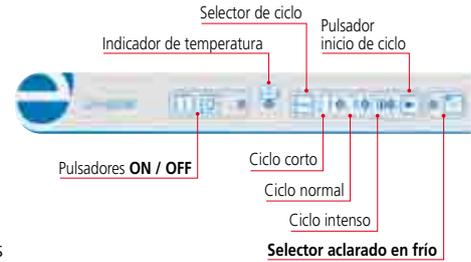


Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CLV-35	2115115	Cestas lavavaso	LV-1200 y LV-1500	350 x 350 x 110	19,00
SP-35	9111103	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos	19,60
CUE-13	2135101	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130	2,99



LV-2100

- Programador electrónico de ciclo.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 90" / Normal: 120" / Intenso: 180".
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.

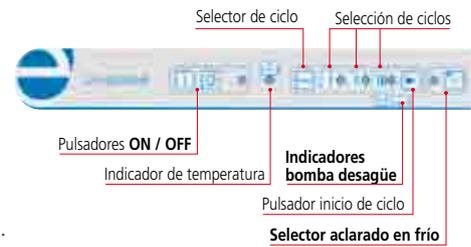


Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura máx. vajilla (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LV-2100	8911103	2100	3,1	270	Sí	470 x 520 x 720	1.504,00



LV-2100-B CON BOMBA DE DESAGÜE

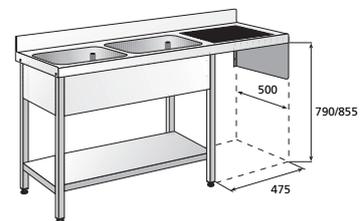
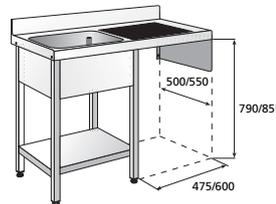
- Programador electrónico de ciclo.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 90" / Normal: 120" / Intenso: 180".
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- **Incluye bomba de desagüe para el vaciado del agua de la cuba, actuada mediante tecla independiente.**
- Dotación: 2 cestas 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cubilete para cubiertos.



Modelo	Referencia	Producción piezas/hora	Potencia eléctrica (kW)	Altura máx. vajilla (mm)	Aclarado en frío	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LV-2100-B	8911104	2100	3,15	270	Sí	470 x 520 x 720	1.655,00

FREGADEROS PARA LAVAVASOS

- Fregaderos completos, soldados de fondo 500 y 550 mm.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.



Medidas fregaderos (mm)	Modelo	Referencia	Nº de cubetas	Posición escurridor	Medidas cubetas (mm)
1000 x 500	FSBE-105-LD	1153007	1	Derecha	340 x 365 x 150
	FSBE-105-LI	1153008	1	Izquierda	340 x 365 x 150
1200 x 550	FSBE-1255-LD	1153024	1	Derecha	400 x 400 x 200
	FSBE-1255-LI	1153025	1	Izquierda	400 x 400 x 200
1350 x 500	FSBE-135-LD	1153009	2	Derecha	340 x 365 x 150
	FSBE-135-LI	1153010	2	Izquierda	340 x 365 x 150

FSBE-105-LD + LV-2100 + PL-47-L

PEANAS Y ACCESORIOS



PL-47



PL-47-L



CLV-40



SP-40



CUE-13

Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
PL-47	9112102	Peana suplementaria	LV-2100 y LV-2100-B	470 x 450 x 400	224,00
PL-47-L	9112105	Peana para lavavasos y lavavajillas instalados en fregaderos	LV-2100 y LV-2100-B	470 x 520 x 131	135,00
CLV-40	2115116	Cestas lavavasos	LV-2100 y LV-2100-B	400 x 400 x 140	21,00
SP-40	9111104	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos	20,80
CUE-13	2135101	Cestillo para cubiertos	En cestas de lavado	105 x 105 x 130	2,99
DOS	9131103	Kit dosificador jabón	LV-2100 y LV-2100-B	—	180,00





Lavavajillas de
apertura frontal

- Lavavajillas de apertura frontal 16-18
- Accesorios para lavavajillas de apertura frontal 19
- Fregaderos y bastidores para lavavajillas 19
- Lavavajillas de apertura frontal de gran capacidad 20

Lavavajillas de apertura frontal cestas de 500 x 500 mm

- Amplia gama de lavavajillas que permiten lavar todo tipo de vajilla hasta 320 mm de altura con cestas universales de 500 x 500 mm. El modelo LFB-721 hasta 420 mm de altura.
- Los modelos LF-540-B y LF-720-B llevan incorporada una bomba de desagüe para el vaciado de la cuba, activada mediante una tecla independiente.
- Asa de la puerta muy resistente, diseñada para aguantar utilizaciones continuadas, fabricada en tubo de acero inoxidable 18/10, con una baja transmisión del calor.
- Para una máxima productividad todos los modelos disponen de tres ciclos de lavado para que cada usuario pueda elegir dependiendo del tipo de vajilla y el grado de suciedad.
- Todos los modelos incorporan un micro de seguridad a la apertura de la puerta, dosificador automático del líquido abrillantador y termostato de seguridad.
- Control termostático de las temperaturas de lavado (65° C) y aclarado (90° C).
- El control del lavado de vajilla es totalmente electrónico, indicando el desarrollo del programa ciclo corto, ciclo normal y ciclo intenso. Esta electrónica de control aumenta la fiabilidad del equipo y permite en todo momento un control del estado de funcionamiento.



El panel de mandos digital ubicado en el frontal embutido en acero inoxidable, realiza las funciones mediante control electrónico.

La estudiada inclinación del panel, la sencillez de la simbología, los LEDs luminosos y la pulsación mediante teclas de membrana, hacen que su utilización resulte muy sencilla a la vez que reduce la posibilidad de transmisión de humedad al interior de la caja de control.



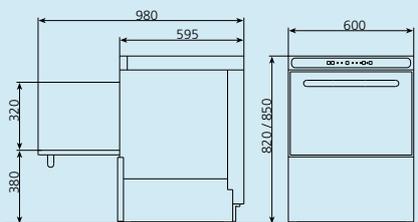
Acceso sencillo por la parte delantera para proceder a la revisión y reparación de los mecanismos de control.



Cuba embutida, inclinada hacia el filtro, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza, el mantenimiento y la durabilidad. El especial diseño del techo de la cámara de lavado dirige el goteo de la condensación hacia las paredes laterales.



Dimensiones de los modelos LF-540 y LF-540-B



Como accesorio, en todos los modelos, se puede incorporar un kit de filtros suplementarios (KF-55) que cubren toda la superficie de la cuba consiguiendo un doble filtrado del agua.



Los circuitos de lavado y aclarado superior e inferior, trabajan independientemente y de forma giratoria, impidiendo cualquier contacto con el agua limpia de la red que se utiliza para el aclarado.

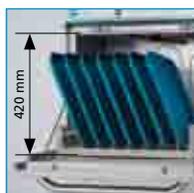
Lavavajillas de apertura frontal cestas de 500 x 500 mm



Para mejorar la ergonomía de trabajo puede instalarse una peana inferior (PL-60), pudiéndose utilizar también como almacenamiento de cestas de vajilla o de los contenedores de líquido de lavado y abrillantado.



Fregaderos completos para el alojamiento del lavavajillas: contruidos totalmente en acero inoxidable 18/10, existen 4 modelos diferentes. Por su facilidad de montaje son ideales para cualquier tipo de instalación.



Modelo LFB-721: modelo especial para lavado de bandejas de autoservicio y platos hasta 420 mm de altura.



Grifería profesional: una gama completa de grifería profesional se ofrece como complemento para cualquier instalación que utilice un lavavajillas



Descalcificadores de agua: diseñados especialmente para su uso en lavavajillas, proporcionan agua descalcificada económica.

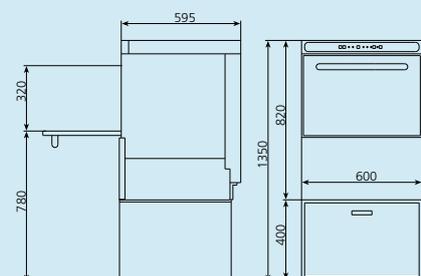


Cubos contruidos totalmente en acero inoxidable, con fondo para contener líquidos, tapa y ruedas giratorias insonorizantes.



Una extensa gama de cestas para lavavajillas, que incluyen todo tipo de accesorios, para facilitar el trabajo del lavado de vajilla diario.

Dimensiones de los modelos LF-720 y LF-720-B

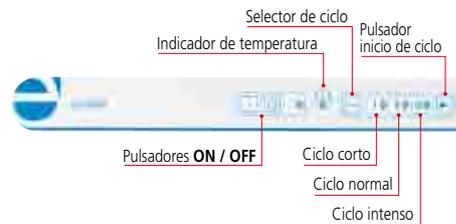


Lavavajillas de apertura frontal cestas de 500 x 500 mm



LF-540

- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Dispone de un termostato de seguridad.
- Programador electrónico.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 90" / Normal: 120" / Intenso: 180".
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13.



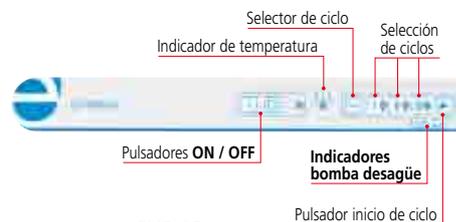
Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LF-540	8931101	540	320	3,45	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820	1.996,00



LF-540-B CON BOMBA DE DESAGÜE

- **Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba, activada mediante tecla independiente.**

- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Dispone de un termostato de seguridad.
- Programador electrónico.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 90" / Normal: 120" / Intenso: 180".
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13.

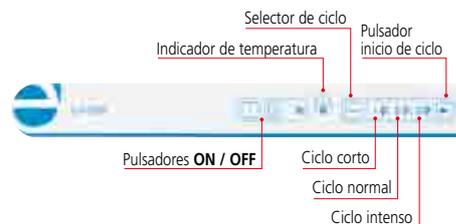


Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LF-540-B	8931102	540	320	3,55	230 V 1+N+T	600 x 600 x 820	2.323,00



LF-720

- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Dispone de un termostato de seguridad.
- Programador electrónico.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 60" / Normal: 90" / Intenso: 180".
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13.



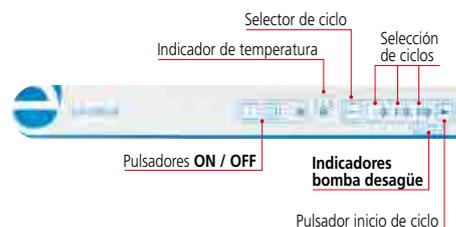
Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LF-720	8931103	720	320	6,65	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820	2.838,00



LF-720-B CON BOMBA DE DESAGÜE

- **Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba, activada mediante tecla independiente.**

- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Dispone de un termostato de seguridad.
- Programador electrónico.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 60" / Normal: 90" / Intenso: 180".
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13.



Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LF-720-B	8931104	720	320	6,75	400 V 3+N+T	600 x 600 x 820	2.987,00



PL-60

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.



Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Altura aprox. puerta abierta (mm)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
PL-60	9132101	LF-540 y LF-720	780	600 x 540 x 400	264,00



KF-55

KIT FILTROS SUPERIORES Y KIT DOSIFICADOR DE JABÓN

- Kit de filtros fabricados en acero inoxidable 18/10.
- Su colocación es recomendable cuando la vajilla que habitualmente se lava lleva mucha suciedad, obteniendo un mejor lavado, una mayor duración del agua así como un mejor y fácil mantenimiento del lavavajillas.
- Está compuesto por cuatro bandejas perforadas de filtro, junto con 3 soportes de apoyo. La máquina ya incorpora los tornillos para su colocación.
- Kit dosificador de jabón para lavavajillas de apertura frontal. Puerta completamente extraíble.

Modelo	Referencia	Para instalar en los modelos	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
KF-55	9131102	LF-540 y LF-720	Kit filtro	583 x 530	189,00
DOS	9131103	LF-540 y LF-720	Kit dosificador	-	180,00

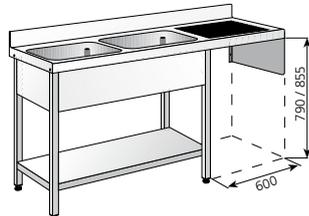
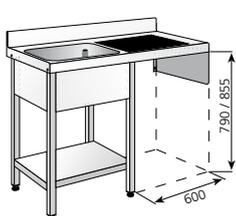


FREGADEROS Y BASTIDORES PARA EL ALOJAMIENTO DEL LAVAVAJILLAS

FREGADEROS

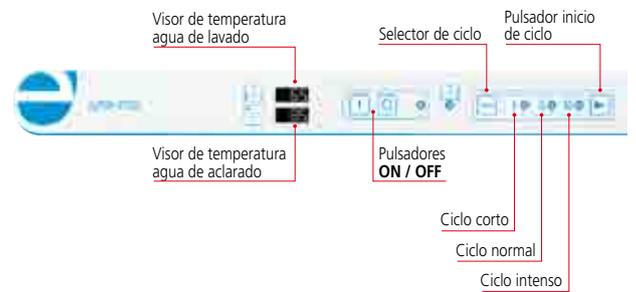
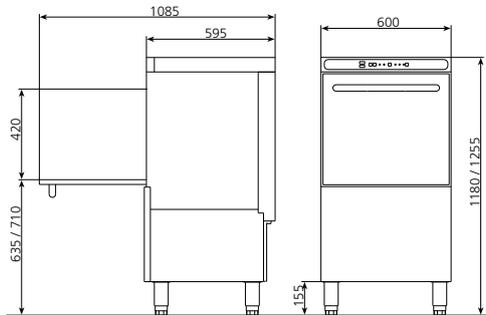
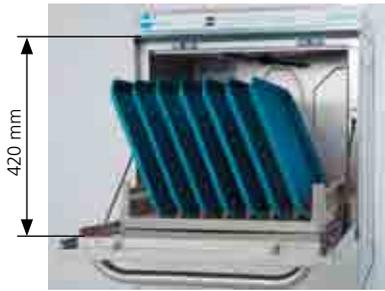
BASTIDORES PARA LAVAVAJILLAS

Medidas fregaderos (mm)	Modelo	Nº de cubetas	Referencia	Modelo	Referencia
	1200 x 600	FI-126/11-D	1	1113105	BF-126-L
FI-126/11-I		1	1113106		
1200 x 700	FI-127/11-D	1	1123103	BF-127-L	1222120
	FI-127/11-I	1	1123104		
1800 x 600	FI-186/21-D	2	1113116	BF-186-L	1222121
	FI-186/21-I	2	1113117		
1800 x 700	FI-187/21-D	2	1123109	BF-187-L	1222122
	FI-187/21-I	2	1123110		



- 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 Catálogo 1 de Preparación estática.

Lavavajillas de apertura frontal de gran capacidad



LFB-721

- Modelo especialmente diseñado para el lavado de vajilla o bandejas con una importante altura de la puerta de **420 mm**. Dimensiones de la cesta: **500 x 500 mm**.
- Estructura robusta construida totalmente en acero inoxidable 18/10, AISI-304.
- Asa de la puerta resistente, diseñada para aguantar usos continuados, fabricada en tubo de acero inoxidable 18/10, con una baja transmisión del calor.
- El especial diseño del techo de la cámara de lavado dirige el goteo de la condensación hacia las paredes laterales.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios independientes en acero inoxidable.
- Incluye micro de seguridad en la puerta y termostato de seguridad.
- Refuerzos laterales para la sujeción complementaria de la puerta.
- Programador electrónico con control termostático de temperatura.
- Incorpora dosificador automático de abrillantador.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba y carderín.
- Potencia de la cuba lavado: 2,8 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Tubo de entrada de agua de 3/4".
- Desagüe de Ø 30 mm.
- 3 ciclos de lavado:
 - Corto: 60" / Normal: 90" / Intenso: 180".
- Incorpora termómetros digitales indicadores de la temperatura del agua de lavado y del aclarado.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18, 1 cesta CBE-7 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13.
- Incorpora filtros de lavado superiores en toda la superficie de la cuba.

Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LFB-721	8931108	720	420	6,65	400 V 3+N+T	600 x 600 x 1200	3.186,00



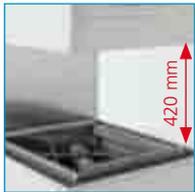
- Lavavajillas de capota 22-24
- Mesas para entrada, salida y prelavado 25
- Posibilidades de instalación 26

Lavavajillas de capota

- Amplia gama de lavavajillas de capota que permiten lavar todo tipo de vajilla hasta 420 mm de altura con cestas universales de 500 x 500 mm cubriendo una producción desde 800 a 1.200 platos/hora. Todos los modelos pueden instalarse en línea o en ángulo de 90°.
- Para una máxima productividad todos los modelos disponen de tres ciclos de lavado para que cada usuario pueda elegir dependiendo del tipo de vajilla y el grado de suciedad.
- Todos los modelos incorporan otro ciclo suplementario de lavado continuo, que lava permanentemente hasta su parada manual.
- Las resistencias de la cuba y del calderín están blindadas en acero inoxidable.
- Todos los modelos incorporan un dosificador automático del líquido abrillantador.
- El control del lavado de vajilla es totalmente electrónico, indicando el desarrollo del programa ciclo corto, ciclo normal y ciclo intenso. Esta electrónica de control aumenta la fiabilidad del equipo y permite en todo momento un control del estado de funcionamiento.



Estructura robusta construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Capota compensada, fácilmente elevable, con micro interruptor de seguridad y arranque automático del ciclo de lavado.



El panel de mandos digital realiza las diferentes funciones mediante control electrónico. La sencillez de la simbología, los LEDs luminosos y la pulsación mediante teclas de membrana, hacen que su utilización resulte muy sencilla. Programador electrónico con control termostático de las temperaturas de lavado (65° C) y aclarado (90° C).



Su estudiada tecnología y un óptimo diseño de los brazos, garantizan un excelente lavado y aclarado, consiguiendo una máxima higiene.

Edesa dispone de todo tipo de accesorios estándares, para efectuar una instalación personalizada y completa: mesas de prelavado, de salida, grifería, cestas, descalcificadores, etc...

Cuba embutida con ángulos redondeados para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



Extensa gama de mesas de entrada y salida, con la que se pueden dar soluciones para cada necesidad y superficie útil.

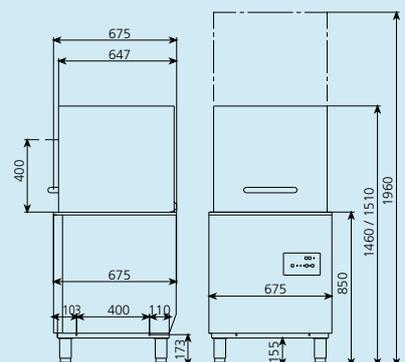


Aro de goma embutido al nivel de la superficie de la encimera.



Los circuitos y los brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable, superiores e inferiores, independientes y giratorios, impiden cualquier contacto con el agua limpia de la red que se utiliza para el aclarado. Todos los modelos incorporan doble sistema de filtros.

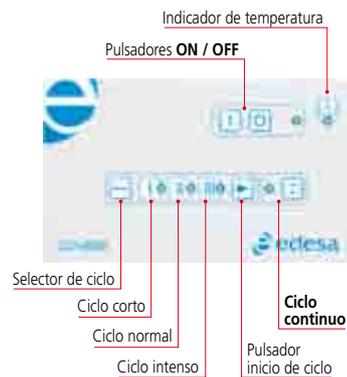
Dimensiones de los modelos LC-800, LC-1000 y LC-1200





LC-800

- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Termostato de seguridad.
- Programador electrónico con control termostático de temperatura, ajustado a 65° C en el lavado y 90° C en el aclarado.
- 4 ciclos de lavado:
 - Corto: 60" / Normal: 90" / Intenso: 180".
 - Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13.



Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LC-800	8951101	800	420	10,5	400 V 3+N+T	680 x 680 x 1460	3.792,00



LC-1000

- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Termostato de seguridad.
- Programador electrónico con control termostático de temperatura, ajustado a 65° C en el lavado y 90° C en el aclarado.
- 4 ciclos de lavado:
 - Corto: 55" / Normal: 80" / Intenso: 120".
 - Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- **2 Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.**
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 0,59 kW / 0,79 CV.
- **Incorpora termómetros digitales indicadores de la temperatura del agua de lavado y del aclarado.**
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13.



Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LC-1000	8951102	900	420	13,5	400 V 3+N+T	680 x 680 x 1460	4.844,00



LC-1200

- Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
- Dispone de un micro de seguridad en la capota.
- Termostato de seguridad.
- Programador electrónico con control termostático de temperatura, ajustado a 65° C en el lavado y 90° C en el aclarado.
- 4 ciclos de lavado:
 - Corto: 55" / Normal: 80" / Intenso: 120".
 - Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual.
- **2 Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.**
- Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 12 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 x 0,59 kW / 0,79 CV.
- **Incorpora termómetros digitales indicadores de la temperatura del agua de lavado y del aclarado.**
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 4 cubiletes para cubiertos CUE-13.



Modelo	Referencia	Producción platos/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LC-1200	8951103	1200	420	16,5	400 V 3+N+T	680 x 680 x 1460	5.340,00



- 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.
- 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.

Vea la amplia gama de posibilidades de instalación en la página siguiente.



MLS-76



MLS-126



MLP-77-D



MLP-77-I



MLP-127-I

MESAS ENTRADA / SALIDA LISAS

Modelo	Referencia	Tipo	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MLS-76	9176101	sin peto	Derecha / Izquierda	700 x 600 x 850	371,00
MLS-126	9176102	sin peto	Derecha / Izquierda	1200 x 600 x 850	498,00
MLP-77-D	9176103	con peto	Derecha	700 x 700 x 850	470,00
MLP-77-I	9176104	con peto	Izquierda	700 x 700 x 850	470,00
MLP-127-D	9176105	con peto	Derecha	1200 x 700 x 850	651,00
MLP-127-I	9176106	con peto	Izquierda	1200 x 700 x 850	651,00



MPC-77-I



MPC-127-D



MPCO-127-I



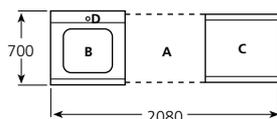
MPCO-157-D

MESAS DE PRELAVADO

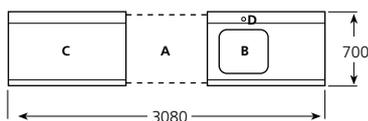
Modelo	Referencia	Elementos	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MPC-77-D	9186101	Fregadero	Derecha	700 x 700 x 850	931,00
MPC-77-I	9186102	Fregadero	Izquierda	700 x 700 x 850	931,00
MPC-127-D	9186103	Fregadero	Derecha	1200 x 700 x 850	1.084,00
MPC-127-I	9186104	Fregadero	Izquierda	1200 x 700 x 850	1.084,00
MPCO-127-D	9186105	Fregadero + orificio desbarasado	Derecha	1200 x 700 x 850	1.248,00
MPCO-127-I	9186106	Fregadero + orificio desbarasado	Izquierda	1200 x 700 x 850	1.248,00
MPCO-157-D	9186107	Fregadero + orificio desbarasado	Derecha	1500 x 700 x 850	1.362,00
MPCO-157-I	9186108	Fregadero + orificio desbarasado	Izquierda	1500 x 700 x 850	1.362,00

Lavavajillas de capota

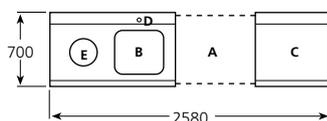
Posibilidades de instalación



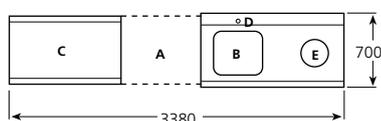
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	LC-800	8951101	3.792,00
Mesa entrada (B)	MPC-77-I	9186102	931,00
Mesa salida (C)	MLS-76	9176101	371,00
Grifo-ducha (D)	GD2	1316103	330,00



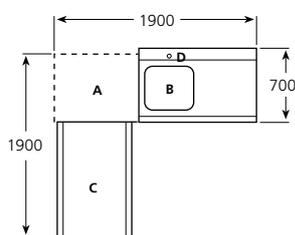
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	LC-800	8951101	3.792,00
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	9186103	1.084,00
Mesa salida (C)	MLP-127-I	9176106	651,00
Grifo-ducha (D)	GD2	1316103	330,00



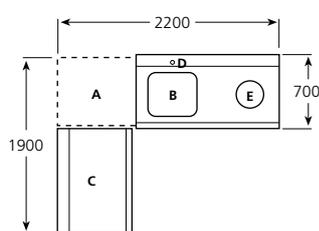
Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	LC-1000	8951102	4.844,00
Mesa entrada (B)	MPCO-127-I	9186106	1.248,00
Mesa salida (C)	MLP-77-D	9176103	470,00
Grifo-ducha (D)	GD2	1316103	330,00
Cubo inox (E)	CUV-105	2476106	415,00



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	LC-1200	8951103	5.340,00
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	9186107	1.362,00
Mesa salida (C)	MLS-126	9176102	498,00
Grifo-ducha (D)	GD2	1316103	330,00
Cubo inox (E)	CUV-105	2476106	415,00



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	LC-800	8951101	3.792,00
Mesa entrada (B)	MPC-127-D	9186103	1.084,00
Mesa salida (C)	MLS-126	9176102	498,00
Grifo-ducha (D)	GD2	1316103	330,00



Descripción	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
Lavavajillas (A)	LC-1000	8951102	4.844,00
Mesa entrada (B)	MPCO-157-D	9186107	1.362,00
Mesa salida (C)	MLP-127-I	9176106	651,00
Grifo-ducha (D)	GD2	1316103	330,00
Cubo inox (E)	CUV-105	2476106	415,00



- Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos" 28-29
- Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos" con túnel de secado 30
- Mesas de entrada y salida para lavavajillas de arrastre 31

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.

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.

Elementos para el aclarado superior e inferior en acero inoxidable AISI-304 18/10, que se activan al paso de la cesta mediante un microinterruptor electromagnético.



Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos"



LA-2000-I



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



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

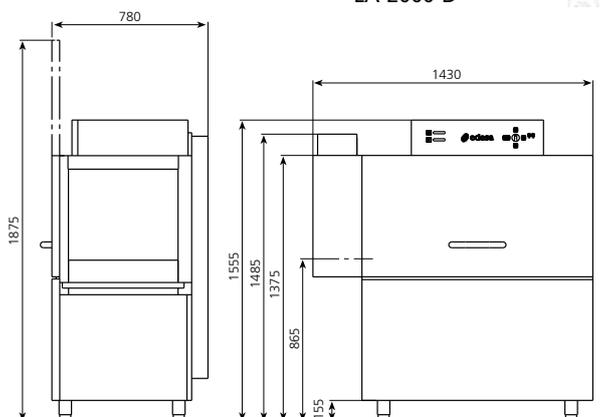


Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.



LA-2000-D

- 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 motorreductor de 2 velocidades en mod. LA-2000: 120 W.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Presión necesaria de la red: 2-4 Kg/cm².
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes para cubiertos CUE-13.



Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora		Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
		1ª vel.	2ª vel.					
LA-1600-D	8971101	90	-	Derecha	37,35	400 V 3+N+T	1430 x 800 x 1560	11.314,00
LA-1600-I	8971102	90	-	Izquierda	37,35	400 V 3+N+T	1430 x 800 x 1560	11.314,00
LA-2000-D	8971108	85	110	Derecha	37,40	400 V 3+N+T	1430 x 800 x 1560	14.574,00
LA-2000-I	8971109	85	110	Izquierda	37,40	400 V 3+N+T	1430 x 800 x 1560	14.574,00

Lavavajillas de arrastre de cestas "compactos" con túnel de secado



LA-2000-I-TS



Bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.

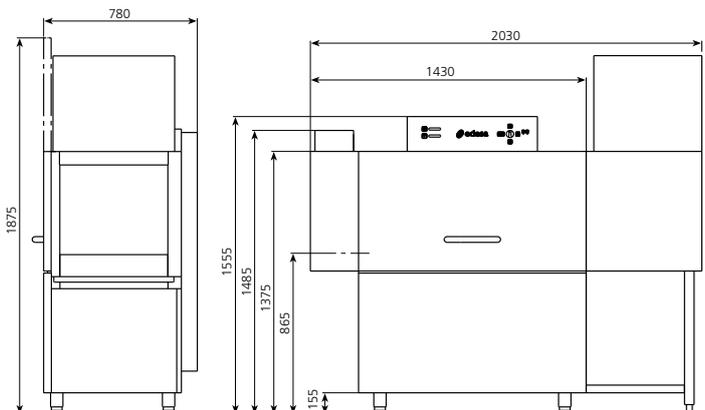


Incorpora un sistema de paro automático que economiza el consumo eléctrico y de agua



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 motorreductor 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/cm².
- Dotación: 2 cestas CTE-11, 2 cestas CPE-18, 1 CVE-16/100 y 10 cubiletes CUE-13.
- Disponible el módulo condensador de vahos.



Modelo	Referencia	Producción lavado cestas/hora		Carga cestas	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
		1ª vel.	2ª vel.					
LA-1600-D-TS	8971103	90	-	Derecha	46,35	400 V 3+N+T	2030 x 800 x 1750	15.431,00
LA-1600-I-TS	8971104	90	-	Izquierda	46,35	400 V 3+N+T	2030 x 800 x 1750	15.431,00
LA-2000-D-TS	8971110	85	110	Derecha	46,40	400 V 3+N+T	2030 x 800 x 1750	18.732,00
LA-2000-I-TS	8971111	85	110	Izquierda	46,40	400 V 3+N+T	2030 x 800 x 1750	18.732,00



MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

- Mesas para túneles de arrastre fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, preparadas para la fácil y rápida unión con el lavavajillas.
- Encimera provista de guía para las cestas y peto trasero de 200 mm de altura, totalmente contruidos en una sola pieza.
- Los modelos **G-** incorporan conjunto con 4 guías para la colocación de cestas universales de 500 x 500 mm.
- Según las necesidades existen tres modelos diferentes:
 - **MAL-**: Encimera lisa con peto.
 - **MAPCG-**: Mesa de prelavado con cuba de fregadero y elemento de 4 guías, para stock de cestas
 - **MAPCOG-**: Mesa de prelavado con cuba de fregadero, orificio de desbarasado provisto de aro de caucho alimentario con espacio inferior libre para la colocación de un cubo de desperdicios y un elemento de 4 guías para stock de cestas.
- Importante: Debido a la gran variedad de grifos de duchas existentes, según cada necesidad, ningún modelo de mesa incorpora el grifo ducha.
- Para la elección del grifo de ducha ver las páginas 38-39.
- Modelos de entrada de cestas al túnel por la derecha **(-D)**.
- Modelos de entrada de cestas al túnel por la izquierda **(-I)**.
- Para conseguir una máxima productividad y automatización del lavado, Edesa puede suministrar diferentes elementos dinámicos de entrada y salida como curvas automatizadas, mesas de rodillo, cargadores de cestas, etc. (se ruega consultar)



MAL-128-D



MAPCG-158-I



MAPCOG-188-I

Modelo	Referencia	Tipo-elementos	Lado colocación	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
MAL-128-D	9235101	Lisa	Derecha	1200 x 800 x 900	931,00
MAL-128-I	9235102	Lisa	Izquierda	1200 x 800 x 900	931,00
MAPCG-158-D	9235103	Fregadero - guías	Derecha	1500 x 800 x 900	2.017,00
MAPCG-158-I	9235104	Fregadero - guías	Izquierda	1500 x 800 x 900	2.017,00
MAPCOG-188-D	9235105	Fregadero - orificio - guías	Derecha	1800 x 800 x 900	2.410,00
MAPCOG-188-I	9235106	Fregadero - orificio - guías	Izquierda	1800 x 800 x 900	2.410,00





- Lavautensilios 34
- Lavautensilios altura 650 mm. 35
- Lavautensilios altura 800 mm. 36

- Edesa 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 puede fabricar con bomba de desagüe.
- 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 contrabalaceada 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 con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica.
- Dimensión de la cesta: **550 x 670 mm.**
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 4.5 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 1.4 kW.
- Capacidad de la cuba del agua del calderín: 12 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- 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-55-65	8996101	20/10/6	650	7,5	400 V-3N-50 Hz	740 x 865 x 2110	6.779,00

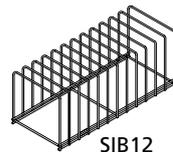
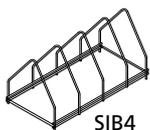


LAVAUTENSILIOS LU-65-65

- 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.
- Dimensión de la cesta: **650 x 790 mm.**
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 6 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 2 kW.
- Capacidad de agua del calderín: 12 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- 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-65-65	8996104	20/10/6	650	11,3	400 V-3 N-50 Hz	840 x 975 x 2185	9.997,00



ACCESORIOS PARA LAVAUTENSILIOS

Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SIB4	9256101	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240	228,00
SIB6	9256102	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	253,00
SIB12	9256103	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	274,00
SIBP2	9256104	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	271,00
SCP	9256105	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	51,80



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.
- Dimensión de la cesta: **550 x 670 mm.**
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 4.5 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 1.4 kW.
- Capacidad de agua del calderín: 12 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 65 litros.
- 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	8996102	20/10/6	800	7,5	400 V-3 N-50 Hz	740 x 865 x 2360	8.019,00



LAVAUTENSILIOS LU-125-80

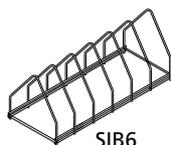
- Modelo con **altura de puerta de 800 mm.**
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Construido con doble pared y aislamiento interno que reduce la dispersión térmica y disminuye la capacidad acústica.
- Dimensión de la cesta: **790 x 1250 mm.**
- 3 ciclos de lavado de 3-6-9 minutos.
- Potencia de la cuba de lavado: 9 kW.
- Potencia del calderín de aclarado: 9 kW.
- Potencia de las bombas de lavado: 2 x 2.35 kW.
- Capacidad de agua del calderín: 17 litros.
- Capacidad de agua de la cuba de lavado: 100 litros.
- Dotación: cesta de acero inoxidable, tubo de desagüe y tubo de alimentación de agua.



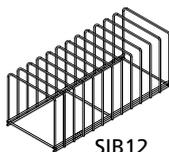
Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. utensilios (mm)	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
LU-125-80	8996103	20/10/6	800	14	400 V-3 N-50 Hz	1435 x 975 x 2360	15.968,00



SIB4



SIB6



SIB12



SIBP2



SCP

ACCESORIOS PARA LAVAUTENSILIOS

Modelo	Referencia	Descripción	Para utilizar en	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SIB4	9256101	Soporte para 4 bandejas	LU-55-65 y LU-55-80	500 x 260 x 240	228,00
SIB6	9256102	Soporte para 6 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 240	253,00
SIB12	9256103	Soporte para 12 bandejas	LU-65-65 y LU-125-80	630 x 260 x 250	274,00
SIBP2	9256104	Soporte para 2 bandejas pastelería	LU-55-80	680 x 550 x 456	271,00
SCP	9256105	Soporte cónico manga pastelería	Todos	225 x 225 x 420	51,80



- Accesorios para lavavajillas
 - Grifería industrial 38-39
 - Descalcificadores de agua 39
 - Cestas de lavado 40-41

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 en el Catálogo 1 de Preparación estática.



GDS



GD1



GD2



GD2C



GDM2



GDM2C



Control termostático de la temperatura

GDMT2C



GDP2

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GDS	1316101	Grifo ducha 1 agua, directo	265,00
GD1	1316102	Grifo ducha 1 agua	303,00
GD2	1316103	Grifo ducha 2 aguas	330,00
GD2C	1316104	Grifo ducha 2 aguas + caño	448,00
GDM2	1316120	Grifo ducha monomando 2 aguas	453,00
GDM2C	1316121	Grifo ducha monomando 2 aguas + caño	580,00
GDMT2C	1316146	Grifo ducha monomando termostático 2 aguas + caño	621,00
GDP2	1316122	Grifo ducha 2 aguas pared	473,00



GMF-30



GML-30



GB-30



GM-PL-30



GD-30



GM2DE



G2P-30



GDHM2

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GMF-30	1316106	Grifo monomando de 2 aguas con palanca ergonómica frontal . Cartucho cerámico. Caño orientable 360° Ø 22 mm	161,00
GML-30	1316107	Grifo monomando de 2 aguas con palanca ergonómica lateral . Cartucho cerámico. Caño orientable 360° Ø 22 mm	163,00
GB-30	1316108	Grifo monobloc de 2 aguas con caño de erogación giratorio 360°	143,00
GM-PL-30	1316141	Grifo monomando de 2 aguas con palanca ergonómica larga . Cartucho cerámico. Caño orientable 360° Ø 22 mm	169,00
GD-30	1316110	Grifo mezclador de 2 aguas con doble soporte . Grifería de montura 1/2" 180°. Caño de erogación orientable 360° Ø 22 mm	168,00
GM2DE	1316123	Grifo monomando de columna de 2 aguas con ducha extraíble	282,00
G2P-30	1316126	Grifo mezclador de pared de 2 aguas con caño giratorio	242,00
GDHM2	1316152	Grifo monomando 2 aguas con ducha y soporte a la pared Longitud del flexible 1000mm	196,00



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	9155101	8	1	Ø 190 x 400	97,20
DES-12	9155102	12	1,5	Ø 190 x 500	114,00
DES-16	9155103	16	2	Ø 190 x 600	147,00



CUV-105



CUV-50

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 insonorizadas.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	P.V.P. Euros €
CUV-50	2476105	Ø 390 x 610	50	329,00
CUV-105	2476106	Ø 460 x 695	105	415,00

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.



CLV-35



CLV-40

CESTAS LAVAVASOS (350 x 350 mm y 400 x 400 mm)

Modelo	Referencia	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CLV-35	2115115	Gris	350 x 350 x 110	19,00
CLV-40	2115116	Gris	400 x 400 x 140	21,00



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CPHE-12



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



CTE-11 + RCE-55



CUE-13

CESTAS LAVAVAJILLAS (500 x 500 mm)

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
CPE-18	2115101	Platos	16/18 Platos	Naranja	500 x 500 x 110	29,00
CTE-11	2115102	Vasos, Tazas, Copas	Según objetos	Gris	500 x 500 x 110	29,00
CBE-7	2115103	Bandejas	8 Bandejas	Naranja	500 x 500 x 110	40,00
CPHE-12	2115104	Especial platos hondos	12 Platos	Gris	500 x 500 x 110	111,00
RCE-55	2135106	Rejilla para el lavado de cubiertos sueltos, sólo utilizable en cesta CTE-11		Gris	455 x 455	37,30
CUE-13	2135101	Cubiertos	32 Cubiertos	Amarillo	105 x 105 x 130	2,99

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 en el **Catálogo 1 de Preparación estática**.



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	2115106	16 Vasos o Copas	110	100	Azul	500 x 500 x 140	45,80
CVE-16/150	2115107	16 Vasos o Copas	110	150	Azul	500 x 500 x 190	56,30
CVE-16/200	2115108	16 Vasos o Copas	110	200	Azul	500 x 500 x 240	62,00



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	2115109	25 Vasos o Copas	85	100	Azul	500 x 500 x 140	45,80
CVE-25/150	2115110	25 Vasos o Copas	85	150	Azul	500 x 500 x 190	51,80
CVE-25/200	2115111	25 Vasos o Copas	85	200	Azul	500 x 500 x 240	59,70



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	2115112	36 Vasos o Copas	70	100	Azul	500 x 500 x 140	45,80
CVE-36/150	2115113	36 Vasos o Copas	70	150	Azul	500 x 500 x 190	56,30
CVE-36/200	2115114	36 Vasos o Copas	70	200	Azul	500 x 500 x 240	62,70

SUPLEMENTOS PARA AUMENTAR LA ALTURA DE LAS CESTAS DE VASOS

Modelo	Referencia	Descripción	Aumento altura	Color	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
SCE-16	2135102	Suplemento superior 4 x 4	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	10,60
SCE-25	2135103	Suplemento superior 5 x 5	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	11,60
SCE-36	2135104	Suplemento superior 6 x 6	50 mm	Azul	500 x 500 x 50	13,80
ESE-12	2135105	Eganche superior	Se precisan 12 por cada suplemento			0,47



**COCCIÓN, CONSERVACIÓN
Y PREPARACIÓN DINÁMICA**





Envasadoras al vacío
Termoselladora



Snack
Snack encastrable
Salamandras
Freidoras
Horno
Tostadora



Vitrocerámica
Inducción



Pelapatatas
Amasadoras
Cortaverduras
Brazos trituradores
Cutters



Corta-fiambres
Picadoras
Artículos de bar





• Envasadoras al vacío	46-47
- Envasadoras controladas por tiempo	48
- Envasadoras controladas por sensor	49
- Sistema Gastro-VAC	50
- Accesorios y complementos	51
• Termosellado de barquetas	52
- Termoselladora de barquetas al vacío	53
- Termoselladora de barquetas	53

Envasadoras al vacío

El envasado al vacío es un sistema de conservación de los alimentos –crudos, semipreparados o cocinados– basado en la extracción del aire de un recipiente en el cual se encuentra el producto a envasar.

La ausencia del oxígeno impide o retarda el deterioro de los alimentos causado por bacterias aerobias.

- Las ventajas del envasado al vacío son:
 - Conservar los productos durante más tiempo.
 - Proteger los alimentos.
 - Aprovechar oportunidades de compras.
 - Rentabilizar al máximo las horas de trabajo del personal.
 - Rentabilizar al máximo las materias primas.
 - Cocinar al vacío



Bombas de alta calidad BUSCH que alcanzan hasta un 99,99% de vacío. Fiables y referencia mundial en su sector.

Todos los modelos de sobremesa (*) incorporan de serie:

- Atmósfera progresiva
- Conexión para gas inerte
- Sistema Gastro-VAC



Doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa. Enfriamiento de la soldadura en todos los programas.



Tapa de **metacrilato transparente**, robusta y muy resistente.

Como dotación estándar incorporan **placa de polietileno** para optimizar el vacío.



Carro para soporte y transporte de las envasadoras de vacío.

Carrocería exterior y cuba de acero inoxidable AISI-304 18/10. De fácil limpieza.



Sistema Gastro-VAC para realizar el vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los recipientes **normalizados Gastronorm especiales para envasado al vacío**.



Todos los modelos de sobremesa (*) incorporan el sistema Gastro-Vac como dotación de serie. El resto de modelos (*) lo pueden incorporar como accesorio en fábrica.

(*) Excepto VAC-6T

La gama más amplia para todas sus necesidades. Fáciles de programar y utilizar.



Panel de control electrónico con mandos digitales (*).

Los modelos de pie incorporan 4 ruedas, dos de ellas con freno.



Todos los modelos incorporan el sistema **VACSTOP** que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente.



Entrada y control de gas inerte en todos los modelos (*).



Función de **atmósfera progresiva** que permite que la entrada de aire en la cámara se haga de manera gradual (*).

**Modelos electrónicos con mandos digitales (*)
Regulación de vacío por tiempo**



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Función especial para aplicación del sistema Gastro-VAC.
- Control electrónico exacto de:
 1. Tiempo de vacío.
 2. Tiempo de entrada de gas inerte (*).
 3. Tiempo de soldadura.
- Visualización de cuenta atrás.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

**Modelos electrónicos con mandos digitales
Regulación de vacío controlado por sensor**



- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Programa especial para aplicación del sistema Gastro-VAC.
- Sistema electrónico de ajuste a la presión atmosférica del lugar.
- Posibilidad de memorizar hasta 50 programas.
- Control electrónico exacto de:
 1. Porcentaje de vacío.
 2. Entrada de gas inerte.
 3. Tiempo de soldadura.
- Plus de vacío regulable.
- Visualización de tiempo de trabajo real acumulado.

(*) Excepto VAC-6T

Envasadoras al vacío Controladas por tiempo

Control exacto de:

- Tiempo de vacío
- Tiempo de gas inerte (*)
- Tiempo de soldadura



VAC-6T

- Panel de control electrónico con mandos manuales.
- Tensión: 230/1/50-60 Hz.

ENVASADORA DE SOBREMESA

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
VAC-6T	4615101	6	1	310	330 x 330 x 125	430 x 450 x 400	400	2.105,00



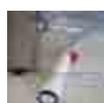
VAC-10 DT



Gastro-VAC incluido



VAC-20 DT



Gastro-VAC incluido



VAC-20 DT L



Gastro-VAC incluido



VAC-20 DT L 2A



Gastro-VAC incluido

ENVASADORAS DE SOBREMESA CON MANDOS DIGITALES CONTROLADAS POR TIEMPO

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-10 DT	4615202	10	1	410	430 x 430 x 140	530 x 550 x 450	400	230 / 1 / 50-60 Hz	2.975,00
VAC-20 DT	4615203	20	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 490	750	230 / 1 / 50-60 Hz	3.260,00
VAC-20 DT L	4615207	20	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230 / 1 / 50-60 Hz	3.963,00
VAC-20 DT L 2A	4615208	20	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230 / 1 / 50-60 Hz	4.242,00



VAC-40 DT



VAC-63 DT



VAC-100 DT



ENVASADORAS DE PIE CON MANDOS DIGITALES CONTROLADAS POR TIEMPO

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m³/h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 DT	4615204	40	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400 / 3 / 50-60 Hz	6.215,00
VAC-63 DT	4615205	63	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400 / 3 / 50 Hz	6.669,00
VAC-100 DT	4615206	100	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400 / 3 / 50 Hz	9.483,00
GVAC	4635101			Suplemento Gastro-VAC para su instalación en fábrica					130,00

(*) Excepto VAC-6T



- Envasadoras al vacío controladas por sensor.
- Panel de control electrónico con mandos digitales.
- Control exacto de:
 - Porcentaje de vacío
 - Porcentaje de gas inerte
 - Tiempo de soldadura
- Plus de vacío regulable.
- Memoria de hasta 50 programas.
- Ajuste electrónico a la presión atmosférica del local.
- Programa especial para el uso del sistema Gastro-VAC con los recipientes GN adecuados.



VAC-10 S



Gastro-VAC incluido



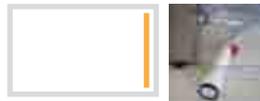
VAC-20 S



Gastro-VAC incluido



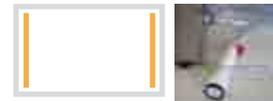
VAC-20 S L



Gastro-VAC incluido



VAC-20 S L2A



Gastro-VAC incluido

ENVASADORAS DE SOBREMESA CON MANDOS DIGITALES CONTROLADAS POR SENSOR

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-10 S	4625102	10	1	410	430 x 430 x 140	530 x 550 x 450	400	230 / 1 / 50-60 Hz	3.249,00
VAC-20 S	4625103	20	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 490	750	230 / 1 / 50-60 Hz	3.632,00
VAC-20 S L	4625107	20	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230 / 1 / 50-60 Hz	4.157,00
VAC-20 S L 2A	4625108	20	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230 / 1 / 50-60 Hz	4.526,00



VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S



ENVASADORAS DE PIE CON MANDOS DIGITALES CONTROLADAS POR SENSOR

Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-40 S	4625104	40	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400 / 3 / 50-60 Hz	6.409,00
VAC-63 S	4625105	63	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400 / 3 / 50 Hz	7.047,00
VAC-100 S	4625106	100	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400 / 3 / 50 Hz	9.649,00
GVAC	4635101	Suplemento Gastro-VAC para su instalación en fábrica							130,00

De serie en todos
los modelos
de sobremesa (*)



SISTEMA GASTRO-VAC PARA EL ENVASADO AL VACÍO

Las técnicas de conservación en vacío ofrecen unos resultados excelentes, siendo extremadamente interesantes para la **preparación, transporte y servicio de los alimentos.**

Un uso adecuado del envasado al vacío puede alargar considerablemente la conservación de los alimentos, mejorar su aspecto exterior, su higiene y reducir sus mermas.

Mediante el sistema **Gastro-VAC** podemos efectuar el envasado al vacío fuera de la cámara de la envasadora utilizando los **recipientes Gastronorm especiales para envasado al vacío** (ver página 51).

(*) Excepto VAC-6T



Preparación

La utilización de recipientes normalizados Gastronorm permite adaptar la preparación de la comida a todos los procesos de la hostelería.



Envasado

Se realiza en las envasadoras con sistema Gastro-VAC incluido, **conectando el Kit Gastro-VAC (con grifo de seguridad)** y aplicándolo en la válvula de cierre de la tapa del recipiente, obteniendo el vacío en su interior.



Manipulación

La operación de vacío y apertura para retirar alimentos, se puede efectuar tantas veces como sea necesario. Ello nos facilita que podamos extraer la cantidad de alimento que necesitemos en cada momento.

Facilidad de apertura con su sencilla válvula de cierre.



Mantenimiento y transporte

Su estudiado diseño, sencillo y eficaz, hace que las cubetas Gastro-VAC sean óptimas para el transporte normalizado, manteniendo en todo momento las propiedades del envasado al vacío en los alimentos transportados.

Las envasadoras que incorporan el sistema **Gastro-VAC** de serie son los siguientes modelos de sobremesa (todos, excepto VAC-6 T):

- VAC-10 DT, VAC-20 DT, VAC-20 DTL, VAC-20 DTL 2A: controladas por tiempo.
- VAC-10 S, VAC-20 S, VAC-20 SL, VAC-20 SL 2A: controladas por sensor.

Para el resto de modelos no viene incluido, y se puede incorporar como accesorio **en fábrica** (excepto VAC-6T).

Las envasadoras **Edesa Hostelera con panel de mandos digital** con sistema Gastro-VAC (VAC-10, VAC-20), incorporan un programa especial que permite efectuar el envasado al vacío en los recipientes a tal efecto, **sin necesidad de abrir y cerrar la tapa en cada proceso de vacío.**



Recipientes Gastro-VAC

Existe una gama amplia de recipientes normalizados Gastro-VAC para el envasado de alimentos al vacío.



Suplemento Gastro-VAC

El suplemento sistema Gastro-VAC incluye los componentes de adaptación, accesorios e instalación **en fábrica.**



SUPLEMENTO GASTRO-VAC

Las envasadoras que incorporan el sistema Gastro-VAC de serie son los siguientes modelos de sobremesa (todos, excepto VAC-6 T):

- VAC-10 DT, VAC-20 DT, VAC-20 DTL, VAC-20 DTL 2A: controladas por tiempo.
- VAC-10 S, VAC-20 S, VAC-20 SL, VAC-20 SL 2A: controladas por sensor.

Para el resto de modelos no viene incluido, y se puede incorporar como **accesorio en fábrica**.

El suplemento sistema Gastro-VAC incluye los componentes de adaptación, accesorios e instalación **en fábrica**.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
GVAC	4635101	Suplemento Gastro-VAC	130,00

RECIPIENTES GASTRONORM PARA ENVASADO AL VACÍO GASTRO-VAC

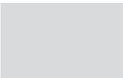
Los recipientes Gastronorm **Gastro-VAC** de Edesa **Hostelera**, están concebidos para realizar el vacío directamente en su interior, **sin necesidad de bolsas y sin necesidad de inyectar gas inerte**.

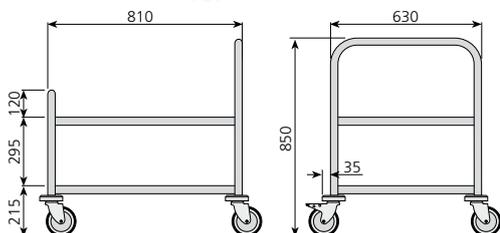
Su diseño especial, gracias a un mayor espesor del acero inoxidable y a las tapas de policarbonato reforzadas, aseguran una estanqueidad óptima para el vacío. Su apertura se realiza fácilmente, mediante una sencilla manipulación de la válvula de cierre (la junta y la válvula están incluidas en cada tapa).



RECIPIENTES

TAPAS (Válvula y junta incluidas)

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1 (325 x 530 mm) 	100	GNVR-11100	2076101	61,60	GNVT-11	2076110	74,70
	150	GNVR-11150	2076102	85,90			
	200	GNVR-11200	2076103	98,30			
1/2 (325 x 265 mm) 	100	GNVR-12100	2076104	37,40	GNVT-12	2076111	55,40
	150	GNVR-12150	2076105	45,30			
1/3 (325 x 176 mm) 	100	GNVR-13100	2076106	26,80	GNVT-13	2076112	49,80
	150	GNVR-13150	2076107	33,00			



CARRO PARA ENVASADORAS AL VACÍO

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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	2412119	810 x 630 x 850	436,00



TSV-20
Termoselladora de barquetas al vacío

TERMOSELLADO AL VACÍO

La **solución profesional más competitiva** del mercado, para envasar al vacío en barquetas, con o sin atmósfera modificada (gas inerte). Le garantiza un **óptimo vacío (99,8%)** gracias a su bomba Busch de alta calidad, añadiendo **hasta un 100% de gas inerte** con un sellado eficaz y duradero para cualquier tipo de producto a envasar. **No necesita aire comprimido.**

Es muy versátil pues **permite trabajar con diferentes moldes** y hacer el cambio de éstos de forma rápida y sencilla. También puede utilizarse como termoselladora sin vacío.

Control y regulación electrónica de:
Porcentaje de vacío Plus de vacío
Porcentaje de entrada gas inerte
Tiempo de soldadura
Temperatura de sellado

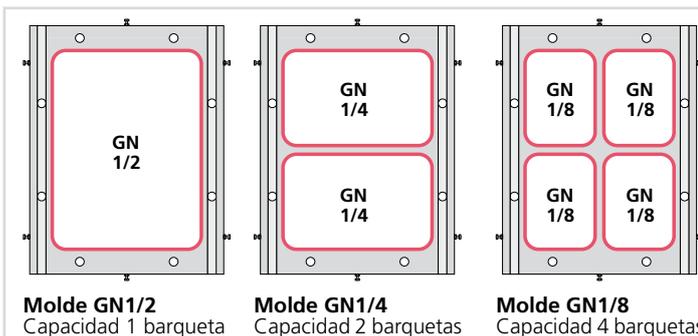


Memoria de hasta 50 programas independientes

Panel de mandos digital de uso muy sencillo, que incorpora el sensor de vacío y el de temperatura.



Ejemplo de molde para barquetas de tamaño GN1/2.



Los moldes estándar se piden por separado y son de tamaño:

GN1/2 - GN1/4 - GN1/8.

Son intercambiables, muy fáciles y rápidos de sustituir.

Bajo pedido se suministran moldes personalizados en función de la forma y el tamaño de la barqueta.



TSB-150

TERMOSELLADO

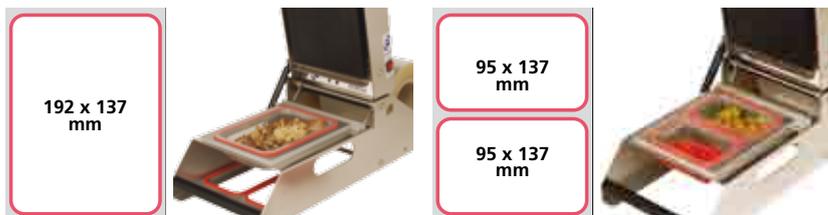
La **solución estándar** para el envasado de barquetas, **sólo sellado.**

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, ó 2 barquetas de 95 x 137 mm



Novedad



TSV-20

TERMOSELLADORA DE BARQUETAS AL VACÍO

- Estructura, cuba y tapa fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Bomba de vacío de **alta calidad Busch**.
- Nivel de vacío controlado por sensor.
- Capacidad de la bomba 20m³/h.
- Desplazamiento manual de la bobina film.
- Ancho del film: 340 mm.
- Dimensiones máximas de la barqueta: 320 x 265 x 100 mm **(GN 1/2)**.
- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Posibilidad de programar hasta 50 programas independientes.
- La programación puede ser manual o cíclica.
- Incorpora de dotación:
 - Una placa de polietileno que optimiza el vacío.
 - Un sistema de corte automático para barquetas de tamaño GN1/2.
 - 4 ruedas giratorias de Ø 80 mm., dos de ellas con freno.
- Medidas exteriores (sin bobina de film): 615 x 615 x 1105 mm.
- **No incluye moldes ni bobina de film, se deben pedir por separado.**

TERMOSELLADORA DE BARQUETAS AL VACÍO

Modelo	Referencia	Descripción	Tensión (V)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
TSV-20	4645102	Termoselladora de barquetas al vacío	230 / 1N / 50-60 Hz	131	7.680,00
SBV	4655106	Soporte lateral-mesa de trabajo			124,00

MOLDES Y BOBINA DE FILM PARA TERMOSELLADORA TSV-20

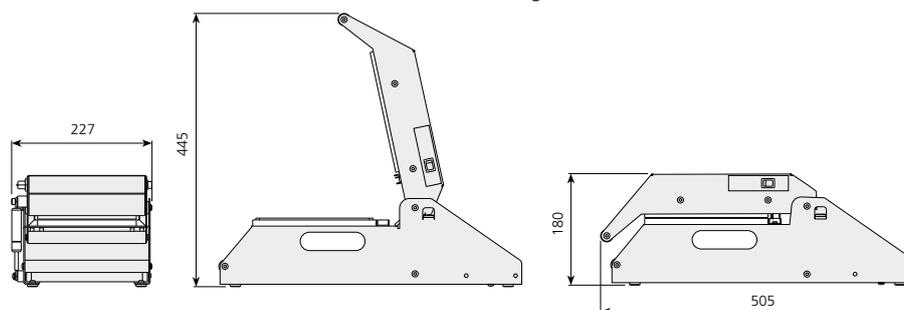
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
MBV-12	4655103	Molde para 1 barqueta GN1/2, corte automático incorporado en la máquina	373,00
MBV-14	4655104	Molde para 2 barquetas GN1/4 (recorte manual)	480,00
MBV-18	4655105	Molde para 4 barqueta GN1/8 (recorte manual)	587,00
BFV-400	4655102	Bobina de film transparente de 340 mm de ancho (longitud total 400 m)	135,00



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.
 - 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm.
- 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.



TERMOSELLADORA DE BARQUETAS

Modelo	Referencia	Ancho film (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TSB-150	4645101	150	450	230 / 1 / 50-60 Hz	880,00
BFT-300	4655101				42,00





• Gama Snack Estándar	56-57
- Cocinas	58-59
- Planchas fry-tops	60
- Freidoras	61
- Baño María GN 1/1	62
- Cocedor de pasta	62
- Conservador de fritos	62
- Cocedor multifunción	62
- Elementos neutros, mesas y accesorios	63
• Gama Snack	64
- Cocinas	64-65
- Grills	65
- Planchas fry-tops	66
- Freidoras	67
- Baño María GN 1/1	68
- Cocedor de pasta	68
- Conservador de fritos	68
- Elementos neutros, mesas y accesorios	69
• Gama Snack encastrable	70-71
- Cocinas	72
- Freidora	73
- Conservador de fritos	73
- Planchas fry-tops	74
- Grill	74
- Baño María	75
- Cocedor de pasta	75
- Accesorios y complementos	75
• Salamandras gratinadoras	76-77
• Freidoras profesionales de sobremesa	78
• Horno a convección	79
• Tostadora eléctrica de cinta	79

- 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.



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).



Cocedor multifunción

Calentamiento mediante resistencias ocultas situadas en el fondo de la cuba de 3,2 kW.

Se suministra con una cubeta GN1/1 de 200 mm de profundidad que recoge el agua que desagua de la cuba.

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 a gas

De 2 y 4 fuegos muy versátiles. Con rejillas 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.



Cocinas eléctricas

De 2 y 4 zonas de cocción de 220 mm de diámetro. Incorporan control de seguridad contra el recalentamiento.



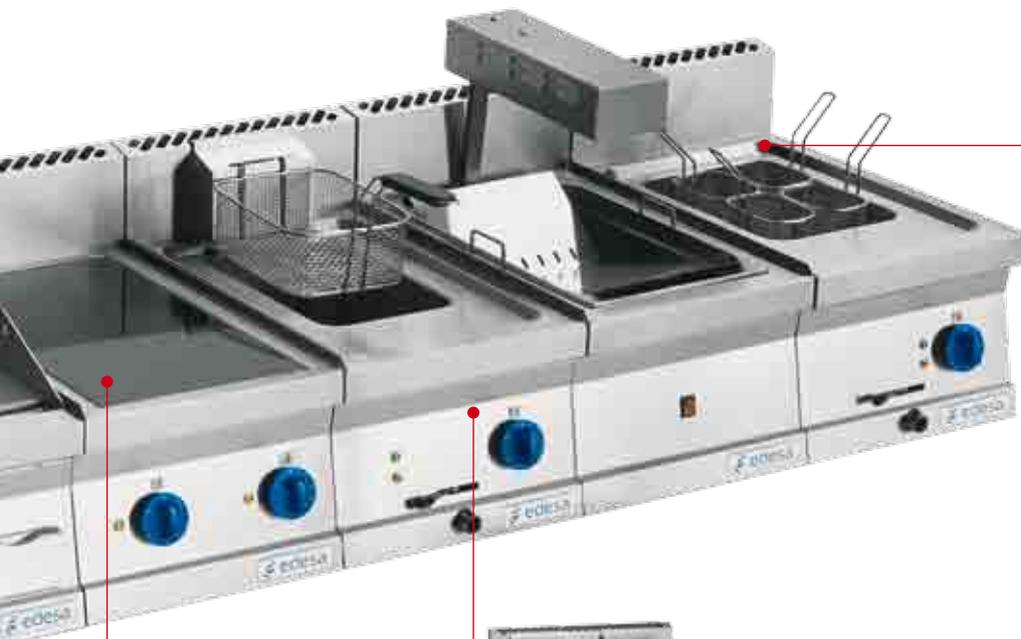
Elemento soporte sobre el que se pueden montar los elementos sobremesa de la gama Snack Estándar.



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.



Cocedor de pasta eléctrico GN 1/1

Calentamiento mediante resistencias blindadas. De dotación incorpora 4 cestillos de acero inoxidable.



Cocinas vitrocerámicas

De 2 y 4 zonas de cocción, controladas mediante un regulador de energía de 8 posiciones. Cuentan con pilotos de calor residual.



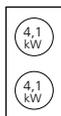
Freidoras eléctricas

De 1 y 2 cubetas embutidas. En el frontal incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite.

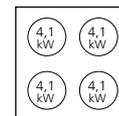


Mesas - soporte para elementos snack estándar

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.



SCG-40 E



SCG-60 E

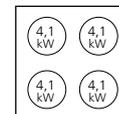
COCINAS A GAS

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho provistos de robustas rejillas esmaltadas, válvulas con termopar de seguridad y piezoeléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 ó 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 parilla: 285 x 535 mm.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SCG-40 E	3931101	400 x 650 x 440	2	8,14 (7000)	775,00
SCG-60 E	3931102	600 x 650 x 440	4	16,28 (14000)	1.142,00

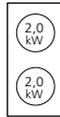
COCINAS A GAS CON HORNO

- 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 rejillas esmaltadas, válvulas termopar de seguridad y piezoeléctrico.
- 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 parilla: 285 x 535 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

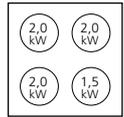


SCGH-60 E

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia cocina kW (Kcal)	Potencia horno kW (Kcal)	Horno tipo	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCGHG-60 E	3931103	600 x 650 x 1000	4	16,28 (14000)	5,8 (5000)	Gas		2.001,00
SCGHE-60 E	3931104	600 x 650 x 1000	4	16,28 (14000)	3+3 (5160)	Eléctrico	400-3N/220-1N/50-60Hz	2.061,00



SCE-40 E



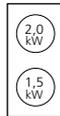
SCE-60 E

COCINAS ELÉCTRICAS

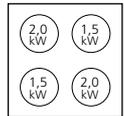
- Modelos de 400 y 600 mm de ancho contruidos en acero inoxidable provistos de placas de 220 mm de diámetro, y encimera embutida para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.

- 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	3911101	400 x 650 x 440	2	4,0	400-3N/220-1N/50-60Hz	638,00
SCE-60 E	3911102	600 x 650 x 440	4	7,5	400-3N/220-1N/50-60Hz	1.150,00



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
 - 1 x 2 kW
 - Dimensiones de la encimera 320 x 540 mm.

- Modelo de 600 mm con 4 zonas de cocción:
 - 2 x 1,5 kW
 - 2 x 2 kW
 - 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	3911103	400 x 650 x 440	2	3,5	220-1N/50-60Hz	1.310,00
SCV-60 E	3911104	600 x 650 x 440	4	7	400-3N/220-1N/50-60Hz	1.870,00



SPLE-40 E



SPRE-40 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 termpar.
- 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, termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.



SPLE-60 E

PLANCHAS A GAS

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SPLG-40 E	3931105	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	998,00
SPCG-40 E	3931106	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)	1.380,00
SPRG-40 E	3931107	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	1.078,00
SPLG-60 E	3931108	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)	1.387,00
SPCG-60 E	3931109	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)	1.984,00
SPRG-60 E	3931110	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)	1.651,00

PLANCHAS ELÉCTRICAS

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW	P.V.P. Euros €
SPLE-40 E	3911105	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8	1.115,00
SPCE-40 E	3911106	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8	1.270,00
SPRE-40 E	3911107	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8	1.210,00
SPLE-60 E	3911108	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4	1.398,00
SPCE-60 E	3911109	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4	1.870,00
SPRE-60 E	3911110	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4	1.550,00



SFG-40 E



SFG-60 E

FREIDORAS A GAS

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Existen 2 modelos, con 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° C 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	3931111	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)	1.215,00
SFG-60 E	3931112	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)	1.970,00



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.
- En el frontal incorporan grifo de descarga con palanca de seguridad para el vaciado del aceite.
- Regulación termostática de la temperatura de 60° C 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	3911111	400 x 650 x 440	1	8	6	400-3N-50/60Hz	1.011,00
SFE-60 E	3911112	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400-3N-50/60Hz	1.810,00



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: 230V (1) / 50-60 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias de acero inoxidable 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	3911113	400 x 650 x 440	15,0	1,6	750,00



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: 400V (3N) / 50-60 Hz.
- Capacidad cuba: GN 2/3.
- Nota: el cocedor incorpora 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	3911114	400 x 650 x 440	15,0	6,0	1.390,00



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: 230V (1) / 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)	Dimensiones	Potencia kW	P.V.P. Euros €
SCFE-40 E	3911115	400 x 650 x 440	GN 1/1	1	910,00



SCME-40 E

COCEDOR MULTIFUNCIÓN

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Calentamiento mediante resistencias ocultas situadas en el fondo de la cuba de 3,2 Kw.
- Temperatura regulable de +50° a +315° C.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 200 mm de profundidad extraíble, alojada en la parte inferior del mueble, que se utiliza como recipiente de recogida del líquido desaguado desde la cuba.
- Puede ser utilizada como: Plancha de asado, Sartén para frituras, Marmita para cocción, Baño María.
- Tensión: 400V (3N) / 220 (1) / 50-60 Hz.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Dimensiones cuba	Potencia kW	P.V.P. Euros €
SCME-40 E	3911116	400 x 650 x 1000	15 litros	GN 1/1	3,2	1.328,00



SN-40 E



SN-60 E

ELEMENTOS NEUTROS

- Construidos en acero inoxidable 18/10.
- Dos modelos de 400 y 600 mm de ancho con sobre liso.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SN-40 E	3951101	400 x 650 x 440	370,00
SN-60 E	3951102	600 x 650 x 440	518,00



MPGB-225

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.

Modelo	Referencia	Nº Cajones		Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
		Entero	GN 1/1-100		
MPGB-135	8073116	2		1342 x 700 x 620	1.845,00
MPGB-180	8073117	3		1792 x 700 x 620	2.220,00
MPGB-225	8073118	4		2242 x 700 x 620	2.752,00
MPGB-135-3C	8073119	1	2	1342 x 700 x 620	2.144,00
MPGB-180-5C	8073120	1	4	1792 x 700 x 620	2.713,00
MPGB -225-7C	8073121	1	6	2242 x 700 x 620	3.243,00



MCB-166

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.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
MCB-86	1812115	800 x 600 x 600
MCB-106	1812116	1000 x 600 x 600
MCB-126	1812117	1200 x 600 x 600
MCB-146	1812118	1400 x 600 x 600
MCB-166	1812119	1600 x 600 x 600



SMB-40 E



SMB-60 E

MUEBLES BAJOS Y ACCESORIOS

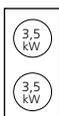
- Elemento soporte sobre el que se puede montar los aparatos sobremesa para conseguir un mueble compacto.

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
SMB-40 E	3951103	Mueble bajo sin puerta	400 x 650 x 560	228,00
SMB-60 E	3951104	Mueble bajo sin puerta	600 x 650 x 560	298,00
SMBP-40 E	3951105	Conjunto puerta para SMB-40 E	400 x 560	108,00
SMBP-60 E	3951106	Conjunto puertas para SMB-60 E	(2) 300 x 560	190,00
SP E	3951107	Perfil unión entre elementos modulares	-	32,10
TP E	3951108	Tapa para freidora	-	45,20

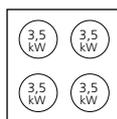


GAMA SNACK EDESA

- 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, 600 y 800 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 300 mm.



SCG-40

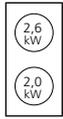


SCG-80

COCINAS A GAS

- Modelos de 400 y 800 mm de ancho **provistos de robustas rejillas de fundición**, válvulas termopar de seguridad y piezoeléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 ó 4 quemadores de alta potencia de 3,5 kW (según modelo) y embutición 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)**.

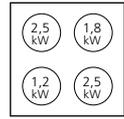
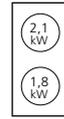
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SCG-40	3936101	400 x 650 x 300	2	7 (6020)	858,00
SCG-80	3936102	800 x 650 x 300	4	14 (12040)	1.391,00



SCE-40



SCV-40



COCINA ELÉCTRICA

- Modelo de 400 mm de ancho construido en acero inoxidable provisto de 2 placas de 220 mm de diámetro, con una potencia de 2,6 kW + 2,0 kW y embutición 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 7 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.

COCINAS VITROCERÁMICAS

- Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor, y resistencias de potencia única o doble, controladas mediante un regulador de energía y con pilotos de calor residual.
- Modelo de 400 mm con 2 zonas de cocción:
 - 1 x **1,8 kW** (Ø 200 mm)
 - 1 x **2,1-0,7 kW** (Ø 230/140 mm).
- Modelo de 800 mm con 4 zonas de cocción:
 - 1 x **1,2 kW** (Ø 160 mm)
 - 1 x **1,8 kW** (Ø 200 mm)
 - 2 x **2,5-1 kW** (Ø 250/160 mm).
- Calentamiento rápido y **fácil limpieza**.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Tipo	Potencia eléctrica (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SCE-40	3916101	400 x 650 x 300	Eléctrica	4,6	230 (3) / 400 (3N) - 50 Hz	803,00
SCV-40	3916115	400 x 650 x 300	Vitrocerámica	3,9	230 (3) / 400 (3N) - 50 Hz	1.519,00
SCV-80	3916116	800 x 650 x 300	Vitrocerámica	8	230 (3) / 400 (3N) - 50 Hz	2.419,00



SGG-40



Cajón extraíble para la recogida de grasas.

GRILLS A GAS DE PIEDRA LÁVICA Y GRILLS ELÉCTRICOS

- Construidos en acero inoxidable 18/10.

Grills a gas con piedra lávica

- Modelos de 400 y 800 mm de ancho.
- Calentamiento mediante quemadores inoxidables de llama estabilizada, con piloto y termopar.
- Encendido mediante piezo-eléctrico de la llama piloto.
- Parrillas de cocción de acero inoxidable **regulables en altura**.

Grills eléctricos

- Modelos de 400 y 600 mm de ancho.
- El calentamiento se realiza mediante resistencias de incoy en contacto con la parrilla superior de fundición.
- Resistencias controladas mediante **regulador de energía y termostato de seguridad** de rearme automático, que interviene en ausencia de agua.
- En la parte inferior, los grills tienen un **recipiente para agua** que reduce el humo durante la cocción, manteniendo, además, el grado de humedad adecuado en los alimentos.
- En la parte frontal lleva un grifo para vaciar el agua y los restos de grasa depositados en la cuba.



SGE-62



Resistencias elevables que permiten limpiar el interior.

GRILLS A GAS DE PIEDRA LÁVICA Y GRILLS ELÉCTRICOS

Modelo	Referencia	Zonas cocción	Tipo	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SGG-40	3936114	1	Gas con piedra lávica	400 x 650 x 300	9 (7740)	1.664,00
SGG-80	3936115	2	Gas con piedra lávica	800 x 650 x 300	18 (15480)	2.485,00
SGE-40	3916108	1	Eléctrico	400 x 650 x 300	4,5	1.683,00
SGE-62	3916109	2	Eléctrico	600 x 650 x 300	9	2.325,00



SPLE-60



SPCE-82

PLANCHAS FRY-TOPS

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400, 600 y 800 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 bandejas recogedoras de grasa extraíbles, que facilitan la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula termostática que regula de 70° a 300° C, **con termopar y termostato de seguridad**.
- Las planchas de cromo-duro a gas se protegen con un mando-termostato de seguridad de 50° - 280° C.
- 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 70° a 300° C, **termostato de seguridad** y luces de control.
- Los modelos de 800 mm, tanto eléctricos como a gas, **llevan 2 zonas de cocción** con control individual de cada una.
- La tensión de los modelos eléctricos es 230 (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.



SPRE-40

PLANCHAS A GAS

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SPCG-40	3936107	Plancha cromo-duro	1	400 x 650 x 300	5,3 (4558)	1.863,00
SPLG-60	3936110	Plancha acero lisa	1	600 x 650 x 300	8,5 (7310)	1.705,00
SPCG-60	3936108	Plancha cromo-duro	1	600 x 650 x 300	8,5 (7310)	2.223,00
SPCG-82	3936109	Plancha cromo-duro	2	800 x 650 x 300	10,6 (10176)	2.776,00

PLANCHAS ELÉCTRICAS

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SPCE-40	3916104	Plancha cromo-duro	1	400 x 650 x 300	5	1.751,00
SPRE-40	3916117	Plancha ranurada	1	400 x 650 x 300	5	1.411,00
SPLE-60	3916107	Plancha acero lisa	1	600 x 650 x 300	6,75	1.552,00
SPCE-60	3916105	Plancha cromo-duro	1	600 x 650 x 300	6,75	2.206,00
SPRE-60	3916118	Plancha ranurada	1	600 x 650 x 300	6,75	1.764,00
SPCE-82	3916106	Plancha cromo-duro	2	800 x 650 x 300	10	2.571,00



SFG-80

FREIDORAS A GAS

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Existen 2 modelos, con **1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 800 mm** de ancho respectivamente.
- Calentamiento mediante quemadores de acero de combustión optimizada con llama piloto y **termopar**, controlados por una **válvula termostática** con termopar de seguridad y **encendido piezoeléctrico**.
- 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.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SFG-40	3936105	400 x 650 x 300	1	8	6,9 (5934)	1.714,00
SFG-80	3936106	800 x 650 x 300	2	8 + 8	13,8 (11868)	2.960,00

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.
- En el frontal incorporan **grifo de descarga** con palanca de seguridad para el vaciado del aceite.
- **Modelos SFE con resistencia fija.**



SFE-40



SFEL-40



SFEL-60

MODELOS DE ALTO RENDIMIENTO

- Freidoras de **alto rendimiento** para garantizar una elevada productividad, un mayor ahorro de energía y del consumo del aceite.
- **Modelos SFEL con resistencias elevables** para facilitar su limpieza. Por su mayor relación potencia / litros está especialmente recomendada para productos congelados.
- Como dotación incluyen tubo acodado acoplable para la descarga, rejilla-filtro y una cesta de dimensiones 300 x 195 x 100 mm. por cuba.

FREIDORAS ELÉCTRICAS CON RESISTENCIA FIJA

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Tensión (V)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SFE-40	3916102	400 x 650 x 300	1	8	230 (3) / 400 (3) - 50/60 Hz	5 kW	1.134,00
SFE-60	3916103	600 x 650 x 300	2	8 + 8	230 (3) / 400 (3) - 50/60 Hz	11 kW	1.939,00

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE ALTO RENDIMIENTO CON RESISTENCIAS ELEVABLES

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Tensión (V)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
SFEL-40	3916113	400 x 650 x 300	1	7	230 (3) / 400 (3N) - 50/60 Hz	7,5 kW	1.316,00
SFEL-60	3916114	600 x 650 x 300	2	7 + 7	230 (3) / 400 (3N) - 50/60 Hz	15 kW	2.159,00



SBME-40

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 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de +30° a +80°C.
- Tensión: 230V (1) - 50 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias de acero inoxidable introducidas directamente en la cuba, controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad y luces testigo de control.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Potencia kW	P.V.P. Euros €
SBME-40	3916110	400 x 650 x 300	1	1.000,00



SCPE-40

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO GN 2/3

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Modelo de 400 mm de ancho.
- Incorpora grifo de carga para conectar directamente a la red, rebosadero y desagüe por la parte posterior.
- Rejilla interna para apoyar las cestas y parrilla delantera para escurrir las cestas.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas inoxidables dentro de la cuba, controladas por conmutador de 4 posiciones (calentamiento-cocción-mantenimiento-apagado).
- Tensión: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.
- Existe un sistema para el control y seguridad del nivel de agua de la cuba.
- Capacidad cuba: GN 2/3
- **Nota: el cocedor incorpora 2 cestas de acero inoxidable de 1/3 como dotación.**

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (Litros cuba)	Potencia kW	P.V.P. Euros €
SCPE-40	3916111	400 x 650 x 300	15	4,5	1.504,00



SCFE-40

CONSERVADOR DE FRITOS GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Calentamiento mediante 2 resistencias, la superior de cerámica y la inferior de acero inoxidable, controladas por un interruptor.
- Tensión: 230V (1) - 50/60 Hz.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 150 mm de profundidad, con su correspondiente fondo perforado extraíble para escurrir el aceite.



2 resistencias controladas por interruptor.



Cubeta con fondo perforado extraíble.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Potencia W	P.V.P. Euros €
SCFE-40	3916112	400 x 650 x 300	650 + 350	1.086,00



SNC-40

ELEMENTOS NEUTROS

- Construidos en acero inoxidable 18/10.
- Modelo **SNC-40** (ancho 400 mm) **neutro** con sobre liso, incluye **cajón GN 1/1** con guías telescópicas.
- Modelo **SFR-60** (ancho 600 mm) con **fregadero**, incluye válvula de desagüe, tubo rebosadero y grifo para llenado de agua:
 - Medidas de la cuba 400 x 500 x 170 mm.
 - Conexión Entrada 3/4" y Salida 1/2".



SFR-60

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Descripción	P.V.P. Euros €
SNC-40	3956110	400 x 650 x 300	Elemento neutro con cajón	579,00
SFR-60	3956111	600 x 650 x 300	Elemento con fregadero	875,00

MESAS REFRIGERADAS DE ALTURA 600 MM

- Mesas 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.
- Encimera 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 Cajones	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135	8073116	2	1350 x 700 x 620	1.845,00
MPGB-180	8073117	3	1800 x 700 x 620	2.220,00
MPGB-225	8073118	4	2250 x 700 x 620	2.752,00
MPGB-135-3C	8073119	3	1350 x 700 x 620	2.144,00
MPGB-180-5C	8073120	5	1800 x 700 x 620	2.713,00
MPGB-225-7C	8073121	7	2250 x 700 x 620	3.243,00

MESAS DE ALTURA 600 MM

- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos de cocción esté entre 850 y 900 mm.
- Fabricadas en acero inoxidable 18/10, con refuerzo antisonoro.



MCB-166

Modelo	Referencia	Medidas (mm)
MCB-86	1812115	800 x 600 x 600
MCB-106	1812116	1000 x 600 x 600
MCB-126	1812117	1200 x 600 x 600
MCB-146	1812118	1400 x 600 x 600
MCB-166	1812119	1600 x 600 x 600

CESTAS DE FREIDORAS SNACK



2 x SCFE-1/2



2 x SCFG-1/2

Modelo	Referencia	Utilización en freidoras	Medidas (mm)	Capacidad por cuba	P.V.P. Euros €
SCFE-1/2	3956104	SFE-40 y SFE-60	300 x 110 x 110	2	71,80
SCFG-1/2	3956105	SFG-40 y SFG-80	300 x 110 x 110	2	76,50

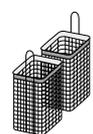
ACCESORIOS



SP



SPPD y SPPI



ZCCP-1/6

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SP	3956101	Perfil unión elementos modulares		29,50
SPPD	3956102	Perfil unión planchas (derecha)		68,20
SPPI	3956103	Perfil unión planchas (izquierda)		70,20
ZCCP-1/6	3956109	Par de cestas para cocedor de pasta con 1 asa (1/6)	130 x 130 x 160	121,00

Gama Snack encastrable

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

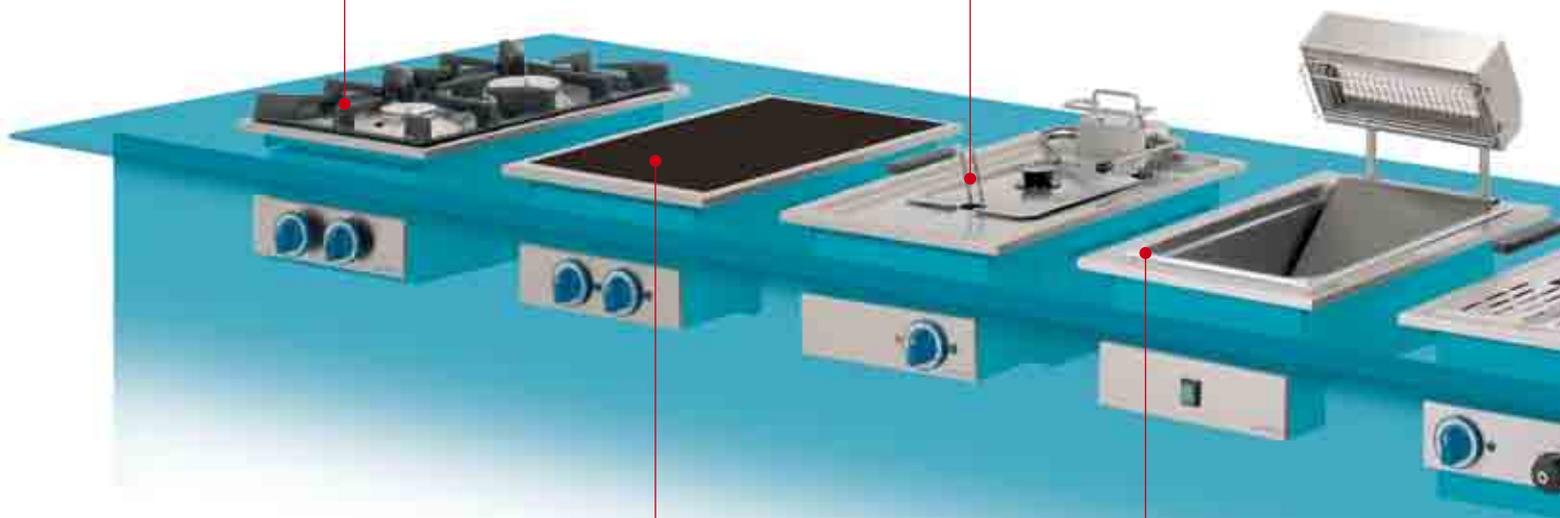
La solución idónea para
Show-Cookings y Buffets
Elementos para encastrar de
400, 600 y 800 mm de ancho



Cocina a gas de 2 fuegos.
Con **rejillas de fundición** muy robustas y embutición para evitar el **desbordamiento** de líquidos en el sobre de acero inoxidable. Quemadores de **4 y 7,8 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**.



Inducción encastrable (pág. 84-85). 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**.



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 150 mm** de profundidad y fondo perforado extraíble para escurrir el aceite.

INSTALACIÓN Y MONTAJE

- Se suministra con los accesorios para su fijación en cualquiera de sus formas de montaje.
- Gran sencillez para su montaje final en la superficie.
- Posibilidad de 2 modos de instalación:
 - Encastrable **sobre la superficie** (ver figura 1).
 - Encastrable total, **a nivel de la superficie** (ver figura 2).
- Consultar para otras instalaciones y montajes específicos.

Tipos de instalación



Fig. 1
Sobre la superficie

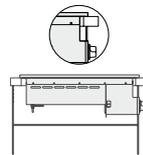
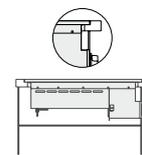


Fig. 2
A nivel de la superficie



Superficie superior de todos los modelos en acero inoxidable AISI-304 18/10



Grill **eléctrico**. Con cuba con agua, parrillas desmontables, **resistencias elevables**.



Planchas fry-tops **eléctricas**. Ranura recoge grasas con salida por la parte interior. Planchas de cromo-duro de gran espesor y elevada transmisión térmica.

Baño María eléctrico de 1 cuba embutida con capacidad para cubetas **GN 1/1** hasta **150 mm** de profundidad. Temperatura regulable de 30° 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.



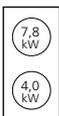
Cocina eléctrica de 2 resistencias de **Ø 220 mm**.

Potencias de **2 kW** y **2,6 kW** y seguridad contra el **recalentamiento**.

Con embutición para evitar el **desbordamiento** de líquidos. **Conmutador** de 7 posiciones.



ECG-40

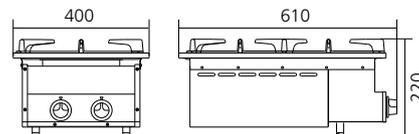


COCINA A GAS

- Cocina a gas de **400 mm de ancho** provista de robusta rejilla de hierro colado.
- 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.
- La rejilla de hierro colado vitrificado y cobertura total, permite el desplazamiento de un fuego al otro.
- Se suministra montada con inyectores para **gas natural**. En el interior del embalaje se incluyen inyectores para **gas butano / propano (GLP)**.



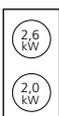
Quemadores de **4 y 7,8 kW** de potencia y encendido con llama piloto y grifo de seguridad.



Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia kW (Kcal/h)	P.V.P. Euros €
ECG-40	4036101	2	400 x 610 x 220	360 x 585	11,8 (10148)	992,00

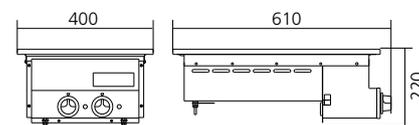


ECE-40



COCINA ELÉCTRICA

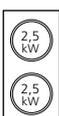
- Cocina eléctrica de **400 mm de ancho**.
- Con **2 placas redondas** de 220 mm de diámetro.
- Potencia de las placas: **2,6 y 2,0 kW**.
- Control de seguridad contra el recalentamiento de las placas.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 7 posiciones con su correspondiente piloto de funcionamiento.



Modelo	Referencia	Número placas	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECE-40	4016110	2	400 x 610 x 220	360 x 585	4,6	230-400 / 3-3N / 50/60 Hz	745,00

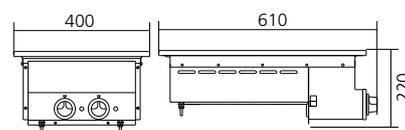


ECV-40



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	4016101	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5	230-400 / 3-3N / 50/60 Hz	1.535,00



EFE-40

FREIDORA ELÉCTRICA

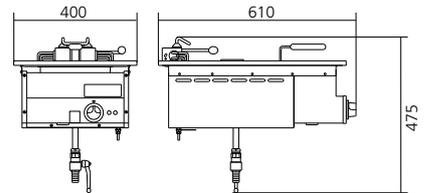
- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 400 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostatos de trabajo y de seguridad.
- Con rejilla filtro y grifo de desagüe.
- Llave de paso incluida.



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	4016103	8	400 x 610 x 475	360 x 585	7,5	230-400 / 3-3N / 50/60 Hz	1.669,00



ECFE-40

CONSERVADOR DE FRITOS GN 1/1

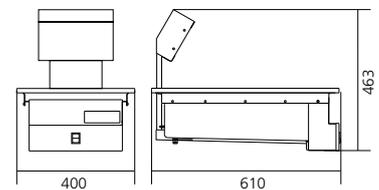
- Modelo de **400 mm de ancho**.
- Para mantener las patatas fritas y otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.
- Calentamiento mediante 1 resistencia cerámica superior controlada por interruptor.
- **Se suministra 1 cubeta inox GN 1/1 de 150 mm de profundidad.**
- Incorpora fondo perforado para escurrir el aceite.



Fondo perforado para
escurrir el aceite.



Control de resistencia por
interruptor.



Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECFE-40	4016104	1 GN 1/1-150	400 x 610 x 463	360 x 585	0,65	230 / 1 / 50/60 Hz	1.056,00



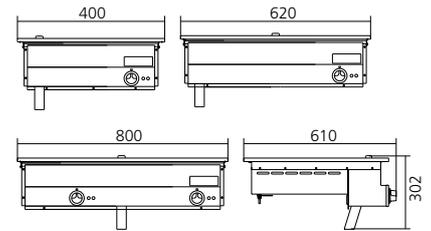
EPCE-80

PLANCHAS FRY-TOPS ELÉCTRICAS

- Modelos de 400, 600 y 800 mm, con **sistema Varipan** con cantos radiados para facilitar su limpieza.
- Tapón de cierre hermético del orificio de descarga de grasas.
- **Plancha lisa de cromo-duro.**
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- Termostato regulador de la temperatura de 70° a 300° C.
- Con **termostato de seguridad**, y testigos luminosos.
- Modelo de **800 mm**, con **2 zonas de cocción** y control individual para cada una.



Ranura recoge grasas con salida por la parte inferior.



Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EPCE-40	4016111	Plancha cromo-duro	1	400 x 610 x 302	360 x 585	5	230-400 / 3-3N / 50/60 Hz	1.937,00
EPCE-60	4016106	Plancha cromo-duro	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75	230-400 / 3-3N / 50/60 Hz	2.378,00
EPCE-80	4016107	Plancha cromo-duro	2	800 x 610 x 302	760 x 585	10	230-400 / 3-3N / 50/60 Hz	2.562,00



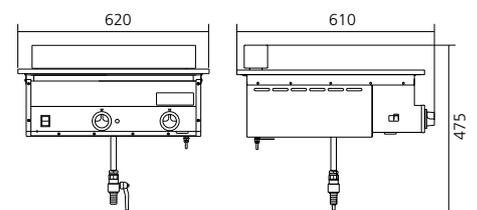
EGE-60

GRILL ELÉCTRICO

- Modelo de 600 mm de ancho.
- 2 zonas de cocción.
- Cuba en acero inoxidable para agua que reduce el humo durante la cocción, manteniendo además el grado de humedad en los alimentos.
- Calentamiento mediante resistencias de incoloy, en contacto con la parrilla superior.
- Resistencias controladas mediante regulador de energía y termostato de seguridad de rearme automático que interviene en ausencia de agua.
- El grupo de resistencias se levanta y permite limpiar completamente la cuba.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.



Cuba con agua, parrillas desmontables, **resistencias elevables.**



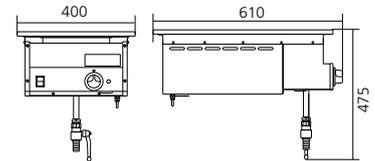
Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EGE-60	4016108	2	620 x 610 x 475	580 x 585	9	230-400 / 3-3N / 50/60 Hz	2.084,00



EBME-40

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 dotación de cubetas.
- 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.



Modelo	Referencia	Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
EBME-40	4016102	1 GN 1/1-150	400 x 610 x 475	360 x 585	1	230 / 1 / 50-60 Hz	1.048,00



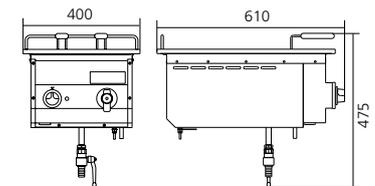
ECPE-40

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO GN 2/3

- Modelo de **400 mm de ancho**, con superficie superior completamente embutida de **acero inoxidable**.
- **1 cuba de cocción** en acero inoxidable capacidad **GN 2/3**.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en el interior y controladas con un conmutador de 4 posiciones (calentamiento-cocción-mantenimiento-apagado).
- Provista de grifo de carga, desagüe y rebosadero.
- Como dotación incluye **2 cestas de acero inoxidable de 1/3 de 135 x 270 x 160 mm**.



Rejilla interna para el apoyo de la cesta.



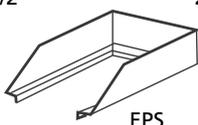
Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECPE-40	4016105	15	400 x 610 x 475	360 x 585	4,5	230-400 / 3-3N / 50/60 Hz	1.484,00



2 x SCFE-1/2



2CCP-1/6



EPS

ACCESORIOS

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
SCFE-1/2	3956104	Cesto para freidora EFE-40 (2 uni. por cuba)	295 x 100 x 105	71,80
2CCP-1/6	3956109	Par de cestas para cocedor de pasta ECPE-40	130 x 130 x 210	121,00
EPS-40	4056103	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-40	-	219,00
EPS-60	4056101	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-60	-	264,00
EPS-80	4056102	Protector anti-salpicaduras para fry-top EPCE-80	-	299,00

SALAMANDRAS ELÉCTRICAS CON TECHO MÓVIL

- Construidas en acero inoxidable 18/10 acabado satinado.
- **Cabezal superior móvil** con conducto y orificios para la evacuación del calor y los vahos.
- Empuñadura del cabezal móvil en material plástico anti-calórico.
- Resistencias en incoloy de 6,5 mm Ø (2 x 2 kW).
- Las resistencias se inclinan para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Se suministra con rejilla y bandeja recoge grasas.
- Incorpora pies de caucho.
- Mediante accesorio-soporte SM-60 (opcional) puede fijarse a la pared.
- El **modelo SE-60** está disponible en las tensiones 230 V (monofásica) y 400 V (trifásica).



SE-40



SE-60



SE-80

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SE-40	4216111	400 x 450 x 500	1	400 x 350	2	230/1	1.173,00
SE-60	4216101	600 x 450 x 500	2	600 x 350 (1/1 GN)	4	400/2/N	1.839,00
SE-60 230V	4216107	600 x 450 x 500	2	600 x 350 (1/1 GN)	4	230/1	1.864,00
SE-80	4216108	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N	2.300,00



SER-60



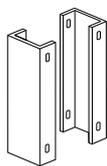
Calentamiento inmediato de las resistencias.

Resistencias de filamento en tungsteno.

SALAMANDRA ELÉCTRICA ULTRA RÁPIDA

- **Calentamiento rapidísimo:** lista para gratinar o cocer en 20 segundos, facilitando el trabajo y con un importante ahorro de energía.
- **Cabezal superior móvil** que se desliza sobre guías, pudiendo colocarse en diferentes alturas, con conducto y orificios para la evacuación del calor y los vahos, y empuñadura de plástico anti-calórico.
- Resistencias eléctricas profesionales de filamento en tungsteno, protegidas con placa de vitrocerámica transparente.
- Panel de mandos digital con visualización de tiempo o temporizador con memoria (de 5 segundos hasta 99 minutos).
- Zona de cocción de tamaño GN 1/1 con posibilidad de utilizar el total de las resistencias o sólo la mitad.
- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Incorpora bandeja inoxidable recoge grasas y parrilla de acero cromado con mango de plástico anti-calórico, deslizables sobre guías con tope de seguridad para evitar caídas.
- Posibilidad de fijación a la pared mediante el soporte SM-60 (opcional).

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SER-60	4216110	600 x 480 x 500	600 x 350 (1/1 GN)	4	400/3/N	2.346,00



SM-60

SOPORTE PARA FIJACIÓN A PARED

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
SM-60	4216104	Soporte fijación a pared para SE-40, SE-60, SE-80 y SER-60	98,30



SG-70

SALAMANDRA A GAS, 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 anticalórico.
- 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.
- Mediante accesorio-soporte SMG-70 (opcional) puede fijarse a la pared.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SG-70	4216102	750 x 400 x 460	575 x 400	Gas	7,4	1.813,00



SEBM-70

SALAMANDRA ELÉCTRICA, BASE MÓVIL

- Salamandra pasante que facilita el trabajo de los cocineros y los camareros.
- 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.
- **Dos zonas de cocción** con mandos independientes.
- Empuñadura en material plástico anticalórico.
- Mediante accesorio-soporte SMG-70 (opcional) puede fijarse a la pared.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SEBM-70	4216109	750 x 400 x 350	575 x 400	Eléctrico	4	400/2/N	1.286,00



SEF-70

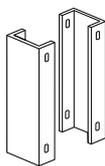
SALAMANDRA ELÉCTRICA, REGULABLE

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- La base-rejilla incorpora empuñaduras de plástico anticalórico.
- La rejilla puede posicionarse **en varias alturas** para regular la distancia entre el alimento y la fuente de calor.
- Cubeta recoge-grasas extraíble.
- Resistencias eléctricas en incoloy de Ø 9 mm (**2 x 2 kW**).
- Control de temperatura (**2 zonas**) mediante regulador de energía.
- Mediante accesorio-soporte SMF-70 (opcional) puede fijarse a la pared.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SEF-70	4216103	790 x 450 x 390	625 x 380	Eléctrico	4	400/2/N	850,00



SMG-70



SMF-70

SOPORTE PARA FIJACIÓN A PARED

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
SMG-70	4216105	Soporte fijación a pared para SEBM-70, SG-70	142,00
SMF-70	4216106	Soporte fijación a pared para SEF-70	98,30



FREIDORAS PROFESIONALES DE SOBREMESA

- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de **60° a 200° C, incluyendo termostato de seguridad.**
- Resistencias blindadas en **acero inoxidable.**
- Freidoras de **gran rendimiento** como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables **para productos congelados.**
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- **Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico** (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.



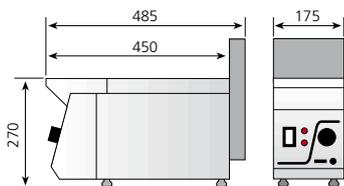
TF-5



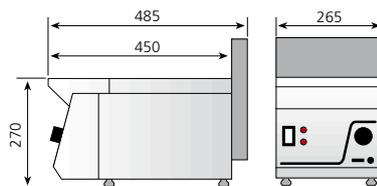
TF-72 / TF-73



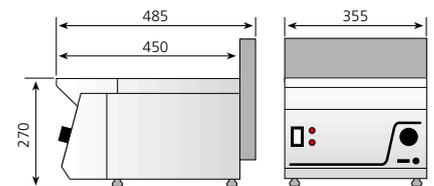
TF-91 / TF-92 / TF-93



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-91 / TF-92 / TF-93

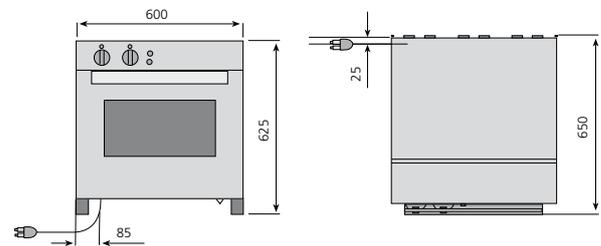
Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-5	4111101	4-5	3	230-1N	429,00
TF-72	4111103	6-7	4,5	400-3N	607,00
TF-73	4111104	6-7	4,5	230-1N	607,00
TF-92	4111106	8-9	6	400-3N	700,00
TF-91	4111105	8-9	6	230-3N	700,00
TF-93	4111107	8-9	6	230-1N	700,00

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).**



HC-60



Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	4316101	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275° C	2,5	230/1 - 50/60 Hz	1.013,00

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, hasta **420 tostadas por hora.**
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en **acero inoxidable AISI-304 18/10**, fácil de limpiar.
- Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
- Incorpora **3 opciones** de tostado: sólo lado **superior**, sólo lado **inferior** o **ambos lados.**
- **Regulación de la velocidad** de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Posibilidad de **salida** de la tostada por la parte **frontal** o por la parte **trasera**, adaptándose a todo tipo de instalaciones y ubicaciones.



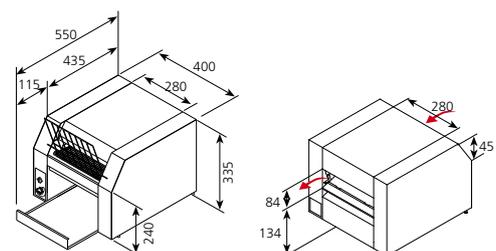
TPC-40



Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.

Salida trasera.

Bandeja recoge migas extraíble.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-40	4316102	400 x 550 x 335	420	1,9	230 /1/ 50-60 Hz	843,00





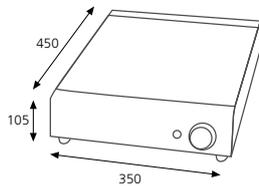
• Vitrocerámica	
- Placas vitrocerámicas	82
- Fry-tops vitrocerámicos	82
- Placas calientes de cristal templado	83
- Pantalla mantenedora de calor	83
• Inducción	84
- Placas de inducción	85

VITROCERÁMICA

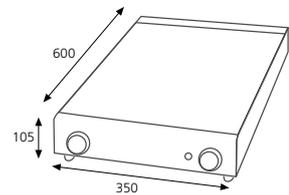
- Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión del calor.
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de 4 mm de espesor.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Control de la temperatura mediante regulador de energía.
- Máxima higiene y mantenimiento gracias a la fácil limpieza del cristal.
- Espátula de acero inoxidable, para la limpieza de la superficie, incluida en cada aparato.



PV-3545



PV-3560



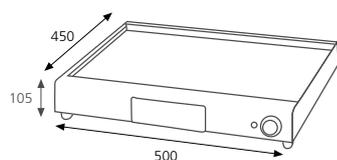
Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PV-3545	4436101	1	340 x 345	350 x 450 x 105	250	1 x 2500 (1000)	230 / 1N / 50-60Hz	2500	900,00
PV-3560	4436102	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500 (1000) 1 x 1800	400 / 3N / 50-60Hz	4300	1.209,00

PLANCHAS FRY-TOP VITROCERÁMICAS

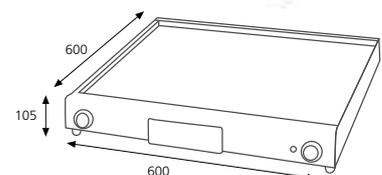
- Placas y fry-tops eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión del calor.
- Fry-tops ideales para cocinar directamente todo tipo de alimentos: carnes, pescados, huevos, verduras, etc.
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de 6 mm de espesor.
- Construidos en acero inoxidable AISI-304 18/10, acabado satinado.
- Control de la temperatura mediante regulador de energía.
- Máxima higiene y mantenimiento gracias a la fácil limpieza del cristal.
- Cajón recoge grasas incorporado.
- Espátula de acero inoxidable, para la limpieza de la superficie, incluida en cada aparato.



VFT-5045



VFT-6060



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
VFT-5045	4436103	1	493 x 335	500 x 450 x 105	230 / 1N / 50-60Hz	2500	1.161,00
VFT-6060	4436104	2	590 x 500	600 x 600 x 105	400 / 3N / 50-60Hz	5000	1.690,00

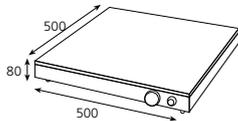
PLACAS CALIENTES DE SOBREMESA

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets y para el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, para la zona de la entrega de 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° a 120° C.
- Cristal templado de 5 mm de espesor.
- Máxima superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.

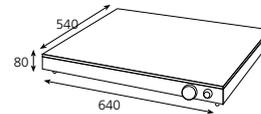
Importante: para el correcto mantenimiento del cristal es muy importante no apoyar en él productos a una temperatura que puedan causar un shock térmico (tanto en frío como en calor).



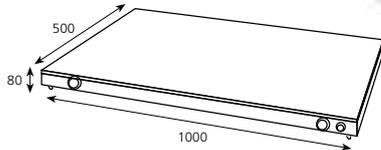
PC-5050



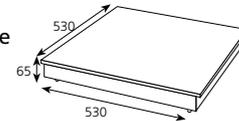
PC-6454



PC-10050



PC-5050-E
Modelo encastrable



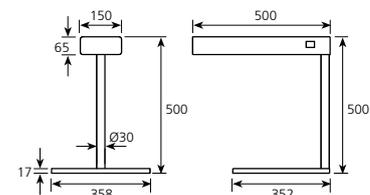
Modelo	Referencia	Zonas de trabajo	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Medidas encastre (mm)	Tensión (Hz)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PC-5050	4436105	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	—	230V / 1N / 50-60	400	472,00
PC-6454	4436106	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	—	230V / 1N / 50-60	800	579,00
PC-10050	4436107	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	(2) 430 x 430	—	230V / 1N / 50-60	800	687,00
PC-5050-E	4436108	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230V / 1N / 50-60	400	673,00

PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR

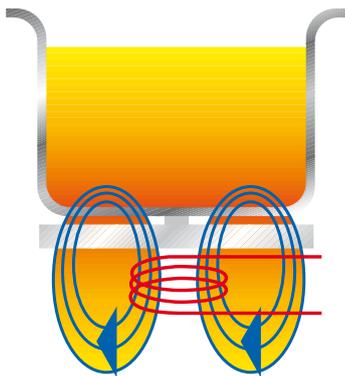
- Junto con las placas calientes forman el conjunto ideal para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte inferior y superior (p.e. paella, pizzas, etc.)
- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.



PTC



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tensión (Hz)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PTC	3772113	358 x 500 x 500	230V / 1 N / 50-60Hz	300	535,00



¿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 es 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 sirve de soporte para el recipiente, pero no es transmisora de calor, por lo que apenas se calienta.

VENTAJAS

SEGURIDAD

No quema. Las **placas de inducción de Edesa Hostelera** 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 Edesa Hostelera conseguirá calentar **2 litros de agua** desde **20° 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 precalentamiento, al transmitir el calor directamente al recipiente.

La inducción de Edesa Hostelera 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 que rondan el 50%, gráfico 3).

LIMPIEZA

La limpieza es mucho más sencilla al no calentarse el cristal y no quemarse los posibles líquidos desbordados o residuos de alimentos.

Normalmente, con un paño húmedo es suficiente.

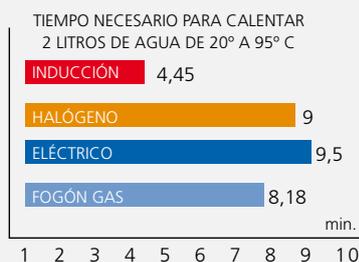


Gráfico 1

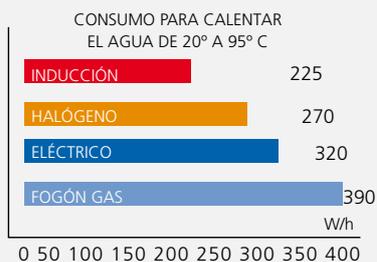


Gráfico 2

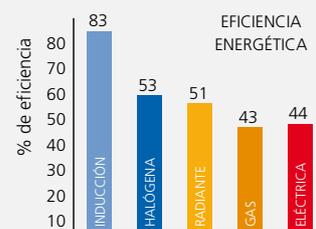


Gráfico 3



INDUCCIÓN DE EDESA HOSTELERA

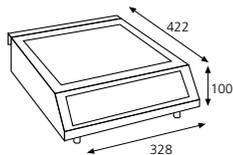
- Placas de cocción por inducción de Edesa, que permiten conseguir unos **óptimos resultados** de seguridad, eficiencia y ahorro en aplicaciones exigentes tales como **cocinas profesionales de restaurantes, hoteles, hospitales, colectividades, etc.**
- Idóneas tanto para la **cocina**, como **show-cooking** y **buffets**, permitiendo todo tipo de cocción gracias a su **control de la temperatura** y su **función de mantenimiento**: cocción suave, rápida, mantenimiento, reducciones, ...

INDUCCIÓN

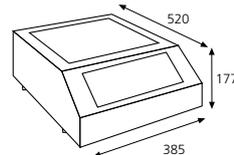
- Placas de inducción en versión **sobremesa** o **encastrables**, de **2000 W**, **2500 W** y **3500 W** de potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- **Pulsador electrónico** de ON / OFF.
- **Mando rotatorio** con posiciones fijas de control de 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 apaga la placa automáticamente tras un tiempo de no funcionar.
 - **Apagado automático** si en 1 minuto no se detecta recipiente compatible, con pitido de aviso.
 - **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: 230 V (1N) - 50Hz.**
- Conforme a las **directivas europeas CE.**



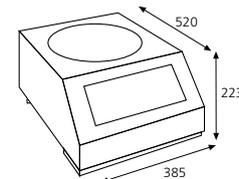
ISM-25



ISM-35



IW-35



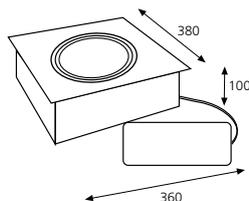
Wok incluido.

INDUCCIÓN DE SOBREMESA

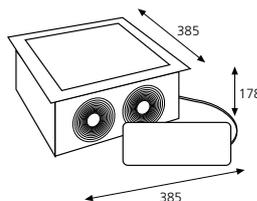
Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (° C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-25	4416101	120-260	273 x 273 x 4	60 ÷ 220°	9	5	328 x 422 x 100	2500	1.112,00
ISM-35	4416102	120-260	300 x 300 x 6	50 ÷ 240°	19	20	385 x 520 x 177	3500	1.975,00
IW-35	4416104	wok	Ø 300 x 6	50 ÷ 240°	19	20	385 x 520 x 223	3500	2.798,00



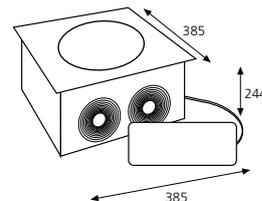
IE-20



IE-35



IWE-35



Wok incluido.

INDUCCIÓN DE ENCASTRE

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (° C)	Niveles potencia	Pos. Mant. Temperatura	Medidas (mm)	Encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	4416105	120-260	360 x 380 x 4	60 ÷ 220°	9	5	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	926,00
IE-35	4416103	120-260	300 x 300 x 6	50 ÷ 240°	19	20	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	2.159,00
IWE-35	4416106	wok	Ø 311 x 6	50 ÷ 240°	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	2.776,00





• Pelapatatas	88
- Pelapatatas sin soporte	89
- Pelapatatas con soporte	90
• Lava-mejillones	91
• Lavadora-escurridora de verduras	91
• Amasadoras	
- Amasadoras de espiral con cabezal fijo	92
- Amasadoras de espiral con elevación de cabezal	93
- Formadora de base de pizza	94
• Corta mozzarella	94-95
• Cortadoras de verduras	
- Cortadoras de verduras CV	96
- Cortadoras de verduras CVE	97
- Discos para cortadoras de verduras	98-99
• Brazos trituradores	100-101
- Modelo 250 W velocidad fija	102
- Modelo 300 W velocidad variable	102
- Modelos 350-450 W velocidad fija	103
- Modelos 350-450-650 W velocidad variable	103
- Brazos y batidor	103
- Soportes de pared	104
- Soportes para marmitas	104
- Expositor	104
• Cutters	105



PELAPATATAS

- Gama completa de pelapatatas para satisfacer a pequeños, medianos y grandes usuarios con una **producción** desde 100 Kg/h hasta 450 Kg/h. Máquinas ideales para pelar todo tipo de patatas.
- **Modelos de 5, 10, 18 y 25 Kg de carga**, con y sin soporte de apoyo.
- Los pelapatatas Edesa Hostelera han sido diseñados y fabricados de acuerdo con lo dispuesto en las normativas de **higiene y seguridad CE**.
- La **calidad** del pelado está asegurada gracias al **estudiado diseño** del interior de la cuba, junto con los elementos abrasivos particulares para cada modelo.
- El **lavado continuo** del producto durante el proceso permite una elaboración uniforme.
- **Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10, garantizan una óptima seguridad e higiene en su uso.**
- Tapa de **policarbonato transparente** atóxico, que proporciona un cómodo control de todas las fases del proceso.
- Todos los modelos llevan incorporado **cuadro de maniobra a 24 V**.
- Los modelos de 10, 18 y 25 Kg incorporan **electroválvula** que controla el suministro de agua.
- Los modelos PP-5 y PPS-5 están diseñados para realizar la descarga a la izquierda.
- Los modelos **PPS** incorporan **soporte de apoyo** por separado que deberá montarse en el momento de la instalación de la máquina.
- **Micro-interruptores magnéticos** en la tapa y la puerta de salida, que ofrecen una **seguridad total** respecto a aperturas imprevistas durante el funcionamiento.
- **Telerruptor** para las caídas de tensión.
- Pulsador para descarga del producto.
- **Limpieza sencilla** y eficaz gracias a la extracción manual del disco abrasivo.
- Cesto opcional para **centrifugado de verduras en hoja** o productos similares para los **modelos PP-10, PPS-10, PP-18 y PPS-18**.
- Cajón con **filtro anti-espuma (CF)** opcional para todos los **modelos PPS** con soporte incorporado.



Control visual del proceso gracias a su tapa transparente.



Sistema de abrasión en plato y lateral.



Temporizado de 0 a 4 minutos.



Portón de descarga.



Cesto para centrifugado de verduras, (opcional).



Cajón con filtro anti-espuma, (opcional).



PP-5



PP-10



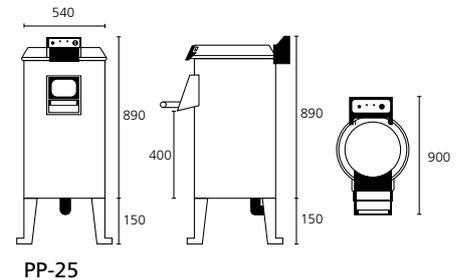
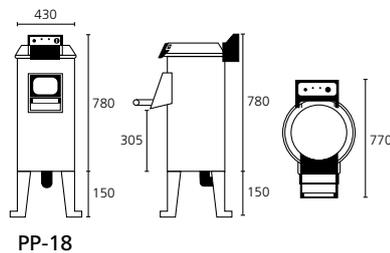
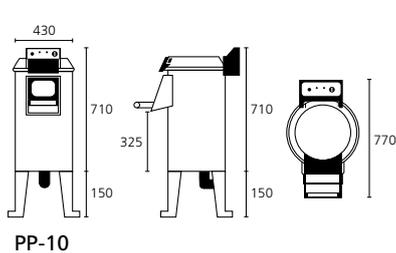
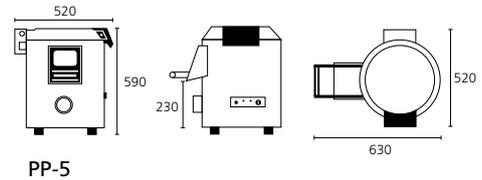
PP-18



PP-25

PELATATAS SIN SOPORTE

- **Construidos en acero inoxidable** y materiales alimentarios.
- Modelo **PP-5** con sistema de abrasión en plato y **descarga hacia la izquierda en la superficie de trabajo**.
- Modelos **PP-10, PP-18 y PP-25** con **sistema de abrasión en plato y lateral**, incorporan **electroválvula** que controla el suministro de agua para el proceso de pelado.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Carga máxima (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PP-5-M	5016101	520 x 630 x 590	5	90	0,37/0,50	230/1N/50 Hz	1.431,00
PP-5-T	5016102	520 x 630 x 590	5	90	0,37/0,50	230-400/3-3N/50 Hz	1.410,00
PP-10-M	5016103	430 x 770 x 860	10	180	0,75/1,00	230/1N/50 Hz	1.938,00
PP-10-T	5016104	430 x 770 x 860	10	180	0,75/1,00	230-400/3-3N/50 Hz	1.864,00
PP-18-M	5016105	430 x 770 x 930	18	330	1,10/1,50	230/1N/50 Hz	2.171,00
PP-18-T	5016106	430 x 770 x 930	18	330	1,10/1,50	230-400/3-3N/50 Hz	2.115,00
PP-25-M	5016113	540 x 900 x 1040	25	450	1,10/1,50	230/1N/50 Hz	3.457,00
PP-25-T	5016114	540 x 900 x 1040	25	450	1,10/1,50	230-400/3-3N/50 Hz	3.401,00



CCV

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Para modelos	P.V.P. Euros €
CCV	5036102	Cesto en acero inoxidable, para centrifugar la verdura en hoja	PP-10 / PP-18 PPS-10 / PPS-18	398,00



PPS-5



PPS-10



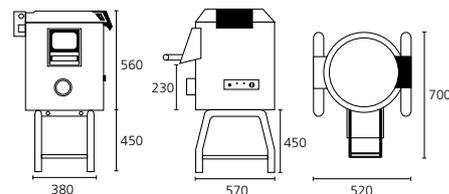
PPS-18



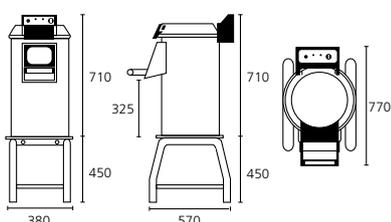
PPS-25

PELATATAS CON SOPORTE

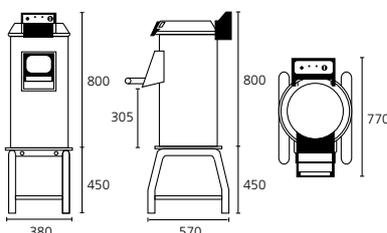
- **Construidos en acero inoxidable** y materiales alimentarios.
- **Con caballete-soporte de acero inoxidable** incorporado, preparado para poder alojar filtro anti-espuma (accesorio).
- Fijación a suelo.
- Modelo **PPS-5** con sistema de abrasión en plato y **descarga hacia la izquierda en la superficie de trabajo**.
- Modelos **PPS-10, PPS-18 y PPS-25** con **sistema de abrasión en plato y lateral**, incorporan **electroválvula** que controla el suministro de agua para el proceso de pelado.



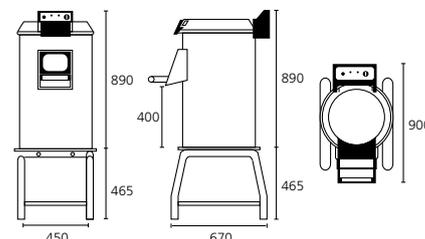
PPS-5



PPS-10



PPS-18



PPS-25

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Carga máxima (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PPS-5-M	5016107	520 x 700 x 1010	5	90	0,37/0,50	230/1N/50 Hz	1.722,00
PPS-5-T	5016108	520 x 700 x 1010	5	90	0,37/0,50	230-400/3-3N/50 Hz	1.669,00
PPS-10-M	5016109	380 x 770 x 1160	10	180	0,75/1,00	230/1N/50 Hz	2.106,00
PPS-10-T	5016110	380 x 770 x 1160	10	180	0,75/1,00	230-400/3-3N/50 Hz	2.050,00
PPS-18-M	5016111	380 x 770 x 1250	18	330	1,10/1,50	230/1N/50 Hz	2.326,00
PPS-18-T	5016112	380 x 770 x 1250	18	330	1,10/1,50	230-400/3-3N/50 Hz	2.271,00
PPS-25-M	5016115	450 x 900 x 1355	25	450	1,10/1,50	230/1N/50 Hz	3.732,00
PPS-25-T	5016116	450 x 900 x 1355	25	450	1,10/1,50	230-400/3-3N/50 Hz	3.675,00

Accesorios



CF



CCV

Modelo	Referencia	Descripción	Para modelos	P.V.P. Euros €
CF	5036101	Cajón con filtro anti-espuma en acero inoxidable para el proceso de descarga y limpieza	PPS	250,00
CCV	5036102	Cesto en acero inoxidable, para centrifugar la verdura en hoja	PP-10 / PP-18 PPS-10 / PPS-18	398,00



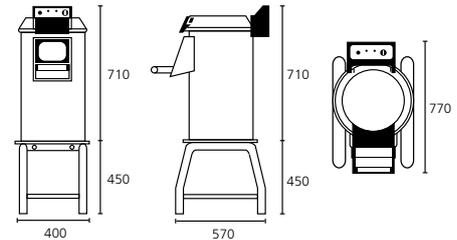
LMS-10

LAVA-MEJILLONES

- Está equipada con motor de bajas velocidades que permite un mayor rendimiento del producto y una mejor limpieza del caparazón de los mejillones y moluscos.
- Diseñada y fabricada de acuerdo con lo dispuesto en las normativas de higiene y seguridad CE.
- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tapa de policarbonato transparente atóxico.
- Incorporan cuadro de maniobra a 24 V.
- Micro-interruptores magnéticos en la tapa y la puerta de salida, que ofrecen una seguridad total respecto a aperturas imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- Telerruptor para las caídas de tensión.
- Incorpora electroválvula que controla el suministro de agua.
- Pulsador para descarga del producto.
- Limpieza sencilla y eficaz gracias a la extracción manual del disco de escobillas.
- **Se suministra con soporte de apoyo por separado, que deberá montarse en el momento de la instalación de la máquina.**
- Fijación al suelo.
- Velocidad reducida para una limpieza esmerada del producto.
- Indicada para cargas de hasta 10 kg y producciones de hasta 120 kg/h.



Disco de escobillas de larga duración.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Carga (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
LMS-10-M	5026102	400 x 770 x 1160	6 ÷ 10	120	0,55	230/1N/50 Hz	2.304,00
LMS-10-T	5026103	400 x 770 x 1160	6 ÷ 10	120	0,55	230-400/3-3N/50 Hz	2.246,00
CF	5036101	Cajón con filtro anti-espuma en acero inoxidable, para el proceso de descarga y limpieza					250,00

LAVADORA-ESCURRIDORA DE VERDURAS

- Diseñada para satisfacer las necesidades del pequeño y mediano usuario que precisa lavar hortalizas y verduras todos los días.
- Sus reducidas dimensiones y su fácil utilización hacen que este aparato sea ideal para reducir los tiempos prolongados dedicados a la limpieza manual, garantizando al mismo tiempo una constante calidad en los resultados.
- La acción de lavado está basada en la turbulencia del agua inducida por el movimiento de la cesta.
- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tapa de policarbonato transparente atóxico.
- Cesta, compartimentos y elementos internos en acero inoxidable.
- Elementos internos completamente extraíbles para una fácil limpieza.
- Panel de mandos electrónico a 24 V.
- Microinterruptor de seguridad, que impide el funcionamiento cuando la tapa se abre.
- Selección de dos programas de lavado y tres ciclos de tiempo para cada programa, con una duración mínima de 3,5 minutos y máxima de 4,5 minutos.
- Mando por impulso para centrifugado.
- Motor trifásico de 2 velocidades.



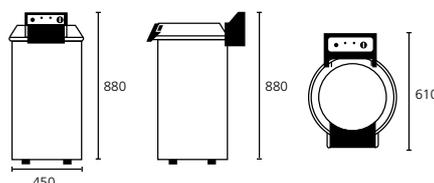
LEV-4



Panel de mandos impermeable.



Elementos fácilmente extraíbles para su limpieza.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Carga verdura en peso (Kg)	Carga verdura en hoja (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
LEV-4	5026101	450 x 610 x 880	4	1,5	20 ÷ 25	0,37	400/3N/50 Hz	2.978,00



AF-7



AF-18



AF-25

AMASADORAS DE ESPIRAL CON CABEZAL FIJO

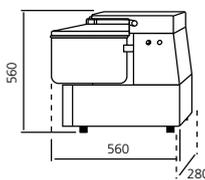
- **Amasadoras de espiral con cabezal fijo**, que permiten la realización de varios tipos de masa (pizza, pan,...), respondiendo a las más variadas exigencias de trabajo y **reduciendo** los tiempos de producción.
- Diseñadas y construidas según las **normativas CE**.
- Construida en estructura metálica con **esmalte anti-arañazos** de muy fácil limpieza.
- Cuba, espiral y asta para partir la masa en **acero inoxidable**.
- Cumple con todas las **regulaciones de seguridad de la CE**.
- Control de mandos a **baja tensión**.
- Microinterruptor en la tapa de la cubeta para impedir su funcionamiento con la tapa levantada.
- **Protecciones mecánicas** sobre las partes en movimiento.
- **Incorporan temporizador para facilitar su óptima y eficaz utilización**.
- Disponibles para **capacidades de cubeta de 7, 18 y 25 kg de masa**.
- Opcional con **motor de 2 velocidades** sólo en los modelos trifásicos AF-18-T y AF-25-T (ver suplemento en la tabla).
- Posibilidad de servir un kit de ruedas.



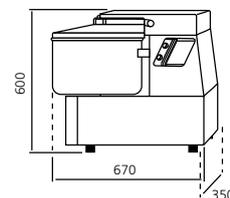
Amasadora con cuba fija de fácil limpieza.



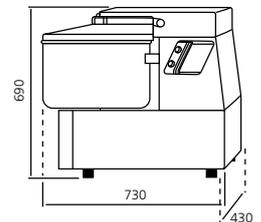
Todos los modelos incorporan temporizador.



AF-7



AF-18



AF-25

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	Capacidad cubeta (litros)	Carga de masa por ciclo (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €	
AF-7-M	5056101	280 x 560 x 560	Ø 260 x 200	10	7	28	0,37	230/1N/50 Hz	1.316,00	
AF-7-T	5056102	280 x 560 x 560	Ø 260 x 200	10	7	28	0,37	400/3/50 Hz	1.302,00	
AF-18-M	5056103	350 x 670 x 600	Ø 360 x 220	22	18	60	0,75	230/1N/50 Hz	1.675,00	
AF-18-T	5056104	350 x 670 x 600	Ø 360 x 220	22	18	60	0,75	400/3/50 Hz	1.645,00	
AF-25-M	5056105	430 x 730 x 690	Ø 400 x 260	32	25	90	1,50	230/1N/50 Hz	1.955,00	
AF-25-T	5056106	430 x 730 x 690	Ø 400 x 260	32	25	90	1,50	400/3/50 Hz	1.918,00	
SUP-2V	5116101	Suplemento motor 2 velocidades para los modelos AF-18-T y AF-25-T								196,00



AE-25



AE-38-T



AE-50-T

AMASADORAS DE ESPIRAL CON ELEVACIÓN DEL CABEZAL

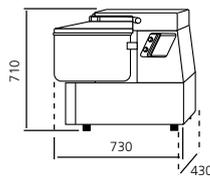
- **Amasadoras de espiral con elevación manual del cabezal y la cuba extraíble**, que permite la realización de varios tipos de masa (pizza, pan, ...), respondiendo a las más variadas exigencias de trabajo y **reduciendo los tiempos** de producción al tiempo que se agiliza las operaciones de limpieza de las partes en contacto directo con el producto a elaborar.
- Diseñadas y construidas según las **normativas CE**.
- Construida en estructura metálica con esmalte anti-arañazos de muy fácil limpieza.
- Cuba, espiral y asta para partir la masa **en acero inoxidable**.
- Cumple con todas las regulaciones de seguridad de la CE.
- Control de mandos a baja tensión.
- Microinterruptor en la tapa de la cubeta para impedir su funcionamiento con la tapa levantada.
- Protecciones mecánicas sobre las partes en movimiento.
- Todos los modelos **incorporan temporizador para facilitar su óptima y eficaz utilización**.
- Disponibles **para capacidades de cubeta de 25, 38 y 50 kg de masa**.
- **Amasadora AE-50-T incorpora motor de 2 velocidades**, opcional bajo demanda en los modelos trifásicos AE-25-T y AE-38-T (ver suplemento en la tabla).



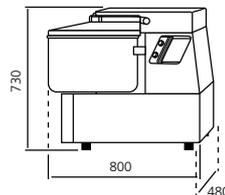
Amasadora con cuba extraíble.



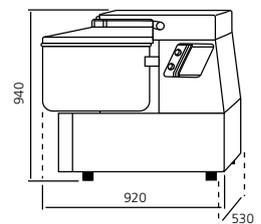
Modelo AE-50-T incorpora motor de 2 velocidades.



AE-25



AE-38-T



AE-50-T

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	Capacidad cubeta (litros)	Carga de masa por ciclo (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
AE-25-M	5076101	430 x 730 x 710	Ø 400 x 260	32	25	90	1,50	230/1N/50 Hz	2.403,00
AE-25-T	5076102	430 x 730 x 710	Ø 400 x 260	32	25	90	1,50	400/3/50 Hz	2.371,00
AE-38-T	5076103	480 x 800 x 730	Ø 450 x 260	42	38	130	1,50	400/3/50 Hz	2.590,00
AE-50-T	5076104	530 x 920 x 940	Ø 500 x 310	62	50	180	3,50	400/3/50 Hz	3.805,00
SUP-2V	5116101	Suplemento motor 2 velocidades para los modelos AE-25-T y AE-38-T							196,00



FM-30

FORMADORA DE BASE DE PIZZA

- Máquina **extendidora de masa** con dos pares de **rodillos** para base de **pizza redonda**.
- Diseñada para resolver los problemas de la **extensión de la masa de pizza**, hogazas, tortas, pan, etc., a partir de la bola de masa.
- Construida en **acero inoxidable**.
- Incorpora protecciones que permiten trabajar con la **máxima seguridad** y eficacia, **ahorrando tiempo** y sin necesidad de operario especializado.
- Trabaja **en frío** y **no altera las características** de la masa.
- Permite **regular el espesor** y **diámetro** del **disco** de masa.
- Motor termoprotegido.
- **Cuadro de mandos** a baja tensión.
- Preparada para acoplar **mando a pedal**, disponible bajo demanda como accesorio.
- Conforme a las **directivas europeas CE**.



Mando a pedal.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Peso masa (g)	Diámetro pizza (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
FM-30	5096101	490 x 510 x 640	80 ÷ 210	140 ÷ 290	370	230/1N/50 Hz	1.629,00
FM-40	5096102	590 x 510 x 760	210 ÷ 700	260 ÷ 400	370	230/1N/50 Hz	1.824,00
CP-34	5096103	Mando a pedal acoplable a los modelos FM-30 y FM-40					107,00

CORTA MOZZARELLA

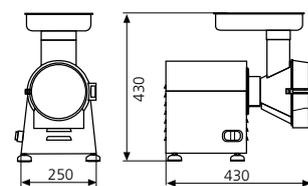
- Cortadora de quesos tiernos para uso profesional, especialmente indicada para mozzarella en pizzas y similar.
- Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia.
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo de corte de Ø 130 x 45 mm en aluminio, con cono en acero inoxidable. Completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato.
- Tolla de 250 x 200 x 50 mm y bandeja de recogida de 250 x 200 x 50 mm, ambas en acero inoxidable.
- Producción máxima de 150 kg/h de mozzarella o queso tierno. (Ver accesorio en página 115)



CM



Cono de dotación de 7 mm.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CM	5916102	250 x 430 x 430	210	150	750	230/1N/50 Hz	861,00



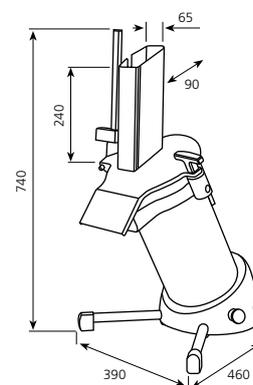
CPM-300

CORTADORA DE MOZZARELLA

- Cortadora de mozzarella eléctrica de alta producción.
- Especialmente diseñada para cortar la **mozzarella** y quesos fundidos o blandos, en la **elaboración de pizza**, a una **temperatura entre 0° y +4° C**.
- Utilizando los discos específicos puede obtenerse un **deshilachado** de varios groesos o en forma de **espaguetis**. La mozzarella cortada permanece suelta y esponjada para un **óptimo rendimiento** en la cocción de la pizza.
- Construida en **acero inoxidable** y conforme a la normativa y las directivas europeas CE.
- Como dotación incluye disco expulsor, los discos de corte deben pedirse por separado, ver inferior de página.
- La tapa y las piezas desmontables pueden lavarse en lavavajillas.
- **Boca de entrada** del producto de **65 x 90 x 240 mm**.
- Elemento para la introducción del producto en plástico alimentario.
- **Motor con reductor** a 280 r.p.m. para un cortado eficaz y preciso, potente y silencioso (< 70 dB).
- Producción horaria de **250 a 300 Kg**.
- Además de los discos específicos indicados, también puede utilizar para la **guarnición de la pizza**, los **discos para cortadoras de verduras** de 205 mm de diámetro de los tipos (ver páginas 98 y 99): **DRK, DR y DRO** para cortar en rodajas, **DHK** para deshilar, **DRL-1** para rallar, **DBK** para cortar en bastoncitos.



Ejemplo de barra de mozzarella.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Velocidad disco (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CMP-300-M	5436101	390 x 460 x 740	280	250 - 300	350	230 / 1N / 50 Hz	1.385,00
CMP-300-T	5436102	390 x 460 x 740	280	250 - 300	450	400 / 3N / 50 Hz	1.385,00

DISCOS PARA CORTAR EN ESPAGUETTI



DJ-1



DSC-8



DSL-8



Modelo	Referencia	Diámetro disco (mm)	Utilidad	Diámetro espagueti (mm)	P.V.P. Euros €
DJ-1	5516127	205	Para cortar en forma de espagueti	5	151,00
DSC-8	5516154	205	Para cortar en forma de espagueti corto	8	139,00
DSL-8	5516155	205	Para cortar en forma de espagueti largo	8	116,00

DISCOS PARA DESHILACHAR



DHM-4



DHM-7



Modelo	Referencia	Diámetro disco (mm)	Utilidad	Diámetro espagueti (mm)	P.V.P. Euros €
DHM-4	5516156	205	Para deshilar	4	69,80
DHM-7	5516157	205	Para deshilar	7	69,80

Totamente en acero inoxidable



CV-400



CV-600

CORTADORAS DE VERDURAS CV

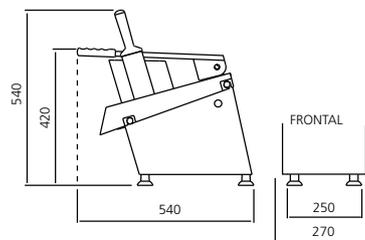
- Cortadoras de verduras y hortalizas eléctricas, especialmente indicadas para restaurantes, colectividades, caterings, ...
- Diseñadas y fabricadas según las **directivas europeas CE**.
- **Construidas totalmente en acero inoxidable**, con tratamiento antiadherente.
- **Microinterruptores** de seguridad en la tapa y en la boca de entrada del producto, que ofrecen una **seguridad total** respecto a aberturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- **Telerruptor** para las caídas de tensión, que requiere la intervención del usuario para re-encendido del aparato en caso de corte imprevisto del suministro eléctrico.
- La **abertura ovalada** permite el corte de **productos enteros** (patatas, champiñones, tomates, ...) y la **boca redonda** permite cortar en rodajas verduras y hortalizas más pequeñas.
- Cubierta completamente **desmontable** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Incluye un **juego de discos expulsores (alto y bajo)**, imprescindible para la expulsión del producto durante el proceso de cortado.
- Los cortadores de verduras **no incluyen discos**, que deben **solicitarse por separado** (ver la amplia gama de discos en páginas 98 y 99).
- Cambiando los discos accesorios y sus combinaciones se pueden obtener hasta **50 posibilidades de corte** diferentes en forma y tamaño.



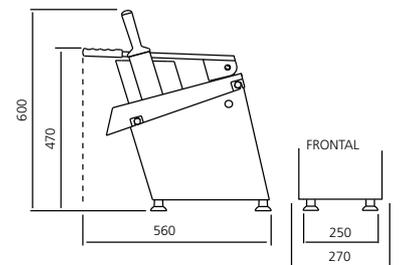
Cantos sanitarios redondeados que facilitan la limpieza.



Tapa extraíble para facilitar su limpieza.



CV-400



CV-600

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad disco (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CV-400-T	5416101	270 x 540 x 540	280	100 ÷ 300	400	400/3N/50 Hz	990,00
CV-400-M	5416102	270 x 540 x 540	280	100 ÷ 300	380	230/1N/50 Hz	990,00
CV-600-T	5416103	270 x 560 x 600	310	100 ÷ 400	600	400/3N/50 Hz	1.207,00
CV-600-M	5416104	270 x 560 x 600	310	100 ÷ 400	550	230/1N/50 Hz	1.207,00



CVE-600

CORTADORAS DE VERDURAS CVE

- Cortador de verduras y hortalizas eléctrico, especialmente indicado para restaurantes, colectividades, ... que permite el cortado de **verduras y hortalizas de gran tamaño gracias a su boca de entrada redonda de gran tamaño.**
- Se suministra con **reductor en material alimentario** para su función habitual con productos de menor tamaño. Posibilidad de cambiar la **tapa** (acesorio) con una abertura ovalada y otra redonda (tipo estándar).
- Cubierta en aluminio alimentario, completamente **desmontable** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Diseñada y fabricada según las **directivas europeas CE.**
- Base fabricada en acero inoxidable, con tratamiento antiadherente.
- **Microinterruptores** de seguridad en la tapa y en la boca de entrada del producto, contra las aperturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- **Telerruptor** para las caídas de tensión, que requiere la intervención del usuario para re-encendido del aparato en caso de corte imprevisto del suministro eléctrico.
- Preparado para trabajo en **continuo.**
- **Incluye un juego de discos expulsores**, para corte fino (CV-EB) y para corte estándar (CV-EA), imprescindibles para la expulsión del producto durante el proceso de cortado.
- Los cortadores de verduras **no incluyen discos**, que deben **solicitarse por separado** (ver la amplia **gama de discos en páginas 98 y 99**).
- Cambiando los discos accesorios y sus combinaciones se pueden obtener hasta **50 posibilidades de corte** diferentes en forma y tamaño.



Cubierta elevable con bocas pequeñas.



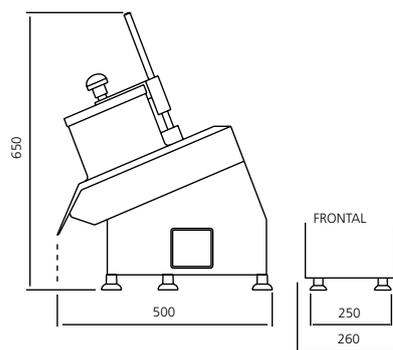
Reductor en material alimentario.



Reductor fácilmente extraíble.



Boca redonda de gran tamaño.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad disco (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CVE-600-T	5416105	260 x 500 x 650	280	150 ÷ 350	600	400/3N/50 Hz	1.473,00
CVE-600-M	5416106	260 x 500 x 650	280	150 ÷ 350	550	230/1N/50 Hz	1.473,00



T-CVE

TAPA PARA CORTADORA DE VERDURAS CVE

- La **abertura ovalada** de la cubierta permite el corte de **productos enteros** (patatas, champiñones, tomates, ...) y la **boca redonda** permite cortar en rodajas verduras y hortalizas más pequeñas.
- Completamente **desmontable** para facilitar su limpieza y cuidado.

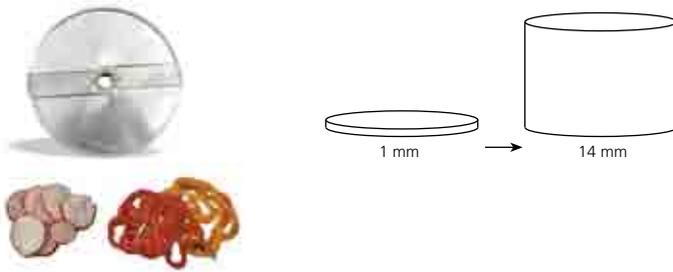


CVE-600 con tapa T-CVE.

Modelo	Referencia	Opción para modelo	P.V.P. Euros €
T-CVE	5616101	CVE-600	331,00

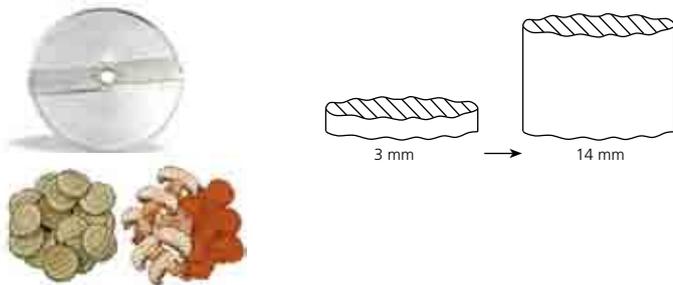
Discos y accesorios para cortadoras de verduras

Discos para cortar en rodajas



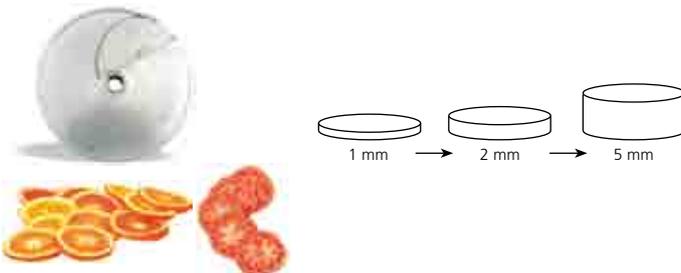
Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
1	DRK-1	•	•	•	5516101	66,80
2	DRK-2	•	•	•	5516102	66,80
3	DRK-3	•	•	•	5516103	69,10
4	DR-4	•	•	•	5516104	69,10
6	DR-6	•	•	•	5516105	69,10
8	DR-8	•	•	•	5516106	69,10
10	DR-10	•	•	•	5516107	69,10
14	DR-14	•	•	•	5516108	69,10

Discos para cortar en rodajas onduladas



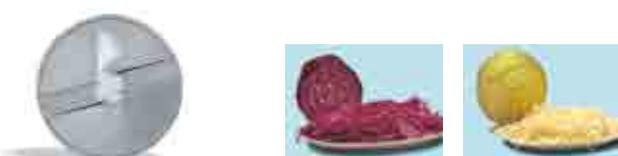
Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
3	DRO-3	•	•	•	5516109	80,10
4	DRO-4	•	•	•	5516110	80,10
6	DRO-6	•	•	•	5516111	80,10
8	DRO-8	•	•	•	5516112	80,10
10	DRO-10	•	•	•	5516113	80,10
14	DRO-14	•	•	•	5516114	80,10

Discos para cortar productos blandos en rodajas



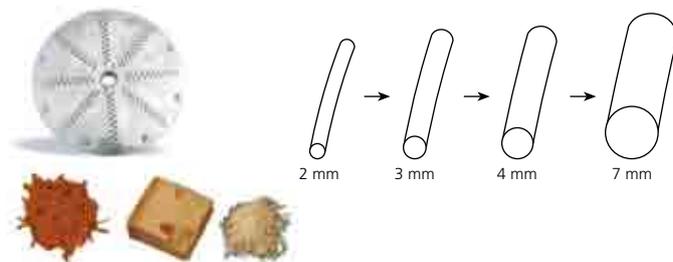
Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
1	DRB-1	•	•	•	5516115	80,10
2	DRB-2	•	•	•	5516116	80,10
5	DRB-5	•	•	•	5516117	80,10

Discos para cortar productos enteros con CVE



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
3	DRV-3	-	-	•	5516118	111,00
4	DRV-4	-	-	•	5516119	111,00
6	DRV-6	-	-	•	5516120	111,00
8	DRV-8	-	-	•	5516121	111,00

Discos para deshilachar (ralladores)



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
2	DHK-2	•	•	•	5516122	66,80
3	DHK-3	•	•	•	5516123	66,80
4	DHK-4	•	•	•	5516124	66,80
7	DHK-7	•	•	•	5516125	66,80

Discos para rallar



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
1	DRL-1	•	•	•	5516126	66,80

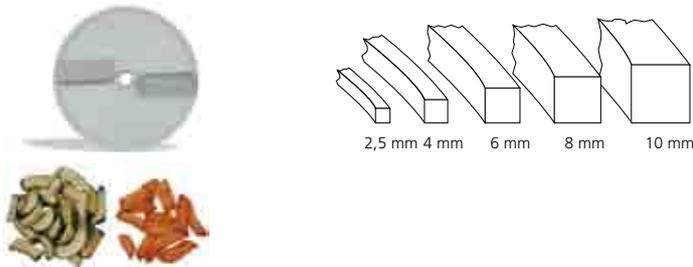
Discos y accesorios para cortadoras de verduras

Disco para cortar en juliana



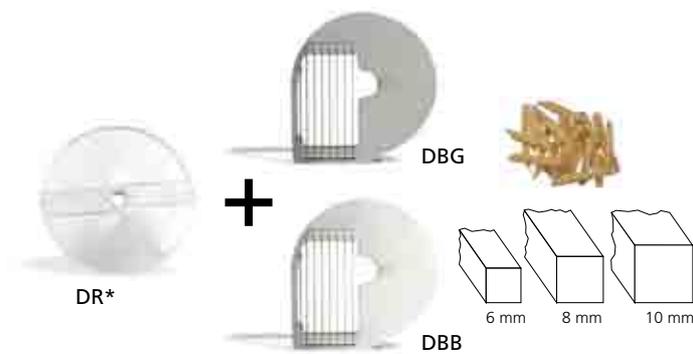
Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
-	DJ-1	•	•	•	5516127	151,00

Discos para cortar en bastoncitos



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
2,5	DBK-2,5	•	•	•	5516128	92,40
4	DBK-4	•	•	•	5516129	92,40
6	DBK-6	•	•	•	5516130	92,40
8	DBK-8	•	•	•	5516131	92,40
10	DBK-10	•	•	•	5516132	92,40

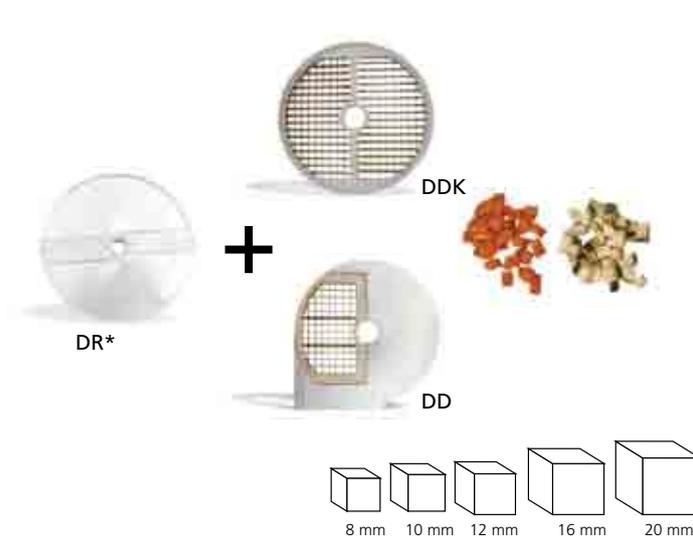
Discos para cortar patatas fritas



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
6 x 6	DBG-6 (+DR-6)*	•	•	-	5516151	82,50
8 x 8	DBG-8 (+DR-8)*	•	•	-	5516152	82,50
10 x 10	DBG-10 (+DR-10)*	•	•	-	5516153	82,50
6 x 6	DBB-6 (+DR-6)*	-	-	•	5516133	82,50
8 x 8	DBB-8 (+DR-8)*	-	-	•	5516134	82,50
10 x 10	DBB-10 w(+DR-10)*	-	-	•	5516135	82,50

*Disco de corte DR debe solicitarse por separado, respetando las combinaciones de discos indicadas.

Discos para cortar en dados



Grosor corte (mm)	Modelo	CV-400	CV-600	CVE-600	Referencia	P.V.P. Euros €
8 x 8	DDK-8 (+DR-8)*	•	•	-	5516143	106,00
10 x 10	DDK-10 (+DR-10)*	•	•	-	5516144	106,00
12 x 12	DDK-12 (+DR-14)*	•	•	-	5516145	106,00
16 x 16	DDK-16 (+DR-14)*	•	•	-	5516146	106,00
20 x 20	DDK-20 (+DR-14)*	•	•	-	5516147	106,00
8 x 8	DD-8 (+DR-8)*	-	-	•	5516136	116,00
10 x 10	DD-10 (+DR-10)*	-	-	•	5516137	116,00
12 x 12	DD-12 (+DR-14)*	-	-	•	5516138	116,00
16 x 16	DD-16 (+DR-14)*	-	-	•	5516139	116,00
20 x 20	DD-20 (+DR-14)*	-	-	•	5516140	116,00

*Disco de corte DR debe solicitarse por separado, respetando las combinaciones de discos indicadas.

Accesorios



Modelo	Referencia	Utilidad	Material	P.V.P. Euros €
CV-EA	5516148	Para expulsar el producto durante el proceso de cortado	Plástico alimentario	26,80
CV-EB	5516149	Para expulsar productos muy pequeños o muy finos durante el proceso del cortado	Plástico alimentario	29,20
CV-CD	5516150	Soporte para discos	Varilla plastificada	65,30

BRAZOS TRITURADORES - BATIDORES

- Los **brazos trituradores-batidores** Edesa 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.



Tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable.



Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.



Fácil y seguro montaje de los brazos con el bloque motor.

TRITURADORES Velocidad fija



Gracias a su estudiado diseño y prestaciones, los trituradores-batidores Edesa permiten la elaboración de todo tipo de salsas, purés, sopas y también su uso en pastelería. Especialmente indicados para su uso diario en cocinas profesionales, colegios, catering, residencias geriátricas, por su alta resistencia a una utilización intensiva.

- 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).



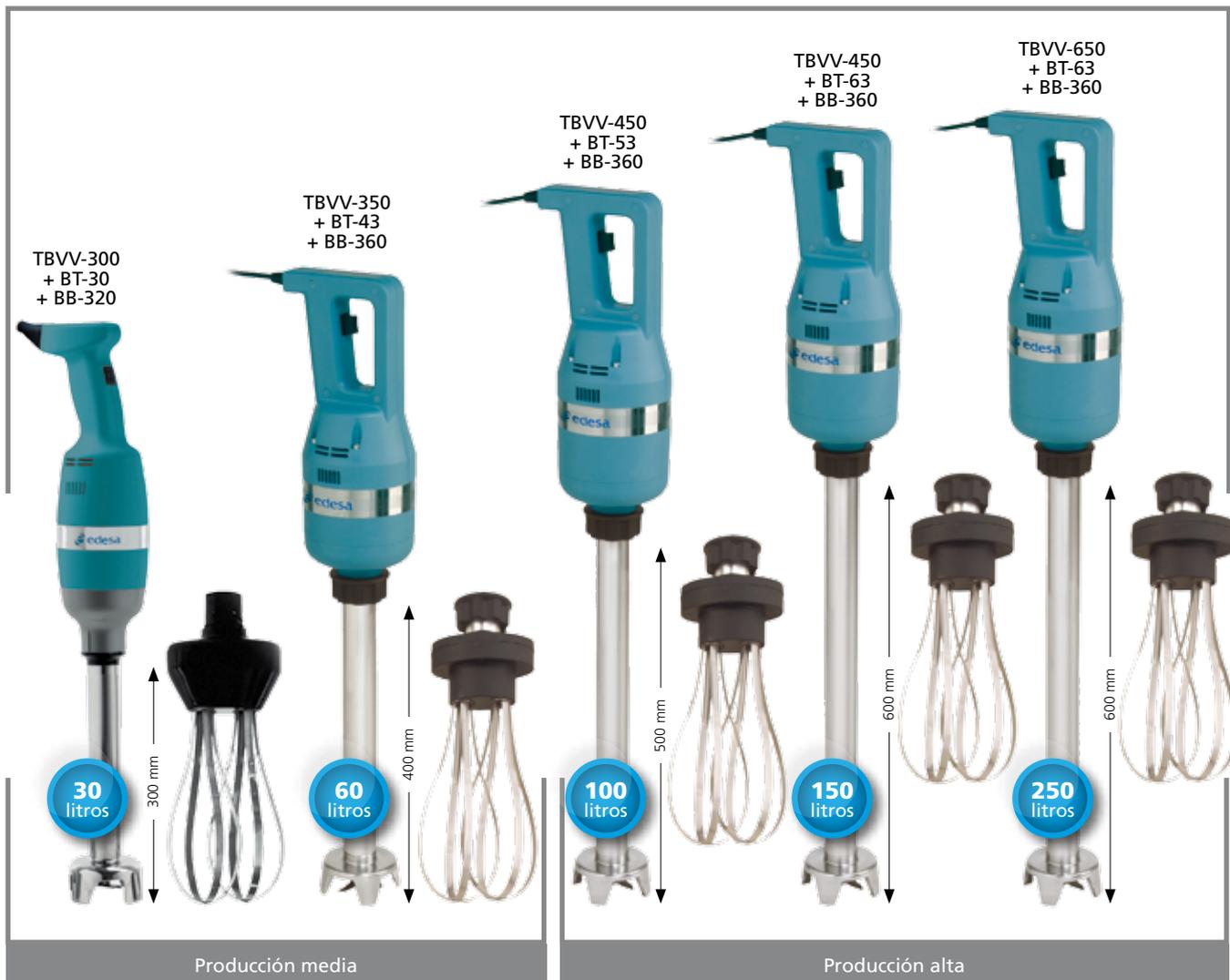
Estabilizador automático de la velocidad (*)



Empuñadura ergonómica.

(*) Excepto TVF-250.

TRITURADORES-BATIDORES Velocidad variable



Gama de soportes de pared para todos los modelos de brazos trituradores, individuales para los trituradores y múltiple para los trituradores-batidores. (Página 104).



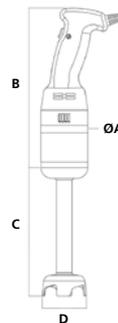
Gama de soportes para marmitas regulables y de acero inoxidable, para todos los modelos de brazos trituradores y para diámetros de marmitas hasta 1200 mm. (Página 104).



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 **15 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	4816101	15.000	75	250	270	75	250	222,00



TBVV-300

TBVV-300. VELOCIDAD VARIABLE

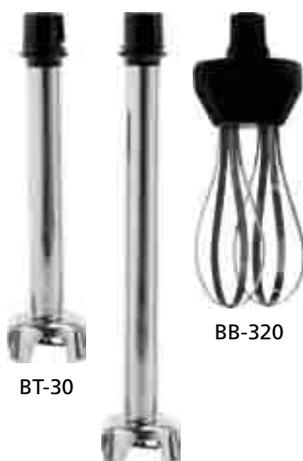
- Bloque motor de **300 vatios de potencia y velocidad variable**.
- Modelo **ligero** y muy **manejable**, que permite trabajar en recipientes de hasta **40 litros**.
- **Doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Diseño **ergonómico**.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40 y el brazo batidor BB-320.



Display con indicador de velocidad.

BRAZOS Y BATIDOR PARA TBVV-300

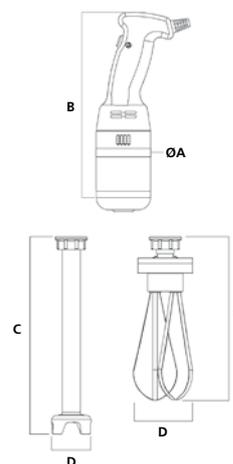
- Brazos trituradores de 300 y 400 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor TBW-300 de 300 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.



BT-30

BB-320

BT-40



TBVV-300. VELOCIDAD VARIABLE

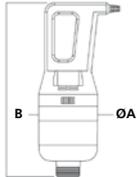
Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)		Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B		
TBVV-300	4826103	2000 / 9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	300	243,00

BRAZOS Y BATIDOR PARA TBVV-300

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-30	4856107	Brazo triturador de 300 mm	330	85	105,00
BT-40	4856106	Brazo triturador de 400 mm	430	85	115,00
BB-320	4856108	Brazo batidor	320	130	140,00

Estabilizador
automático de
la velocidad

Brazos trituradores-batidores



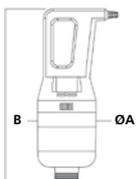
TVF-350 / 450. VELOCIDAD FIJA

- Bloques motor de **350 y 450 vatios de potencia y velocidad fija**.
- Modelos **robustos y fiables**, que permiten trabajar en recipientes de hasta **150 litros**.
- **Doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Función de **uso continuo**.
- Display luminoso con pulsador electrónico.
- Diseño **ergonómico**.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.



Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)		Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B		
TVF-350	4816102	15000	130	360	350	220,00
TVF-450	4816103	17000	130	380	450	281,00



TBVV-350 / 450 / 650. VELOCIDAD VARIABLE

- Bloques motor de **350, 450 y 650 vatios de potencia y velocidad variable**.
- Modelos **robustos y fiables**, que permiten trabajar en recipientes de hasta **250 litros**.
- **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.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Diseño **ergonómico**.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63, y el brazo batidor BB-360.



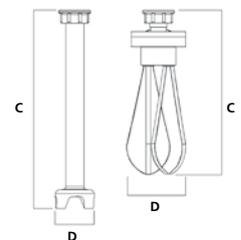
Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)		Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B		
TBVV-350	4826101	2000 / 9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	350	260,00
TBVV-450	4826102	2000 / 11000 (variable) 17000 (fija)	130	380	450	335,00
TBVV-650	4826104	2000 / 9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	650	404,00



BRAZOS Y BATIDOR

- 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, 450 W y 650 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-33	4856101	Brazo triturador de 300 mm	330	95	112,00
BT-43	4856102	Brazo triturador de 400 mm	430	95	122,00
BT-53	4856103	Brazo triturador de 500 mm	530	95	141,00
BT-63	4856104	Brazo triturador de 600 mm	630	95	151,00
BB-360	4856105	Brazo batidor	360	120	150,00



SPB-25

SPBC-35

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	4876101	Modelo de velocidad fija TVF-250	12,90
SPB-35	4876102	Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W	21,00
SPBC-35	4876103	Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W	29,10



SMB-40



Aplicación del soporte marmita.

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.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita	P.V.P. Euros €
SMB-40	4876104	Hasta 400 mm	167,00
SMB-80	4876105	Hasta 800 mm	195,00
SMB-120	4876106	Hasta 1200 mm	195,00



EXPOSITOR BRAZOS TRITURADORES

- Expositor personalizado Edesa para Brazos trituradores-batidores, y fabricado en panel melaminado.
- Diseñado para **instalación en pared**, incluye los accesorios necesarios para su instalación.
- Incluye **guía gráfica**, con todas las posibilidades de bloques, motor, brazos trituradores y batidores.
- El expositor se suministra ya preparado con los correspondientes orificios para la colocación de los siguientes artículos:
 - 1 x TVF-250 (4816101) 1 x BT-43 (4856102)
 - 1 x TVF-350 (4816102) 1 x TBVV-350 (4826101)
 - 1 x BT-33 (4856101) 1 x BT-53 (4856103)
 - 1 x TVF-450 (4816103) 1 x BB-360 (4856105)
- El precio del expositor **no incluye los artículos a exponer**, que se suministrarán por separado.

Precio Neto

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Euros €
EXP-BT	4875200	Expositor mural de panel melaminado listo para instalar	1200 x 100 x 1540	268,00



C-3



C-5



C-8 2V

CUTTERS

- Indicados para amasar, picar y homogeneizar.
- Construidos en **acero inoxidable** 18/10 y **policarbonato** atóxico.
- **Tapa transparente** con orificio para poder añadir producto durante el funcionamiento.
- Sencillo y eficaz sistema de sujeción y extracción de la cubeta.
- **Cubeta con asa lateral** para facilitar su uso con una sola mano.
- **Panel de mando electrónico** en policarbonato de fácil limpieza.
- Los modelos de 2 velocidades siempre incorporan motor trifásico.
- **Doble seguridad** con microinterruptores en la tapa y en la base de la cubeta que no permiten su funcionamiento sin la tapa ni la cubeta.
- Disponibles para capacidades de cubeta de 3, 5 y 8 litros.
- **Modelos de dos velocidades (2V)** para 5 y 8 litros.
- Incorporan de serie grupo de corte de 2 cuchillas en todos los modelos.
- Para los **modelos de 5 y 8** litros existe la opción de grupo de **cortar** de 4 cuchillas, o bien de 2 y 4 cuchillas **batidoras**.
- Para el **modelo de 3 litros** está disponible, como accesorio, grupo de 2 cuchillas **batidoras**.



Fácil mantenimiento y limpieza.

Panel de mandos
2 velocidades.Panel de mandos
1 velocidad.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad Cubeta (l)	Nº de velocidades	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
C-3 M	5316101	240 x 310 x 460	3	1	1400	750	230/1N/50 Hz	918,00
C-5 M	5316102	240 x 310 x 570	5	1	1400	900	230/1N/50 Hz	1.240,00
C-5 T	5316103	240 x 310 x 570	5	1	1400	900	230-400/3N/50 Hz	1.207,00
C-5 2V	5316104	240 x 310 x 570	5	2	1400/2800	600/900	400/3N/50 Hz	1.407,00
C-8 M	5316105	240 x 310 x 620	8	1	1400	900	230/1N/50 Hz	1.368,00
C-8 T	5316106	240 x 310 x 620	8	1	1400	900	230-400/3N/50 Hz	1.376,00
C-8 2V	5316107	240 x 310 x 620	8	2	1400/2800	600/900	400/3N/50 Hz	1.571,00

Accesorios



CU-4C

CU-4B

CU-2B

Modelo	Referencia	Grupo con	Aplicación	Para modelo	P.V.P. Euros €
CU3-2B	5336101	2 hojas	Batir	C-3	97,60
CU3-2C	5336106	2 hojas	Cortar	C-3	97,60
CU-2B	5336102	2 hojas	Batir	C-5 / C-8	97,60
CU-4B	5336103	4 hojas	Batir	C-5 / C-8	127,00
CU-2C	5336105	2 hojas	Cortar	C-5 / C-8	127,00
CU-4C	5336104	4 hojas	Cortar	C-5 / C-8	127,00





- **Cortadoras de fiambre**
 - Cortadoras de fiambre profesionales 108-109
 - Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes 110
 - Cortadora de fiambre automática 110
 - Cortadoras de fiambre profesionales verticales 111
 - Cortadora de fiambres manual 112
- **Picadoras de carne**
 - Picadoras de carne PI 113
 - Picadoras de carne PA 114
- **Picadora-ralladora** 115
- **Prensadora de hamburguesas** 115
- **Artículos de bar**
 - Exprimidores de cítricos 116
 - Trituradoras-mezcladoras 117
 - Batidoras 118
 - Trituradoras de hielo 118
 - Grupo múltiple 119



CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300

CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONALES

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
 - Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
 - Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
 - La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
 - **Interruptor marcha-paro con relé**, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
 - Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
 - Todos los modelos **incorporan afilador** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
 - Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
 - Protege-manos en plástico transparente.
 - Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, 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.



Modelo CGSP-250-R Lacado en rojo vivo



Protecciones para el usuario.



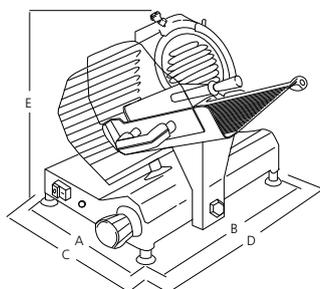
Afilador incorporado.



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	Incorporado
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Incorporado
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Incorporado
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Incorporado
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Incorporado

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Peso (Kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGSP-220	6116101	220	210 x 160	0-15	210	14	185 / 0,25	230/1/50 Hz	524,00
CGSP-250	6116102	250	220 x 190	0-16	220	16	185 / 0,25	230/1/50 Hz	614,00
CGSP-250-R	6116105	250	220 x 190	0-16	220	16	185 / 0,25	230/1/50 Hz	685,00
CGSP-275	6116103	275	220 x 220	0-16	220	19	185 / 0,25	230/1/50 Hz	707,00
CGSP-300	6116104	300	260 x 220	0-16	260	24	260 / 0,35	230/1/50 Hz	878,00



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 del 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** que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- **Las protecciones sobre el plato**, en plástico transparente, **y sobre la empuñadura**, colocada a una debida distancia de la cuchilla, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- Protección en la parte inferior de la máquina.
- 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.



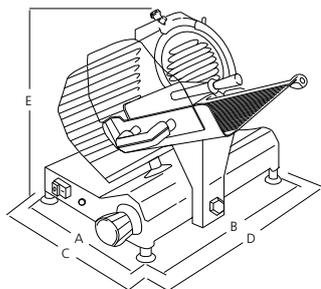
Afilador incorporado.



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	Incorporado
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Incorporado
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Incorporado

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Peso (Kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGP-300	6216101	300	285 x 230	0-16	285	30	370 / 0,50	230/1/50 Hz	1.358,00
CGP-330	6216102	330	285 x 250	0-16	285	32	370 / 0,50	230/1/50 Hz	1.506,00
CGP-350	6216103	350	325 x 260	0-16	325	36	370 / 0,50	230/1/50 Hz	1.758,00



CGE-300



CGE-350



CGE-370

CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONALES DE ENGRANAJES

- Cortadoras de fiambres de gravedad con **transmisión por medio de engranajes**, fabricadas con aleación de aluminio anodizado y pulido, muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio**, para una mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- **Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.**
- Interruptor marcha-paro con relé que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- **Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro.**
- Las **protecciones sobre el plato**, en plástico transparente, **y sobre la empuñadura**, colocada a una debida distancia de la cuchilla, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.



CGE-350-A

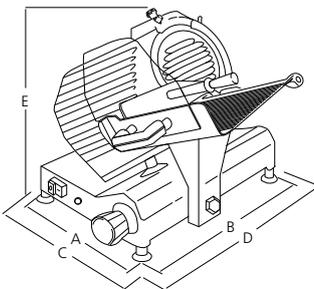
Cortadora Automática



Panel de mandos digital.

CORTADORA AUTOMÁTICA

- **Modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.**
- **Transmisión por medio de engranajes.**
- Con **motor independiente** para el desplazamiento del carro, con **transmisión por correa** dentada reforzada.
- Con selector para **función manual, automática o semi-automática.**
- Programable el **número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.**
- Función de **uso continuo.**
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: **34 - 46 lonchas/min.**



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGE-300	270	540	540	690	430	39	Incorporado
CGE-350	310	580	585	800	470	55	Incorporado
CGE-370	310	580	585	800	490	57	Incorporado
CGE-350-A	420	580	560	750	580	70	Incorporado

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Peso (Kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGE-300	6236101	300	270 x 220	0-13	320	47	300 / 0,55	230/1/50-60 Hz	2.123,00
CGE-350	6236102	350	310 x 245	0-13	370	47	300 / 0,55	230/1/50-60 Hz	2.603,00
CGE-370	6236103	370	310 x 255	0-13	370	48	300 / 0,55	230/1/50-60 Hz	2.760,00
CGE-350-A	6236104	350	320 x 255	0-15	370	70	370 / 0,70	230/1/50-60 Hz	4.357,00



CV-350



CVC-350

CORTADORAS PROFESIONALES VERTICALES

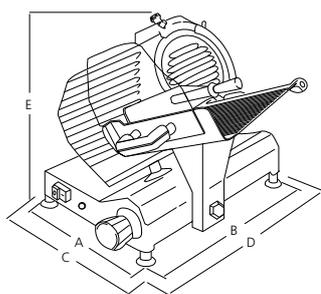
- **Modelo CV-350:** Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- **Modelo CVC-350:** Cortadora diseñada especialmente para **el corte de carnes frescas**.
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato 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.



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	Incorporado
CVC-350	400	580	560	800	560	53	Incorporado

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Peso (Kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	Utilización	P.V.P. Euros €
CV-350	6316102	350	320 x 230	0-14	360	52	300 / 0,55	230/1/50-60 Hz	Fiambres	2.516,00
CVC-350	6316101	350	320 x 230	0-14	360	52	300 / 0,55	230/1/50-60 Hz	Carne fresca	2.565,00



CORTADORA DE FIAMBRES 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.



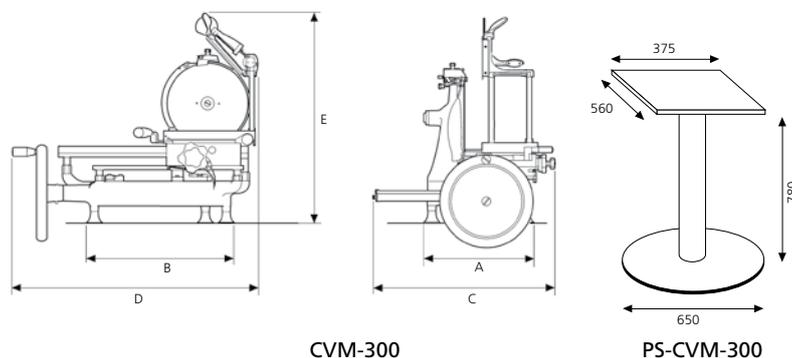
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.



Regulador del espesor del corte de alta precisión.



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	6316103	300	230 x 190	0 ÷ 2	255	600 x 900 x 740	46	3.403,00
PS-CVM-300	6416101		Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300				72	1.280,00



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 grupo 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.



Modelo PI-32 con boca fácilmente desmontable para su limpieza.



Bandeja de recogida en acero inox.



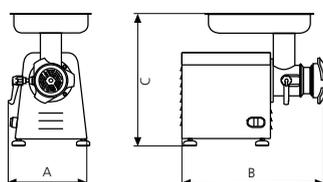
Detalle de la boca de la PI-22-U con sistema 1/2 Unger.



Detalle grupo Enterprise (estándar).



Detalle grupo 1/2 Unger.



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	5816101	80	50	10	380/0,5	230/1N/50 Hz	463,00
PI-12	5816102	210	200	22	750/1,0	230/1N/50Hz	705,00
PI-22-M	5816103	140	300	25	1100/1,5	230/1N/50Hz	983,00
PI-22-T	5816104	140	300	25	1100/1,5	230-400/3-2N/50Hz	954,00
PI-22-U-M	5816105	140	300	25	1100/1,5	230/1N/50Hz	1.445,00
PI-22-U-T	5816106	140	300	25	1100/1,5	230-400/3-2N/50Hz	1.445,00
PI-32-M	5816107	140	400	35	1500/2,0	230/1N/50Hz	1.821,00
PI-32-T	5816108	140	400	35	1500/2,0	230-400/3-2N/50Hz	1.694,00



PA-22



PA-12

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.



Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.



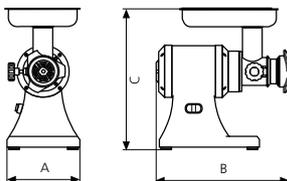
Detalle de la boca.



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	5716101	210	200	19	750/1,0	230/1N/50 Hz	618,00
PA-22-M	5716102	140	300	24	1100/1,5	230/1N/50Hz	785,00
PA-22-T	5716103	140	300	24	1100/1,5	230-400/3-2N/50Hz	802,00

ACCESORIOS PARA PICADORAS

Edesa Hostelera dispone de una extensa gama de accesorios y complementos para las familias de picadoras Edesa:



Placas perforadas con diferentes diámetros de los orificios de salida para diferentes aplicaciones.



Cuchillas para todos los modelos de picadoras.



Grupos de corte en aluminio y acero inoxidable. Grupos de corte Enterprise (estándar) y Unger (doble corte).



Conos de corte y rallado para la cortamozzarella CM. (Ver página 94)



Embudos de diferentes diámetros para embutir.



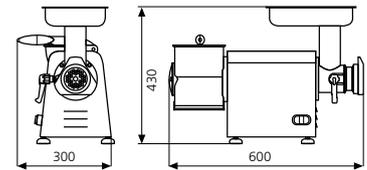
PRQI-12

PICADORA-RALLADORA

- Picadora de carne para uso profesional con sistema de rallado para quesos, pan, y otros productos.
- Boca de salida de la carne de Ø 70 mm.
- Boca de entrada para el queso de 140 x 85 x 100 mm y de salida de 145 x 95 x 75 mm.
- Con cuerpo de acero inoxidable 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 de corte en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato.
- Tolva de 250 x 200 x 50 mm y bandeja de recogida de carne de 250 x 200 x 50 mm, ambas en **acero inoxidable**.
- Recipiente recogedor del producto rallado de Ø 230 x 70 mm en acero inoxidable.
- Producción máxima de 200 kg/h de carne, 100 kg/h de pan rallado y 50 kg/h de queso rallado, como producciones más habituales, valores similares para otros productos como frutos secos, chocolate, etc.



Rallador con rejilla de protección en la salida y dispositivo de seguridad mecánica.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción máx. (Kg/h)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PRQI-12	5916101	300 x 600 x 430	1400 (ralladora)/210 (picadora)	200	750	230/1N/50 Hz	1.014,00



PH-100

PRENSADORA DE HAMBURGUESAS

- Prensadora manual para elaborar hamburguesas de forma rápida y sencilla. Al presionar la palanca se comprime la carne y al abrirla se extrae la hamburguesa ya formada.
- Construida en **aluminio anodizado** y las partes en contacto con la carne de **acero inoxidable**, para una fácil y rápida limpieza.
- Con suela de goma para una buena fijación y mayor seguridad en su uso.

Modelo	Referencia	Diámetro hamburguesas (mm)	Medidas con palanca presionada (mm)	Medidas con palanca totalmente abierta (mm)	P.V.P. Euros €
PH-100	5916103	100	190 x 300 x 285	240 x 390 x 320	334,00



ECP-M15

EXPRIMIDOR DE PRESIÓN MANUAL

- Exprimidor de cítricos eléctrico de **presión manual**.
- **Diseño ergonómico** con hueco y soporte para alojar el vaso.
- Cuerpo fabricado en **aluminio pintado**.
- Se suministra con **2 grupos exprimidores** intercambiables para todo tipo de cítricos.
- Cubeta recoge zumos desmontable en **acero inoxidable**.
- Equipado con motor universal para **aplicaciones exigentes**.
- Conforme a las directivas europeas CE.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECP-M15	6536101	180 x 240 x 300	900	150	230/1N/50 Hz	313,00



ECP-P15

EXPRIMIDOR DE PRESIÓN POR PALANCA

- Exprimidor de cítricos eléctrico automático de **presión por palanca**.
- **Diseño ergonómico** con hueco y soporte para alojar el vaso.
- Cuerpo y palanca fabricados en **aluminio pintado**.
- Cubeta recoge zumos desmontable en **acero inoxidable**.
- **Grupo exprimidor y tapa** en acero inoxidable.
- **Activación automática** al presionar la palanca.
- Equipado con motor universal para **aplicaciones exigentes**.
- Conforme a las directivas europeas CE.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECP-P15	6536102	180 x 270 x 320	900	150	230/1N/50 Hz	455,00



ECP-25

EXPRIMIDOR DE PRESIÓN MANUAL

- Exprimidor de cítricos eléctrico de **presión manual**.
- **Diseño ergonómico** con hueco y soporte para alojar el vaso.
- Cuerpo fabricado en aleación ligera de **aluminio pintado**.
- Se suministra con **2 grupos exprimidores** intercambiables para todo tipo de cítricos.
- Cubeta recoge zumos desmontable en **acero inoxidable**.
- Elemento **anti-salpicaduras** en policarbonato blanco extraíble.
- Equipado con **motor asíncrono** ventilado a servicio continuo.
- Conforme a las directivas europeas CE.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECP-25	6536103	240 x 200 x 370	1400	250	230/1N/50 Hz	361,00



ECB-P30

EXPRIMIDOR DE PRESIÓN POR PALANCA

- Exprimidor de cítricos eléctrico automático **profesional de presión por palanca**.
- **Diseño ergonómico** con hueco y soporte para alojar el vaso.
- Cuerpo fabricado en aleación ligera de **aluminio brillante**.
- Cubeta recoge zumos desmontable en **acero inoxidable**.
- **Grupo exprimidor y tapa** en acero inoxidable.
- **Activación automática** al presionar la palanca.
- Equipado con **motor asíncrono** ventilado a servicio continuo.
- Conforme a las directivas europeas CE.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
ECB-P30	6536104	230 x 200 x 350	1400	300	230/1N/50 Hz	615,00



TRP-15

TRITURADORA-MEZCLADORA EN ALUMINIO PINTADO

- Trituradora-mezcladora profesional diseñada para la preparación de batidos, cocktails, ...
- Construida en aleación ligera de **aluminio pintado**.
- Pulsador de on-off / impulso y pulsador de doble velocidad.
- **Microinterruptor** para una **seguridad total** respecto a aperturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- Contenedor de **1,5 litros** en **policarbonato transparente** con **empuñadura, desmontable** para facilitar su uso y limpieza.
- Cuchillas completamente en acero inoxidable.
- Conforme a las directivas europeas CE.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TRP-15	6516101	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1N/50 Hz	314,00



TRB-15

TRITURADORA-MEZCLADORA EN ALUMINIO BRILLANTE

- Trituradora profesional diseñada para la preparación de batidos, cocktails, ...
- Construida en aleación ligera de aluminio brillante.
- Pulsador de on-off / impulso y pulsador de doble velocidad.
- Microinterruptor para una seguridad total respecto a aperturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- Contenedor de 1,5 litros en policarbonato transparente con empuñadura, desmontable para facilitar su uso y limpieza.
- Cuchillas completamente en acero inoxidable.
- Conforme a las directivas europeas CE.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TRB-15	6516102	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1N/50 Hz	333,00



TRBI-15

TRITURADORA-MEZCLADORA CON VASO DE ACERO INOXIDABLE

- Trituradora profesional diseñada para la preparación de batidos, cocktails, ...
- Construida en aleación ligera de **aluminio brillante**.
- Pulsador de on-off / impulso y pulsador de doble velocidad.
- **Microinterruptor** para una **seguridad total** respecto a aperturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- **Contenedor de 1,5 litros en acero inoxidable**, completamente desmontable.
- Conforme a las directivas europeas CE.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TRBI-15	6516103	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1N/50 Hz	416,00



TRBI-25

TRITURADORA-MEZCLADORA DE GRAN CAPACIDAD

- Trituradora profesional diseñada para la preparación de batidos, cocktails, ...
- Construida en aleación ligera de **aluminio brillante**.
- Pulsador de on-off / impulso y pulsador de doble velocidad.
- **Microinterruptor** para una **seguridad total** respecto a aperturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- Contenedor de gran capacidad de **2,5 litros** en **acero inoxidable** con **empuñadura, desmontable** para facilitar su uso y limpieza.
- Conforme a las directivas europeas CE.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TRBI-25	6516104	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1N/50 Hz	440,00



BB-10

BATIDORAS

- **Batidora profesional** para la preparación de frappé, batidos y cocktails.
- Estructura en aleación ligera de **aluminio brillante** y **acero inoxidable** para el modelo **BB-10**.
- Estructura en aleación ligera de **aluminio pintado** y **acero inoxidable** para los modelos **BP-10** y **BP2-10**.
- **Microinterruptor de seguridad**.
- Soporte para el vaso contenedor en **acero inoxidable**.
- Vaso contenedor de **1 litro** en **acero inoxidable** (modelos **BB-10** y **BP2-10**) y **transparente** para el modelo **BP-10**.
- Motor universal ventilado.
- Modelo **BP2-10** incorpora **2 ejes batidores** de características idénticas al BP-10.
- En todos los modelos como dotación estándar se **incluyen 2 agitadores** (simple y doble) para distintas aplicaciones.



BP-10

BP2-10



Agitador simple y doble.

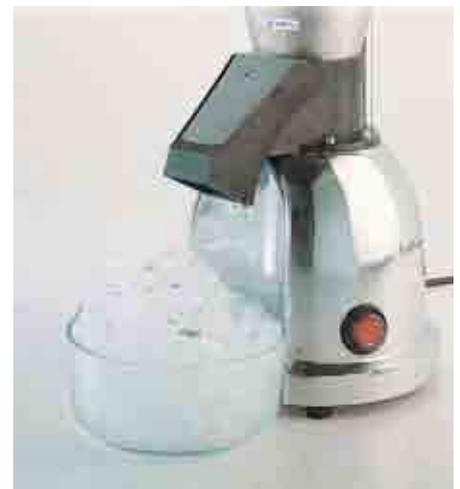
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado aluminio	Nº de ejes Batidoras	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BB-10	6516106	220 x 200 x 450	Brillante	1	15000	300	230/1N/50 Hz	312,00
BP-10	6516105	220 x 200 x 450	Pintado	1	15000	300	230/1N/50 Hz	278,00
BP2-10	6516107	220 x 330 x 450	Pintado	2	15000	600	230/1N/50 Hz	543,00



TRHB-12

TRITURADORA DE HIELO

- Ideal para romper y trocear hielo para bebidas tropicales, presentaciones de alimentos fríos (marisco, ...) en bares, cafeterías, restaurantes, colectividades, ...
- Construido en aleación ligera de **aluminio brillante**.
- Contenedor y cuchillas en **acero inoxidable**.
- **Microinterruptor** para **seguridad** respecto a aperturas o manipulaciones imprevistas durante el funcionamiento de la máquina.
- Expulsión del hielo por fuerza centrífuga.
- Motor reductor.
- Conforme a las directivas europeas CE.
- **Apto para cubitos de máximo 20 gramos**.



Troceado de hielo homogéneo.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Producción Máx. (Kg/h)	Velocidad motor (r.p.m.)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TRHB-12	6556102	210 x 230 x 460	120	900	150	230/1N/50 Hz	605,00

GRUPO MÚLTIPLE 3 USOS: EXPRIMIDOR, TRITURADORA-MEZCLADORA Y TRITURADOR DE HIELO

- Aparato de triple función: **Exprimidor, Trituradora-mezcladora y Triturador de hielo** en una sola máquina.
- Tres funciones diferentes, reduciendo el espacio y optimizando los recursos en cafeterías, bares, restaurantes, colectividades.

- Estructura en aleación ligera de **aluminio brillante**.
- **Motores independientes** para cada función.
- Conforme a las directivas europeas CE.



GR3B

Exprimidor de cítricos eléctrico:

- Con cubeta recoge zumos **desmontable** en **acero inoxidable**.
- Grupo exprimidor y tapa en **acero inoxidable**, con soporte para vaso incluido.
- **Activación automática** al presionar la palanca del exprimidor.

Trituradora de hielo:

- Contenedor y palanca en aleación ligera de **aluminio brillante**.
- Bandeja recoge-hielo redonda en **acero inoxidable**.
- Sistema de seguridad por **bloqueo de la cuchilla**.
- Expulsión del hielo por gravedad.

Trituradora-mezcladora:

- **Microinterruptor de seguridad**.
- Pulsador on-off / impulso y pulsador de doble velocidad.
- Contenedor de **1,5 litros** en **policarbonato transparente** con **empuñadura, desmontable** para facilitar su uso y limpieza.
- Cuchillas completamente en **acero inoxidable**.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
GR3B	6556101	530 x 330 x 480	1200	230/1N/50 Hz	1.619,00



**FRÍO COMERCIAL,
ABATIDORES DE TEMPERATURA
Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS**



Mesas refrigeradas



Armarios refrigerados



Abatidores de temperatura



Cámaras frigoríficas

Edesa Express



Cámaras frigoríficas

Edesa Modular



Equipos frigoríficos



edesa



• Mesas refrigeradas Serie 600	
- Mesas refrigeradas	126
- Mesas refrigeradas con fregadero	127
- Mesas refrigeradas con cajones	128
- Mesas para mantenimiento de congelados	129
- Mesas refrigeradas frente mostrador	130
• Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1	
- Mesas refrigeradas Gastronorm	131
- Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero	132
- Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones	133
- Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm	134
- Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm	135
• Enfriadores de botellas-botelleros Serie EBE	136
• Enfriadores de botellas-botelleros Serie EB	137
• Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas-pizzas "compacta"	138
• Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas-pizzas Serie GN 1/1	139
• Mesas refrigeradas para preparación de pizzas Serie GN 1/1	140
• Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas	141
• Expositores refrigerados de ingredientes (bandejas frías)	142
• Escarchadores de copas	143
• Accesorios	144

Mesas refrigeradas

Las mesas refrigeradas de Edesa Hostelera 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.



Los cajones cuentan con fondos perforados y están provistos de **guías telescópicas** con salida total para salvar completamente el área de trabajo.

Encimera

Están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10 en acabado satinado SCOTCH-BRITE.



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.



Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

La gama de mesas refrigeradas de Edesa Hostelera, 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 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.

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.

Un gran aislamiento se traduce en eficiencia energética, pues se reducen al máximo las posibles pérdidas de frío. Todas las mesas refrigeradas de Edesa Hostelera cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.



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.



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.

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.



MPS-200



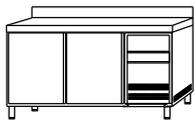
Tirador incorporado en la puerta.



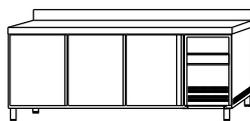
Contrapuerta embutida.



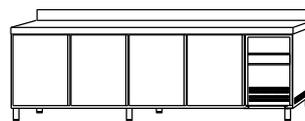
Evaporador compacto de tiro forzado.



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.
- 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.
- 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 32° 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 o sin encimera.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150	8013101	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	1.523,00
MPS-200	8013102	3	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	1.808,00
MPS-250	8013103	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	2.145,00



MPSF-200



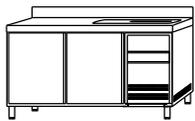
Tirador incorporado en la puerta.



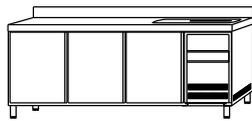
Contrapuerta embutida.



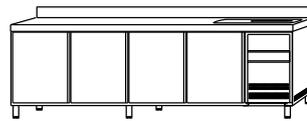
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla 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 €
MPSF-150	8013104	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	1.943,00
MPSF-200	8013105	3	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	2.228,00
MPSF-250	8013106	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	2.654,00



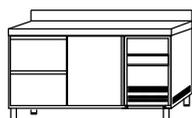
MPS-200-6C



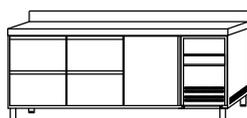
Cajones con guías telescópicas.



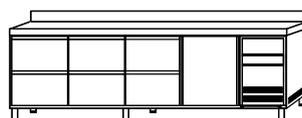
Cajón con tirador incorporado.



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
- 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.
- 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150-2C	8013107	1	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	1.848,00
MPS-150-4C	8013108		4	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	2.181,00
MPS-200-2C	8013109	2	2	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	2.144,00
MPS-200-4C	8013110	1	4	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	2.467,00
MPS-200-6C	8013111		6	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	2.786,00
MPS-250-2C	8013112	3	2	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	2.467,00
MPS-250-4C	8013113	2	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	2.790,00
MPS-250-6C	8013114	1	6	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	3.115,00
MPS-250-8C	8013115		8	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	3.429,00



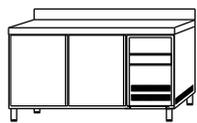
MNS-200



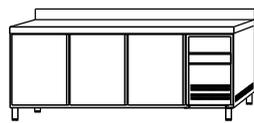
Encimera con canto delantero curvo.



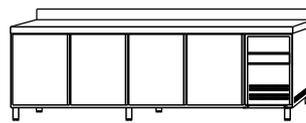
Tirador incorporado en la puerta.



MNS-150



MNS-200



MNS-250



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.
- Contrapuestas 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/m³.
- 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 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla 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 €
MNS-150	8053101	2	250	880	3/8	1492 x 600 x 850	1.992,00
MNS-200	8053102	3	390	880	1/2	2017 x 600 x 850	2.297,00
MNS-250	8053103	4	530	1014	5/8	2542 x 600 x 850	2.730,00

Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

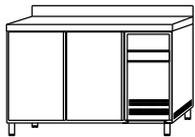


Cajón con tirador incorporado.

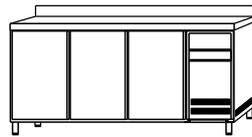


Contrapuerta embutida.

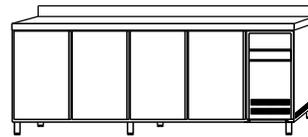
FMPS-200



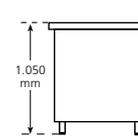
FMPS-150



FMPS-200



FMPS-250



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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 32° 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.
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Características	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150	8033101		2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050	1.715,00
FMPS-200	8033102		3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050	2.066,00
FMPS-250	8033103		4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050	2.407,00
FMPS-150-C	8033104	puerta de cristal	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050	1.953,00
FMPS-200-C	8033105	puerta de cristal	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050	2.369,00
FMPS-250-C	8033106	puerta de cristal	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050	2.865,00



MPG-180



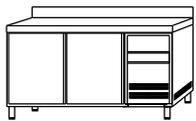
Tirador incorporado en la puerta.



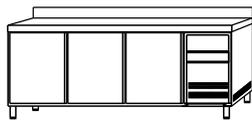
Contrapuerta embutida.



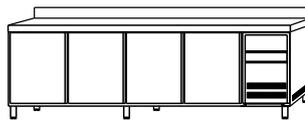
Encimera con canto delantero curvo.



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.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-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 con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 32° 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, o sin encimera.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135	8073101	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	1.719,00
MPG-180	8073102	3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	2.034,00
MPG-225	8073103	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	2.406,00

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1



MPGF-180



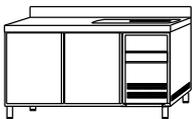
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



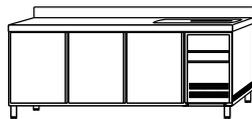
Contrapuerta embutida.



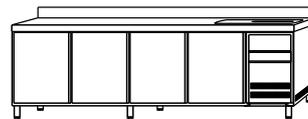
Evaporador compacto de tiro forzado.



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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 32° 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 especial pueden fabricarse con puertas de cristal.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135	8073104	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	2.148,00
MPGF-180	8073105	3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	2.448,00
MPGF-225	8073106	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	2.732,00



MPG-180-2C



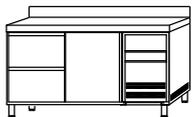
Combinación de cajones y puertas.



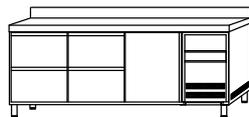
Los cajones incorporan guías telescópicas.



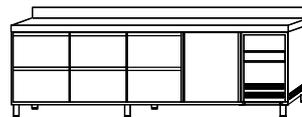
Cajón con tirador incorporado



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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 32° 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	Nº cajones	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135-2C	8073107	1	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	2.110,00
MPG-135-4C	8073108		4	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	2.510,00
MPG-180-2C	8073109	2	2	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	2.426,00
MPG-180-4C	8073110	1	4	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	2.825,00
MPG-180-6C	8073111		6	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	3.223,00
MPG-225-2C	8073112	3	2	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	2.795,00
MPG-225-4C	8073113	2	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	3.193,00
MPG-225-6C	8073114	1	6	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	3.593,00
MPG-225-8C	8073115		8	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	3.994,00



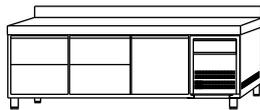
MPGB-180-5C



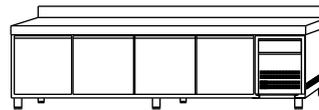
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



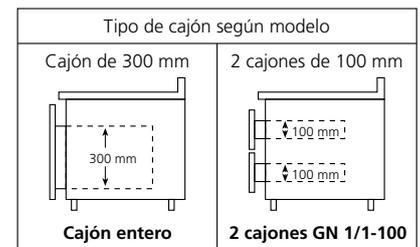
MPGB-135



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. Provisos 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/m³.
- 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 +32° C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	N° Cajones		Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
		Entero	GN 1/1-100					
MPGB-135	8073116	2		105	350	1/5	1342 x 700 x 620	1.845,00
MPGB-180	8073117	3		170	396	1/4	1792 x 700 x 620	2.220,00
MPGB-225	8073118	4		230	615	3/8	2242 x 700 x 620	2.752,00
MPGB-135-3C	8073119	1	2	90	350	1/5	1342 x 700 x 620	2.144,00
MPGB-180-5C	8073120	1	4	135	396	1/4	1792 x 700 x 620	2.713,00
MPGB -225-7C	8073121	1	6	180	615	3/8	2242 x 700 x 620	3.243,00



MNG-180



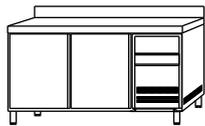
Contrapuerta embutida.



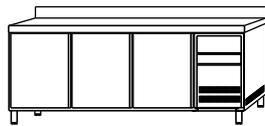
Evaporador compacto de tiro forzado.



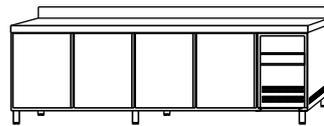
Interior con uniones curvas.



MNG-135



MNG-180



MNG-225

MESAS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS GASTRONORM SERIE GN 1/1

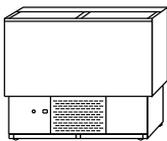
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 32° 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 €
MNG-135	8093101	2	290	880	3/8	1342 x 700 x 850	2.295,00
MNG-180	8093102	3	455	880	1/2	1792 x 700 x 850	2.701,00
MNG-225	8093103	4	615	1014	5/8	2242 x 700 x 850	3.142,00

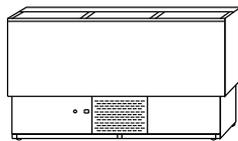


Separador de varilla plastificada incluido.

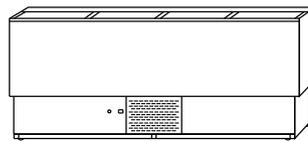
EBE-100-A



EBE-100



EBE-150



EBE-200

ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EBE

- Acabado exterior e interior según cada modelo:
 - Modelos -A: Exterior en acero plastificado e interior en aluminio.
 - Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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/m³.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- 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-A	8193101	2	200	210	1/8	1020 x 550 x 850	538,00
EBE-150-A	8193102	3	365	282	1/5	1525 x 550 x 850	727,00
EBE-200-A	8193103	4	550	396	1/4	2030 x 550 x 850	859,00
EBE-100-I	8193104	2	200	210	1/8	1020 x 550 x 850	637,00
EBE-150-I	8193105	3	365	282	1/5	1525 x 550 x 850	886,00
EBE-200-I	8193106	4	550	396	1/4	2030 x 550 x 850	1.059,00

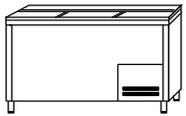


Parillas centrales fácilmente extraíbles.

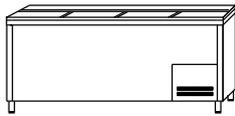


Sencilla regulación de temperatura.

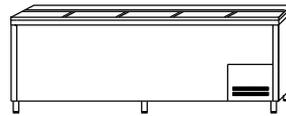
EB-150-I



EB-150



EB-200



EB-250

ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EB

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Acabado exterior e interior según cada modelo:
 - Modelos -A: Interior en aluminio anticorrosivo.
 - Modelos -I: Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10 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.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 32° C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

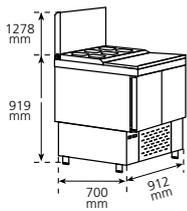
Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EB-150-A	8173101	3	420	350	1/5	1500 x 550 x 850	878,00
EB-200-A	8173102	4	580	396	1/4	2000 x 550 x 850	1.058,00
EB-250-A	8173103	5	720	615	3/8	2500 x 550 x 850	1.303,00
EB-150-I	8173104	3	420	350	1/5	1500 x 550 x 850	974,00
EB-200-I	8173105	4	580	396	1/4	2000 x 550 x 850	1.149,00
EB-250-I	8173106	5	720	615	3/8	2500 x 550 x 850	1.467,00



MPGE-100



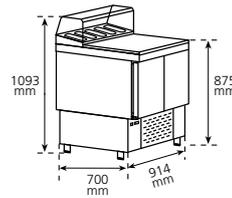
MPGP-100-G



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.
- **Modelo MPGP:** Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
 - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-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 con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 32° 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	8113101	2	200	370	1/5	912 x 700 x 919	1.542,00
MPGP-100-G	8113102	2	200	370	1/5	914 x 700 x 1093	1.594,00



Tirador incorporado en la puerta.

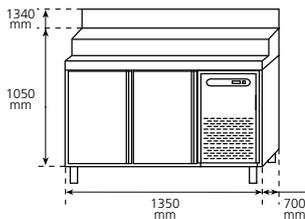


Contrapuerta embutida.

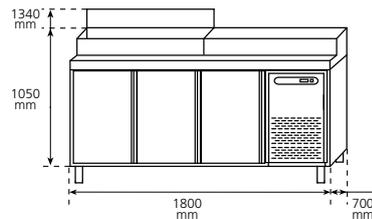


Profundidad máxima de cubetas:
150 mm.

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.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 32° 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 (Cont. ingred.)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-135-I	8113103	2	8 GN-1/4	290	390	1/4	1350 x 700 x 1050	2.210,00
MPGE-180-I	8113104	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050	2.610,00



MPGP-180



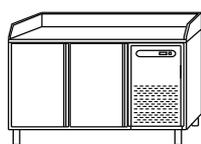
Contrapuerta embutida.



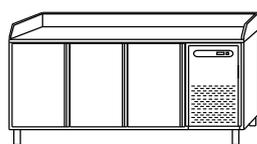
Encimera y peto sanitario en granito.



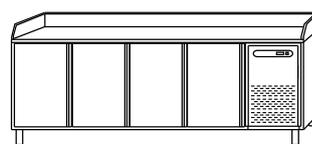
MPGP-180 + EIV-180



MPGP-135



MPGP-180



MPGP-225

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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 32° 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 comb. con expos. ingredientes	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGP-135	8113105	2	290	350	1/5	EIV-135/EIT-135	1342 x 700 x 850	1.852,00
MPGP-180	8113106	3	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	2.133,00
MPGP-225	8113107	4	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	2.585,00
MPGP-180-C	8113108	2 puert. + 7 caj.	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	3.123,00
MPGP-225-C	8113109	3 puert. + 7 caj.	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	3.527,00



EIV-180



Interruptor luminoso de marcha-paro.



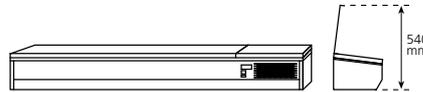
EIT-180



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/m³.
- 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 con 32° C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

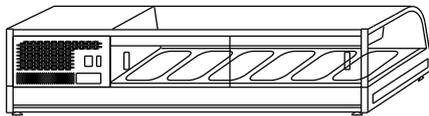
Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135	8133101	5	330	1/8	1342 x 336 x 450	1.065,00
EIV-180	8133102	8	330	1/8	1792 x 336 x 450	1.139,00
EIV-225	8133103	10	380	1/8	2242 x 336 x 450	1.260,00
EIT-135	8133104	5	330	1/8	1342 x 336 x 222	927,00
EIT-180	8133105	8	330	1/8	1792 x 336 x 222	1.008,00
EIT-225	8133106	10	380	1/8	2242 x 336 x 222	1.129,00



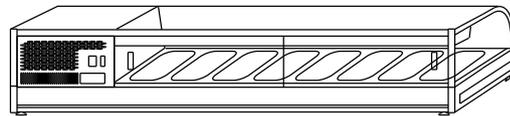
EXA-6



EXA-8



EXA-6



EXA-8

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE ALIMENTOS (BANDEJAS FRÍAS)

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- 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.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación interior con protección.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C con 32° C de temperatura ambiente.
- 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 €
EXA-6	8143101	6	330	1/8	1395 x 400 x 250	962,00
EXA-8	8143102	8	330	1/8	1740 x 400 x 250	1.082,00



EC-51

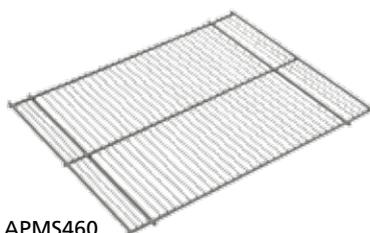


EC-51-C

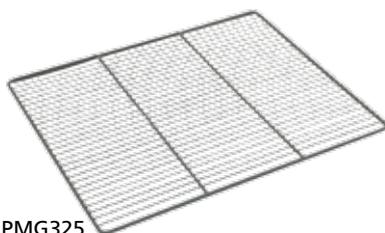
ESCARCHADORES DE COPAS

- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- El modelo EC-51 lleva puerta en acero inoxidable AISI-304 18/10 con tirador incorporado.
- El modelo EC-51-C incorpora puerta de doble acristalamiento.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Soportes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- 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.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador de placa fría.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: -5° a -10° C con 32° C de temperatura de ambiente.
- Dotación: 2 parrillas.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	Puerta	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EC-51	8163101	Inoxidable	210	1/5	510 x 510 x 850	951,00
EC-51-C	8163102	Cristal	210	1/5	510 x 510 x 850	1.024,00



APMS460



APMG325

PARRILLAS PARA MESAS

- Estantes de varillas plastificadas.
- Fácilmente extraíbles.
- Montadas sobre guías o soportes.
- Los compartimientos de las mesas 600 son:
 - 150: 2 extremo
 - 200: 2 extremo y 1 central
 - 250: 2 extremo y 2 central

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APMS525	8213101	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	15,90
APMS460	8213102	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla extremo	15,90
APMG325	8213103	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	15,90



ASMS3N



AGMG562

SUJECIÓN DE LAS PARRILLAS PARA MESAS

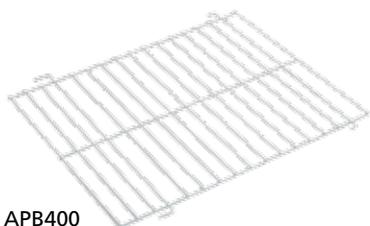
ASMS3N

- Soporte fabricado en PVC de fácil montaje.
- Tres niveles separados 70 mm.

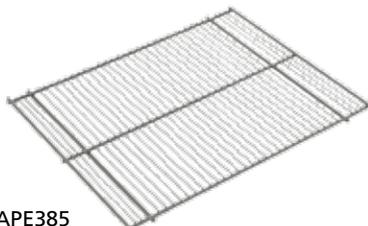
AGMG562

- Guías en acero inoxidable en forma de U.
- Provistas de pestañas para facilitar la extracción.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
ASMS3N	8213104	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	1,14
AGMG562	8213105	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	15,90



APB400



APE385

PARRILLAS PARA BOTELLEROS

- Estantes de varillas plastificadas.
- Fácilmente extraíbles.
- Encastrables sobre 4 soportes, (ver sujeción de las parrillas para botelleros en páginas 136 y 137).

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APB400	8213106	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	14,80
APB445	8213107	445 x 279	Botellero	EBE	Parrilla vertical	14,80
APE385	8213108	385 x 395	Escarchador de copas	EC-51	Parrilla	14,80



ASB



ASECS1

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	8213109	Botellero	EB	4 x parrilla	0,30
ASECS1	8213110	Escarchador de copas	EC-51	4 x parrilla	0,31



- **Armarios refrigerados Serie 700**
 - Armarios refrigerados (un cuerpo) 148
 - Armarios refrigerados (doble cuerpo) 149
 - Armarios refrigerados con puerta de cristal 150
 - Armarios para mantenimiento de congelados 151
 - Armarios refrigerados con departamento para pescado y mantenimiento de congelados 152
- **Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1**
 - Armarios refrigerados Gastronorm (un cuerpo) 153
 - Armarios refrigerados Gastronorm (doble cuerpo) 154
 - Armarios refrigerados Gastronorm con puerta de cristal 155
 - Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm 156
 - Armario refrigerado para pescados 157
 - Accesorios 158

Los armarios refrigerados de Edesa Hosteleria 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 AISI-304 18/10 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 Edesa Hosteleria cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³, que se traduce en un mayor ahorro energético.

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.



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.

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.



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.



La gama de armarios refrigerados ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Armarios refrigerados con puerta y con cajones.



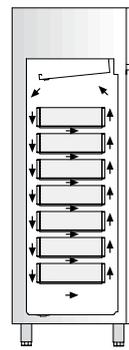
Armarios para el mantenimiento de pescados.



Armarios con puerta de cristal.



Armarios con un departamento independiente.



Circulación del flujo de aire interior.

Diseño y fabricación

Cada uno de los armarios refrigerados de Edesa Hostelera 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.

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.

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.

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.

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.



APS-701



APS-702



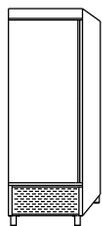
Contrapuerta embutida.



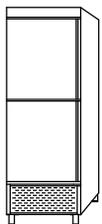
Evaporador de tiro forzado.



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.
- 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/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 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

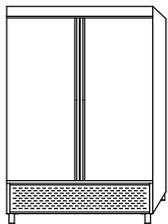
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701	8313101	1	600	484	1/4	693 x 728 x 2067	1.687,00
APS-702	8313102	2 x 1/2	600	484	1/4	693 x 728 x 2067	1.726,00



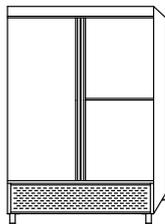
APS-1402



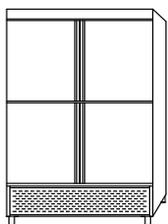
APS-1404



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 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/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 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- 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 €
APS-1402	8313103	2	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	2.298,00
APS-1403	8313104	2 x 1/2 + 1	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	2.349,00
APS-1404	8313105	4 x 1/2	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	2.388,00



APS-701-C



APS-1402-C



Iluminación interior.



Interior con uniones curvas.



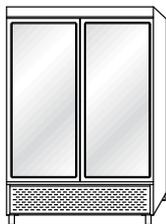
Evaporador de tiro forzado.

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 AISI-304 18/10.
- 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/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 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



APS-701-C



APS-1402-C

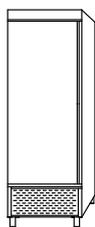
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APS-701-C	8313106	1	600	484	1/4	695 x 728 x 2067	1.879,00
APS-1402-C	8313107	2	1200	704	3/8	1388 x 728 x 2067	2.753,00



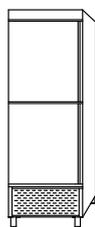
ANS-701



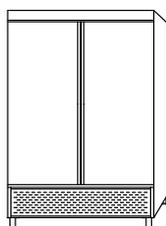
ANS-1402



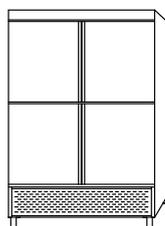
ANS-701



ANS-702



ANS-1402



ANS-1404

ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS SERIE 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable 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 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 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20° C con 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- 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 €
ANS-701	8333101	1	600	880	1/2	693 x 728 x 2067	2.264,00
ANS-702	8333102	2 x 1/2	600	880	1/2	693 x 728 x 2067	2.360,00
ANS-1402	8333103	2	1200	1320	1 1/4	1388 x 728 x 2067	3.096,00
ANS-1404	8333104	4 x 1/2	1200	1320	1 1/4	1388 x 728 x 2067	3.217,00

Armario refrigerado con compartimento para pescado o para congelados



APPS-702



APCS-1403

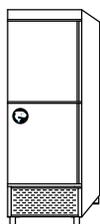


Contrapuerta embutida.

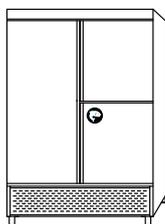


Cajones fabricados en PVC sanitario.

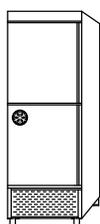
ARMARIO REFRIGERADO CON COMPARTIMENTO PARA PESCADO O PARA CONGELADOS



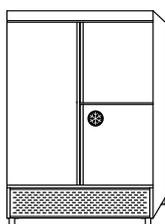
APPS-702



APPS-1403



APCS-702



APCS-1403

- **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 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.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- 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.
- 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 32° C de temperatura ambiente.
- **Compartimento para congelados**, modelo APCS-702 y APCS-1403: temperatura de trabajo de -15° a -22° C con 32° C de temperatura ambiente.

Modelo	Referencia	Compartimento	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APPS-702	8313110	Pescado	300 + (300)	485 + (252)	1/4 (1/5)	693 x 728 x 2067	2.466,00
APPS-1403	8313108	Pescado	900 + (300)	560 + (252)	3/8 (1/5)	1400 x 720 x 2100	3.068,00
APCS-702	8313111	Congelados	300 + (300)	485 + (570)	1/4 (1/4)	693 x 728 x 2067	2.758,00
APCS-1403	8313109	Congelados	900 + (300)	560 + (570)	3/8 (1/4)	1400 x 702 x 2100	3.177,00



APG-711



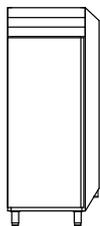
APG-711-2C



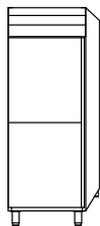
Contrapuerta embutida.



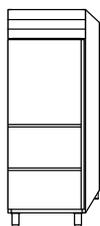
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



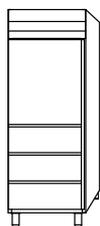
APG-711



APG-712



APG-711-2C



APG-711-3C

ARMARIOS REFRIGERADOS 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.
- 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/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 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

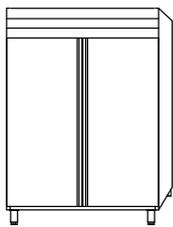
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº Cajones	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711	8353101	1	-	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	1.894,00
APG-712	8353102	2 x 1/2	-	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	1.935,00
APG-711-2C	8353103	1 x 1/2	2	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	2.552,00
APG-711-3C	8353104	1 x 1/2	3	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	2.730,00



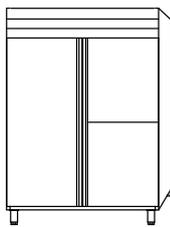
APG-1402



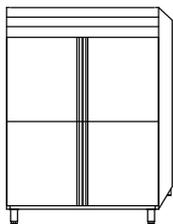
APG-1404



APG-1402



APG-1403



APG-1404

ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM SERIE GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable 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.
- 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 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.
- 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 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- 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 €
APG-1402	8353105	2	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	2.877,00
APG-1403	8353106	1 + 2 x 1/2	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	2.906,00
APG-1404	8353107	4 x 1/2	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	2.972,00



APG-711-C



APG-1402-C



Iluminación interior.



Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



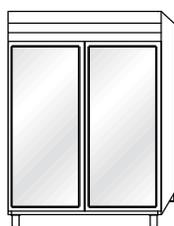
Evaporador de tiro forzado

ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM CON PUERTA DE CRISTAL 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.
- 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/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 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



APG-711-C



APG-1402-C

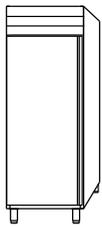
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APG-711-C	8353108	1	700	484	1/4	693 x 846 x 2007	2.062,00
APG-1402-C	8353109	2	1400	704	3/8	1388 x 846 x 2007	3.111,00



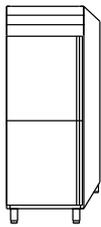
ANG-712



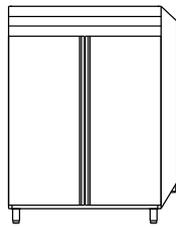
ANG-1402



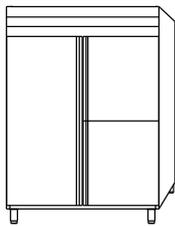
ANG-711



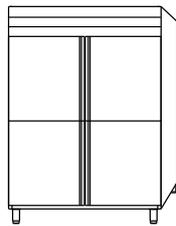
ANG-712



ANG-1402



ANG-1403



ANG-1404

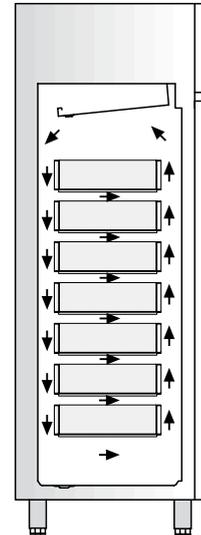
ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS GASTRONORM SERIE GN 2/1

- 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/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 32° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

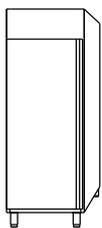
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
ANG-711	8373101	1	700	880	1/2	693 x 846 x 2007	2.536,00
ANG-712	8373102	2 x 1/2	700	880	1/2	693 x 846 x 2007	2.586,00
ANG-1402	8373103	2	1400	1320	1 1/4	1388 x 846 x 2007	3.616,00
ANG-1403	8373104	1 + 2 x 1/2	1400	1320	1 1/4	1388 x 846 x 2007	3.620,00
ANG-1404	8373105	4 x 1/2	1400	1320	1 1/4	1388 x 846 x 2007	3.655,00



APP-801



Circulación del flujo de aire interior.

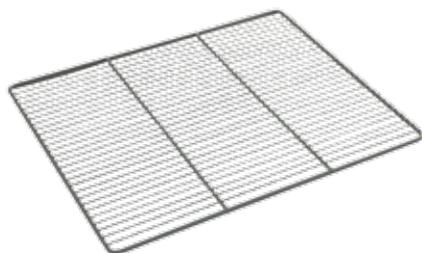


APP-801

ARMARIO REFRIGERADO PARA PESCADO

- 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/m³.
- 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, fabricados 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 +32° C de temperatura ambiente.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
APP-801	8363101	1	600	490	3/8	760 x 726 x 2005	2.238,00



APA650



BCAS
Barra carnicerera montada en un armario refrigerado snack.

PARRILLAS Y BARRAS CARNICERAS PARA ARMARIOS

- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente extraíbles.
- 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.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APA001	8393101	560 x 542	Armarios 700	APS, ANS, APPS, APCS	Parrilla	17,50
APA650	8393102	650 x 530	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Parrilla GN 2/1	17,50
BCAG	8393110		Barras carniceras Gastronorm	APG, ANG		58,50
BCAS	8393111		Barras carniceras 700	APS, ANS, APPS, APCS		58,50



Sujeción de parrilla Gastronorm.



AGG662

SUJECIÓN DE LAS PARRILLAS PARA ARMARIOS

- Guías en acero inoxidable.
- Provistas de pestañas para facilitar la extracción.
- En forma de U para soportar parrillas.
- En forma de L para soportar cubetas.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
AGG662	8393103	662	Armarios Gastronorm	APG, ANG	Guía en forma de U	5,40 / UD
AGP485	8393104	485	Armario de pescado	APP-801	Guía en forma de L	8,20 / UD
AGCP519	8393105	519	Armario con compartimento pescados	APPS-1403	Juego de guías en forma de U	16,30 / PAR
AGCC562	8393106	562	Armario con compartimento congelados	APCS-1403	Juego de guías en forma de L	16,30 / PAR



ACP530



ACPP600

CUBETAS

- Cajones en PVC sanitario.
- Cada cubeta incorpora un fondo perforado.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
ACP530	8393107	530 x 460 x 100	Armarios con compartimento	APPS, APCS	Uso en compartimento	31,40
ACPP600	8393109	600 x 400 x 120	Armario pescados	APP-801	-	36,10



• Abatidores de temperatura	160-161
- Abatidores-congeladores compactos	163
- Mesas Abatidores-congeladores	164
- Armarios abatidores-congeladores Serie GN 1/1	165
- Armarios abatidores-congeladores Serie RT	168
- Armarios abatidores-congeladores Serie RT (para carros)	169
- Células de abatimiento-congelación	170

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 alimenticias.

En los últimos tiempos han sido muchos los casos denunciados en el sector de la industria alimenticia 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 Edesa Hostelera, 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 Edesa Hostelera 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.

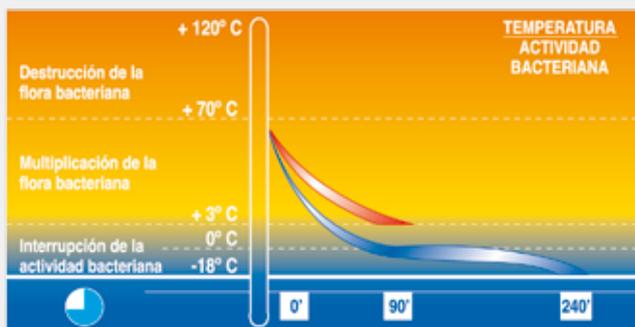


Gráfico 1

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 Edesa 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.

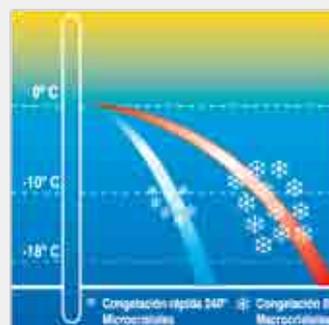


Gráfico 2

5. Aplicaciones

Este sistema de racionalización del trabajo en la cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y en parti-



cular 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

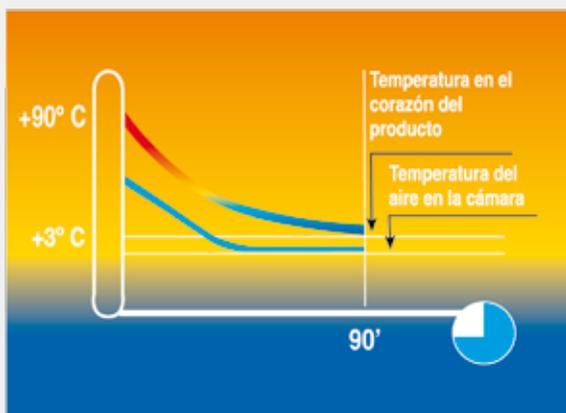
Con los abatidores rápidos de Edesa Hosteleria se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

- Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
- Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
- Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
- Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos

Abatimiento rápido

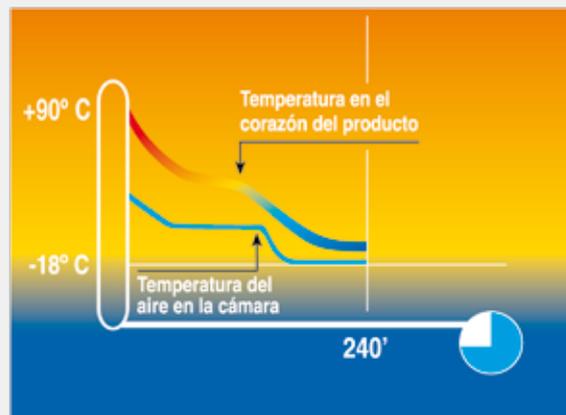
El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de $+90^{\circ}\text{C}$ a una temperatura de $+3^{\circ}\text{C}$ en el corazón del producto, en menos de 90 minutos



y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0°C y $+5^{\circ}\text{C}$ 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 $+90^{\circ}\text{C}$ 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.



Abatidores de temperatura Panel FAST

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.

La nueva rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

Edesa Hosteleria le ofrece una gama completa de abatidores de temperatura diseñados para bandejas de 3, 5, 8, 12 y 16 GN 1/1 y EN 1.



La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

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 Edesa Hosteleria 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, AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-121 y AM-161.**

Muy fácil de usar intuitivo y completo 99 memorias programables

Visualización de la temperatura de la sonda o de tiempo.

Visualización de la temperatura de la cámara.

Ciclo intenso de enfriamiento rápido (+3°C) o de congelación (-18°C).

Enfriamiento rápido a +3°C.

Congelación a -18°C.

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.



Incremento de valores, visualiza la temperatura de la aguja sonda.

Programa.

Disminución de valores, visualiza el tiempo del ciclo transcurrido.

Calentamiento para poder extraer la aguja sonda.

Puesta en funcionamiento del proceso de esterilización (si se dispone de lámpara UV).

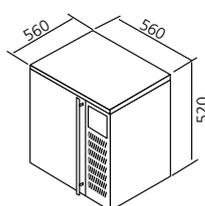
Puesta en funcionamiento/paro deshielo. Pulsando la tecla 3 segundos se visualiza la temperatura de la sonda del evaporador.



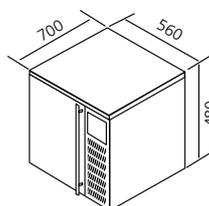
AM-03



AM-03-11



AM-03



AM-03-11



Panel fast.

ABATIDOR - CONGELADOR COMPACTO

- 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 2/3** (separación entre soporte de parrillas 80 mm) en modelo AM-03.
3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm) en modelo AM-03-11.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 354 mm en el modelo AM-03 y de 325 mm en el modelo AM-03-11.
- Dotación: 3 estantes de varilla GN 2/3 en el modelo AM-03.
3 pares de guías para cubetas GN1/1 en el modelo AM-03-11.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- 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°.
- El modelo AM-03-11 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: **+ 38° C.**
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Capacidad	Produc. por ciclo refrigeración +90 + 3° C (Kg/ciclo)	Produc. por ciclo congelación +90 - 18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Tensión (V)	Medidas (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-03	8576106	3 GN 2/3	8	5	587	230/1/50 Hz	560 x 560 x 520	47	2.752,00
AM-03-11	8576107	3 GN 1/1	8	5	587	230/1/50 Hz	560 x 700 x 480	47	3.203,00

MESA ABATIDOR - CONGELADOR

- 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/m³.
- 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**.
- Temperatura ambiente: **+ 43° C.**
- Grupo motor incorporado.

AMB-05

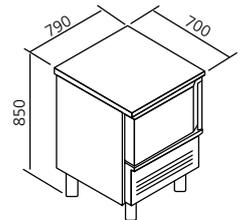
- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Sonda de temperatura.



AMB-05



Detalle del interior.



AMB-05

Modelo	Referencia	Capacidad	Produc. por ciclo refrigeración +90 + 3° C (Kg/ciclo)	Produc. por ciclo congelación +90 - 18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Tensión (V)	Medidas (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMB-05	8576108	5 GN 1/1	11	8	1050	230/1/50 Hz	790 x 700 x 850	95	3.630,00

AMM-05

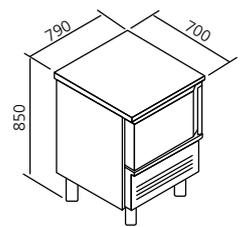
- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (separación entre guías 65 mm)
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).



AMM-05



Detalle del interior.



AMM-05

Modelo	Referencia	Capacidad	Produc. por ciclo refrigeración +90 + 3° C (Kg/ciclo)	Produc. por ciclo congelación +90 - 18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Tensión (V)	Medidas (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMM-05	8576101	5 GN 1/1-EN	13	9	1200	230/1/50 Hz	790 x 700 x 850	85	4.499,00



AM-08



AM-121



AM-161



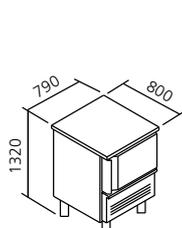
AM-08



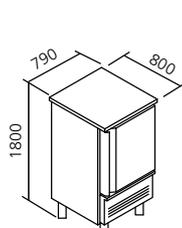
AM-121



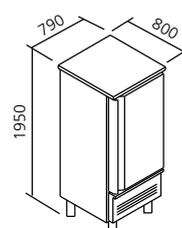
AM-161



AM-08



AM-121



AM-161



Panel fast.

ARMARIOS ABATIDORES - CONGELADORES

- Armarios abatidores-congeladores 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 y exterior fabricados 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.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8, 12 y 16 GN 1/1 y EN, según modelos (entrada por lado de 530 mm).
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico 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: **+ 43° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.

Modelo	Referencia	Capacidad	Produc. por ciclo refrigeración +90 + 3° C (Kg/ciclo)	Produc. por ciclo congelación +90 - 18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Tensión (V)	Medidas (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-08	8576102	8 GN 1/1-EN	25	16	2000	230/1/50 Hz	790 x 800 x 1320	130	5.848,00
AM-121	8576103	12 GN 1/1-EN	32	20	2300	230/1N/50 Hz	790 x 800 x 1800	150	7.995,00
AM-161	8576104	16 GN 1/1-EN	42	30	3500	400/3N/50 Hz	790 x 800 x 1950	185	9.670,00

Abatidores de temperatura Panel PREMIUM

Con la línea de Abatidores de temperatura de media y gran capacidad, Edesa Hostelera quiere responder a las diferentes necesidades de la industria del catering con abatidores especialmente diseñados para ser compatibles con los carros propios de los hornos. Para este tipo de

usuarios, Edesa Hostelera ofrece una gama completa de Abatidores compatibles con carros, así como Células de Abatimiento, todo ello para utilizar bandejas GN 1/1 y bandejas GN 2/1.

PANEL PREMIUM

Un nuevo e innovador control con nuevas prestaciones para los procesos de abatimiento y congelación rápida, ubicado en la puerta, lo que permite un control y visualización de la temperatura de forma rápida y cómoda.

El nuevo sistema de control **PREMIUM** permite gestionar activamente cada fase del proceso de abatimiento y congelación.

Los abatidores con **Panel PREMIUM** están dotados de las siguientes ventajas de funcionamiento:

Pre-Enfriamiento

Permite reducir la temperatura interna de la cámara, antes de pasar los platos del horno al interior del abatidor. De esta forma, cuando las bandejas se introducen, se obtiene inmediatamente una refrigeración estática homogénea en el interior de la cámara, óptima para iniciar el proceso de abatimiento o congelación.

Regulación personalizada del flujo del aire

El panel Premium permite variar la velocidad de los ventiladores durante cualquiera de las fases del ciclo, sin necesidad de interrumpir el proceso, con el objetivo de obtener el mejor resultado de abatimiento/ congelación según los alimentos o preferencias personales de cada usuario.

Recetario precargado

En los momentos de trabajo intenso, el tiempo debe de ser gestionado lo mejor posible, por ello para ofrecer el máximo en términos de eficacia y calidad, los abatidores con **panel PREMIUM** cuentan con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables. De esta forma la utilización del abatidor se reduce a colocar el producto en el interior, seleccionar el programa adecuado y dejar el resto de trabajo al equipo.

Conservación a temperatura controlada

Tan innovadora como necesaria, la función de conservación a temperatura controlada, elimina cualquier tiempo de espera del usuario

del abatidor. Gracias a esta función el usuario se despreocupa del proceso de abatimiento, ya que al finalizar el ciclo, el abatidor entra automáticamente en una fase de conservación en la que mantiene el interior de la cámara a una temperatura ajustada previamente por el usuario hasta que el producto es retirado del interior del abatidor.

Control del proceso de abatimiento/congelación

Los abatidores con el Panel Premium cuentan con una sonda de temperatura interna con lecturas de temperatura en 4 puntos que permite obtener un proceso de abatimiento/congelación rápido, preciso y seguro, sin correr el riesgo de congelar la superficie del producto, ya que la información recopilada es gestionada automáticamente por el software del sistema.

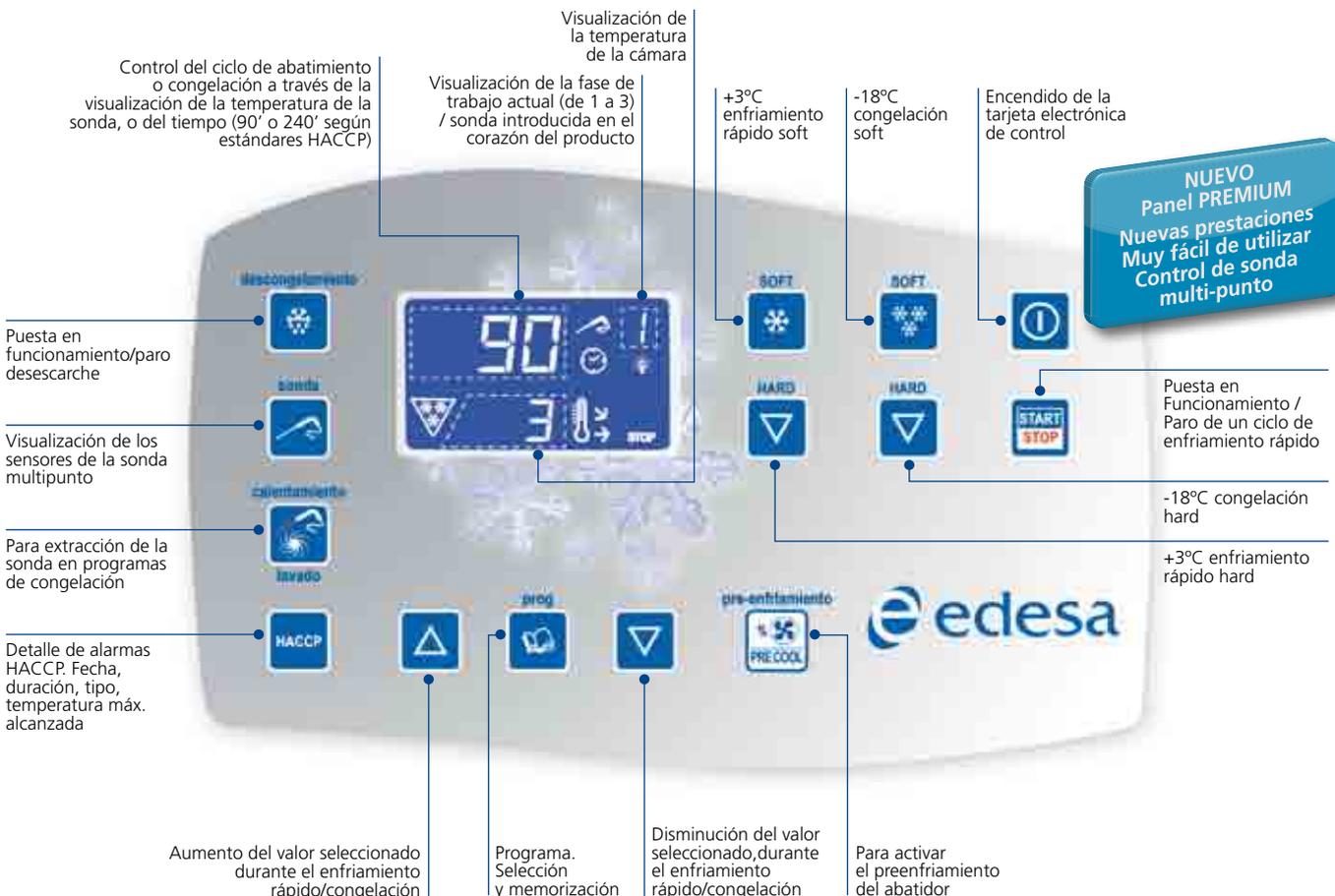
Para aquellos usuarios más exigentes, opcionalmente se puede pedir un abatidor con una sonda diseñada para los alimentos cocinados al vacío y así controlar y conservar éstos aún por más tiempo.

Opcionalmente se puede instalar un sistema de lavado para el interior del abatidor, que mediante un pulsador, activa un ciclo automático de lavado y secado que limpia en profundidad el interior e incluso las partes de difícil acceso, evitando la proliferación de bacterias en la cámara por restos de grasa que se van acumulando con el tiempo y por el uso del abatidor.

Existen otras opciones disponibles para estos abatidores como pueden ser grupos remotos condensados por agua, grupos potenciados, etc. para estos casos rogamos consulte con el departamento técnico de Edesa Hostelera.

Modelos disponibles con **panel PREMIUM:**

AMR-101, AMR-102, AMR-201, AMR-202, CAM-201 y CAM-202 y bajo pedido túneles de abatimiento y congelación pasantes con capacidad de hasta 3 carros: **CAM-401, CAM-402, CAM-601 y CAM-602.**





AMR-201

La Serie R está especialmente diseñada para ser compatible con los carros-soporte de los hornos **WARMONULL**.



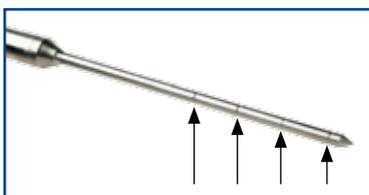
AMR-101 / AMR-102
Diseñados para recibir una estructura móvil de hornos **WARMONULL**. Estos modelos no incorporan guías para sujetar bandejas.



CAM-201 / CAM-202
Diseñados para recibir un **carro de Gastronomía** con capacidad de 20 bandejas.



CAM-401 / CAM-402
Diseñados para recibir **dos carros de Gastronomía** con capacidad de 20 bandejas cada uno.



Sonda multipunto con 4 puntos de medida de temperatura que optimiza el proceso de abatimiento e impide la formación de hielo en la superficie del alimento.

Bajo pedido pueden fabricarse células de abatimiento y congelación diseñadas para **admitir hasta 3 carros para bandejas GN1/1, GN2/1 o bandejas de pastelería** con una sola puerta o con puertas pasantes.



AMR-101



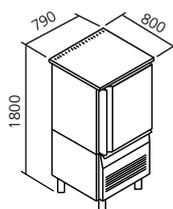
AMR-102



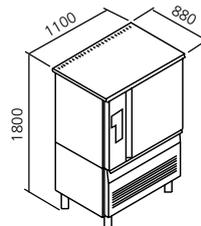
Sonda multipunto.



Diseñado para alojar la estructura móvil del horno.



AMR-101



AMR-102



Panel PREMIUM.

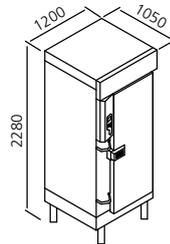
ARMARIOS ABATIDORES - CONGELADORES

- Abatidores especialmente fabricados para ser compatibles con los actuales carros-soporte de los hornos **RATIONAL**.
- Armarios 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.
- 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.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm en los modelos GN 1/1 y de 70 mm. en el GN 2/1, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- 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.
- Empuñadura ergonómica y robusta 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 base para la estructura de horno **RATIONAL** en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 43° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N 50 Hz.

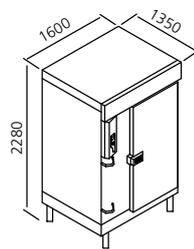
Modelo	Referencia	Capacidad	Produc. por ciclo refrigeración +90 + 3° C (Kg/ciclo)	Produc. por ciclo congelación +90 - 18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Tensión (V)	Medidas (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMR-101	8676102	10 x GN 1/1	36	25	3580	400/3N/50 Hz	790 x 800 x 1800	225	10.603,00
AMR-102	8676103	10 x GN 2/1	72	48	6120	400/3N/50 Hz	1100 x 880 x 1800	290	17.293,00



AMR-201



AMR-201



AMR-202



Sonda multipunto.



Panel PREMIUM.

ARMARIOS ABATIDORES - CONGELADORES

- Abatidores especialmente fabricados para la introducción de los actuales carros de hornos **RATIONAL**.
- Armarios 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.
- 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
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Aislamiento de poliuretano de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Tirador ergonómico incorporado y junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 3") 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°.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- 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.**
- **Instalación no incluida.**
- **Los carros no están incluidos en el precio.**
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Como accesorio se puede incorporar: lámpara germicida, impresora y kit de 4 sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Bajo pedido especial se puede suministrar el grupo remoto refrigerado por agua.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).

Modelo	Referencia	Capacidad	Produc. por ciclo refrigeración +90 + 3° C (Kg/ciclo)	Produc. por ciclo congelación +90 - 18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Tensión (V)	Medidas (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMR-201	8676104	20 x GN 1/1	70	48	4720	400/3N/50 Hz	1200 x 1050 x 2280	310	21.519,00
AMR-202	8676105	20 x GN 2/1	150	100	7450	400/3N/50 Hz	1600 x 1350 x 2280	400	32.071,00
Impresora para AMR-201 / AMR-202 (*)	8756103						Control de temperatura y tiempo con fecha y hora		1.029,00
Kit de 4 sondas (*)	8756111						Control independiente de temperatura por sonda		669,00

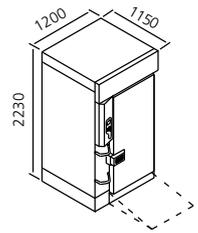
(*) Los abatidores con estos accesorios no están disponibles en stock. Consultar plazo de entrega.



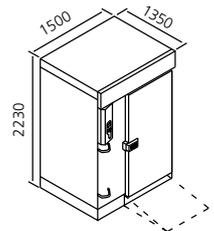
CAM-201



CAM-202



CAM-201



CAM-202



Panel PREMIUM.

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/m³.
- 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.**
- Los carros no están incluidos en el precio.**
- 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.
- Bajo pedido especial se puede suministrar el grupo remoto refrigerado por agua.**
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

Modelo	Referencia	Capacidad	Produc. por ciclo refrigeración +90 + 3° C (Kg/ciclo)	Produc. por ciclo congelación +90 - 18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Tensión (V)	Medidas (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
CAM-201	8696101	20 x GN 1/1	70	48	4470	400/3N/50 Hz	1200 x 1150 x 2230	320	20.798,00
CAM-202	8696102	20 x GN 2/1	150	100	7450	400/3N/50 Hz	1500 x 1350 x 2230	420	28.990,00
Impresora para CAM (*)	8756103						Control de temperatura y tiempo con fecha y hora		1.029,00
Kit de 4 sondas (*)	8756111						Control independiente de temperatura por sonda		669,00

(*) Los abatidores con estos accesorios no están disponibles en stock. Consultar plazo de entrega.



- Cámaras frigoríficas 172-173
- Edesa Express 174-221

Selección de cámaras frigoríficas con su correspondiente equipo frigorífico y conjunto de estanterías desde:

- 1260x1630 mm hasta 3160x3530 mm en régimen refrigeración
- 1340x1690 mm hasta 3240x3590 mm en régimen congelación

Cámaras frigoríficas

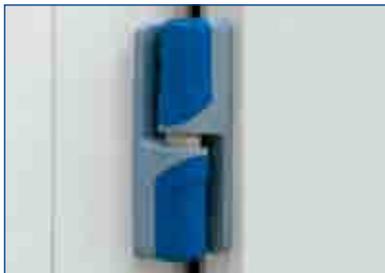
Las cámaras frigoríficas de Edesa Hostelera han sido estudiadas y diseñadas para ofrecer las máximas prestaciones y garantizar la satisfacción de cualquier necesidad bajo las más altas exigencias, de forma rápida y sencilla. Por ello, con el objetivo de facilitar la selección de la cámara frigorífica y sus componentes, la oferta se presenta en dos gamas:

Edesa Express – Es una selección de las 92 cámaras frigoríficas más habituales, con su correspondiente equipo frigorífico de pared o techo y el conjunto de estanterías de aluminio más adecuado para sus dimensiones interiores.

Edesa Modular – Es la gama completa de cámaras frigoríficas, en todas las dimensiones disponibles, en tres alturas diferentes con y sin suelo, y con todos sus accesorios.

- Los paneles son prefabricados tipo **sandwich**, contruidos en dos chapas de acero galvanizado y prelacado de poliéster.
- El revestimiento del panel es en color blanco, de calidad alimentaria, con film de protección pelable, prefabricado y certificado según la nueva norma europea de paneles EN14509 que dicta las disposiciones para la fabricación de paneles tipo sandwich.
- El panel del suelo cuenta con una cara interior fabricada en chapa de acero galvanizado y plastificada con un film de color gris antideslizante de 1 mm total de espesor con una resistencia estática de 2000 Kg/m², uniformemente distribuidos.

Las cámaras en régimen de congelación con suelo, están dotadas de una válvula de compensación de presiones y una resistencia en el marco de la puerta.



Puertas Pivotantes

Con paso de luz de 800 x 1900 mm, son sólidas y muy resistentes al uso continuado, incorporan un sistema de bisagras en material de alta resistencia al desgaste.

Opcionalmente puede solicitarse la cámara frigorífica con una puerta de mayor paso de luz (940 x 1940 mm).



Cierre

Todas las puertas están provistas de un cierre ergonómico que incorpora de serie cerradura con llave en el exterior. Cuenta con un sistema de apertura de emergencia que permite abrir la puerta desde el interior de la cámara.



Ubicación de la puerta

La estudiada tecnología y diseño óptimo del sistema de paneles permite ubicar la puerta en cualquiera de los 4 lados de la cámara, ofreciendo otras posibilidades al instalador en el momento de realizar el montaje.



Panel de suelo

Especialmente diseñado para el paso de personas, en espesores de 60 mm o de 100 mm según el régimen de temperatura.

Opcionalmente puede suministrarse panel de suelo reforzado con una resistencia estática de 4000 Kg/m² que permite el paso de carretillas manuales. También puede elegir cámaras sin suelo.



El especial diseño de los paneles ofrece una serie de ventajas en la operación del montaje:

1. Permite realizar el montaje desde el interior de la cámara, de forma rápida, sencilla e intuitiva.
2. Su sistema de montaje no precisa de perfiles intermedios entre los paneles verticales y paneles de techo y suelo, facilitando la instalación y reduciendo el tiempo de montaje.
3. Tiene una estética completamente homogénea pues se ocultan las juntas de unión.

Alturas de las cámaras

Para diferentes aplicaciones de almacenamiento en el interior de la cámara, se presentan 3 alturas interiores, 2000 mm, 2280 mm, 2400mm.



Panel

Los espesores de los paneles son de **60 mm y 100 mm**

Los paneles son machihembrados y disponen de un cajetín interior en el que encaja el gancho que asegura la unión entre los paneles.



Sistema de unión de paneles

Es rápido y seguro. Se realiza mediante un gancho excéntrico de acero inoxidable, que se ajusta sin esfuerzo mediante una llave (suministrada en todas las cámaras). La unión entre paneles garantiza una perfecta estanqueidad en el interior del recinto.

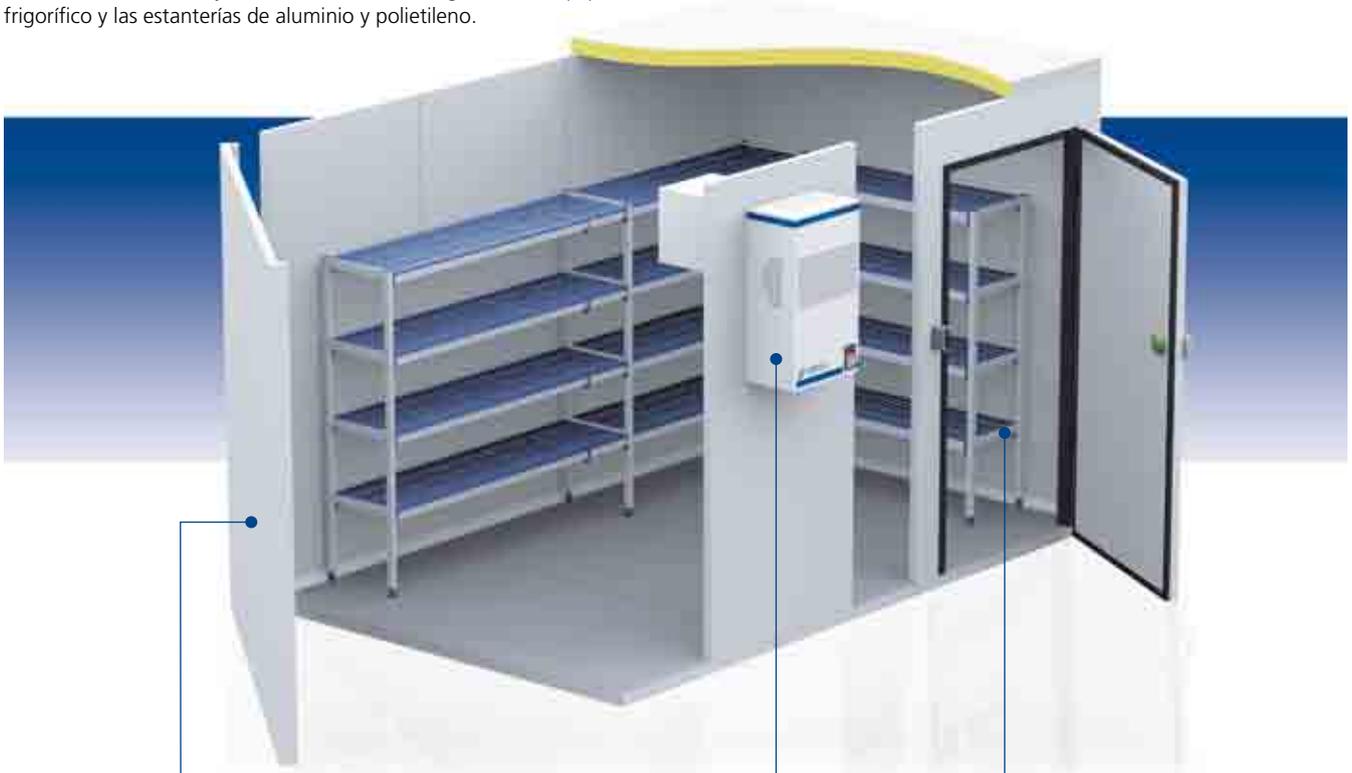


Con el objetivo de **garantizar la higiene, todas las cámaras incorporan de serie, perfiles sanitarios de 45 mm de ancho.** Su instalación es rápida y sencilla.

Edesa Express. La forma más rápida de resolver un proyecto

El objetivo de esta gama es resolver la mayoría de instalaciones habituales en restauración y catering. Edesa Express es la forma más rápida y sencilla de presupuestar y resolver un proyecto. Mediante cuatro pasos, resueltos en una sola página, se le presentan las características técnicas y el coste de la cámara frigorífica, el equipo frigorífico y las estanterías de aluminio y polietileno.

Edesa Express es una selección de las 92 cámaras frigoríficas más habituales, con su correspondiente equipo frigorífico de pared o techo, y el conjunto de estanterías de aluminio más adecuado para las dimensiones interiores de la cámara.



Cámara frigorífica

Las cámaras frigoríficas de la gama Edesa Express cuentan con las siguientes características:

- Suelo apto para el paso de personas
- Puerta pivotante
- Luz de puerta de 800 x 1900 mm
- Perfil sanitario en todo el interior de la cámara
- Las cámaras en régimen de congelación con suelo, incorporan resistencia en marco de puerta y válvula de compensación de presiones

Equipos frigoríficos

En esta selección los equipos frigoríficos estándares seleccionados son de pared y de techo.

Fáciles de instalar y con un cómodo acceso a sus componentes interiores. Funcionan con gas refrigerante R-404-A, e incorporan luz para iluminar el interior de la cámara.

En caso de requerir equipos tipo split se deberá dirigir al apartado de equipos frigoríficos. Ver páginas 255 y 256.

Estanterías de aluminio y polietileno

Fabricadas con estructura de aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario, están especialmente indicadas para su uso en cámaras frigoríficas y bajo los más exigentes requerimientos sanitarios.

Los conjuntos seleccionados se presentan en altura de 1750 mm, 400 mm de fondo y 4 niveles. Para otras alturas y anchos ver el Catálogo 1 de Preparación estática.

Pasos para seleccionar el conjunto deseado

1 ¿Qué régimen de temperatura necesita?

Seleccione el régimen según la temperatura necesaria en el interior de la cámara:

- Régimen de temperatura positiva, refrigeración, con espesor de panel de 60 mm. Se identifica en color verde.
- Régimen de temperatura negativa, congelación, con espesor de panel de 100 mm. Se identifica en color azul.

2 ¿Qué medidas tendrá la cámara?

En el índice de la página 175 se encuentran las dimensiones disponibles de la gama Edesa Express.

Elija la altura exterior y el fondo y largo de la cámara. Sobre la misma línea se indica la página en la que se encuentran todas las características de la selección: diseño de la cámara, espesor de los paneles, medidas interiores y exteriores, etc.

3 ¿Equipo frigorífico de pared o de techo?

A cada cámara de la selección Edesa Express se le ha asignado un equipo frigorífico Monoblock de pared y Monoblock de techo, en función del régimen de temperatura y del volumen interior de la cámara.

4 Seleccione el conjunto de estanterías:

Cada cámara de la selección Edesa Express tiene una propuesta de diferentes conjuntos de estanterías, según sus medidas interiores. Se pueden pedir todos o alguno de los conjuntos seleccionados.

Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Refrigeración 0 °C

Altura exterior 2120 mm • Espesor de panel 60 mm				Página
Fondo (mm)	Largo (mm)	Altura (mm)	Volumen (m³)	
1260	1630	2120	3,4	176
1260	2010	2120	4,3	177
1260	2390	2120	5,2	178
1260	2770	2120	6,0	179
1640	1630	2120	4,6	180
1640	2010	2120	5,7	181
1640	2390	2120	6,9	182
1640	2770	2120	8,1	183
1640	3150	2120	9,2	184
1640	3530	2120	10,4	185
2020	2010	2120	7,2	186
2020	2390	2120	8,6	187
2020	2770	2120	10,1	188
2020	3150	2120	11,5	189
2020	3530	2120	13,0	190
2400	2390	2120	10,4	191
2400	2770	2120	12,1	192
2400	3150	2120	13,8	193
2400	3530	2120	15,5	194
2780	2770	2120	14,1	195
2780	3150	2120	16,1	196
3160	3150	2120	18,4	197
3160	3530	2120	20,7	198

Congelación -20 °C

Altura exterior 2200 mm • Espesor de panel 100 mm				Página
Fondo (mm)	Largo (mm)	Altura (mm)	Volumen (m³)	
1340	1690	2200	3,4	176
1340	2070	2200	4,3	177
1340	2450	2200	5,1	178
1340	2830	2200	6,0	179
1720	1690	2200	4,5	180
1720	2070	2200	5,7	181
1720	2450	2200	6,8	182
1720	2830	2200	8,0	183
1720	3210	2200	9,2	184
1720	3590	2200	10,3	185
2100	2070	2200	7,1	186
2100	2450	2200	8,6	187
2100	2830	2200	10,0	188
2100	3210	2200	11,4	189
2100	3590	2200	12,9	190
2480	2450	2200	10,3	191
2480	2830	2200	12,0	192
2480	3210	2200	13,7	193
2480	3590	2200	15,5	194
2860	2830	2200	14,0	195
2860	3210	2200	16,0	196
3240	3210	2200	18,3	197
3240	3590	2200	20,6	198

Refrigeración 0 °C

Altura exterior 2400 mm • Espesor de panel 60 mm				Página
Fondo (mm)	Largo (mm)	Altura (mm)	Volumen (m³)	
1260	1630	2400	3,9	199
1260	2010	2400	4,9	200
1260	2390	2400	5,9	201
1260	2770	2400	6,9	202
1640	1630	2400	5,2	203
1640	2010	2400	6,5	204
1640	2390	2400	7,9	205
1640	2770	2400	9,2	206
1640	3150	2400	10,5	207
1640	3530	2400	11,8	208
2020	2010	2400	8,2	209
2020	2390	2400	9,8	210
2020	2770	2400	11,5	211
2020	3150	2400	13,1	212
2020	3530	2400	14,8	213
2400	2390	2400	11,8	214
2400	2770	2400	13,8	215
2400	3150	2400	15,8	216
2400	3530	2400	17,7	217
2780	2770	2400	16,1	218
2780	3150	2400	18,4	219
3160	3150	2400	21,0	220
3160	3530	2400	23,6	221

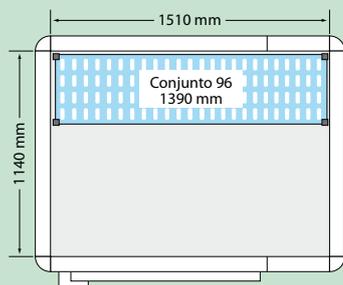
Congelación -20 °C

Altura exterior 2480 mm • Espesor de panel 100 mm				Página
Fondo (mm)	Largo (mm)	Altura (mm)	Volumen (m³)	
1340	1690	2480	3,9	199
1340	2070	2480	4,9	200
1340	2450	2480	5,8	201
1340	2830	2480	6,8	202
1720	1690	2480	5,2	203
1720	2070	2480	6,5	204
1720	2450	2480	7,8	205
1720	2830	2480	9,1	206
1720	3210	2480	10,4	207
1720	3590	2480	11,7	208
2100	2070	2480	8,1	209
2100	2450	2480	9,7	210
2100	2830	2480	11,4	211
2100	3210	2480	13,0	212
2100	3590	2480	14,7	213
2480	2450	2480	11,7	214
2480	2830	2480	13,7	215
2480	3210	2480	15,6	216
2480	3590	2480	17,6	217
2860	2830	2480	16,0	218
2860	3210	2480	18,3	219
3240	3210	2480	20,9	220
3240	3590	2480	23,5	221

REFRIGERACIÓN 0 °C

1260 X 1630 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 1510	2000	3,4	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1216/212	9510001	2.475,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-105	9621001	230/1/50	3,10	1.790,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

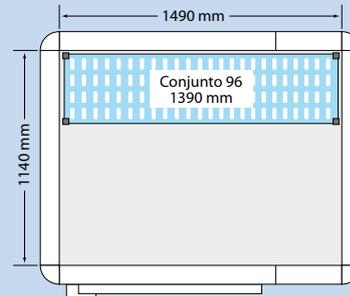
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	Lineal	1390	329,60

CONGELACIÓN -20 °C

1340 X 1690 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 1490	2000	3,4	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1316/220	9520001	2.890,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-110	9612002	230/1/50	4,50	1.995,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-110	9622005	230/1/50	4,50	2.230,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	Lineal	1390	329,60

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

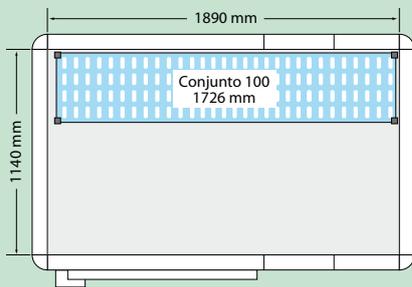
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1260 X 2010 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 1890	2000	4,3	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1220/212	9510002	2.760,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-105	9621001	230/1/50	3,10	1.790,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

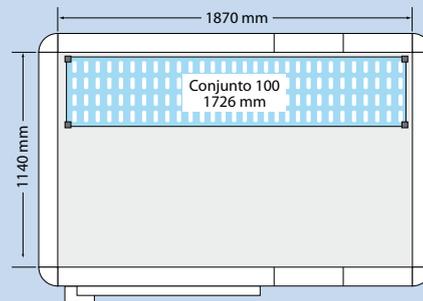
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20

CONGELACIÓN -20 °C

1340 X 2070 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 1870	2000	4,3	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1320/220	9520002	3.167,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-110	9612002	230/1/50	4,50	1.995,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-110	9622005	230/1/50	4,50	2.230,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20

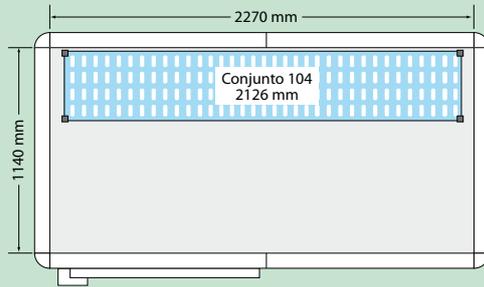
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

REFRIGERACIÓN 0 °C

1260 X 2390 mm

h=2120 mm
(exterior)

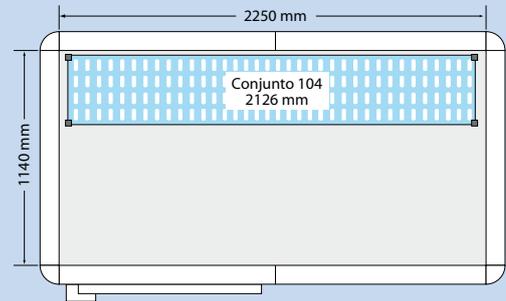


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 2270	2000	5,2	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

1340 X 2450 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 2250	2000	5,1	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1223/212	9510003	3.012,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1324/220	9520003	3.449,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

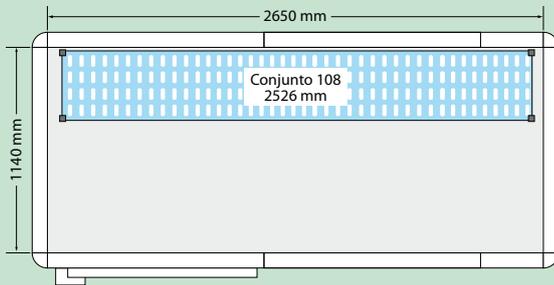
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1260 X 2770 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 2650	2000	6,0	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1227/212	9510004	3.328,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

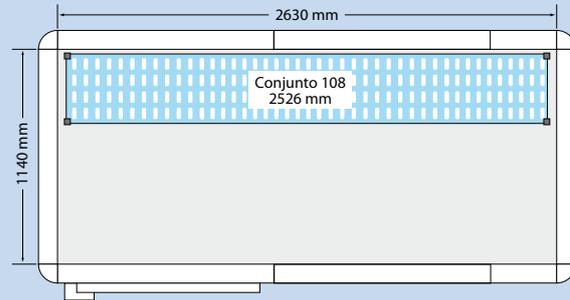
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20

CONGELACIÓN -20 °C

1340 X 2830 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 2630	2000	6,0	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1328/220	9520004	3.784,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20

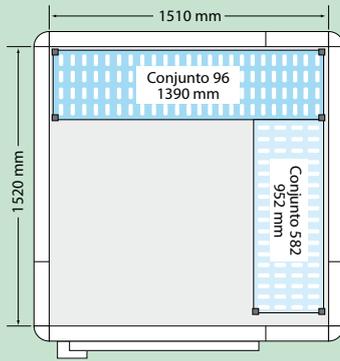
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 1630 mm

h=2120 mm
(exterior)

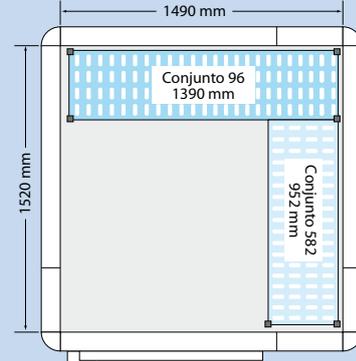


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 1510	2000	4,6	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 1690 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 1490	2000	4,5	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1616/212	9510005	2.800,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1716/220	9520005	3.300,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-105	9621001	230/1/50	3,10	1.790,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-110	9612002	230/1/50	4,50	1.995,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-110	9622005	230/1/50	4,50	2.230,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	Lineal	1390	329,60
582	Angular	952	252,72
Conjunto completo			582,32

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	Lineal	1390	329,60
582	Angular	952	252,72
Conjunto completo			582,32

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

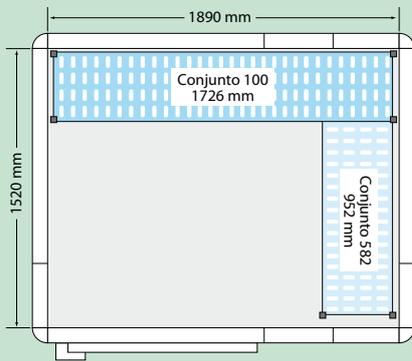
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 2010 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 1890	2000	5,7	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1620/212	9510006	2.995,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

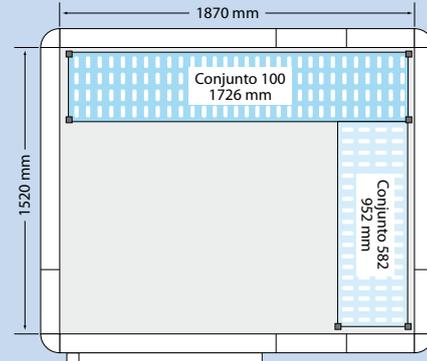
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20
582	Angular	952	252,72
Conjunto completo			719,92

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 2070 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 1870	2000	5,7	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1720/220	9520006	3.671,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20
582	Angular	952	252,72
Conjunto completo			719,92

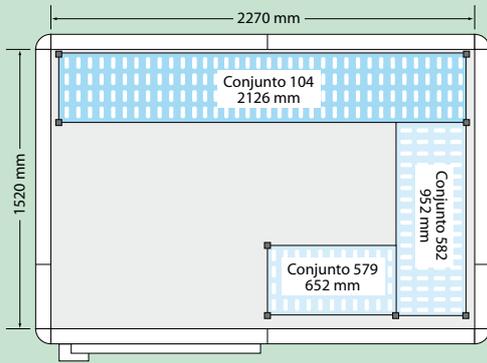
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 2390 mm

h=2120 mm
(exterior)

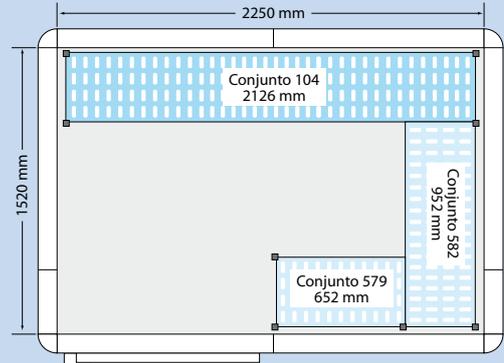


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 2270	2000	6,9	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 2450 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 2250	2000	6,8	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1623/212	9510007	3.328,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1724/220	9520007	3.943,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1/50	4,80	1.590,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
582	Angular	952	252,72
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			987,44

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
582	Angular	952	252,72
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			987,44

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

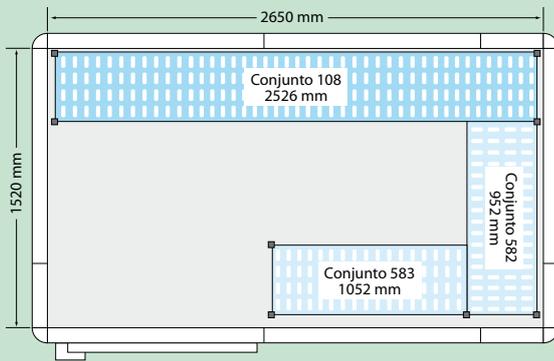
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 2770 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 2650	2000	8,1	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1627/212	9510008	3.508,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1/50	4,80	1.590,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

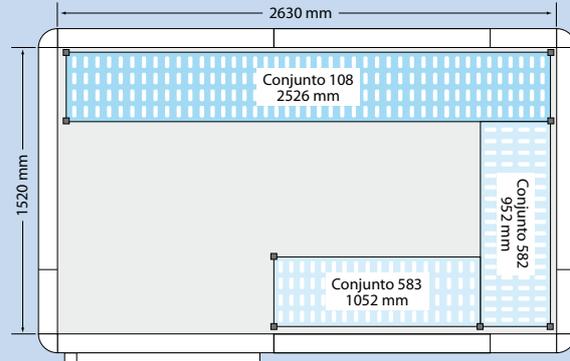
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
582	Angular	952	252,72
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.097,04

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 2830 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 2630	2000	8,0	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1728/220	9520008	4.360,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
582	Angular	952	252,72
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.097,04

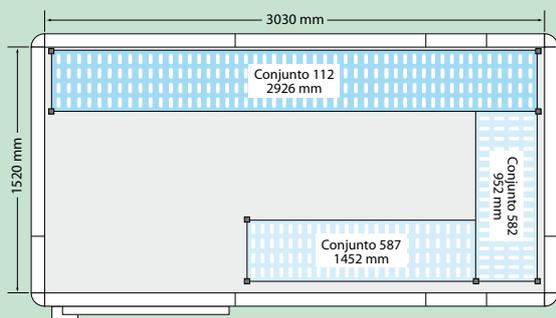
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 3150 mm

h=2120 mm
(exterior)

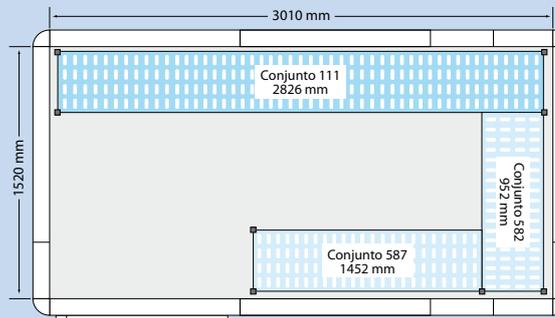


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 3030	2000	9,2	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 3210 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 3010	2000	9,2	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1631/212	9510009	3.839,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1732/220	9520009	4.737,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1/50	6,00	2.720,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
582	Angular	952	252,72
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.207,44

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
582	Angular	952	252,72
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.189,84

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

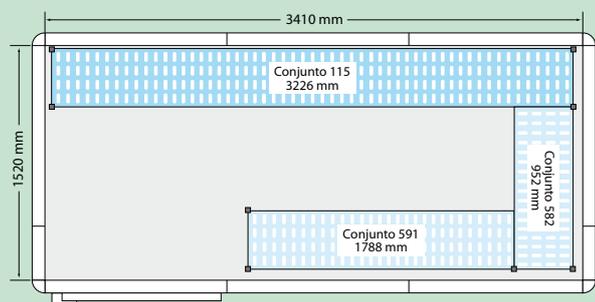
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 3530 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 3410	2000	10,4	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1635/212	9510010	4.105,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

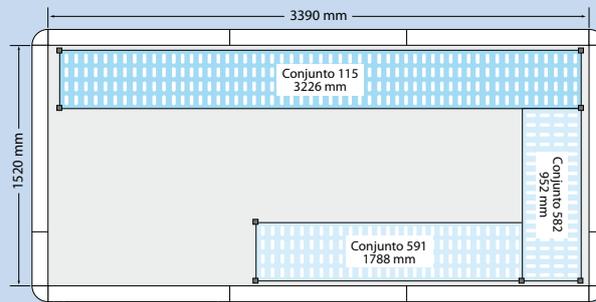
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
582	Angular	952	252,72
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.384,24

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 3590 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 3390	2000	10,3	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1735/220	9520010	4.804,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1/50	6,00	2.720,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
582	Angular	952	252,72
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.384,24

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones

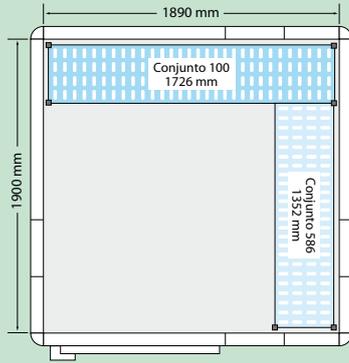


Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 2010 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 1890	2000	7,2	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2020/212	9510011	3.375,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1/50	4,80	1.590,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

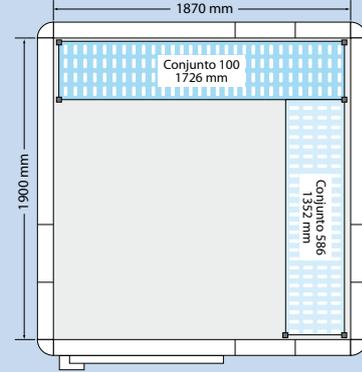
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20
586	Angular	1352	304,32
Conjunto completo			771,52

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 2070 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 1870	2000	7,1	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2120/220	9520011	3.985,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20
586	Angular	1352	304,32
Conjunto completo			771,52

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

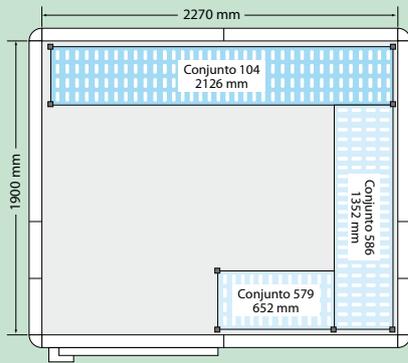
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 2390 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 2270	2000	8,6	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2023/212	9510012	3.839,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1/50	4,80	1.590,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

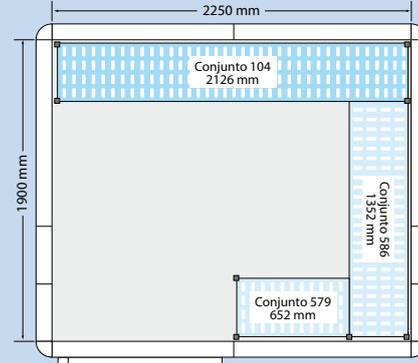
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
586	Angular	1352	304,32
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			1.039,04

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 2450 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 2250	2000	8,6	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2124/220	9520012	4.335,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
586	Angular	1352	304,32
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			1.039,04

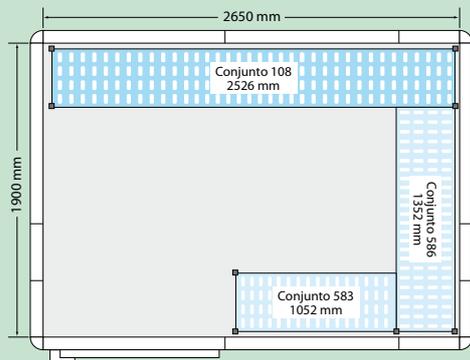
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 2770 mm

h=2120 mm
(exterior)

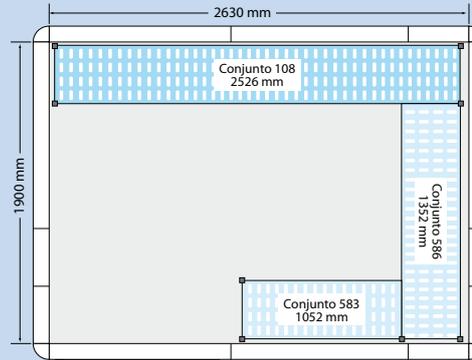


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 2650	2000	10,1	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 2830 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 2630	2000	10,0	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2027/212	9510013	4.216,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2128/220	9520013	4.769,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1/50	6,00	2.720,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
586	Angular	1352	304,32
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.148,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
586	Angular	1352	304,32
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.148,64

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

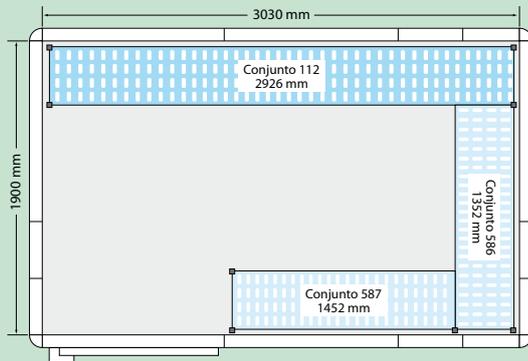
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 3150 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 3030	2000	11,5	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2031/212	9510014	4.537,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

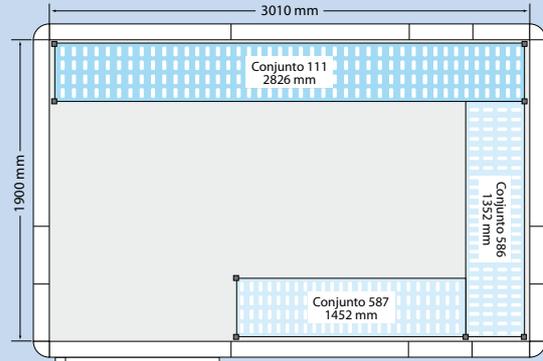
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
586	Angular	1352	304,32
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.259,04

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 3210 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 3010	2000	11,4	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2132/220	9520014	5.320,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
586	Angular	1352	304,32
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.241,44

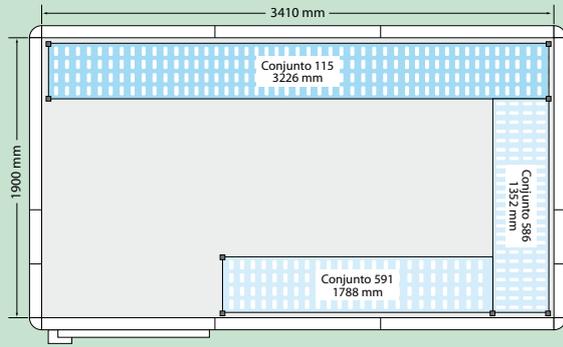
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 3530 mm

h=2120 mm
(exterior)

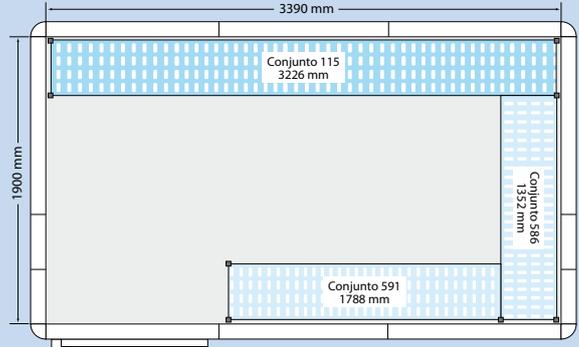


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 3410	2000	13,0	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 3590 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 3390	2000	12,9	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2035/212	9510015	4.705,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2135/220	9520015	5.555,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-108	9611004	230/1/50	4,20	1.765,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
586	Angular	1352	304,32
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.435,84

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
586	Angular	1352	304,32
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.435,84

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

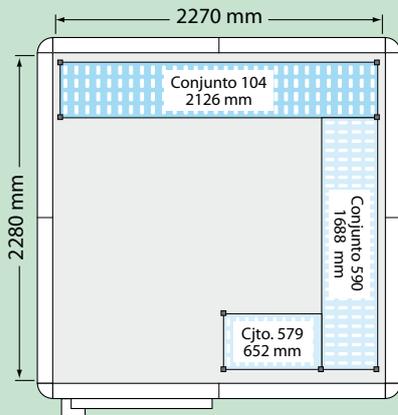
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2400 X 2390 mm

h=2120 mm
(exterior)

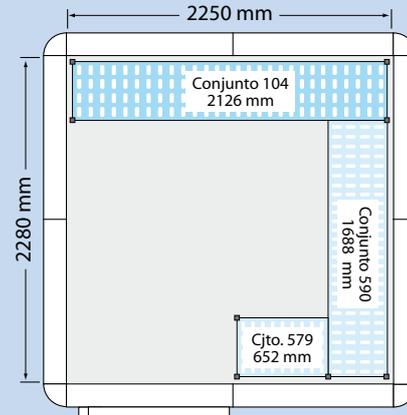


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 2270	2000	10,4	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2480 X 2450 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 2250	2000	10,3	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2423/212	9510016	4.150,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2424/220	9520016	4.690,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1/50	6,00	2.720,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
590	Angular	1688	441,92
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			1.176,64

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
590	Angular	1688	441,92
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			1.176,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=

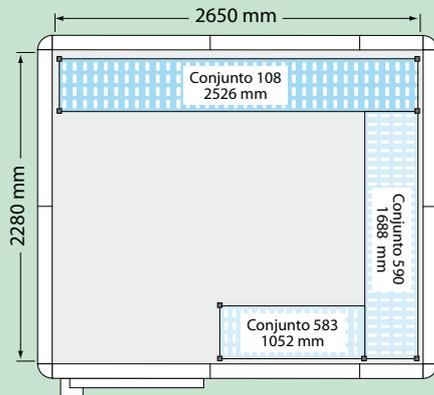


Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

2400 X 2770 mm

h=2120 mm
(exterior)

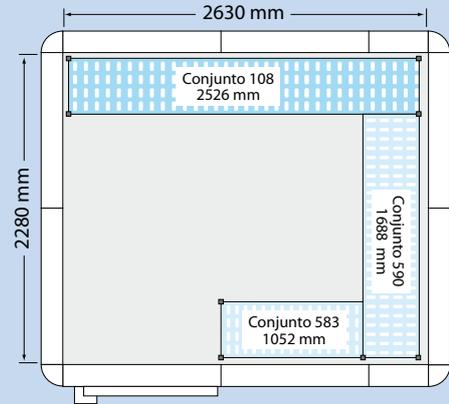


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 2650	2000	12,1	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2480 X 2830 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 2630	2000	12,0	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2427/212	9510017	4.657,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2428/220	9520017	5.150,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-108	9611004	230/1/50	4,20	1.765,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
590	Angular	1688	441,92
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.286,24

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
590	Angular	1688	441,92
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.286,24

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

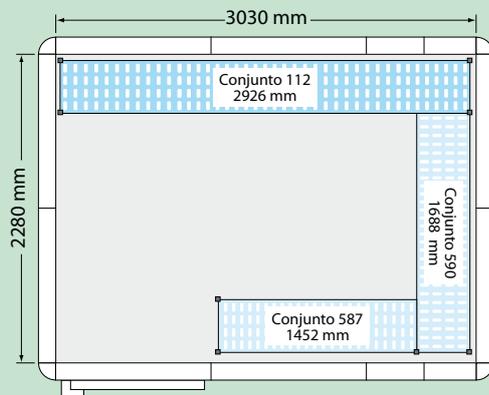
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2400 X 3150 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 3030	2000	13,8	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2431/212	9510018	4.890,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-108	9611004	230/1/50	4,20	1.765,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

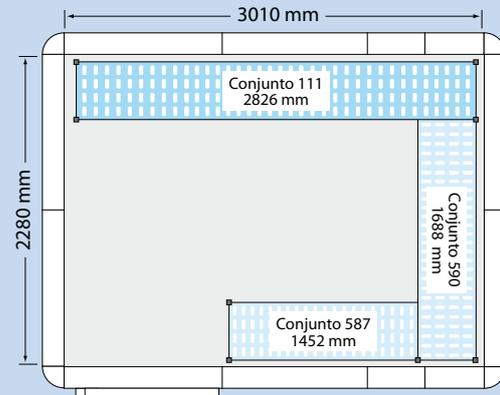
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
590	Angular	1688	441,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.396,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

2480 X 3210 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 3010	2000	13,7	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2432/220	9520018	5.660,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
590	Angular	1688	441,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.379,04

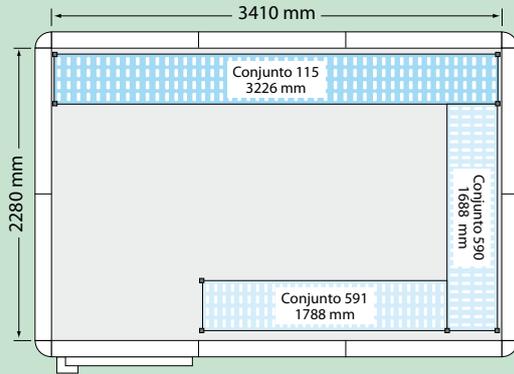
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

REFRIGERACIÓN 0 °C

2400 X 3530 mm

h=2120 mm
(exterior)

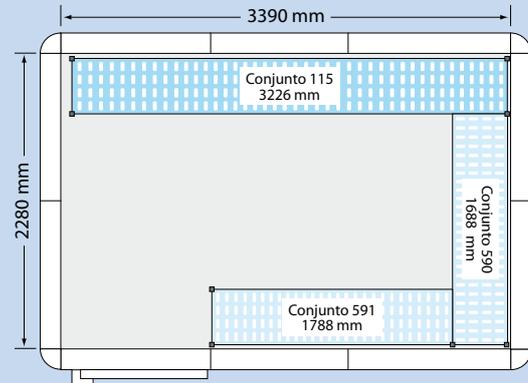


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 3410	2000	15,5	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2480 X 3590 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 3390	2000	15,5	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2435/212	9510019	5.314,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2435/220	9520019	5.963,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1/50	4,70	2.115,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
590	Angular	1688	441,92
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.573,44

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
590	Angular	1688	441,92
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.573,44

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

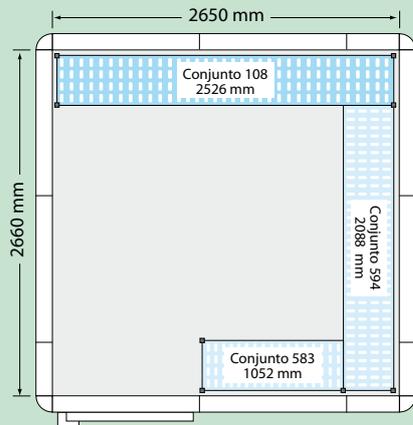
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2780 X 2770 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2660 x 2650	2000	14,1	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2727/212	9510020	4.950,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1/50	4,70	2.115,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

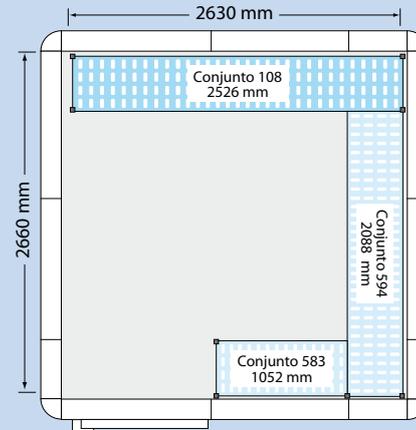
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
594	Angular	2088	493,92
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.338,24

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

2860 X 2830 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2660 x 2630	2000	14,0	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2828/220	9520020	5.810,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
594	Angular	2088	493,92
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.338,24

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones

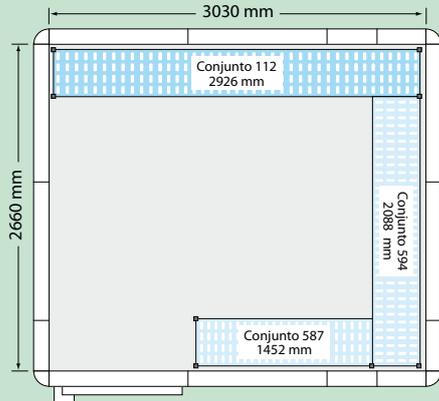


Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

2780 X 3150 mm

h=2120 mm
(exterior)

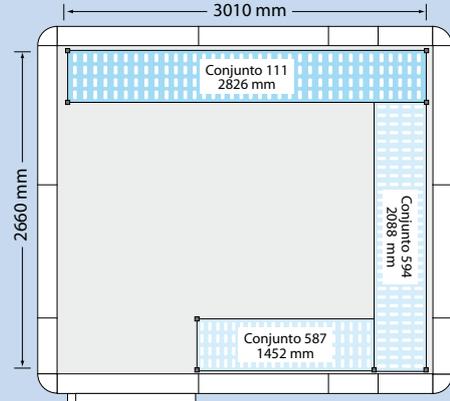


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2660 x 3030	2000	16,1	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2860 X 3210 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2660 x 3010	2000	16,0	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2731/212	9510021	5.310,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2832/220	9520021	6.015,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1/50	4,70	2.115,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
594	Angular	2088	493,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.448,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
594	Angular	2088	493,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.431,04

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



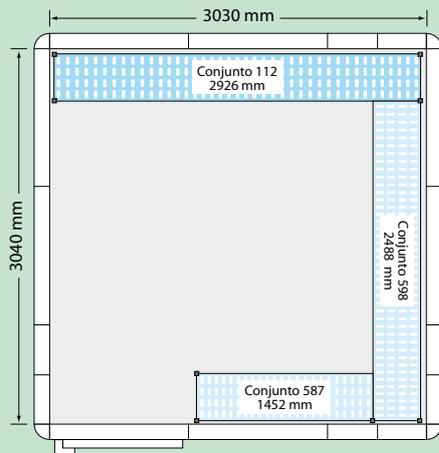
Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

3160 X 3150 mm h=2120 mm (exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3040 x 3030	2000	18,4	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-3131/212	9510022	5.353,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-210	9611006	230/1/50	6,00	2.295,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-210	9621004	230/1/50	6,00	2.525,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

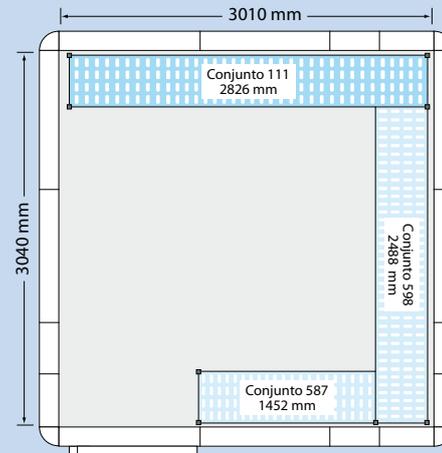
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
598	Angular	2488	553,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.508,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

3240 X 3210 mm h=2200 mm (exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3040 x 3010	2000	18,3	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3232/220	9520022	6.500,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
598	Angular	2488	553,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.491,04

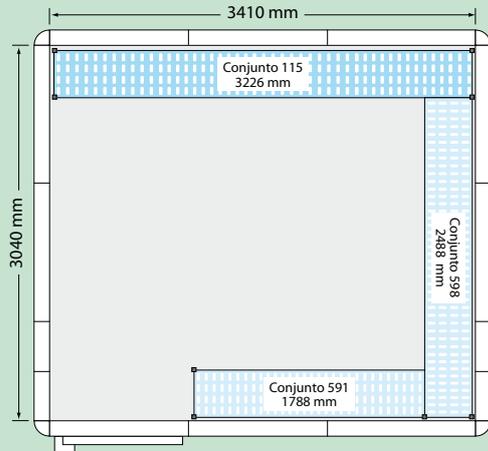
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

REFRIGERACIÓN 0 °C

3160 X 3530 mm

h=2120 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3040 x 3410	2000	20,7	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-3135/212	9510023	5.995,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-210	9611006	230/1/50	6,00	2.295,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-210	9621004	230/1/50	6,00	2.525,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

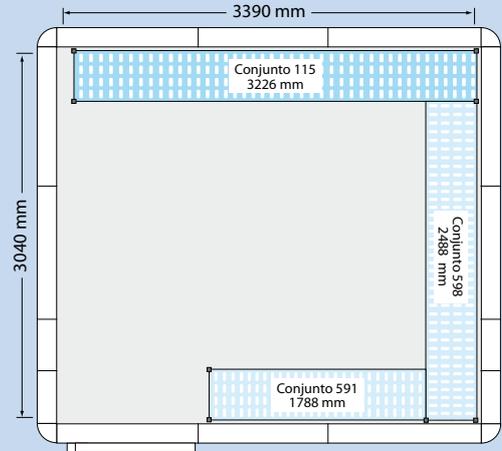
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
598	Angular	2488	553,92
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.685,44

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

3240 X 3590 mm

h=2200 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3040 x 3390	2000	20,6	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3235/220	9520023	6.820,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
598	Angular	2488	553,92
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.685,44

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

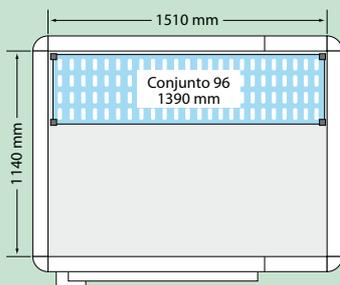
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1260 X 1630 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 1510	2280	3,9	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1216/240	9510024	2.584,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-105	9621001	230/1/50	3,10	1.790,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

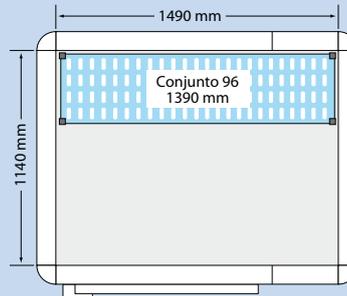
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	Lineal	1390	329,60

CONGELACIÓN -20 °C

1340 X 1690 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 1490	2280	3,9	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1316/248	9520024	2.960,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-110	9612002	230/1/50	4,50	1.995,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-110	9622005	230/1/50	4,50	2.230,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	Lineal	1390	329,60

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=

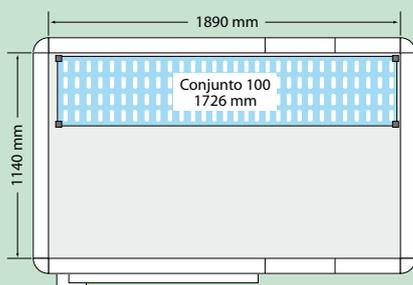


Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

1260 X 2010 mm

h=2400 mm
(exterior)

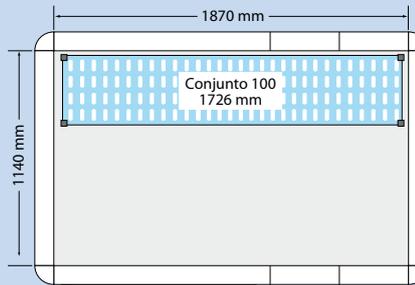


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 1890	2280	4,9	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

1340 X 2070 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 1870	2280	4,9	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1220/240	9510025	2.883,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1320/248	9520025	3.305,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-105	9621001	230/1/50	3,10	1.790,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-110	9612002	230/1/50	4,50	1.995,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-110	9622005	230/1/50	4,50	2.230,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

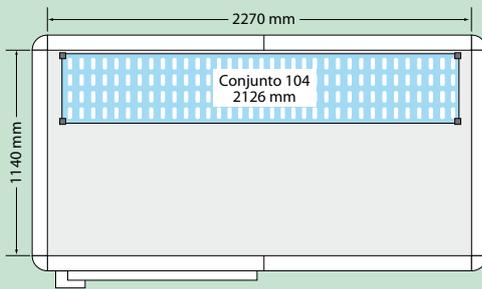
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1260 X 2390 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 2270	2280	5,9	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1223/240	9510026	3.148,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

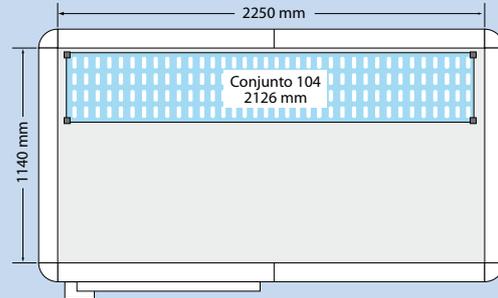
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20

CONGELACIÓN -20 °C

1340 X 2450 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 2250	2280	5,8	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1324/248	9520026	3.597,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=

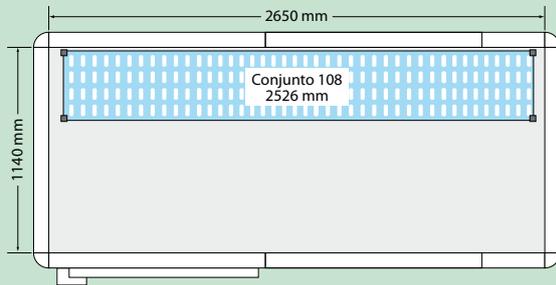


Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

1260 X 2770 mm

h=2400 mm
(exterior)

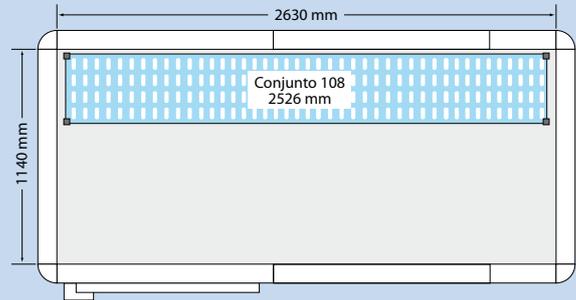


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 2650	2280	6,9	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

1340 X 2830 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1140 x 2630	2280	6,8	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1227/240	9510027	3.478,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1328/248	9520027	3.947,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1/50	4,80	1.590,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20

OFERTA ESPECIAL

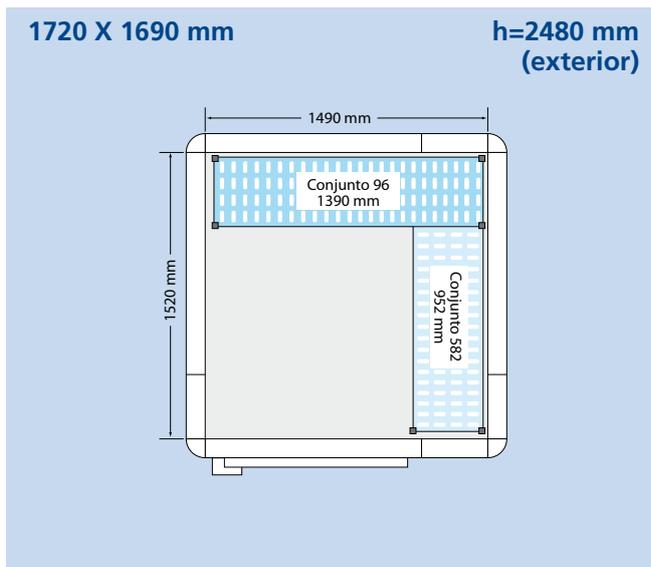
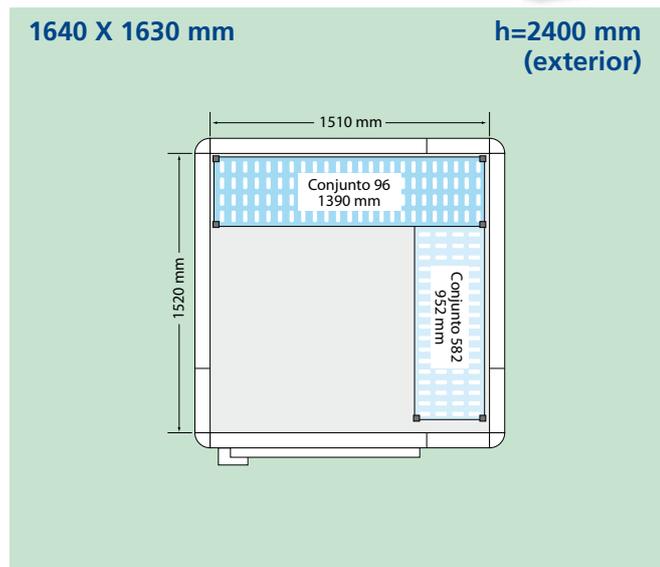
Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>

Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

CONGELACIÓN -20 °C



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 1510	2280	5,2	60	800 x 1900

Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 1490	2280	5,2	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1616/240	9510028	2.885,00

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1716/248	9520028	3.420,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-105	9611001	230/1/50	3,10	1.530,00

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	Lineal	1390	329,60
582	Angular	952	252,72
Conjunto completo			582,32

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	Lineal	1390	329,60
582	Angular	952	252,72
Conjunto completo			582,32

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

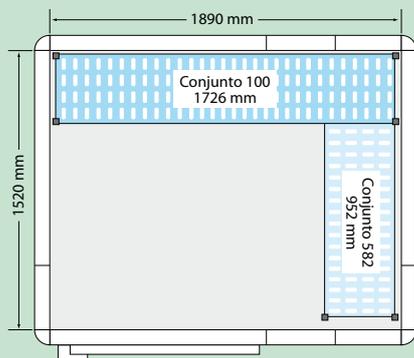
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 2010 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 1890	2280	6,5	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1620/240	9510029	3.150,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1/50	4,80	1.590,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

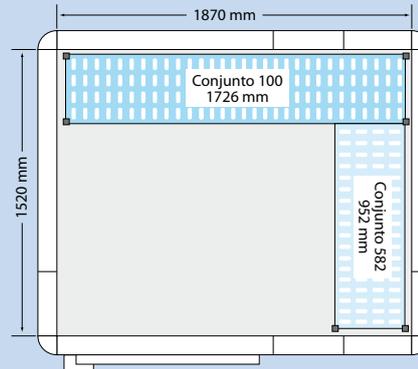
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20
582	Angular	952	252,72
Conjunto completo			719,92

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 2070 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 1870	2280	6,5	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1720/248	9520029	3.810,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20
582	Angular	952	252,72
Conjunto completo			719,92

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

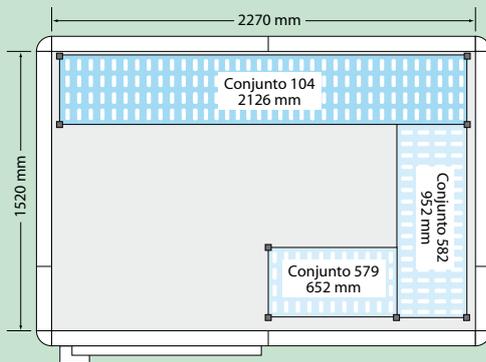
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 2390 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 2270	2280	7,9	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1623/240	9510030	3.478,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1/50	4,80	1.590,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

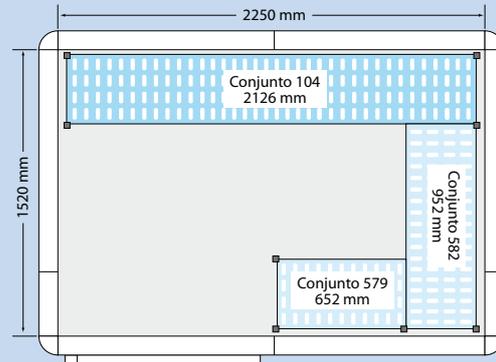
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
582	Angular	952	252,72
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			987,44

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 2450 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 2250	2280	7,8	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1724/248	9520030	4.200,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-115	9612003	230/1/50	6,80	2.170,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
582	Angular	952	252,72
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			987,44

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=

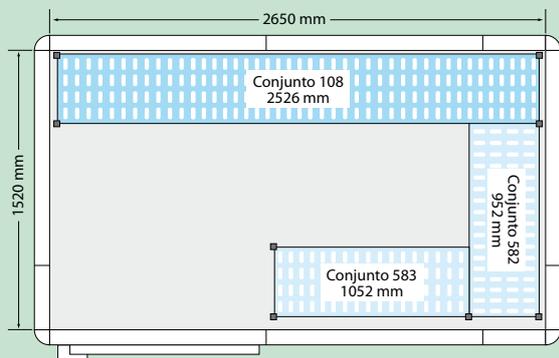


Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 2770 mm

h=2400 mm
(exterior)

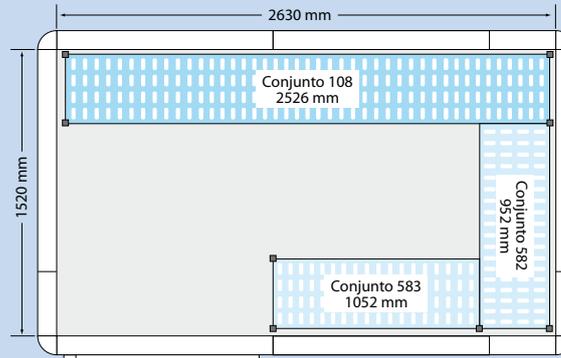


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 2650	2280	9,2	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 2830 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 2630	2280	9,1	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1627/240	9510031	3.666,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1728/248	9520031	4.505,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1/50	6,00	2.720,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
582	Angular	952	252,72
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.097,04

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
582	Angular	952	252,72
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.097,04

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

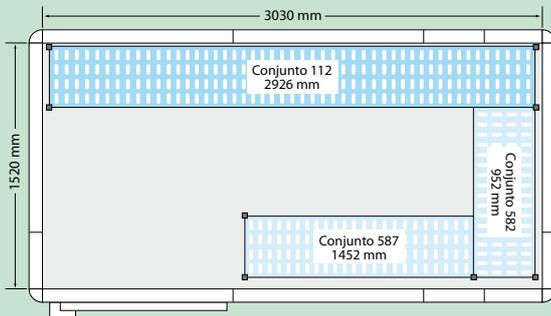
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 3150 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 3030	2280	10,5	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1631/240	9510032	4.005,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

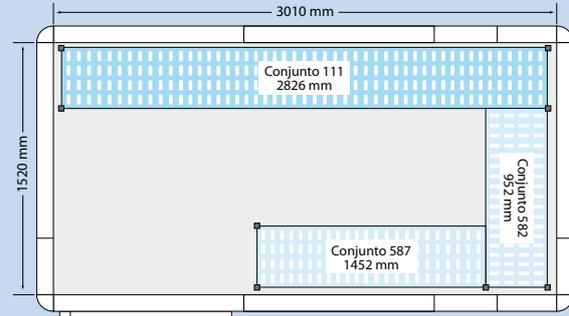
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
582	Angular	952	252,72
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.207,44

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 3210 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 3010	2280	10,4	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1732/248	9520032	4.935,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1/50	6,00	2.720,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
582	Angular	952	252,72
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.189,84

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



+



=

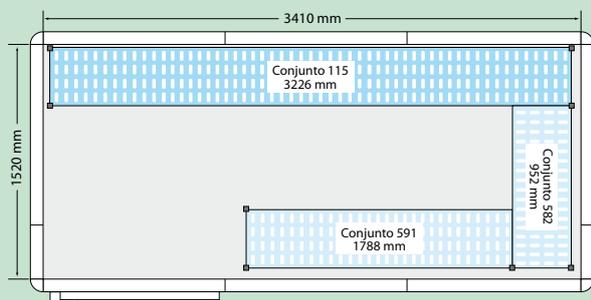


Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

1640 X 3530 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 3410	2280	11,8	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-1635/240	9510033	4.305,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

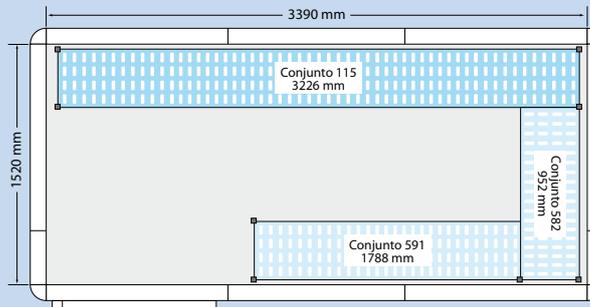
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
582	Angular	952	252,72
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.384,24

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

1720 X 3590 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1520 x 3390	2280	11,7	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-1735/248	9520033	5.155,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
582	Angular	952	252,72
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.384,24

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

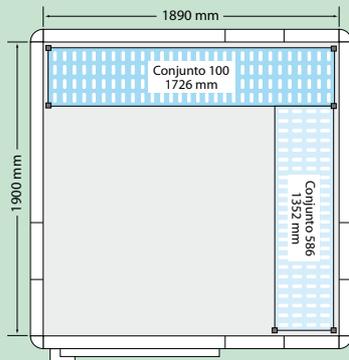
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 2010 mm

h=2400 mm
(exterior)

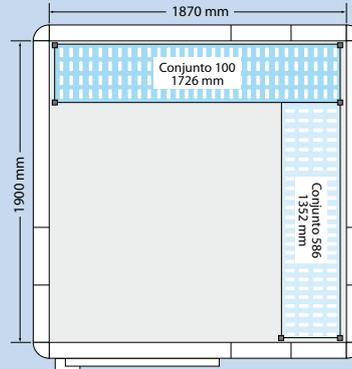


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 1890	2280	8,2	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 2070 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 1870	2280	8,1	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2020/240	9510034	3.590,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2120/248	9520034	4.205,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-106	9611002	230/1/50	4,80	1.590,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-107	9621008	230/1/50	3,70	1.880,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-115	9622001	230/1/50	6,80	2.610,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20
586	Angular	1352	304,32
Conjunto completo			771,52

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	Lineal	1726	467,20
586	Angular	1352	304,32
Conjunto completo			771,52

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

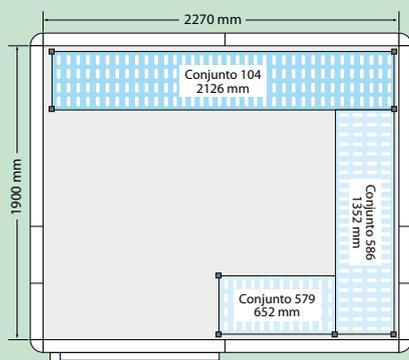
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 2390 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 2270	2280	9,8	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2023/240	9510035	4.005,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
586	Angular	1352	304,32
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			1.039,04

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

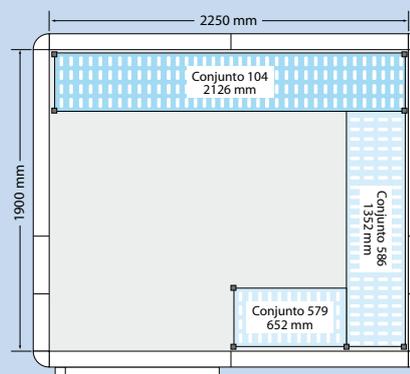
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 2450 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 2250	2280	9,7	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2124/248	9520035	4.515,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-215	9612004	230/1/50	6,00	2.390,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-215	9622006	230/1/50	6,00	2.720,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
586	Angular	1352	304,32
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			1.039,04

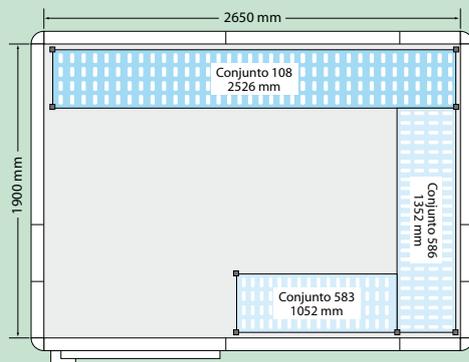
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 2770 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 2650	2280	11,5	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2027/240	9510036	4.397,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
586	Angular	1352	304,32
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.148,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

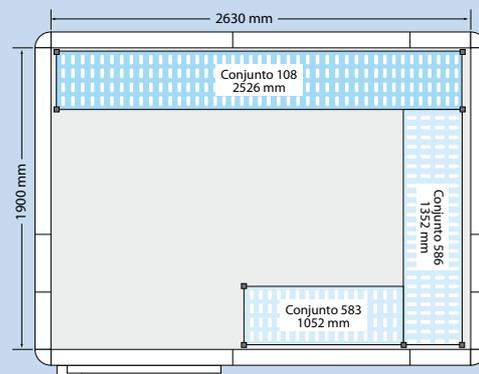
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 2830 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 2630	2280	11,4	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2128/248	9520036	4.965,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

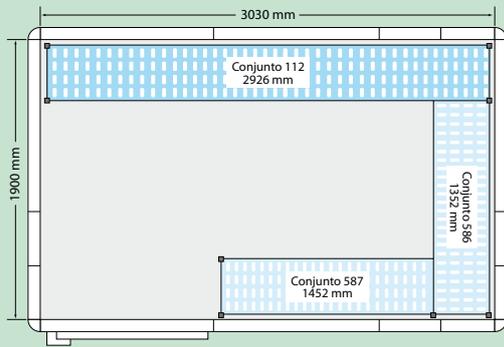
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
586	Angular	1352	304,32
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.148,64

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 3150 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 3030	2280	13,1	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2031/240	9510037	4.729,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-108	9611004	230/1/50	4,20	1.765,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

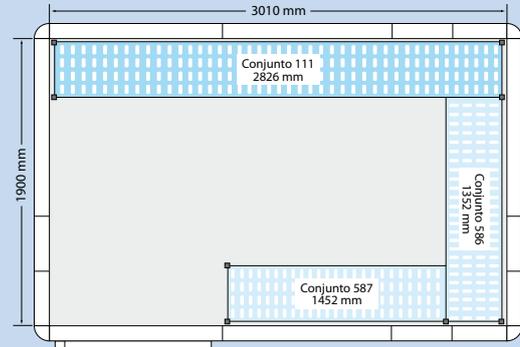
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
586	Angular	1352	304,32
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.259,04

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 3210 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 3010	2280	13,0	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2132/248	9520037	5.525,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
586	Angular	1352	304,32
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.241,44

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

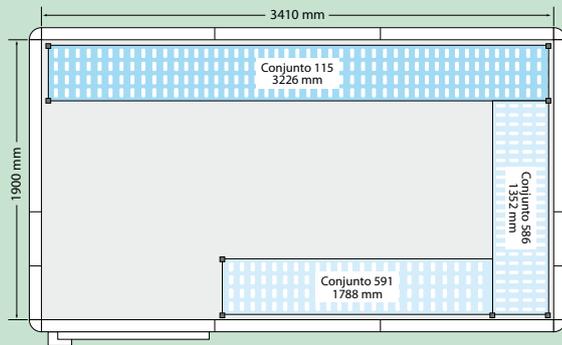
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2020 X 3530 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 3410	2280	14,8	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2035/240	9510038	4.905,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1/50	4,70	2.115,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
586	Angular	1352	304,32
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.435,84

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

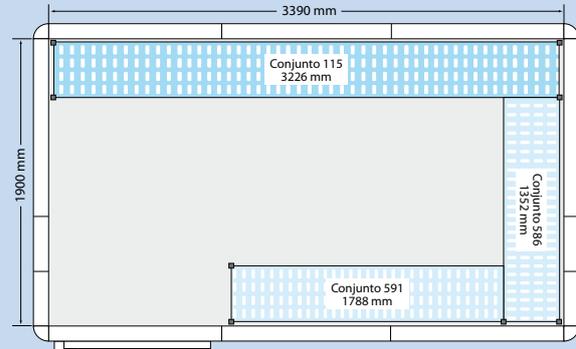
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

CONGELACIÓN -20 °C

2100 X 3590 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
1900 x 3390	2280	14,7	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2135/248	9520038	5.750,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

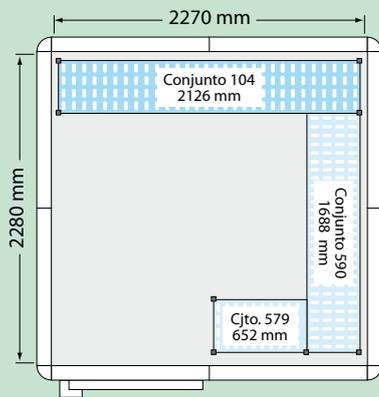
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
586	Angular	1352	304,32
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.435,84

REFRIGERACIÓN 0 °C

2400 X 2390 mm

h=2400 mm
(exterior)

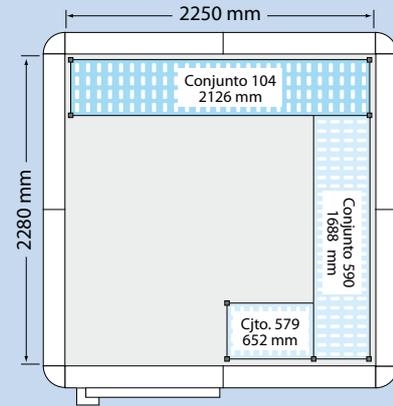


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 2270	2280	11,8	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2480 X 2450 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 2250	2280	11,7	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2423/240	9510039	4.250,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2424/248	9520039	4.950,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-107	9611003	230/1/50	3,70	1.640,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-108	9621002	230/1/50	4,20	2.135,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
590	Angular	1688	441,92
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			1.176,64

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	Lineal	2126	519,20
590	Angular	1688	441,92
579	Angular	652	215,52
Conjunto completo			1.176,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

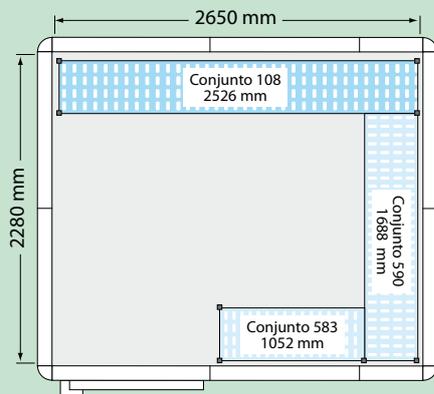
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2400 X 2770 mm

h=2400 mm
(exterior)

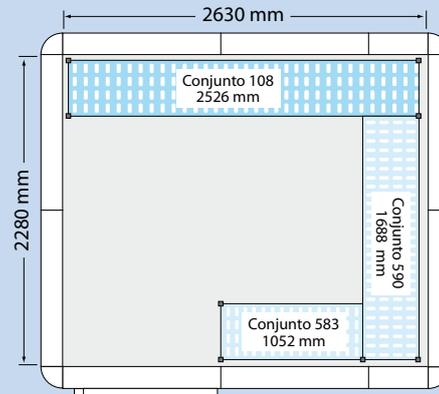


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 2650	2280	13,8	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2480 X 2830 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 2630	2280	13,7	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2427/240	9510040	4.941,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2428/248	9520040	5.520,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-108	9611004	230/1/50	4,20	1.765,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-217	9612005	400/3/50	2,50	2.450,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-217	9622002	400/3/50	2,50	2.870,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
590	Angular	1688	441,92
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.286,24

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
590	Angular	1688	441,92
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.286,24

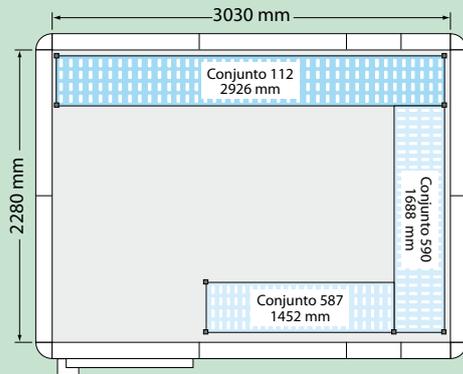
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

REFRIGERACIÓN 0 °C

2400 X 3150 mm

h=2400 mm
(exterior)

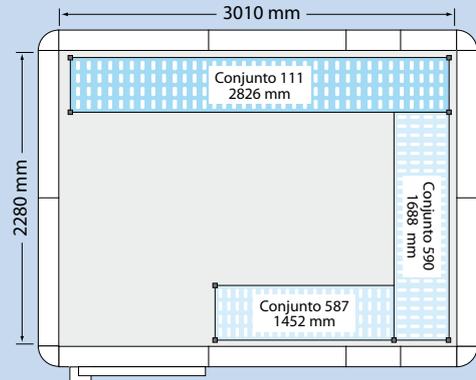


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 3030	2280	15,8	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2480 X 3210 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 3010	2280	15,6	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2431/240	9510041	5.095,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2432/248	9520041	5.738,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1/50	4,70	2.115,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
590	Angular	1688	441,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.396,64

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
590	Angular	1688	441,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.379,04

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

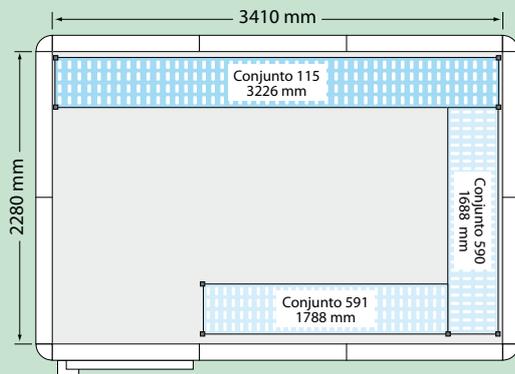
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2400 X 3530 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 3410	2280	17,7	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2435/240	9510042	5.500,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1/50	4,70	2.115,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
590	Angular	1688	441,92
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.573,44

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

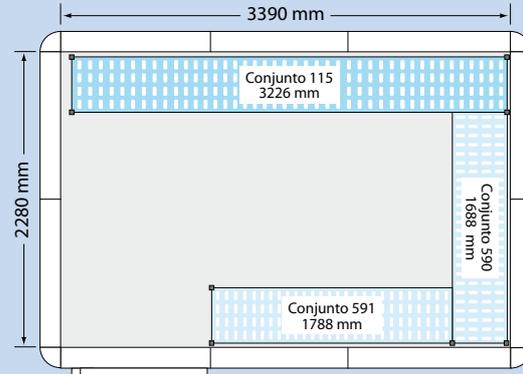
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.			

CONGELACIÓN -20 °C

2480 X 3590 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2280 x 3390	2280	17,6	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2435/248	9520042	6.220,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

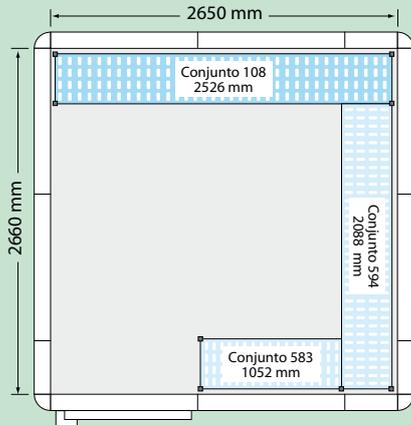
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
590	Angular	1688	441,92
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.573,44

REFRIGERACIÓN 0 °C

2780 X 2770 mm

h=2400 mm
(exterior)

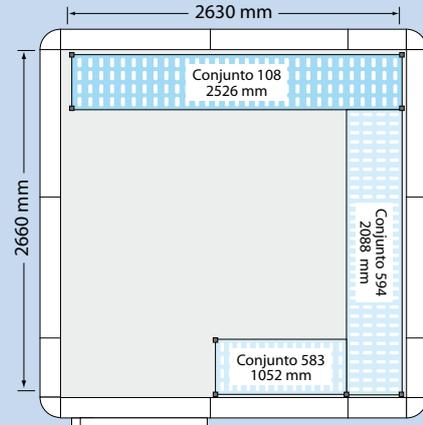


Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2660 x 2650	2280	16,1	60	800 x 1900

CONGELACIÓN -20 °C

2860 X 2830 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2660 x 2630	2280	16,0	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2727/240	9510043	5.110,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2828/248	9520043	5.895,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-209	9611005	230/1/50	4,70	2.115,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-209	9621003	230/1/50	4,70	2.345,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
594	Angular	2088	493,92
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.338,24

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	Lineal	2526	579,20
594	Angular	2088	493,92
583	Angular	1052	265,12
Conjunto completo			1.338,24

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
			Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

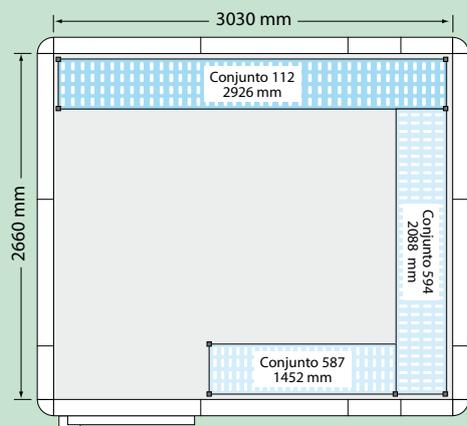
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

2780 X 3150 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2660 x 3030	2280	18,4	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-2731/240	9510044	5.525,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-210	9611006	230/1/50	6,00	2.295,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-210	9621004	230/1/50	6,00	2.525,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
594	Angular	2088	493,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.448,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

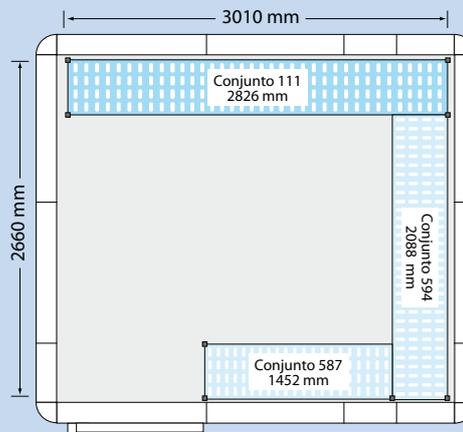
OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica	Equipo frigorífico	Descuento adicional	Condiciones
	+		=
<p>Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.</p>			

CONGELACIÓN -20 °C

2860 X 3210 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
2660 x 3010	2280	18,3	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-2832/248	9520044	6.375,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

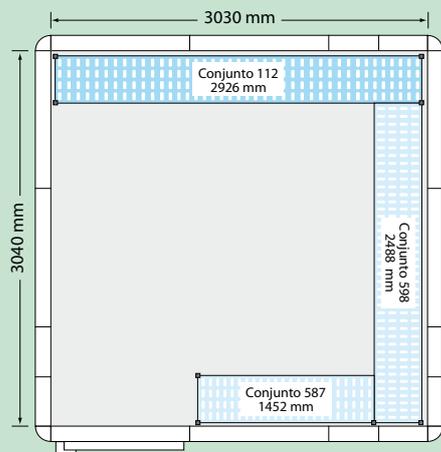
Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
594	Angular	2088	493,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.431,04

REFRIGERACIÓN 0 °C

3160 X 3150 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3040 x 3030	2280	21	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-3131/240	9510045	5.694,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-210	9611006	230/1/50	6,00	2.295,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-210	9621004	230/1/50	6,00	2.525,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

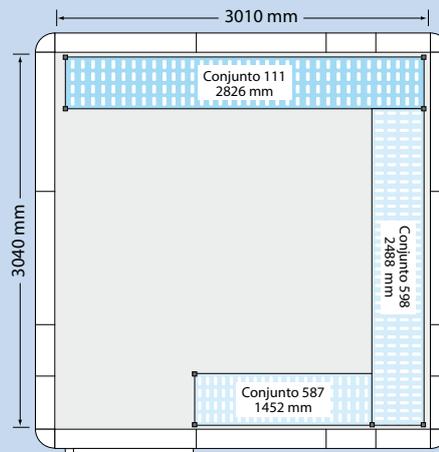
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	Lineal	2926	632,80
598	Angular	2488	553,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.508,64

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

3240 X 3210 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m ³)	Esesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3040 x 3010	2280	20,9	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3232/248	9520045	6.750,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-317	9612006	400/3/50	2,80	2.720,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-317	9622003	400/3/50	2,80	3.250,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	Lineal	2826	615,20
598	Angular	2488	553,92
587	Angular	1452	321,92
Conjunto completo			1.491,04

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.

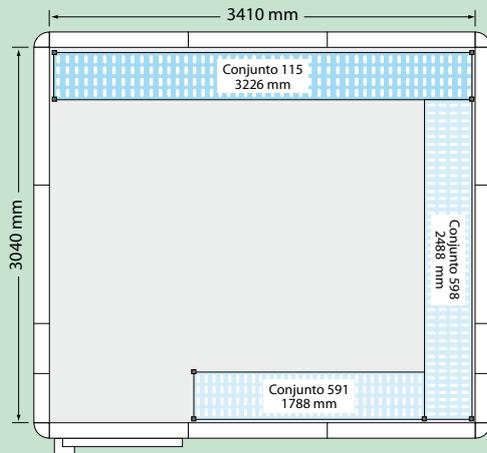
Plazo de entrega
48 h.
Salida de fábrica

Cámaras frigoríficas
Edesa Express

REFRIGERACIÓN 0 °C

3160 X 3530 mm

h=2400 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3040 x 3410	2280	23,6	60	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CER-3135/240	9510046	6.090,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPR-215	9611007	400/3/50	3,00	2.420,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETR-215	9621005	400/3/50	3,00	2.800,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de 0 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

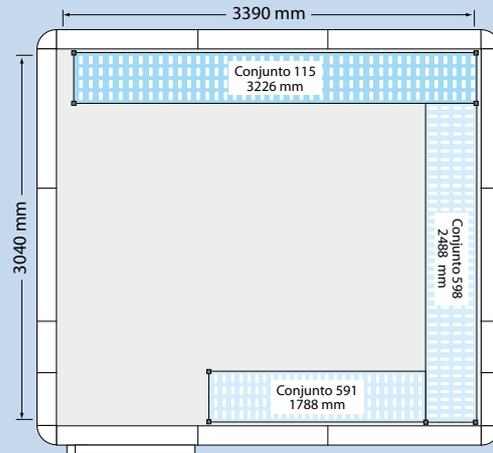
Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
598	Angular	2488	553,92
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.685,44

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C

3240 X 3590 mm

h=2480 mm
(exterior)



Medidas interiores (mm)	Altura interior (mm)	Volumen interior (m³)	Espesor panel (mm)	Luz puerta (mm)
3040 x 3390	2280	23,5	100	800 x 1900

Cámara frigorífica

Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
CEC-3235/248	9520046	7.260,00

Nota importante: En su pedido indique siempre la posición y el sentido de apertura de la puerta.

Equipo frigorífico

Compacto de pared

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
EPC-320	9612007	400/3/50	3,40	2.975,00

Compacto de techo

Modelo	Referencia	Tensión (V)	Consumo nominal (A)	P.V.P. Euros €
ETC-320	9622004	400/3/50	3,40	3.675,00

Temperatura exterior de 35 °C, y temperatura interior de -20 °C. Estos equipos se pueden suministrar en versión centrífuga. Más información ver páginas 252-254.

Estanterías de aluminio

Estanterías de 400 mm de fondo, 4 niveles de estantes y altura de 1750 mm

Nº conjunto	Tipo	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
115	Lineal	3226	676,00
598	Angular	2488	553,92
591	Angular	1788	455,52
Conjunto completo			1.685,44

OFERTA ESPECIAL

Cámara frigorífica

Equipo frigorífico

Descuento adicional

Condiciones



Por la compra de cámara + equipo frigorífico se aplicará un +3% dto. adicional en las condiciones de compra habituales.



edesa



- Edesa Modular

224-249

Amplia gama de cámaras frigoríficas desde:
- 1260x1250 mm hasta 3160x6190 mm
en régimen refrigeración
- 1340x1310 mm hasta 3240x6250 mm
en régimen congelación

Cámaras frigoríficas Edesa Modular

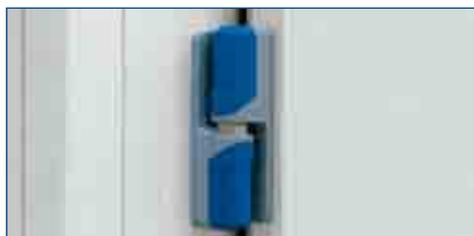
La gama de cámaras frigoríficas **Edesa Modular**, está diseñada para ofrecer una amplia variedad de posibilidades en dimensiones, tamaños de puerta, tipos de suelo y otros elementos opcionales.

En esta página encontrará el índice de la gama **Edesa Modular**, que le permitirá encontrar las características y dimensiones de la cámara que mejor se adapte a sus necesidades.



Edesa ofrece una amplia gama de equipos frigoríficos de altas prestaciones, diseñados para ser instalados en cualquier tipo de cámara frigorífica.

La gama se compone de tres tipos:
Monoblock de pared (Pág. 253)
Monoblock de techo (Pág. 254)
Equipos partidos tipo split (Pág. 255-256)



Puertas Pivotantes

Con paso de luz de 800 x 1900 mm, son sólidas y muy resistentes al uso continuado, incorporan un sistema de bisagras en material de alta resistencia al desgaste.

Opcionalmente puede solicitarse la cámara frigorífica con una puerta de mayor paso de luz (940 x 1940 mm).



Cierre

Todas las puertas están provistas de un cierre ergonómico que incorpora de serie cerradura con llave en el exterior. Cuenta con un sistema de apertura de emergencia, que permite abrir la puerta desde el interior de la cámara.



ÍNDICE DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS CON ESPESOR DE PANEL 60 mm

- 3 alturas interiores: 2000 mm / 2280 mm / 2400 mm
- Tres tipos de posibilidades de suelo (refrigeración): Sin suelo / Suelo peatonal / Suelo reforzado

Fondo 1260 mm • PÁGINA 226

1260 x 1250 1260 x 1630 1260 x 2010 1260 x 2390 1260 x 2770 1260 x 3150 1260 x 3530

Fondo 1640 mm • PÁGINA 228

1640 x 1630 1640 x 2010 1640 x 2390 1640 x 2770 1640 x 3150 1640 x 3530 1640 x 3910 1640 x 4290 1640 x 4670

Fondo 2020 mm • PÁGINA 230

2020 x 2010 2020 x 2390 2020 x 2770 2020 x 3150 2020 x 3530 2020 x 3910 2020 x 4290 2020 x 4670 2020 x 5050

Fondo 2400 mm • PÁGINA 232

2400 x 2390 2400 x 2770 2400 x 3150 2400 x 3530 2400 x 3910 2400 x 4290 2400 x 4670 2400 x 5050 2400 x 5430

Fondo 2780 mm • PÁGINA 234

2780 x 2770 2780 x 3150 2780 x 3530 2780 x 3910 2780 x 4290 2780 x 4670 2780 x 5050 2780 x 5430 2780 x 5810

Fondo 3160 mm • PÁGINA 236

3160 x 3150 3160 x 3530 3160 x 3910 3160 x 4290 3160 x 4670 3160 x 5050 3160 x 5430 3160 x 5810 3160 x 6190



Con el objetivo de facilitar su selección y obtener una óptima solución de almacenaje en el interior del recinto, cada cámara frigorífica de la gama Edesa Modular, cuenta con una propuesta de conjuntos de estanterías de aluminio y polietileno. Las estanterías propuestas han sido seleccionadas con una **altura de 1750 mm, 400 mm de fondo y 4 niveles**.

Para otras alturas, niveles y anchos, consulte el Catálogo 1 de Preparación estática.



Panel

Los espesores de los paneles son de **60 mm y 100 mm**

Los paneles son machihembrados y disponen de un cajetín interior en el que encaja el gancho que asegura la unión entre los paneles.



Panel de suelo

Especialmente diseñado para el paso de personas, en espesores de 60 mm o de 100 mm según el régimen de temperatura.

Opcionalmente puede suministrarse panel de suelo reforzado con una resistencia estática de 4000 Kg/m² que permite el paso de carretillas manuales. También puede elegir cámaras sin suelo.

ÍNDICE DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS CON ESPESOR DE PANEL 100 mm

- En 3 alturas interiores: 2000 mm / 2280 mm / 2400 mm
- Tres tipos de posibilidades de suelo: Sin suelo (refrigeración) / Suelo peatonal (congelación) / Suelo reforzado (congelación)

Fondo 1340 mm • PÁGINA 238

1340 x 1310 1340 x 1690 1340 x 2070 1340 x 2450 1340 x 2830 1340 x 3210 1340 x 3590

Fondo 1720 mm • PÁGINA 240

1720 x 1690 1720 x 2070 1720 x 2450 1720 x 2830 1720 x 3210 1720 x 3590 1720 x 3970 1720 x 4350 1720 x 4730

Fondo 2100 mm • PÁGINA 242

2100 x 2070 2100 x 2450 2100 x 2830 2100 x 3210 2100 x 3590 2100 x 3970 2100 x 4350 2100 x 4730 2100 x 5110

Fondo 2480 mm • PÁGINA 244

2480 x 2450 2480 x 2830 2480 x 3210 2480 x 3590 2480 x 3970 2480 x 4350 2480 x 4730 2480 x 5110 2480 x 5490

Fondo 2860 mm • PÁGINA 246

2860 x 2830 2860 x 3210 2860 x 3590 2860 x 3970 2860 x 4350 2860 x 4730 2860 x 5110 2860 x 5490 2860 x 5870

Fondo 3240 mm • PÁGINA 248

3240 x 3210 3240 x 3590 3240 x 3970 3240 x 4350 3240 x 4730 3240 x 5110 3240 x 5490 3240 x 5870 3240 x 6250

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 1260 mm • Espesor 60 mm

Cámara sin suelo • 2060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1212/206	9530001	1260	1250	2,6	1.950,00
CMR-1216/206	9530002	1260	1630	3,4	2.150,00
CMR-1220/206	9530003	1260	2010	4,3	2.380,00
CMR-1223/206	9530004	1260	2390	5,2	2.560,00
CMR-1227/206	9530005	1260	2770	6,0	2.780,00
CMR-1231/206	9530006	1260	3150	6,9	2.860,00
CMR-1235/206	9530007	1260	3530	7,8	3.100,00

Cámara con suelo • 2120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1212/212	9530053	1260	1250	2,6	2.260,00	1
CMR-1216/212	9530054	1260	1630	3,4	2.475,00	2
CMR-1220/212	9530055	1260	2010	4,3	2.760,00	3
CMR-1223/212	9530056	1260	2390	5,2	3.012,00	4
CMR-1227/212	9530057	1260	2770	6,0	3.328,00	5
CMR-1231/212	9530058	1260	3150	6,9	3.450,00	6
CMR-1235/212	9530059	1260	3530	7,8	3.720,00	7

Cámara sin suelo • 2340 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1212/234	9530105	1260	1250	2,9	2.035,00
CMR-1216/234	9530106	1260	1630	3,9	2.261,00
CMR-1220/234	9530107	1260	2010	4,9	2.486,00
CMR-1223/234	9530108	1260	2390	5,9	2.694,00
CMR-1227/234	9530109	1260	2770	6,9	2.920,00
CMR-1231/234	9530110	1260	3150	7,9	3.023,00
CMR-1235/234	9530111	1260	3530	8,9	3.240,00

Cámara con suelo • 2400 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1212/240	9530157	1260	1250	2,9	2.297,00	1
CMR-1216/240	9530158	1260	1630	3,9	2.584,00	2
CMR-1220/240	9530159	1260	2010	4,9	2.883,00	3
CMR-1223/240	9530160	1260	2390	5,9	3.148,00	4
CMR-1227/240	9530161	1260	2770	6,9	3.478,00	5
CMR-1231/240	9530162	1260	3150	7,9	3.570,00	6
CMR-1235/240	9530163	1260	3530	8,9	3.847,00	7

Cámara sin suelo • 2460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1212/246	9530209	1260	1250	3,1	2.058,00
CMR-1216/246	9530210	1260	1630	4,1	2.347,00
CMR-1220/246	9530211	1260	2010	5,2	2.619,00
CMR-1223/246	9530212	1260	2390	6,2	2.845,00
CMR-1227/246	9530213	1260	2770	7,3	3.085,00
CMR-1231/246	9530214	1260	3150	8,3	3.190,00
CMR-1235/246	9530215	1260	3530	9,3	3.421,00

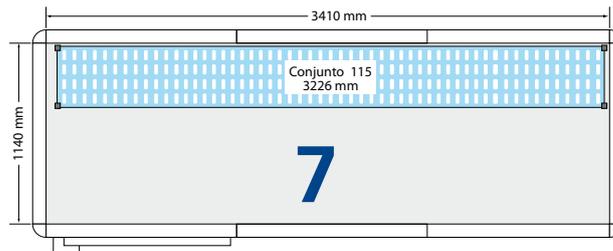
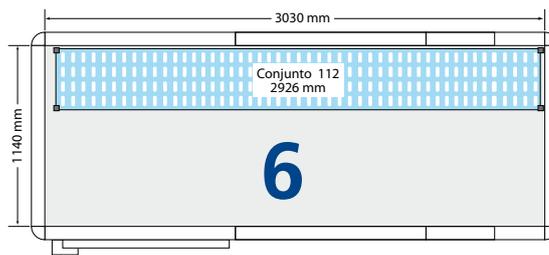
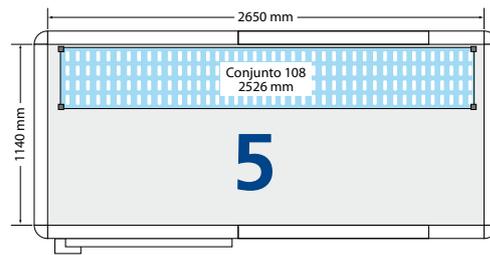
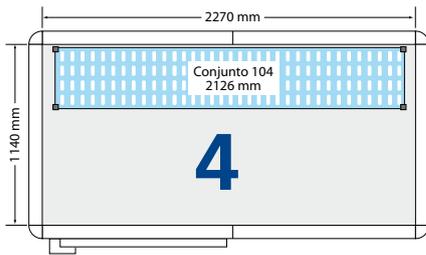
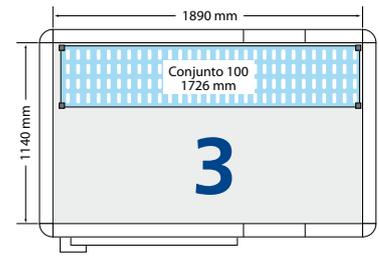
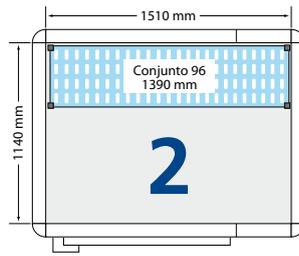
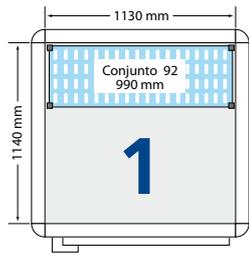
Cámara con suelo • 2520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1212/252	9530261	1260	1250	3,1	2.222,00	1
CMR-1216/252	9530262	1260	1630	4,1	2.660,00	2
CMR-1220/252	9530263	1260	2010	5,2	2.975,00	3
CMR-1223/252	9530264	1260	2390	6,2	3.261,00	4
CMR-1227/252	9530265	1260	2770	7,3	3.612,00	5
CMR-1231/252	9530266	1260	3150	8,3	3.752,00	6
CMR-1235/252	9530267	1260	3530	9,3	4.044,00	7

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	53,00
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz de 800 x 1900 mm	885,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	140,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
92	990	278,00	112	2926	632,80
96	1390	329,60	115	3226	676,00
100	1726	467,20			
104	2126	519,20			
108	2526	579,20			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 1640 mm • Espesor 60 mm

Cámara sin suelo • 2060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1616/206	9530008	1640	1630	4,6	2.410,00
CMR-1620/206	9530009	1640	2010	5,7	2.520,00
CMR-1623/206	9530010	1640	2390	6,9	2.730,00
CMR-1627/206	9530011	1640	2770	8,1	2.950,00
CMR-1631/206	9530012	1640	3150	9,2	3.275,00
CMR-1635/206	9530013	1640	3530	10,4	3.420,00
CMR-1639/206	9530014	1640	3910	11,5	3.613,00
CMR-1642/206	9530015	1640	4290	12,7	3.833,00
CMR-1646/206	9530016	1640	4670	13,8	4.053,00

Cámara con suelo • 2120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1616/212	9530060	1640	1630	4,6	2.800,00	1
CMR-1620/212	9530061	1640	2010	5,7	2.995,00	2
CMR-1623/212	9530062	1640	2390	6,9	3.328,00	3
CMR-1627/212	9530063	1640	2770	8,1	3.508,00	4
CMR-1631/212	9530064	1640	3150	9,2	3.839,00	5
CMR-1635/212	9530065	1640	3530	10,4	4.105,00	6
CMR-1639/212	9530066	1640	3910	11,5	4.545,00	7
CMR-1642/212	9530067	1640	4290	12,7	4.848,00	8
CMR-1646/212	9530068	1640	4670	13,8	5.152,00	9

Cámara sin suelo • 2340 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1616/234	9530112	1640	1630	5,2	2.535,00
CMR-1620/234	9530113	1640	2010	6,5	2.722,00
CMR-1623/234	9530114	1640	2390	7,9	2.962,00
CMR-1627/234	9530115	1640	2770	9,2	3.118,00
CMR-1631/234	9530116	1640	3150	10,5	3.351,00
CMR-1635/234	9530117	1640	3530	11,8	3.567,00
CMR-1639/234	9530118	1640	3910	13,1	3.801,00
CMR-1642/234	9530119	1640	4290	14,5	4.035,00
CMR-1646/234	9530120	1640	4670	15,8	4.268,00

Cámara con suelo • 2400 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1616/240	9530164	1640	1630	5,2	2.885,00	1
CMR-1620/240	9530165	1640	2010	6,5	3.150,00	2
CMR-1623/240	9530166	1640	2390	7,9	3.478,00	3
CMR-1627/240	9530167	1640	2770	9,2	3.666,00	4
CMR-1631/240	9530168	1640	3150	10,5	4.005,00	5
CMR-1635/240	9530169	1640	3530	11,8	4.305,00	6
CMR-1639/240	9530170	1640	3910	13,1	4.653,00	7
CMR-1642/240	9530171	1640	4290	14,5	4.964,00	8
CMR-1646/240	9530172	1640	4670	15,8	5.275,00	9

Cámara sin suelo • 2460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-1616/246	9530216	1640	1630	5,5	2.670,00
CMR-1620/246	9530217	1640	2010	6,9	2.874,00
CMR-1623/246	9530218	1640	2390	8,3	3.128,00
CMR-1627/246	9530219	1640	2770	9,7	3.289,00
CMR-1631/246	9530220	1640	3150	11,1	3.584,00
CMR-1635/246	9530221	1640	3530	12,4	3.822,00
CMR-1639/246	9530222	1640	3910	13,8	4.073,00
CMR-1642/246	9530223	1640	4290	15,2	4.320,00
CMR-1646/246	9530224	1640	4670	16,6	4.571,00

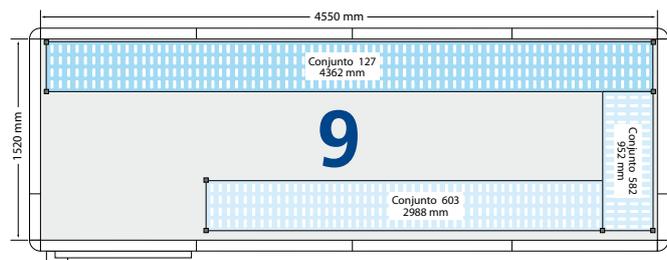
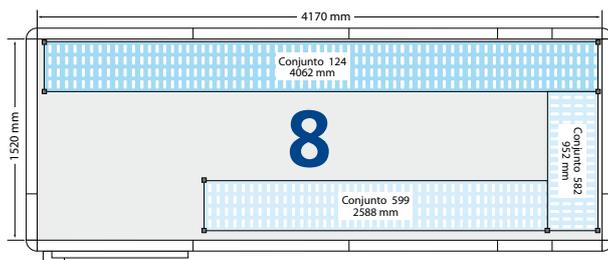
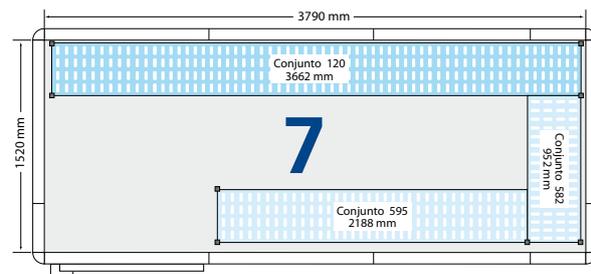
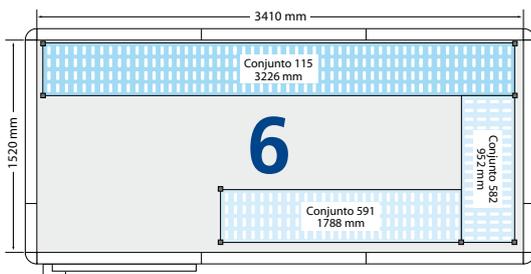
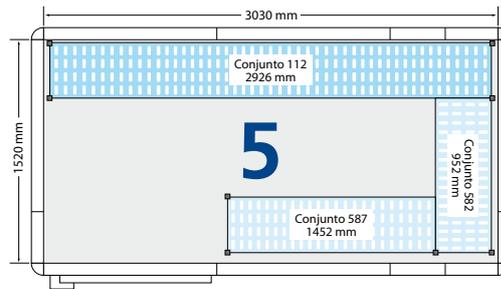
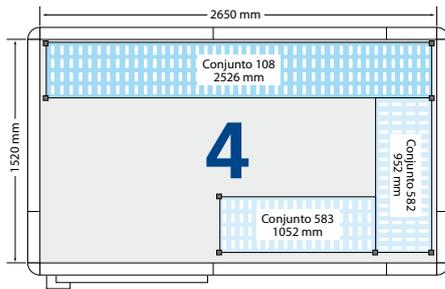
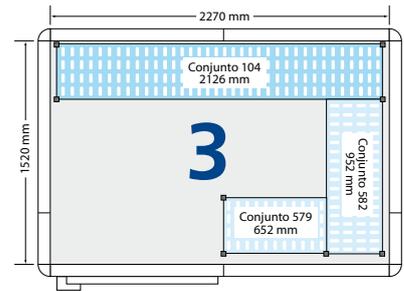
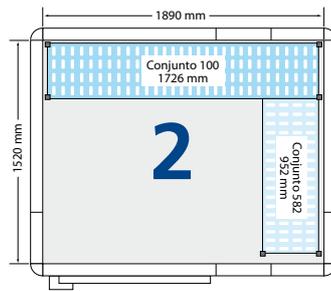
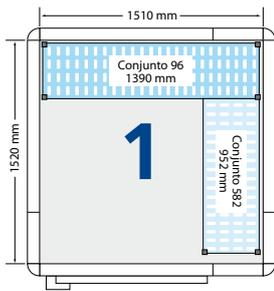
Cámara con suelo • 2520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-1616/252	9530268	1640	1630	5,5	2.986,00	1
CMR-1620/252	9530269	1640	2010	6,9	3.322,00	2
CMR-1623/252	9530270	1640	2390	8,3	3.603,00	3
CMR-1627/252	9530271	1640	2770	9,7	3.926,00	4
CMR-1631/252	9530272	1640	3150	11,1	4.252,00	5
CMR-1635/252	9530273	1640	3530	12,4	4.629,00	6
CMR-1639/252	9530274	1640	3910	13,8	4.891,00	7
CMR-1642/252	9530275	1640	4290	15,2	5.214,00	8
CMR-1646/252	9530276	1640	4670	16,6	5.541,00	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	53,00
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz de 800 x 1900 mm	885,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	140,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	1390	329,60	115	3226	676,00
100	1726	467,20	120	3662	820,40
104	2126	519,20	124	4062	865,60
108	2526	579,20	127	4362	918,40
112	2926	632,80			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
579	652	215,52	595	2188	506,32
582	952	252,72	599	2588	563,12
583	1052	265,12	603	2988	623,52
587	1452	321,92			
591	1788	455,52			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 2020 mm • Espesor 60 mm

Cámara sin suelo • 2060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2020/206	9530017	2020	2010	7,2	2.865,00
CMR-2023/206	9530018	2020	2390	8,6	3.107,00
CMR-2027/206	9530019	2020	2770	10,1	3.349,00
CMR-2031/206	9530020	2020	3150	11,5	3.571,00
CMR-2035/206	9530021	2020	3530	13,0	3.658,00
CMR-2039/206	9530022	2020	3910	14,4	3.890,00
CMR-2042/206	9530023	2020	4290	15,8	4.122,00
CMR-2046/206	9530024	2020	4670	17,3	4.487,00
CMR-2050/206	9530025	2020	5050	18,7	4.568,00

Cámara con suelo • 2120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2020/212	9530069	2020	2010	7,2	3.375,00	1
CMR-2023/212	9530070	2020	2390	8,6	3.839,00	2
CMR-2027/212	9530071	2020	2770	10,1	4.216,00	3
CMR-2031/212	9530072	2020	3150	11,5	4.537,00	4
CMR-2035/212	9530073	2020	3530	13,0	4.705,00	5
CMR-2039/212	9530074	2020	3910	14,4	4.994,00	6
CMR-2042/212	9530075	2020	4290	15,8	5.324,00	7
CMR-2046/212	9530076	2020	4670	17,3	5.888,00	8
CMR-2050/212	9530077	2020	5050	18,7	5.967,00	9

Cámara sin suelo • 2340 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2020/234	9530121	2020	2010	8,2	2.962,00
CMR-2023/234	9530122	2020	2390	9,8	3.213,00
CMR-2027/234	9530123	2020	2770	11,5	3.465,00
CMR-2031/234	9530124	2020	3150	13,1	3.649,00
CMR-2035/234	9530125	2020	3530	14,8	3.897,00
CMR-2039/234	9530126	2020	3910	16,4	4.258,00
CMR-2042/234	9530127	2020	4290	18,1	4.513,00
CMR-2046/234	9530128	2020	4670	19,7	4.754,00
CMR-2050/234	9530129	2020	5050	21,4	5.005,00

Cámara con suelo • 2400 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2020/240	9530173	2020	2010	8,2	3.590,00	1
CMR-2023/240	9530174	2020	2390	9,8	4.005,00	2
CMR-2027/240	9530175	2020	2770	11,5	4.397,00	3
CMR-2031/240	9530176	2020	3150	13,1	4.729,00	4
CMR-2035/240	9530177	2020	3530	14,8	4.905,00	5
CMR-2039/240	9530178	2020	3910	16,4	5.322,00	6
CMR-2042/240	9530179	2020	4290	18,1	5.756,00	7
CMR-2046/240	9530180	2020	4670	19,7	6.187,00	8
CMR-2050/240	9530181	2020	5050	21,4	6.544,00	9

Cámara sin suelo • 2460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2020/246	9530225	2020	2010	8,6	3.171,00
CMR-2023/246	9530226	2020	2390	10,4	3.485,00
CMR-2027/246	9530227	2020	2770	12,1	3.759,00
CMR-2031/246	9530228	2020	3150	13,8	4.019,00
CMR-2035/246	9530229	2020	3530	15,5	4.118,00
CMR-2039/246	9530230	2020	3910	17,3	4.377,00
CMR-2042/246	9530231	2020	4290	19,0	4.578,00
CMR-2046/246	9530232	2020	4670	20,7	5.095,00
CMR-2050/246	9530233	2020	5050	22,5	5.369,00

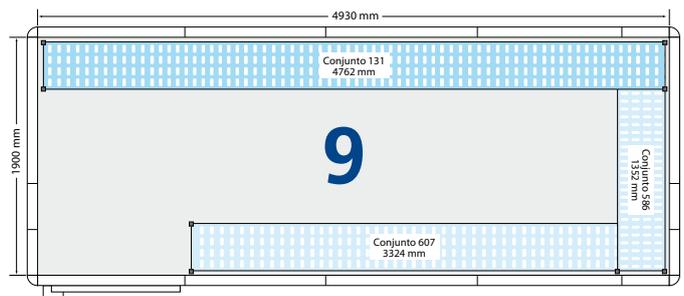
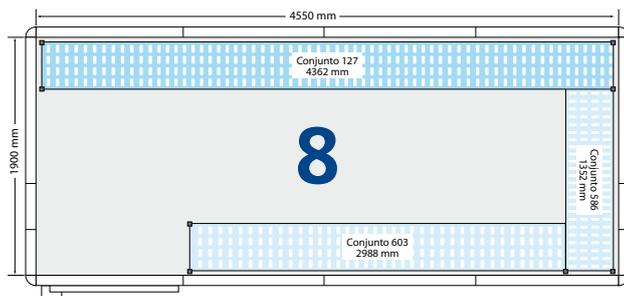
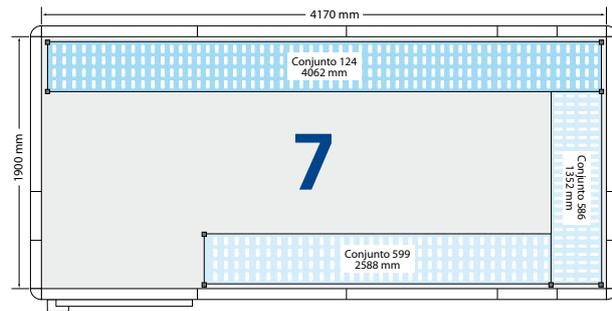
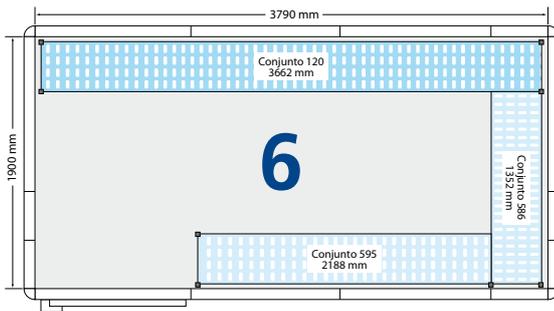
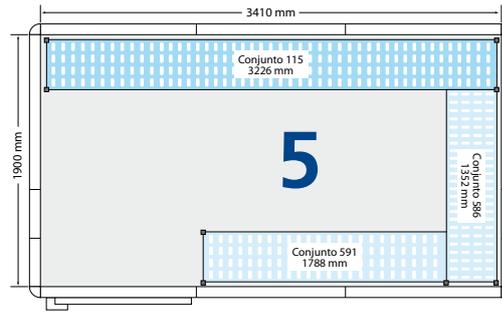
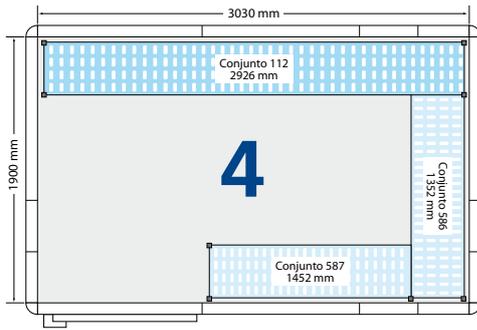
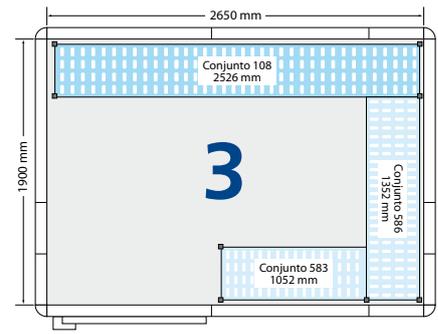
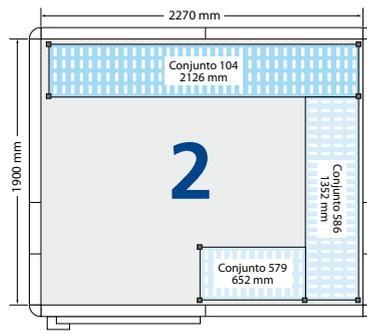
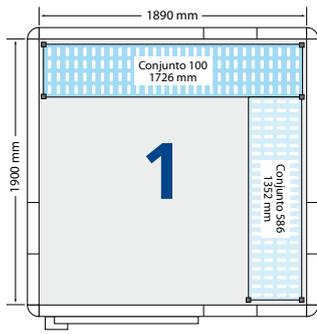
Cámara con suelo • 2520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2020/252	9530277	2020	2010	8,6	3.768,00	1
CMR-2023/252	9530278	2020	2390	10,4	4.133,00	2
CMR-2027/252	9530279	2020	2770	12,1	4.568,00	3
CMR-2031/252	9530280	2020	3150	13,8	4.926,00	4
CMR-2035/252	9530281	2020	3530	15,5	5.077,00	5
CMR-2039/252	9530282	2020	3910	17,3	5.431,00	6
CMR-2042/252	9530283	2020	4290	19,0	5.957,00	7
CMR-2046/252	9530284	2020	4670	20,7	6.311,00	8
CMR-2050/252	9530285	2020	5050	22,5	6.679,00	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	53,00
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz de 800 x 1900 mm	885,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	140,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	1726	467,20	120	3662	820,40
104	2126	519,20	124	4062	865,60
108	2526	579,20	127	4362	918,40
112	2926	632,80	131	4762	977,60
115	3226	676,00			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
579	652	215,52	595	2188	506,32
583	1052	265,12	599	2588	563,12
586	1352	304,32	603	2988	623,52
587	1452	321,92	607	3324	747,52
591	1788	455,52			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 2400 mm • Espesor 60 mm

Cámara sin suelo • 2060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2423/206	9530026	2400	2390	10,4	3.380,00
CMR-2427/206	9530027	2400	2770	12,1	3.671,00
CMR-2431/206	9530028	2400	3150	13,8	3.825,00
CMR-2435/206	9530029	2400	3530	15,5	4.137,00
CMR-2439/206	9530030	2400	3910	17,3	4.396,00
CMR-2442/206	9530031	2400	4290	19,0	4.448,00
CMR-2446/206	9530032	2400	4670	20,7	4.696,00
CMR-2450/206	9530033	2400	5050	22,5	4.879,00
CMR-2454/206	9530034	2400	5430	24,2	5.193,00

Cámara con suelo • 2120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2423/212	9530078	2400	2390	10,4	4.150,00	1
CMR-2427/212	9530079	2400	2770	12,1	4.657,00	2
CMR-2431/212	9530080	2400	3150	13,8	4.890,00	3
CMR-2435/212	9530081	2400	3530	15,5	5.314,00	4
CMR-2439/212	9530082	2400	3910	17,3	5.537,00	5
CMR-2442/212	9530083	2400	4290	19,0	5.722,00	6
CMR-2446/212	9530084	2400	4670	20,7	6.079,00	7
CMR-2450/212	9530085	2400	5050	22,5	6.436,00	8
CMR-2454/212	9530086	2400	5430	24,2	6.793,00	9

Cámara sin suelo • 2340 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2423/234	9530130	2400	2390	11,8	3.494,00
CMR-2427/234	9530131	2400	2770	13,8	3.744,00
CMR-2431/234	9530132	2400	3150	15,8	4.067,00
CMR-2435/234	9530133	2400	3530	17,7	4.280,00
CMR-2439/234	9530134	2400	3910	19,7	4.610,00
CMR-2442/234	9530135	2400	4290	21,7	4.676,00
CMR-2446/234	9530136	2400	4670	23,7	4.868,00
CMR-2450/234	9530137	2400	5050	25,6	5.126,00
CMR-2454/234	9530138	2400	5430	27,6	5.454,00

Cámara con suelo • 2400 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2423/240	9530182	2400	2390	11,8	4.250,00	1
CMR-2427/240	9530183	2400	2770	13,8	4.941,00	2
CMR-2431/240	9530184	2400	3150	15,8	5.095,00	3
CMR-2435/240	9530185	2400	3530	17,7	5.500,00	4
CMR-2439/240	9530186	2400	3910	19,7	5.972,00	5
CMR-2442/240	9530187	2400	4290	21,7	6.002,00	6
CMR-2446/240	9530188	2400	4670	23,7	6.459,00	7
CMR-2450/240	9530189	2400	5050	25,6	6.742,00	8
CMR-2454/240	9530190	2400	5430	27,6	7.213,00	9

Cámara sin suelo • 2460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2423/246	9530234	2400	2390	12,4	3.738,00
CMR-2427/246	9530235	2400	2770	14,5	4.067,00
CMR-2431/246	9530236	2400	3150	16,6	4.297,00
CMR-2435/246	9530237	2400	3530	18,7	4.580,00
CMR-2439/246	9530238	2400	3910	20,7	4.867,00
CMR-2442/246	9530239	2400	4290	22,8	5.001,00
CMR-2446/246	9530240	2400	4670	24,9	5.210,00
CMR-2450/246	9530241	2400	5050	27,0	5.413,00
CMR-2454/246	9530242	2400	5430	29,1	5.667,00

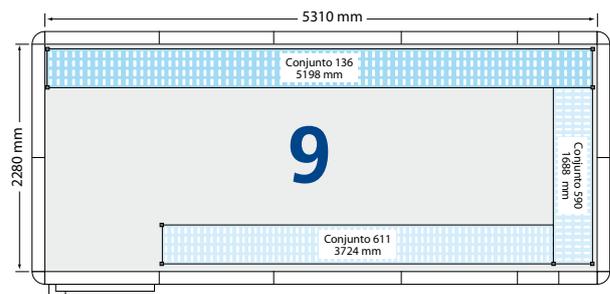
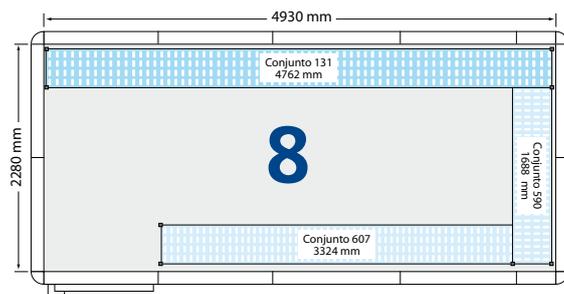
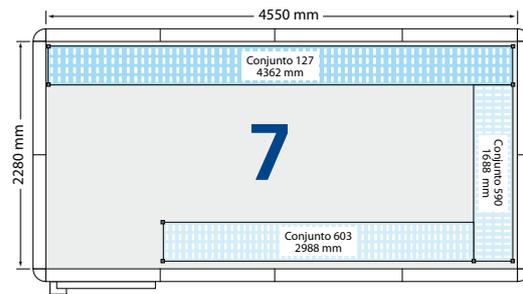
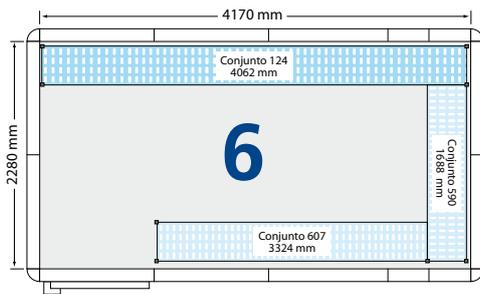
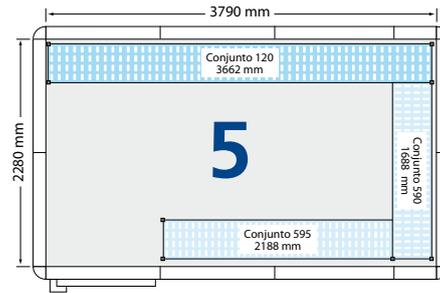
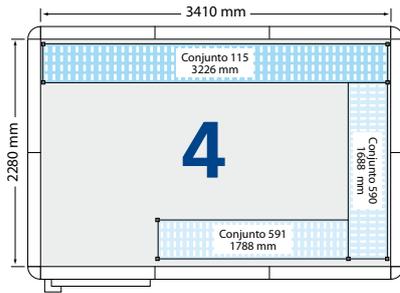
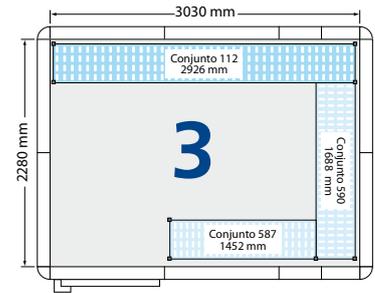
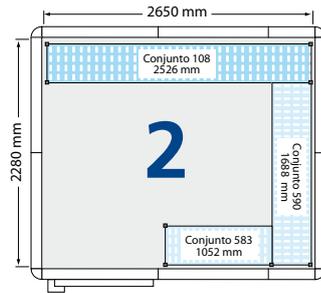
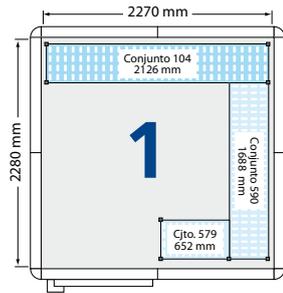
Cámara con suelo • 2520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2423/252	9530286	2400	2390	12,4	4.569,00	1
CMR-2427/252	9530287	2400	2770	14,5	5.033,00	2
CMR-2431/252	9530288	2400	3150	16,6	5.289,00	3
CMR-2435/252	9530289	2400	3530	18,7	5.685,00	4
CMR-2439/252	9530290	2400	3910	20,7	6.173,00	5
CMR-2442/252	9530291	2400	4290	22,8	6.204,00	6
CMR-2446/252	9530292	2400	4670	24,9	6.679,00	7
CMR-2450/252	9530293	2400	5050	27,0	6.971,00	8
CMR-2454/252	9530294	2400	5430	29,1	7.452,00	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	53,00
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz de 800 x 1900 mm	885,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	140,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	2126	519,20	124	4062	865,60
108	2526	579,20	127	4362	918,40
112	2926	632,80	131	4762	977,60
115	3226	676,00	136	5198	1.115,20
120	3662	820,40			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
579	652	215,52	595	2188	506,32
583	1052	265,12	599	2588	563,12
587	1452	321,92	603	2988	623,52
590	1688	441,92	607	3324	747,52
591	1788	455,52	611	3724	812,72

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 2780 mm • Espesor 60 mm

Cámara sin suelo • 2060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2727/206	9530035	2780	2770	14,1	3.826,00
CMR-2731/206	9530036	2780	3150	16,1	4.037,00
CMR-2735/206	9530037	2780	3530	18,1	4.366,00
CMR-2739/206	9530038	2780	3910	20,2	4.611,00
CMR-2742/206	9530039	2780	4290	22,2	4.684,00
CMR-2746/206	9530040	2780	4670	24,2	4.941,00
CMR-2750/206	9530041	2780	5050	26,2	5.341,00
CMR-2754/206	9530042	2780	5430	28,2	5.587,00
CMR-2758/206	9530043	2780	5810	30,3	5.851,00

Cámara con suelo • 2120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2727/212	9530087	2780	2770	14,1	4.950,00	1
CMR-2731/212	9530088	2780	3150	16,1	5.310,00	2
CMR-2735/212	9530089	2780	3530	18,1	5.699,00	3
CMR-2739/212	9530090	2780	3910	20,2	6.168,00	4
CMR-2742/212	9530091	2780	4290	22,2	6.299,00	5
CMR-2746/212	9530092	2780	4670	24,2	6.597,00	6
CMR-2750/212	9530093	2780	5050	26,2	7.287,00	7
CMR-2754/212	9530094	2780	5430	28,2	7.560,00	8
CMR-2758/212	9530095	2780	5810	30,3	8.192,00	9

Cámara sin suelo • 2340 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2727/234	9530139	2780	2770	16,1	3.960,00
CMR-2731/234	9530140	2780	3150	18,4	4.236,00
CMR-2735/234	9530141	2780	3530	20,7	4.574,00
CMR-2739/234	9530142	2780	3910	23,0	4.713,00
CMR-2742/234	9530143	2780	4290	25,3	4.982,00
CMR-2746/234	9530144	2780	4670	27,6	5.187,00
CMR-2750/234	9530145	2780	5050	29,9	5.677,00
CMR-2754/234	9530146	2780	5430	32,2	5.787,00
CMR-2758/234	9530147	2780	5810	34,5	6.137,00

Cámara con suelo • 2400 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2727/240	9530191	2780	2770	16,1	5.110,00	1
CMR-2731/240	9530192	2780	3150	18,4	5.525,00	2
CMR-2735/240	9530193	2780	3530	20,7	5.963,00	3
CMR-2739/240	9530194	2780	3910	23,0	6.276,00	4
CMR-2742/240	9530195	2780	4290	25,3	6.591,00	5
CMR-2746/240	9530196	2780	4670	27,6	6.808,00	6
CMR-2750/240	9530197	2780	5050	29,9	7.615,00	7
CMR-2754/240	9530198	2780	5430	32,2	7.795,00	8
CMR-2758/240	9530199	2780	5810	34,5	8.553,00	9

Cámara sin suelo • 2460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-2727/246	9530243	2780	2770	16,9	4.298,00
CMR-2731/246	9530244	2780	3150	19,3	4.531,00
CMR-2735/246	9530245	2780	3530	21,8	4.827,00
CMR-2739/246	9530246	2780	3910	24,2	5.179,00
CMR-2742/246	9530247	2780	4290	26,6	5.260,00
CMR-2746/246	9530248	2780	4670	29,0	5.403,00
CMR-2750/246	9530249	2780	5050	31,5	5.991,00
CMR-2754/246	9530250	2780	5430	33,9	6.188,00
CMR-2758/246	9530251	2780	5810	36,3	6.393,00

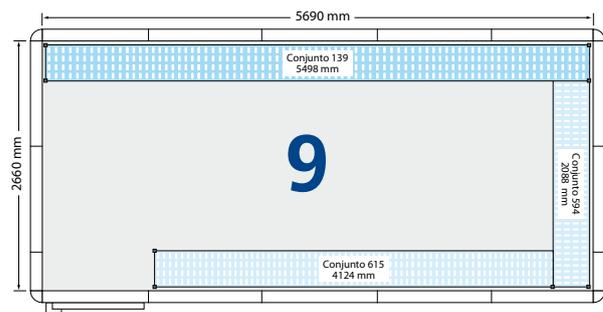
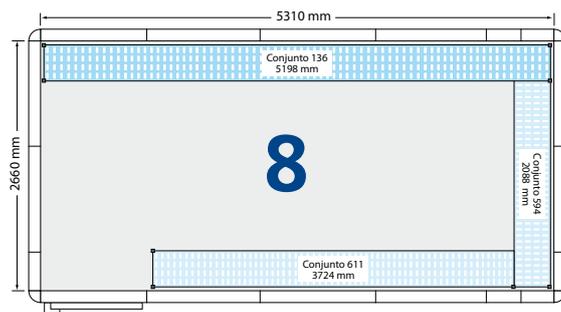
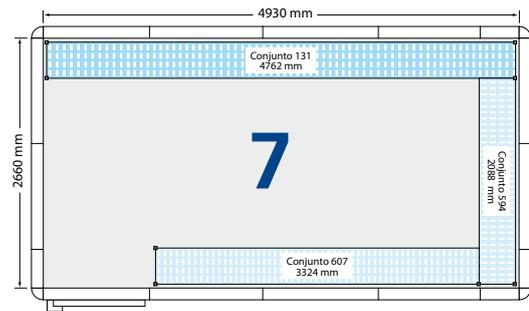
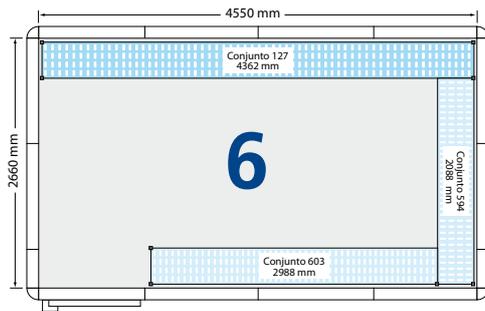
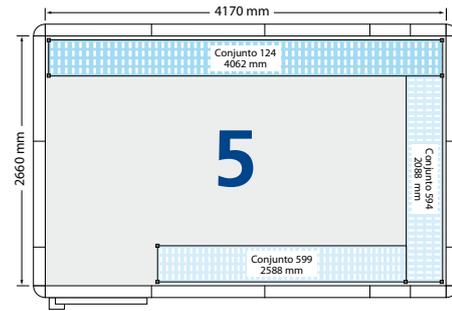
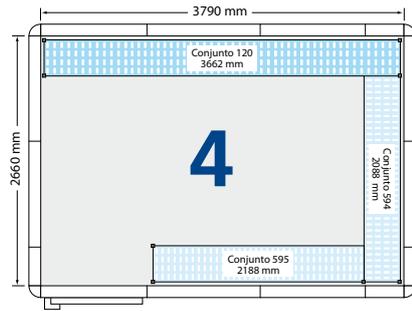
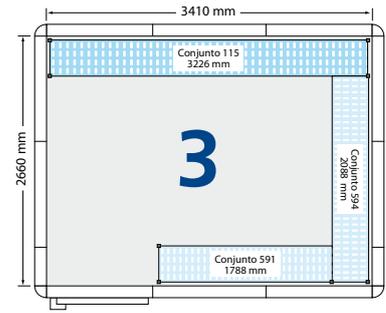
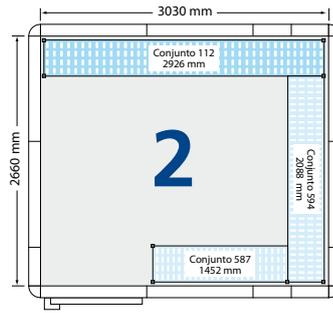
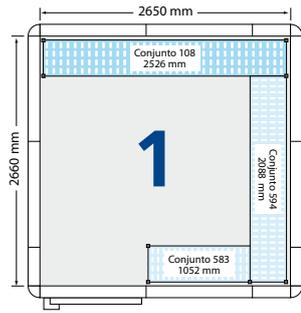
Cámara con suelo • 2520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-2727/252	9530295	2780	2770	16,9	5.462,00	1
CMR-2731/252	9530296	2780	3150	19,3	5.731,00	2
CMR-2735/252	9530297	2780	3530	21,8	6.250,00	3
CMR-2739/252	9530298	2780	3910	24,2	6.769,00	4
CMR-2742/252	9530299	2780	4290	26,6	6.811,00	5
CMR-2746/252	9530300	2780	4670	29,0	7.034,00	6
CMR-2750/252	9530301	2780	5050	31,5	7.861,00	7
CMR-2754/252	9530302	2780	5430	33,9	8.159,00	8
CMR-2758/252	9530303	2780	5810	36,3	8.832,00	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	53,00
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz de 800 x 1900 mm	885,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	140,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	2526	579,20	127	4362	918,40
112	2926	632,80	131	4762	977,60
115	3226	676,00	136	5198	1.115,20
120	3662	820,40	139	5498	1.151,20
124	4062	865,60			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
583	1052	265,12	599	2588	563,12
587	1452	321,92	603	2988	623,52
591	1788	455,52	607	3324	747,52
594	2088	493,92	611	3724	812,72
595	2188	506,32	615	4124	857,92

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

REFRIGERACIÓN 0 °C

Fondo 3160 mm • Espesor 60 mm

Cámara sin suelo • 2060 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-3131/206	9530044	3160	3150	18,4	4.288,00
CMR-3135/206	9530045	3160	3530	20,7	4.545,00
CMR-3139/206	9530046	3160	3910	23,0	4.755,00
CMR-3142/206	9530047	3160	4290	25,4	5.026,00
CMR-3146/206	9530048	3160	4670	27,7	5.298,00
CMR-3150/206	9530049	3160	5050	30,0	5.551,00
CMR-3154/206	9530050	3160	5430	32,3	5.822,00
CMR-3158/206	9530051	3160	5810	34,6	6.094,00
CMR-3161/206	9530052	3160	6190	36,9	6.365,00

Cámara con suelo • 2120 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-3131/212	9530096	3160	3150	18,4	5.353,00	1
CMR-3135/212	9530097	3160	3530	20,7	5.995,00	2
CMR-3139/212	9530098	3160	3910	23,0	6.446,00	3
CMR-3142/212	9530099	3160	4290	25,4	6.871,00	4
CMR-3146/212	9530100	3160	4670	27,7	7.296,00	5
CMR-3150/212	9530101	3160	5050	30,0	7.593,00	6
CMR-3154/212	9530102	3160	5430	32,3	8.127,00	7
CMR-3158/212	9530103	3160	5810	34,6	8.552,00	8
CMR-3161/212	9530104	3160	6190	36,9	8.977,00	9

Cámara sin suelo • 2340 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-3131/234	9530148	3160	3150	21,0	4.383,00
CMR-3135/234	9530149	3160	3530	23,6	4.649,00
CMR-3139/234	9530150	3160	3910	26,3	4.990,00
CMR-3142/234	9530151	3160	4290	28,9	5.138,00
CMR-3146/234	9530152	3160	4670	31,5	5.345,00
CMR-3150/234	9530153	3160	5050	34,2	5.605,00
CMR-3154/234	9530154	3160	5430	36,8	6.026,00
CMR-3158/234	9530155	3160	5810	39,4	6.225,00
CMR-3161/234	9530156	3160	6190	42,1	6.501,00

Cámara con suelo • 2400 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-3131/240	9530200	3160	3150	21,0	5.694,00	1
CMR-3135/240	9530201	3160	3530	23,6	6.090,00	2
CMR-3139/240	9530202	3160	3910	26,3	6.741,00	3
CMR-3142/240	9530203	3160	4290	28,9	7.080,00	4
CMR-3146/240	9530204	3160	4670	31,5	7.411,00	5
CMR-3150/240	9530205	3160	5050	34,2	7.615,00	6
CMR-3154/240	9530206	3160	5430	36,8	8.362,00	7
CMR-3158/240	9530207	3160	5810	39,4	8.674,00	8
CMR-3161/240	9530208	3160	6190	42,1	8.979,00	9

Cámara sin suelo • 2460 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMR-3131/246	9530252	3160	3150	22,1	4.685,00
CMR-3135/246	9530253	3160	3530	24,9	4.969,00
CMR-3139/246	9530254	3160	3910	27,7	5.267,00
CMR-3142/246	9530255	3160	4290	30,4	5.641,00
CMR-3146/246	9530256	3160	4670	33,2	5.860,00
CMR-3150/246	9530257	3160	5050	36,0	6.145,00
CMR-3154/246	9530258	3160	5430	38,7	6.530,00
CMR-3158/246	9530259	3160	5810	41,5	6.566,00
CMR-3161/246	9530260	3160	6190	44,3	6.943,00

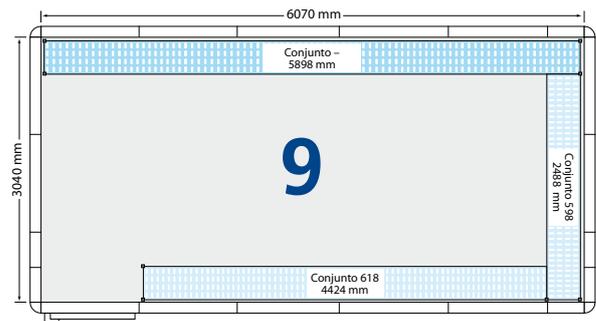
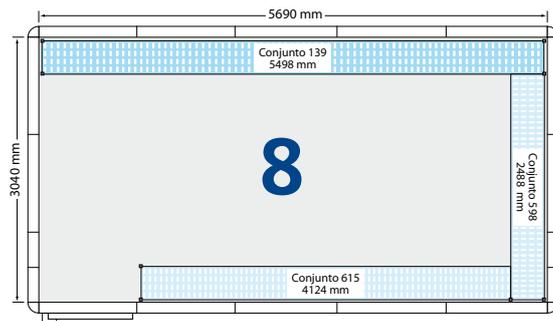
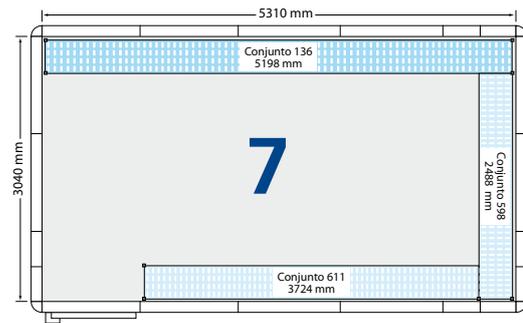
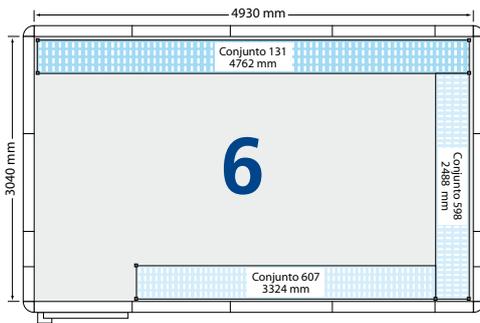
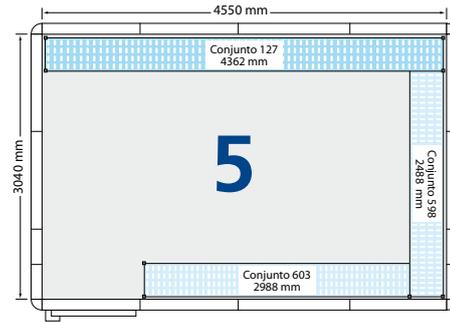
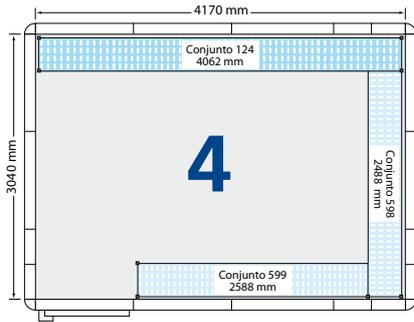
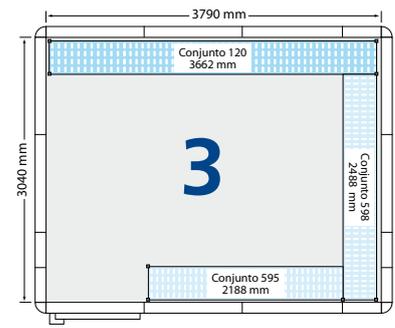
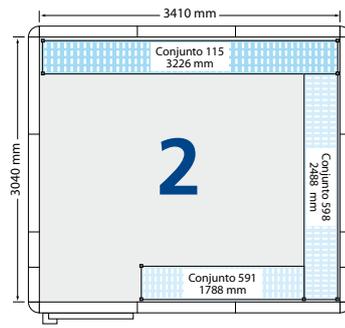
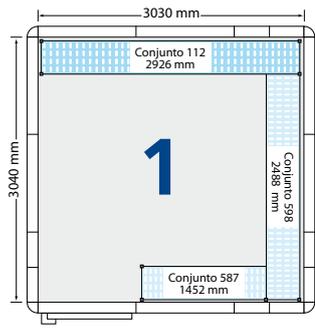
Cámara con suelo • 2520 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMR-3131/252	9530304	3160	3150	22,1	6.163,00	1
CMR-3135/252	9530305	3160	3530	24,9	6.422,00	2
CMR-3139/252	9530306	3160	3910	27,7	7.063,00	3
CMR-3142/252	9530307	3160	4290	30,4	7.521,00	4
CMR-3146/252	9530308	3160	4670	33,2	7.862,00	5
CMR-3150/252	9530309	3160	5050	36,0	8.417,00	6
CMR-3154/252	9530310	3160	5430	38,7	9.003,00	7
CMR-3158/252	9530311	3160	5810	41,5	9.073,00	8
CMR-3161/252	9530312	3160	6190	44,3	9.384,00	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PR940	9650001	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	53,00
PAR800	9650006	Puerta adicional para una cámara de refrigeración con paso de luz de 800 x 1900 mm	885,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650010	Paneles de 60 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	140,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
112	2926	632,80	131	4762	977,60
115	3226	676,00	136	5198	1.115,20
120	3662	820,40	139	5498	1.151,20
124	4062	865,60	-	5898	1.220,00
127	4362	918,40			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
587	1452	321,92	603	2988	623,52
591	1788	455,52	607	3324	747,52
595	2188	506,32	611	3724	812,72
598	2488	553,92	615	4124	857,92
599	2588	563,12	618	4424	909,12

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión GA. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) • REFRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)
Fondo 1340 mm • Espesor 100 mm

Cámara sin suelo • 2100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1313/210	9540001	1340	1310	2,5	2.257,00
CMC-1316/210	9540002	1340	1690	3,4	2.507,00
CMC-1320/210	9540003	1340	2070	4,3	2.756,00
CMC-1324/210	9540004	1340	2450	5,1	2.986,00
CMC-1328/210	9540005	1340	2830	6,0	3.235,00
CMC-1332/210	9540006	1340	3210	6,9	3.436,00
CMC-1335/210	9540007	1340	3590	7,7	3.682,00

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	Dibujo
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1313/220	9540053	1340	1310	2,5	2.610,00	1
CMC-1316/220	9540054	1340	1690	3,4	2.890,00	2
CMC-1320/220	9540055	1340	2070	4,3	3.167,00	3
CMC-1324/220	9540056	1340	2450	5,1	3.449,00	4
CMC-1328/220	9540057	1340	2830	6,0	3.784,00	5
CMC-1332/220	9540058	1340	3210	6,9	4.017,00	6
CMC-1335/220	9540059	1340	3590	7,7	4.330,00	7

Cámara sin suelo • 2380 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1313/238	9540105	1340	1310	2,9	2.393,00
CMC-1316/238	9540106	1340	1690	3,9	2.589,00
CMC-1320/238	9540107	1340	2070	4,9	2.851,00
CMC-1324/238	9540108	1340	2450	5,8	3.095,00
CMC-1328/238	9540109	1340	2830	6,8	3.357,00
CMC-1332/238	9540110	1340	3210	7,8	3.476,00
CMC-1335/238	9540111	1340	3590	8,8	3.727,00

Cámara con suelo • 2480 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	Dibujo
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1313/248	9540157	1340	1310	2,9	2.692,00	1
CMC-1316/248	9540158	1340	1690	3,9	2.960,00	2
CMC-1320/248	9540159	1340	2070	4,9	3.305,00	3
CMC-1324/248	9540160	1340	2450	5,8	3.597,00	4
CMC-1328/248	9540161	1340	2830	6,8	3.947,00	5
CMC-1332/248	9540162	1340	3210	7,8	4.085,00	6
CMC-1335/248	9540163	1340	3590	8,8	4.388,00	7

Cámara sin suelo • 2500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1313/250	9540209	1340	1310	3,0	2.509,00
CMC-1316/250	9540210	1340	1690	4,1	2.714,00
CMC-1320/250	9540211	1340	2070	5,1	3.033,00
CMC-1324/250	9540212	1340	2450	6,2	3.255,00
CMC-1328/250	9540213	1340	2830	7,2	3.532,00
CMC-1332/250	9540214	1340	3210	8,2	3.806,00
CMC-1335/250	9540215	1340	3590	9,3	4.083,00

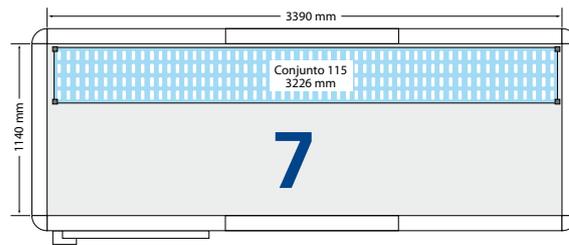
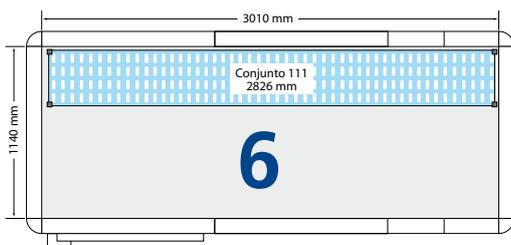
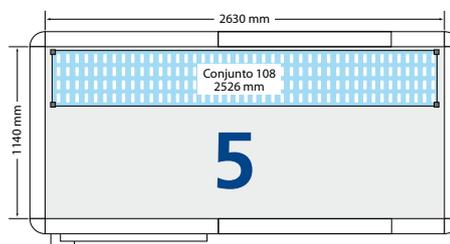
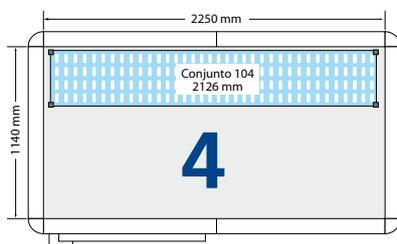
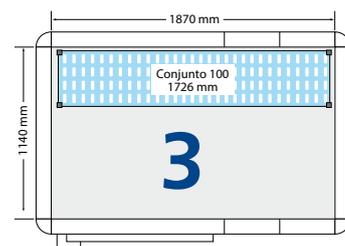
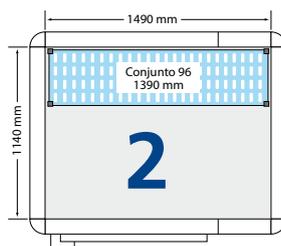
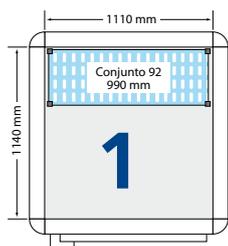
Cámara con suelo • 2600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm						
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	Dibujo
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1313/260	9540261	1340	1310	3,0	2.838,00	1
CMC-1316/260	9540262	1340	1690	4,1	3.078,00	2
CMC-1320/260	9540263	1340	2070	5,1	3.439,00	3
CMC-1324/260	9540264	1340	2450	6,2	3.750,00	4
CMC-1328/260	9540265	1340	2830	7,2	4.116,00	5
CMC-1332/260	9540266	1340	3210	8,2	4.426,00	6
CMC-1335/260	9540267	1340	3590	9,3	4.756,00	7

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	82,00
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz de 800 x 1900 mm	1060,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	157,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
92	990	278,00	111	2826	615,20
96	1390	329,60	115	3226	676,00
100	1726	467,20			
104	2126	519,20			
108	2526	579,20			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) • REFRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)
Fondo 1720 mm • Espesor 100 mm

Cámara sin suelo • 2100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1716/210	9540008	1720	1690	4,5	2.695,00
CMC-1720/210	9540009	1720	2070	5,7	2.935,00
CMC-1724/210	9540010	1720	2450	6,8	3.194,00
CMC-1728/210	9540011	1720	2830	8,0	3.453,00
CMC-1732/210	9540012	1720	3210	9,2	3.712,00
CMC-1735/210	9540013	1720	3590	10,3	3.953,00
CMC-1739/210	9540014	1720	3970	11,5	4.212,00
CMC-1743/210	9540015	1720	4350	12,6	4.471,00
CMC-1747/210	9540016	1720	4730	13,8	4.730,00

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1716/220	9540060	1720	1690	4,5	3.300,00	1
CMC-1720/220	9540061	1720	2070	5,7	3.671,00	2
CMC-1724/220	9540062	1720	2450	6,8	3.943,00	3
CMC-1728/220	9540063	1720	2830	8,0	4.360,00	4
CMC-1732/220	9540064	1720	3210	9,2	4.737,00	5
CMC-1735/220	9540065	1720	3590	10,3	4.804,00	6
CMC-1739/220	9540066	1720	3970	11,5	5.359,00	7
CMC-1743/220	9540067	1720	4350	12,6	5.701,00	8
CMC-1747/220	9540068	1720	4730	13,8	6.045,00	9

Cámara sin suelo • 2380 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1716/238	9540112	1720	1690	5,2	2.906,00
CMC-1720/238	9540113	1720	2070	6,5	3.084,00
CMC-1724/238	9540114	1720	2450	7,8	3.359,00
CMC-1728/238	9540115	1720	2830	9,1	3.633,00
CMC-1732/238	9540116	1720	3210	10,4	3.908,00
CMC-1735/238	9540117	1720	3590	11,7	4.164,00
CMC-1739/238	9540118	1720	3970	13,1	4.439,00
CMC-1743/238	9540119	1720	4350	14,4	4.713,00
CMC-1747/238	9540120	1720	4730	15,7	4.988,00

Cámara con suelo • 2480 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1716/248	9540164	1720	1690	5,2	3.420,00	1
CMC-1720/248	9540165	1720	2070	6,5	3.810,00	2
CMC-1724/248	9540166	1720	2450	7,8	4.200,00	3
CMC-1728/248	9540167	1720	2830	9,1	4.505,00	4
CMC-1732/248	9540168	1720	3210	10,4	4.935,00	5
CMC-1735/248	9540169	1720	3590	11,7	5.155,00	6
CMC-1739/248	9540170	1720	3970	13,1	5.481,00	7
CMC-1743/248	9540171	1720	4350	14,4	5.831,00	8
CMC-1747/248	9540172	1720	4730	15,7	6.183,00	9

Cámara sin suelo • 2500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-1716/250	9540216	1720	1690	5,4	3.007,00
CMC-1720/250	9540217	1720	2070	6,8	3.242,00
CMC-1724/250	9540218	1720	2450	8,2	3.532,00
CMC-1728/250	9540219	1720	2830	9,6	3.669,00
CMC-1732/250	9540220	1720	3210	11,0	4.053,00
CMC-1735/250	9540221	1720	3590	12,4	4.505,00
CMC-1739/250	9540222	1720	3970	13,8	4.611,00
CMC-1743/250	9540223	1720	4350	15,1	4.960,00
CMC-1747/250	9540224	1720	4730	16,5	5.250,00

Cámara con suelo • 2600 mm (altura exterior)

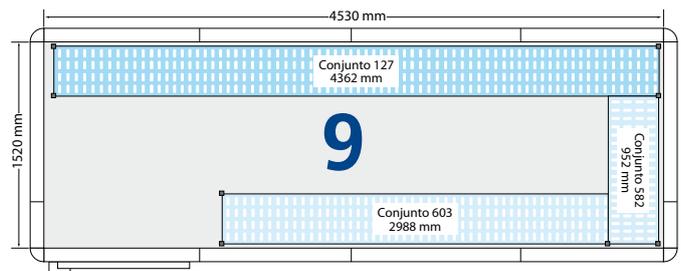
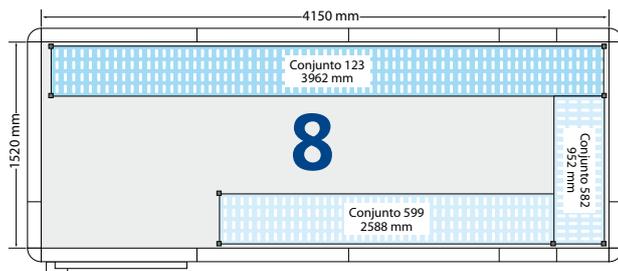
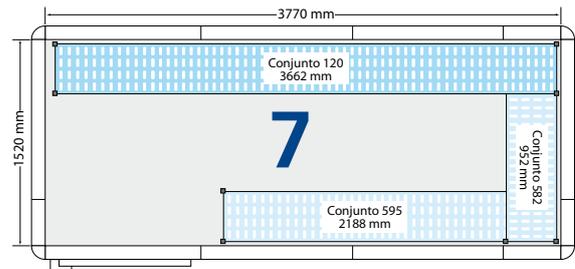
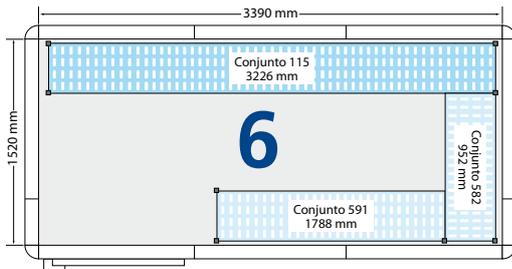
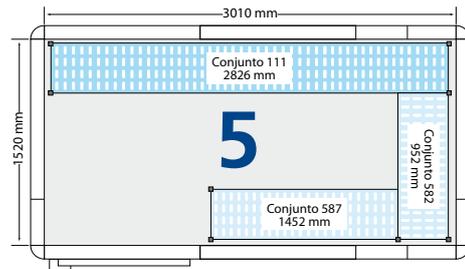
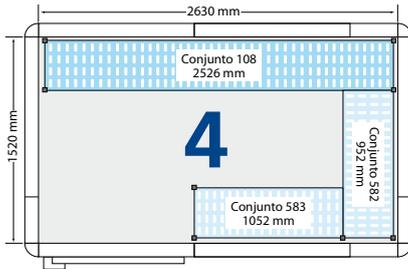
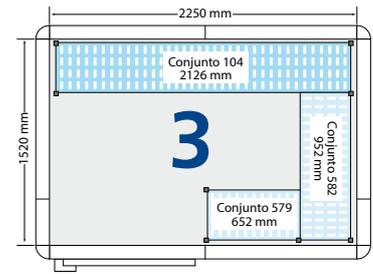
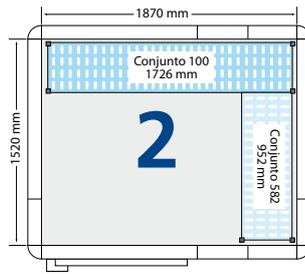
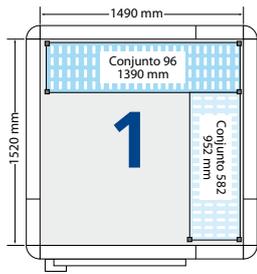
Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-1716/260	9540268	1720	1690	5,4	3.557,00	1
CMC-1720/260	9540269	1720	2070	6,8	3.969,00	2
CMC-1724/260	9540270	1720	2450	8,2	4.376,00	3
CMC-1728/260	9540271	1720	2830	9,6	4.690,00	4
CMC-1732/260	9540272	1720	3210	11,0	5.138,00	5
CMC-1735/260	9540273	1720	3590	12,4	5.446,00	6
CMC-1739/260	9540274	1720	3970	13,8	5.564,00	7
CMC-1743/260	9540275	1720	4350	15,1	6.074,00	8
CMC-1747/260	9540276	1720	4730	16,5	6.442,00	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	82,00
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz de 800 x 1900 mm	1060,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	157,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura

Congelación -20 °C (con suelo) • Refrigeración 0 °C (sin suelo) Fondo 1720 mm • Espesor 100 mm



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
96	1390	329,60	115	3226	676,00
100	1726	467,20	120	3662	820,40
104	2126	519,20	123	3962	856,40
108	2526	579,20	127	4362	918,40
111	2826	615,20			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
579	652	215,52	595	2188	506,32
582	952	252,72	599	2588	563,12
583	1052	265,12	603	2988	623,52
587	1452	321,92			
591	1788	455,52			

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) • REFRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)
Fondo 2100 mm • Espesor 100 mm

Cámara sin suelo • 2100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2120/210	9540017	2100	2070	7,1	3.292,00
CMC-2124/210	9540018	2100	2450	8,6	3.574,00
CMC-2128/210	9540019	2100	2830	10,0	3.856,00
CMC-2132/210	9540020	2100	3210	11,4	4.119,00
CMC-2135/210	9540021	2100	3590	12,9	4.163,00
CMC-2139/210	9540022	2100	3970	14,3	4.375,00
CMC-2143/210	9540023	2100	4350	15,8	4.696,00
CMC-2147/210	9540024	2100	4730	17,2	4.945,00
CMC-2151/210	9540025	2100	5110	18,7	5.212,00

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm							Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €		
		Fondo (mm)	Largo (mm)				
CMC-2120/220	9540069	2100	2070	7,1	3.985,00	1	
CMC-2124/220	9540070	2100	2450	8,6	4.335,00	2	
CMC-2128/220	9540071	2100	2830	10,0	4.769,00	3	
CMC-2132/220	9540072	2100	3210	11,4	5.320,00	4	
CMC-2135/220	9540073	2100	3590	12,9	5.555,00	5	
CMC-2139/220	9540074	2100	3970	14,3	5.664,00	6	
CMC-2143/220	9540075	2100	4350	15,8	6.022,00	7	
CMC-2147/220	9540076	2100	4730	17,2	6.365,00	8	
CMC-2151/220	9540077	2100	5110	18,7	6.732,00	9	

Cámara sin suelo • 2380 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2120/238	9540121	2100	2070	8,1	3.458,00
CMC-2124/238	9540122	2100	2450	9,7	3.704,00
CMC-2128/238	9540123	2100	2830	11,4	3.997,00
CMC-2132/238	9540124	2100	3210	13,0	4.331,00
CMC-2135/238	9540125	2100	3590	14,7	4.385,00
CMC-2139/238	9540126	2100	3970	16,3	4.606,00
CMC-2143/238	9540127	2100	4350	18,0	5.014,00
CMC-2147/238	9540128	2100	4730	19,6	5.282,00
CMC-2151/238	9540129	2100	5110	21,3	5.494,00

Cámara con suelo • 2480 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm							Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €		
		Fondo (mm)	Largo (mm)				
CMC-2120/248	9540173	2100	2070	8,1	4.205,00	1	
CMC-2124/248	9540174	2100	2450	9,7	4.515,00	2	
CMC-2128/248	9540175	2100	2830	11,4	4.965,00	3	
CMC-2132/248	9540176	2100	3210	13,0	5.525,00	4	
CMC-2135/248	9540177	2100	3590	14,7	5.750,00	5	
CMC-2139/248	9540178	2100	3970	16,3	5.862,00	6	
CMC-2143/248	9540179	2100	4350	18,0	6.489,00	7	
CMC-2147/248	9540180	2100	4730	19,6	6.768,00	8	
CMC-2151/248	9540181	2100	5110	21,3	7.062,00	9	

Cámara sin suelo • 2500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2120/250	9540225	2100	2070	8,5	3.587,00
CMC-2124/250	9540226	2100	2450	10,3	3.945,00
CMC-2128/250	9540227	2100	2830	12,0	4.259,00
CMC-2132/250	9540228	2100	3210	13,7	4.557,00
CMC-2135/250	9540229	2100	3590	15,5	4.675,00
CMC-2139/250	9540230	2100	3970	17,2	4.843,00
CMC-2143/250	9540231	2100	4350	18,9	5.344,00
CMC-2147/250	9540232	2100	4730	20,7	5.634,00
CMC-2151/250	9540233	2100	5110	22,4	5.860,00

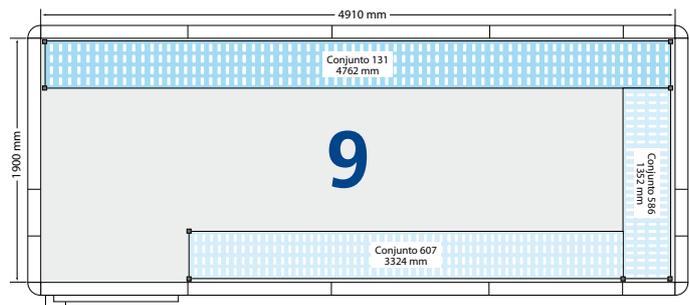
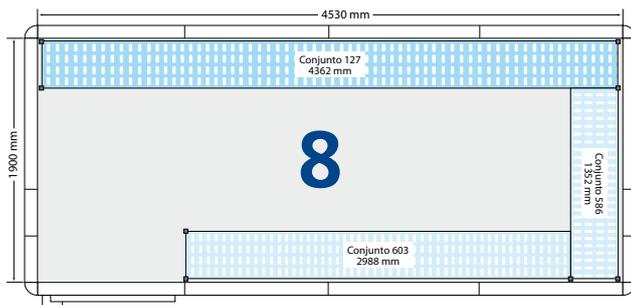
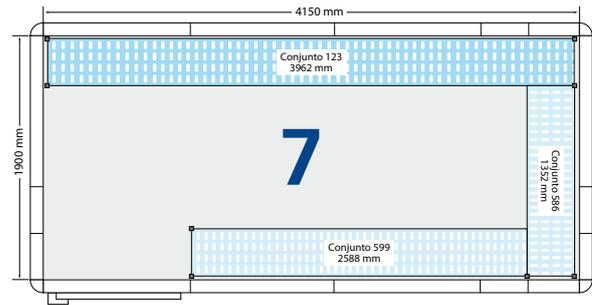
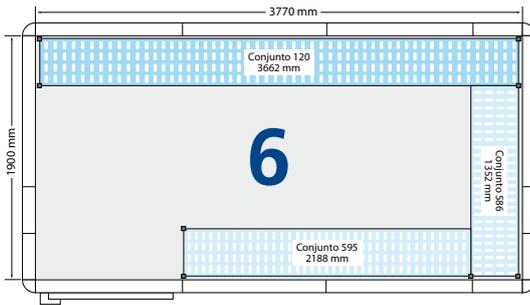
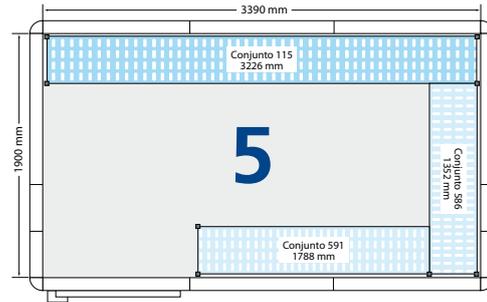
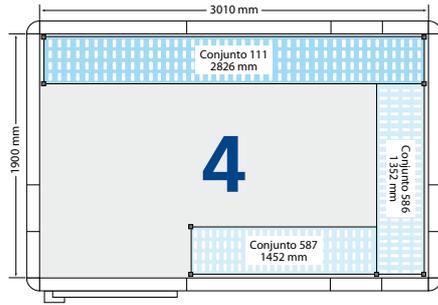
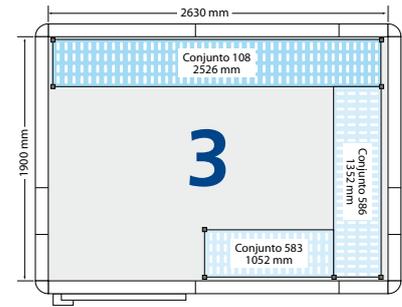
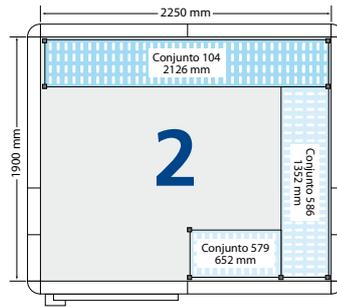
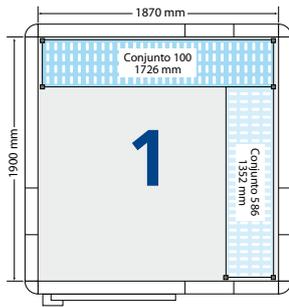
Cámara con suelo • 2600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm							Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €		
		Fondo (mm)	Largo (mm)				
CMC-2120/260	9540277	2100	2070	8,5	4.220,00	1	
CMC-2124/260	9540278	2100	2450	10,3	4.698,00	2	
CMC-2128/260	9540279	2100	2830	12,0	5.166,00	3	
CMC-2132/260	9540280	2100	3210	13,7	5.753,00	4	
CMC-2135/260	9540281	2100	3590	15,5	5.785,00	5	
CMC-2139/260	9540282	2100	3970	17,2	5.944,00	6	
CMC-2143/260	9540283	2100	4350	18,9	6.750,00	7	
CMC-2147/260	9540284	2100	4730	20,7	7.045,00	8	
CMC-2151/260	9540285	2100	5110	22,4	7.351,00	9	

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	82,00
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz de 800 x 1900 mm	1060,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	157,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
100	1726	467,20	120	3662	820,40
104	2126	519,20	123	3962	856,40
108	2526	579,20	127	4362	918,40
111	2826	615,20	131	4762	977,60
115	3226	676,00			

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
579	652	215,52	595	2188	506,32
583	1052	265,12	599	2588	563,12
586	1352	304,32	603	2988	623,52
587	1452	321,92	607	3324	747,52
591	1788	455,52			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) • REFRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)
Fondo 2480 mm • Espesor 100 mm

Cámara sin suelo • 2100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2424/210	9540026	2480	2450	10,3	3.838,00
CMC-2428/210	9540027	2480	2830	12,0	4.117,00
CMC-2432/210	9540028	2480	3210	13,7	4.415,00
CMC-2435/210	9540029	2480	3590	15,5	4.713,00
CMC-2439/210	9540030	2480	3970	17,2	4.941,00
CMC-2443/210	9540031	2480	4350	18,9	5.216,00
CMC-2447/210	9540032	2480	4730	20,7	5.361,00
CMC-2451/210	9540033	2480	5110	22,4	5.498,00
CMC-2454/210	9540034	2480	5490	24,1	5.776,00

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2424/220	9540078	2480	2450	10,3	4.690,00	1
CMC-2428/220	9540079	2480	2830	12,0	5.150,00	2
CMC-2432/220	9540080	2480	3210	13,7	5.660,00	3
CMC-2435/220	9540081	2480	3590	15,5	5.963,00	4
CMC-2439/220	9540082	2480	3970	17,2	6.256,00	5
CMC-2443/220	9540083	2480	4350	18,9	6.641,00	6
CMC-2447/220	9540084	2480	4730	20,7	7.042,00	7
CMC-2451/220	9540085	2480	5110	22,4	7.352,00	8
CMC-2454/220	9540086	2480	5490	24,1	7.750,00	9

Cámara sin suelo • 2380 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2424/238	9540130	2480	2450	11,7	4.033,00
CMC-2428/238	9540131	2480	2830	13,7	4.327,00
CMC-2432/238	9540132	2480	3210	15,6	4.639,00
CMC-2435/238	9540133	2480	3590	17,6	4.952,00
CMC-2439/238	9540134	2480	3970	19,6	5.264,00
CMC-2443/238	9540135	2480	4350	21,6	5.558,00
CMC-2447/238	9540136	2480	4730	23,5	5.566,00
CMC-2451/238	9540137	2480	5110	25,5	5.787,00
CMC-2454/238	9540138	2480	5490	27,5	6.496,00

Cámara con suelo • 2480 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2424/248	9540182	2480	2450	11,7	4.950,00	1
CMC-2428/248	9540183	2480	2830	13,7	5.520,00	2
CMC-2432/248	9540184	2480	3210	15,6	5.738,00	3
CMC-2435/248	9540185	2480	3590	17,6	6.220,00	4
CMC-2439/248	9540186	2480	3970	19,6	6.637,00	5
CMC-2443/248	9540187	2480	4350	21,6	7.044,00	6
CMC-2447/248	9540188	2480	4730	23,5	7.089,00	7
CMC-2451/248	9540189	2480	5110	25,5	7.593,00	8
CMC-2454/248	9540190	2480	5490	27,5	8.213,00	9

Cámara sin suelo • 2500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2424/250	9540234	2480	2450	12,3	4.235,00
CMC-2428/250	9540235	2480	2830	14,4	4.549,00
CMC-2432/250	9540236	2480	3210	16,5	4.811,00
CMC-2435/250	9540237	2480	3590	18,6	5.201,00
CMC-2439/250	9540238	2480	3970	20,6	5.455,00
CMC-2443/250	9540239	2480	4350	22,7	5.764,00
CMC-2447/250	9540240	2480	4730	24,8	5.928,00
CMC-2451/250	9540241	2480	5110	26,9	6.079,00
CMC-2454/250	9540242	2480	5490	28,9	6.823,00

Cámara con suelo • 2600 mm (altura exterior)

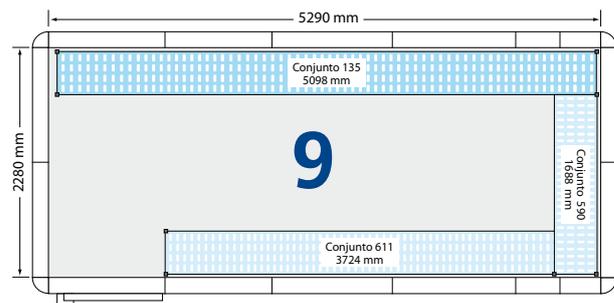
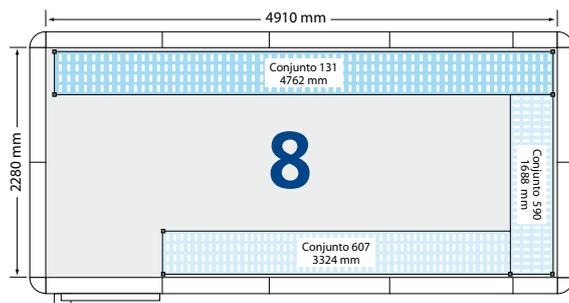
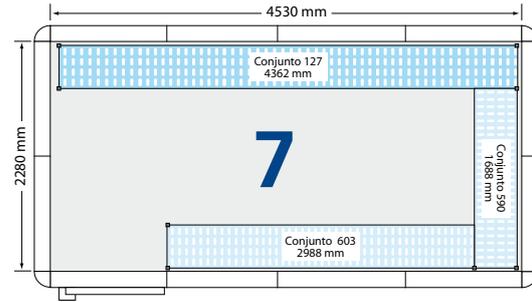
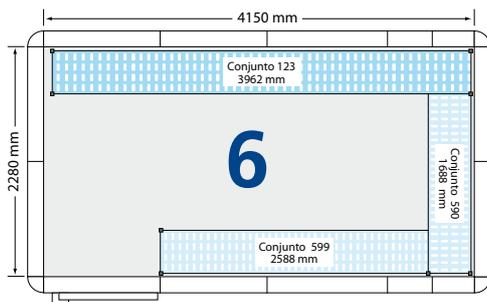
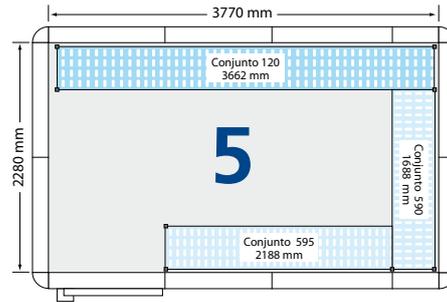
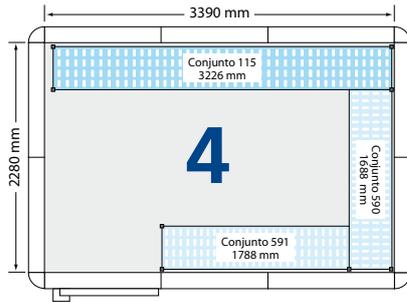
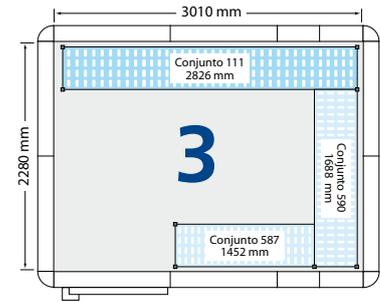
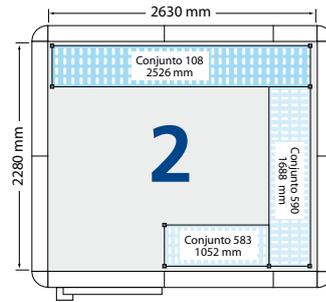
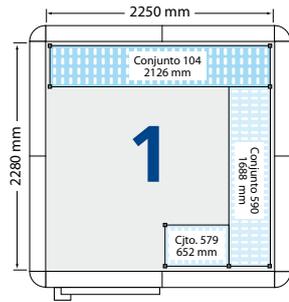
Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-2424/260	9540286	2480	2450	12,3	5.147,00	1
CMC-2428/260	9540287	2480	2830	14,4	5.743,00	2
CMC-2432/260	9540288	2480	3210	16,5	5.993,00	3
CMC-2435/260	9540289	2480	3590	18,6	6.463,00	4
CMC-2439/260	9540290	2480	3970	20,6	6.895,00	5
CMC-2443/260	9540291	2480	4350	22,7	7.322,00	6
CMC-2447/260	9540292	2480	4730	24,8	7.658,00	7
CMC-2451/260	9540293	2480	5110	26,9	7.885,00	8
CMC-2454/260	9540294	2480	5490	28,9	8.528,00	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	82,00
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz de 800 x 1900 mm	1060,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	157,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura

Congelación -20 °C (con suelo) • Refrigeración 0 °C (sin suelo) Fondo 2480 mm • Espesor 100 mm



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
104	2126	519,20	123	3962	856,40
108	2526	579,20	127	4362	918,40
111	2826	615,20	131	4762	977,60
115	3226	676,00	135	5098	1.106,00
120	3662	820,40			

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
579	652	215,52	595	2188	506,32
583	1052	265,12	599	2588	563,12
587	1452	321,92	603	2988	623,52
590	1688	441,92	607	3324	747,52
591	1788	455,52	611	3724	812,72

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) • REFRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)
Fondo 2860 mm • Espesor 100 mm

Cámara sin suelo • 2100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2828/210	9540035	2860	2830	14,0	4.415,00
CMC-2832/210	9540036	2860	3210	16,0	4.728,00
CMC-2835/210	9540037	2860	3590	18,0	4.971,00
CMC-2839/210	9540038	2860	3970	20,1	5.261,00
CMC-2843/210	9540039	2860	4350	22,1	5.493,00
CMC-2847/210	9540040	2860	4730	24,1	5.878,00
CMC-2851/210	9540041	2860	5110	26,1	6.187,00
CMC-2854/210	9540042	2860	5490	28,1	6.476,00
CMC-2858/210	9540043	2860	5870	30,2	6.785,00

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm							Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €		
		Fondo (mm)	Largo (mm)				
CMC-2828/220	9540087	2860	2830	14,0	5.810,00	1	
CMC-2832/220	9540088	2860	3210	16,0	6.015,00	2	
CMC-2835/220	9540089	2860	3590	18,0	6.510,00	3	
CMC-2839/220	9540090	2860	3970	20,1	6.946,00	4	
CMC-2843/220	9540091	2860	4350	22,1	7.290,00	5	
CMC-2847/220	9540092	2860	4730	24,1	7.837,00	6	
CMC-2851/220	9540093	2860	5110	26,1	8.290,00	7	
CMC-2854/220	9540094	2860	5490	28,1	8.719,00	8	
CMC-2858/220	9540095	2860	5870	30,2	9.165,00	9	

Cámara sin suelo • 2380 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2828/238	9540139	2860	2830	16,0	4.516,00
CMC-2832/238	9540140	2860	3210	18,3	4.834,00
CMC-2835/238	9540141	2860	3590	20,6	5.222,00
CMC-2839/238	9540142	2860	3970	22,9	5.527,00
CMC-2843/238	9540143	2860	4350	25,2	5.772,00
CMC-2847/238	9540144	2860	4730	27,5	6.172,00
CMC-2851/238	9540145	2860	5110	29,8	6.324,00
CMC-2854/238	9540146	2860	5490	32,1	6.538,00
CMC-2858/238	9540147	2860	5870	34,4	6.845,00

Cámara con suelo • 2480 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm							Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €		
		Fondo (mm)	Largo (mm)				
CMC-2828/248	9540191	2860	2830	16,0	5.895,00	1	
CMC-2832/248	9540192	2860	3210	18,3	6.375,00	2	
CMC-2835/248	9540193	2860	3590	20,6	6.717,00	3	
CMC-2839/248	9540194	2860	3970	22,9	7.260,00	4	
CMC-2843/248	9540195	2860	4350	25,2	7.618,00	5	
CMC-2847/248	9540196	2860	4730	27,5	8.075,00	6	
CMC-2851/248	9540197	2860	5110	29,8	8.426,00	7	
CMC-2854/248	9540198	2860	5490	32,1	8.748,00	8	
CMC-2858/248	9540199	2860	5870	34,4	9.435,00	9	

Cámara sin suelo • 2500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-2828/250	9540243	2860	2830	16,8	4.812,00
CMC-2832/250	9540244	2860	3210	19,2	5.146,00
CMC-2835/250	9540245	2860	3590	21,6	5.484,00
CMC-2839/250	9540246	2860	3970	24,1	5.808,00
CMC-2843/250	9540247	2860	4350	26,5	6.064,00
CMC-2847/250	9540248	2860	4730	28,9	6.480,00
CMC-2851/250	9540249	2860	5110	31,3	6.639,00
CMC-2854/250	9540250	2860	5490	33,8	6.864,00
CMC-2858/250	9540251	2860	5870	36,2	7.189,00

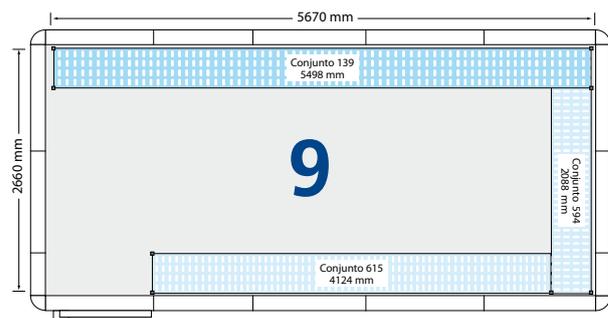
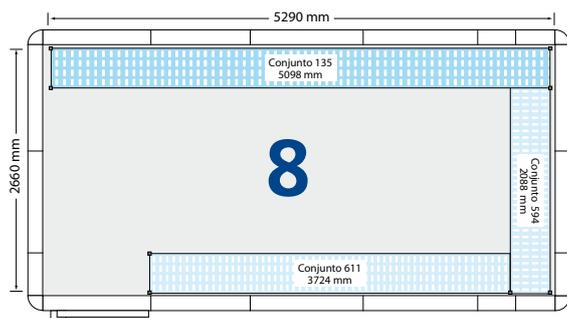
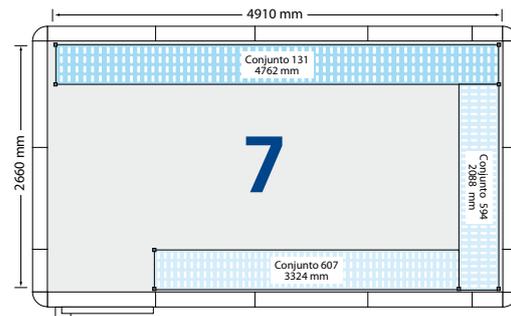
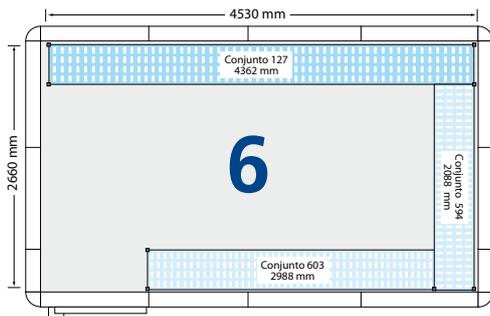
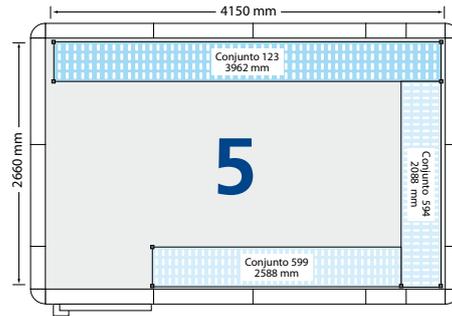
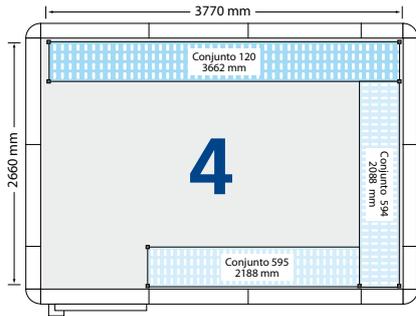
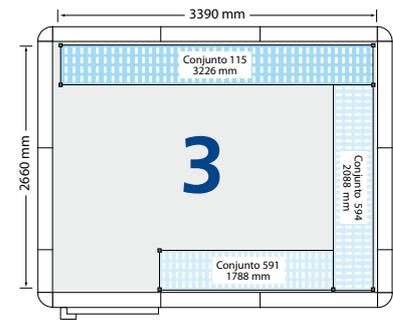
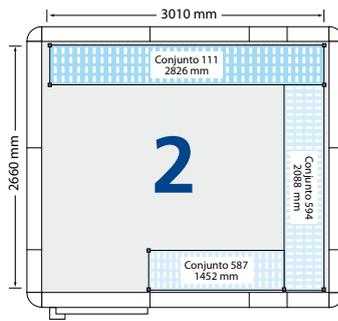
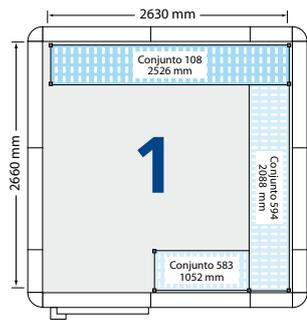
Cámara con suelo • 2600 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm							Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €		
		Fondo (mm)	Largo (mm)				
CMC-2828/260	9540295	2860	2830	16,8	6.130,00	1	
CMC-2832/260	9540296	2860	3210	19,2	6.591,00	2	
CMC-2835/260	9540297	2860	3590	21,6	6.975,00	3	
CMC-2839/260	9540298	2860	3970	24,1	7.541,00	4	
CMC-2843/260	9540299	2860	4350	26,5	7.806,00	5	
CMC-2847/260	9540300	2860	4730	28,9	8.379,00	6	
CMC-2851/260	9540301	2860	5110	31,3	8.741,00	7	
CMC-2854/260	9540302	2860	5490	33,8	9.074,00	8	
CMC-2858/260	9540303	2860	5870	36,2	9.788,00	9	

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	82,00
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz de 800 x 1900 mm	1060,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	157,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
108	2526	579,20	127	4362	918,40
111	2826	615,20	131	4762	977,60
115	3226	676,00	135	5098	1.106,00
120	3662	820,40	139	5498	1.151,20
123	3962	856,40			

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
583	1052	265,12	599	2588	563,12
587	1452	321,92	603	2988	623,52
591	1788	455,52	607	3324	747,52
594	2088	493,92	611	3724	812,72
595	2188	506,32	615	4124	857,92

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.

CONGELACIÓN -20 °C (con suelo) • REFRIGERACIÓN 0 °C (sin suelo)
Fondo 3240 mm • Espesor 100 mm

Cámara sin suelo • 2100 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3232/210	9540044	3240	3210	18,3	4.833,00
CMC-3235/210	9540045	3240	3590	20,6	5.199,00
CMC-3239/210	9540046	3240	3970	22,9	5.371,00
CMC-3243/210	9540047	3240	4350	25,2	5.681,00
CMC-3247/210	9540048	3240	4730	27,5	5.991,00
CMC-3251/210	9540049	3240	5110	29,9	6.283,00
CMC-3254/210	9540050	3240	5490	32,2	6.592,00
CMC-3258/210	9540051	3240	5870	34,5	6.902,00
CMC-3262/210	9540052	3240	6250	36,8	7.212,00

Cámara con suelo • 2200 mm (altura exterior)

Altura interior 2000 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3232/220	9540096	3240	3210	18,3	6.500,00	1
CMC-3235/220	9540097	3240	3590	20,6	6.820,00	2
CMC-3239/220	9540098	3240	3970	22,9	7.179,00	3
CMC-3243/220	9540099	3240	4350	25,2	7.741,00	4
CMC-3247/220	9540100	3240	4730	27,5	8.207,00	5
CMC-3251/220	9540101	3240	5110	29,9	8.664,00	6
CMC-3254/220	9540102	3240	5490	32,2	9.130,00	7
CMC-3258/220	9540103	3240	5870	34,5	9.596,00	8
CMC-3262/220	9540104	3240	6250	36,8	10.065,00	9

Cámara sin suelo • 2380 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3232/238	9540148	3240	3210	20,9	5.290,00
CMC-3235/238	9540149	3240	3590	23,5	5.613,00
CMC-3239/238	9540150	3240	3970	26,1	5.954,00
CMC-3243/238	9540151	3240	4350	28,8	6.296,00
CMC-3247/238	9540152	3240	4730	31,4	6.547,00
CMC-3251/238	9540153	3240	5110	34,0	6.964,00
CMC-3254/238	9540154	3240	5490	36,7	7.301,00
CMC-3258/238	9540155	3240	5870	39,3	7.642,00
CMC-3262/238	9540156	3240	6250	41,9	7.983,00

Cámara con suelo • 2480 mm (altura exterior)

Altura interior 2280 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3232/248	9540200	3240	3210	20,9	6.750,00	1
CMC-3235/248	9540201	3240	3590	23,5	7.260,00	2
CMC-3239/248	9540202	3240	3970	26,1	7.700,00	3
CMC-3243/248	9540203	3240	4350	28,8	8.188,00	4
CMC-3247/248	9540204	3240	4730	31,4	8.676,00	5
CMC-3251/248	9540205	3240	5110	34,0	9.160,00	6
CMC-3254/248	9540206	3240	5490	36,7	9.908,00	7
CMC-3258/248	9540207	3240	5870	39,3	10.410,00	8
CMC-3262/248	9540208	3240	6250	41,9	10.914,00	9

Cámara sin suelo • 2500 mm (altura exterior)

Altura interior 2400 mm					
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €
		Fondo (mm)	Largo (mm)		
CMC-3232/250	9540252	3240	3210	22,0	5.407,00
CMC-3235/250	9540253	3240	3590	24,7	5.741,00
CMC-3239/250	9540254	3240	3970	27,5	6.170,00
CMC-3243/250	9540255	3240	4350	30,3	6.518,00
CMC-3247/250	9540256	3240	4730	33,1	6.870,00
CMC-3251/250	9540257	3240	5110	35,8	7.208,00
CMC-3254/250	9540258	3240	5490	38,6	7.560,00
CMC-3258/250	9540259	3240	5870	41,4	7.912,00
CMC-3262/250	9540260	3240	6250	44,1	8.260,00

Cámara con suelo • 2600 mm (altura exterior)

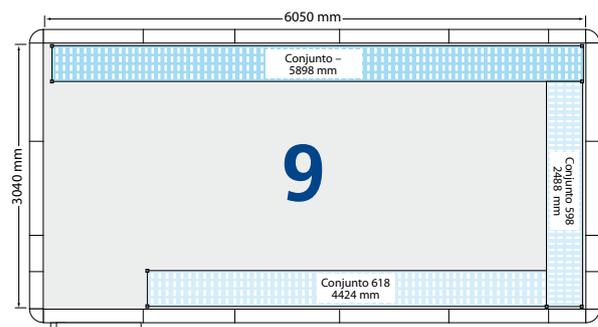
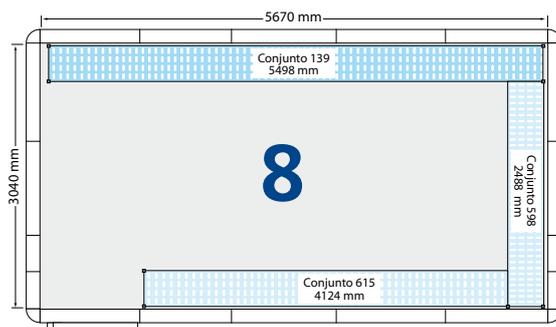
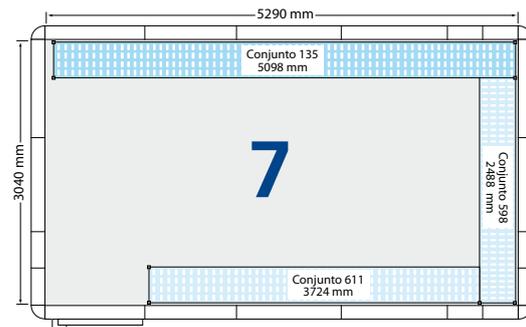
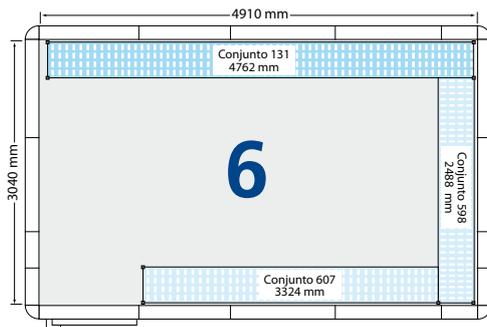
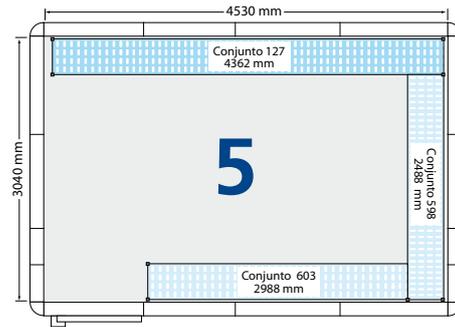
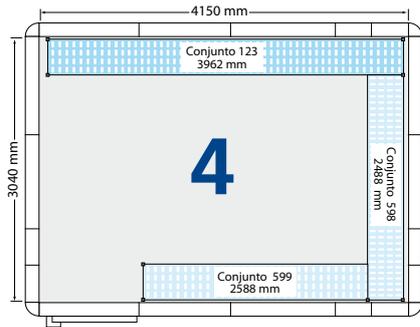
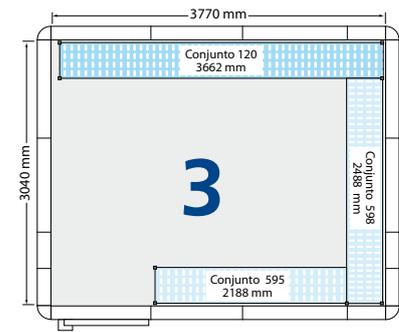
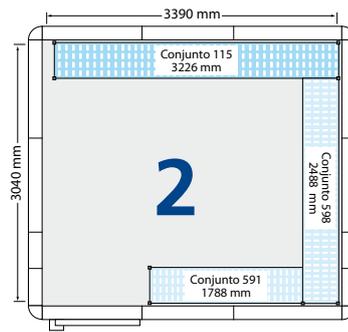
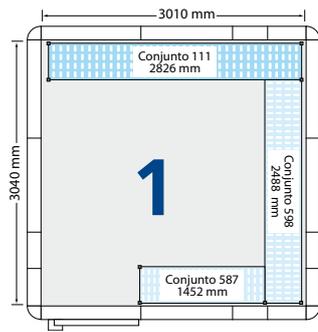
Altura interior 2400 mm						Dibujo
Modelo	Referencia	Medidas ext.		Volumen interior (m³)	P.V.P. Euros €	
		Fondo (mm)	Largo (mm)			
CMC-3232/260	9540304	3240	3210	22,0	6.990,00	1
CMC-3235/260	9540305	3240	3590	24,7	7.480,00	2
CMC-3239/260	9540306	3240	3970	27,5	8.100,00	3
CMC-3243/260	9540307	3240	4350	30,3	8.606,00	4
CMC-3247/260	9540308	3240	4730	33,1	9.117,00	5
CMC-3251/260	9540309	3240	5110	35,8	9.622,00	6
CMC-3254/260	9540310	3240	5490	38,6	10.132,00	7
CMC-3258/260	9540311	3240	5870	41,4	10.643,00	8
CMC-3262/260	9540312	3240	6250	44,1	11.151,00	9

Opciones

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
PC940	9650002	Puerta pivotante con luz de puerta de 940 x 1940 mm	82,00
PAC800	9650007	Puerta adicional para una cámara de congelación con paso de luz de 800 x 1900 mm	1060,00
-	9650003	Suelo reforzado (sólo para cámaras con suelo)	59,00 €/m²
-	9650011	Paneles de 100 mm y accesorios para colocar un muro divisorio dentro de una cámara frigorífica	157,00 €/m²

En su pedido indique siempre la posición de la puerta y el sentido de apertura

Congelación -20 °C (con suelo) • Refrigeración 0 °C (sin suelo) Fondo 3240 mm • Espesor 100 mm



Desglose de conjuntos de estanterías lineales

Conjuntos lineales			Conjuntos lineales		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
111	2826	615,20	131	4762	977,60
115	3226	676,00	135	5098	1.106,00
120	3662	820,40	139	5498	1.151,20
123	3962	856,40	-	5898	1.220,00
127	4362	918,40			

Las estanterías seleccionadas son de 1750 mm de altura - 400 mm de fondo y 4 niveles

Desglose de conjuntos de estanterías angulares

Conjuntos angulares			Conjuntos angulares		
Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €	Nº de Conjunto	Longitud (mm)	P.V.P. Euros €
587	1452	321,92	603	2988	623,52
591	1788	455,52	607	3324	747,52
595	2188	506,32	611	3724	812,72
598	2488	553,92	615	4124	857,92
599	2588	563,12	618	4424	909,12

Los estantes angulares, en color más claro, se unen al larguero del otro estante mediante ganchos de unión **GA**. En caso de precisar los conjuntos independientes deberá sustituir estos ganchos por un soporte. Si precisa otras dimensiones o conjuntos ver Catálogo 1 de Preparación estática y distribución.



edesa



• Equipos Frigoríficos	252
- Monoblock compacto de pared	253
- Monoblock compacto de techo	254
- Semicompacto - split system	255
- Semicompacto Silencioso - split system	256

Equipos frigoríficos Edesa

Los equipos frigoríficos de Edesa Hostelera están diseñados para ofrecer excelentes resultados en todo tipo de instalaciones. Destacan por la alta calidad de sus componentes y su excelente rendimiento.

La gama se compone de las siguientes tipologías de equipos:

- **Compactos de pared monoblock,**
- **Compactos de techo monoblock,**
- **Equipos frigoríficos semicompactos, split system.**

El diseño de los equipos frigoríficos ha sido estudiado para acceder cómodamente a sus piezas interiores, lo que hace que el mantenimiento se convierta en una operación rápida y segura.

Principales características de los equipos frigoríficos:

- Construcción en chapa tratada y acabado prepintado.
- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado.
- Control de las presiones de alta y de baja.
- Evaporador de tiro forzado y condensación por aire.
- Compresores de tipo hermético alternativo.
- Funcionamiento con gas refrigerante R-404-A.
- Listos para su conexión a la red eléctrica.

GAMA DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS



Control electrónico multifuncional

Todos los modelos están equipados con un control de regulación electrónica de altas prestaciones. Cuenta con un visor de 3 dígitos, 6 pulsadores y testigos luminosos que indican los modos de funcionamiento, fallos y alarmas.

El control electrónico cuenta con las siguientes funciones:

- Control de temperatura de la cámara.
- Ciclo de desescarche automático y manual, con control por tiempo y temperatura.
- Control de la temperatura de condensación.
- Modo de funcionamiento nocturno para ahorro energético.
- Control de apertura de la puerta.
- Pulsador de la luz de la cámara.
- Parámetros de control reprogramables mediante la llave de programación.



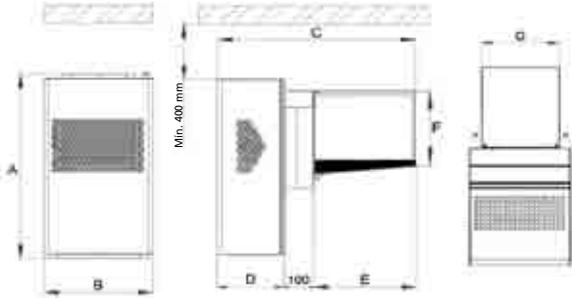


EQUIPOS DE PARED

El equipo monoblock de pared es un equipo frigorífico totalmente compacto dotado de:

- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado.
- Sistema capilar para la expansión del refrigerante.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Dispone de una evaporación parcial del agua de desescarche.
- Control de las presiones de alta y baja.
- Luz interior en cámara y cable de 2,5 metros.
- Cable para microrruptor de puerta de 2,5 metros.
- Control electrónico de condensación progresivo (sólo congelación).
- Cable acometida de 2,5 metros.
- Las series 100, 200 y 300 se pueden suministrar en versión centrífuga.

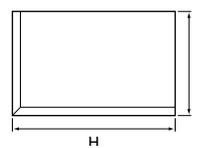
Dimensiones del equipo



Serie	A	B	C	D	E	F	G
100	783	446	811	272	439	340	365
200	853	661	910	303	507	340	579
300	993	663	977	372	505	470	579

Medidas en milímetros

Dimensiones del calado tampón



Serie	Tampón	
	Corte panel	
	H = Ancho	I = Alto
100	380	438
200	595	438
300	595	562

Medidas en milímetros



Refrigeración 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	Precio Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
EPR-105	9611001	833	6	4	0,25	230/1N/50 Hz	780	820	3,1	1.530,00
EPR-106	9611002	1011	9	7	0,4	230/1N/50 Hz	780	820	4,8	1.590,00
EPR-107	9611003	1252	12	9	0,4	230/1N/50 Hz	780	820	3,7	1.640,00
EPR-108	9611004	1458	14	10	0,5	230/1N/50 Hz	780	820	4,2	1.765,00
EPR-209	9611005	1721	18	14	0,65	230/1N/50 Hz	1560	1620	4,7	2.115,00
EPR-210	9611006	1976	22	17	0,7	230/1N/50 Hz	1560	1620	6,0	2.295,00
EPR-215	9611007	2223	29	21	1,1	400/3N/50 Hz	1560	1620	3,0	2.420,00
EPR-317	9611008	2843	37	29	1,3	400/3N/50 Hz	1780	1780	3,1	2.960,00
EPR-320	9611009	3712	44	35	1,5	400/3N/50 Hz	1780	1780	3,9	3.220,00
EPR-425	9611010	4314	57	46	1,65	400/3N/50 Hz	4540	4540	4,2	4.460,00
EPR-430	9611011	5059	72	58	2,2	400/3N/50 Hz	4540	4540	4,8	5.595,00
EPR-535	9611012	5777	83	66	2,6	400/3N/50 Hz	6520	6520	5,7	5.840,00
EPR-540	9611013	6664	95	76	2,95	400/3N/50 Hz	6520	6520	6,5	6.190,00

Congelación -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	Precio Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
EPC-107	9612001	539	2,5	2	0,55	230/1N/50 Hz	780	820	4,4	1.955,00
EPC-110	9612002	784	5	4	0,7	230/1N/50 Hz	780	820	4,5	1.995,00
EPC-115	9612003	1089	8	6,5	1,1	230/1N/50 Hz	780	820	6,8	2.170,00
EPC-215	9612004	1200	11	8,5	1,1	230/1N/50 Hz	1560	1620	6,0	2.390,00
EPC-217	9612005	1300	15	10	1,3	400/3N/50 Hz	1560	1620	2,5	2.450,00
EPC-317	9612006	1491	22	15	1,3	400/3N/50 Hz	1780	1780	2,8	2.720,00
EPC-320	9612007	1986	27	19	1,8	400/3N/50 Hz	1780	1780	3,4	2.975,00
EPC-430	9612008	2483	35	25	2,2	400/3N/50 Hz	3480	3480	4,3	3.430,00
EPC-440	9612009	2697	39	28	2,95	400/3N/50 Hz	3480	3480	5,1	4.295,00
EPC-550	9612010	3918	65	46	3,7	400/3N/50 Hz	6520	6520	6,7	6.730,00
EPC-575	9612011	5349	89	64	5,5	400/3N/50 Hz	6520	6520	8,4	8.915,00

* Bases de cálculo: Cámaras con suelo, aislamiento de 60 mm para refrigerados y 100 mm para congelados, densidad de carga 250 Kg/m³; movimiento de mercancías 10%; Temperatura ambiente 35°C; temperatura máxima de la mercancía de entrada 25°C refrigerados y -15°C congelados; horas de funcionamiento del compresor 18 h/día.

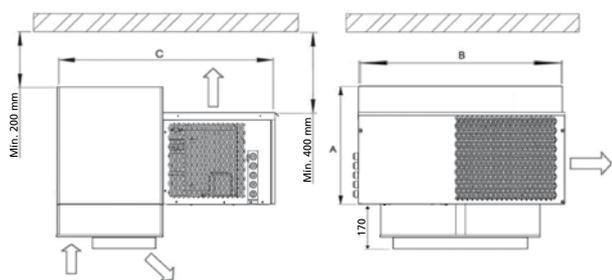
EQUIPOS DE TECHO



El equipo monoblock de techo es un equipo frigorífico totalmente compacto dotado de:

- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado.
- Sistema capilar para la expansión del refrigerante.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Dispone de una evaporación parcial del agua de desescarche.
- Control de las presiones de alta y baja.
- Luz interior en cámara y cable de 2,5 metros.
- Cable para microrruptor de puerta de 2,5 metros.
- Control electrónico de condensación progresivo (sólo congelación).
- Cable acometida de 2,5 metros.
- Las series 100, 200 y 300 se pueden suministrar en versión centrífuga.

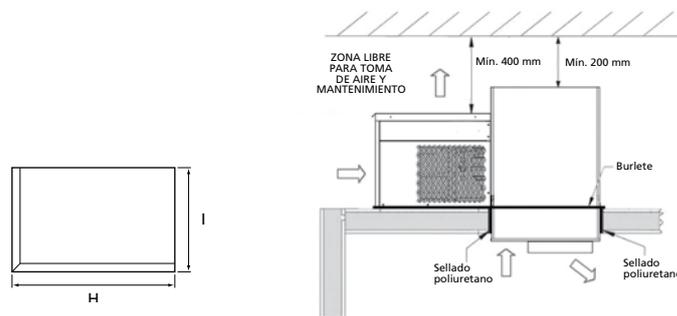
Dimensiones del equipo



Serie	Equipo		
	A	B	C
100	500	708	832
200	502	873	928
300	630	878	966

Medidas en milímetros

Dimensiones del calado



Serie	Corte panel	
	H = Ancho	I = Alto
100	480	460
200	690	460
300	655	575

Medidas en milímetros

Refrigeración 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	Precio Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ETR-105	9621001	833	5	4	0,25	230/1N/50 Hz	780	820	3,1	1.790,00
ETR-107	9621008	1252	9	7	0,4	230/1N/50 Hz	780	820	3,7	1.880,00
ETR-108	9621002	1458	12	10	0,5	230/1N/50 Hz	780	820	4,2	2.135,00
ETR-209	9621003	1721	18	14	0,65	230/1N/50 Hz	1780	1640	4,7	2.345,00
ETR-210	9621004	1976	22	17	0,7	230/1N/50 Hz	1780	1640	6	2.525,00
ETR-215	9621005	2223	26	21	1,1	400/3N/50 Hz	1780	1640	3	2.800,00
ETR-317	9621006	2843	37	29	1,3	400/3N/50 Hz	1780	1780	3,1	3.275,00
ETR-320	9621007	3712	44	35	1,5	400/3N/50 Hz	1780	1780	3,9	3.670,00

Congelación -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	Precio Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ETC-110	9622005	784	5	4	0,7	230/1N/50 Hz	780	820	4,5	2.230,00
ETC-115	9622001	1089	9	6,5	1,1	230/1N/50 Hz	780	820	6,8	2.610,00
ETC-215	9622006	1200	11	8,5	1,1	230/1N/50 Hz	1780	1640	6	2.720,00
ETC-217	9622002	1300	15	10	1,3	400/3N/50 Hz	1780	1640	2,5	2.870,00
ETC-317	9622003	1491	22	15	1,3	400/3N/50 Hz	1780	1780	2,8	3.250,00
ETC-320	9622004	1986	27	19	1,8	400/3N/50 Hz	1780	1780	3,4	3.675,00

* Bases de cálculo: Cámaras con suelo, aislamiento de 60 mm para refrigerados y 100 mm para congelados, densidad de carga 250 Kg/m³; movimiento de mercancías 10%; Temperatura ambiente 35°C; temperatura máxima de la mercancía de entrada 25°C refrigerados y -15°C congelados; horas de funcionamiento del compresor 18 h/día.

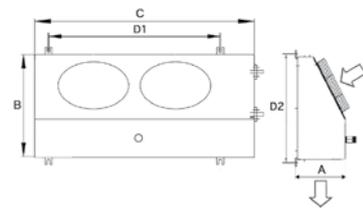
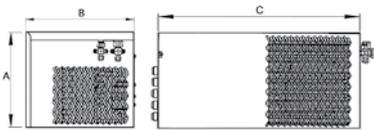
EQUIPOS SEMICOMPACTOS SPLIT



El equipo split está dotado de:

- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado remoto con cable de conexión de 5 metros.
- Válvula de expansión termostática para la expansión del refrigerante.
- Desescarche automático por resistencias eléctricas.
- Control de las presiones de alta y baja.
- Cable para microinterruptor de puertas de 2,5 metros.
- Cable de 2,5 metros para iluminación.
- Cable de conexión de sondas de 10 metros.
- Control electrónico de condensación progresivo (sólo los equipos de congelación).
- Cable de acometida de 2,5 metros.
- Cable de conexión al evaporador de 10 metros.
- Válvula solenoide.
- Visor de líquido.
- Recipiente de líquido.

Dimensiones del equipo



Modelo	Serie	Unidad condensadora			Evaporador				
		A	B	C	A	B	C	D1	D2
ESC	100	340	381	708	195	404	870	680	434
ESR					195	404	760	570	434
ESC	200	390	477	873	195	404	1245	1055	434
ESR					195	404	1130	940	434
ESC	300	440	515	878	195	404	2000	1810	434
ESR					195	404	1810	1620	434

Modelo	Serie	Diámetro de conexiones*	
		Líquido	Aspiración
ESC	100	3/8"	5/8"
ESR		3/8"	1/2"
ESC	200	3/8"	5/8"
ESR		3/8"	5/8"
ESC	300	3/8"	3/4"
ESR		3/8"	3/4"

Medidas en milímetros

* Calculado para longitud equivalente de 10 metros

Refrigeración 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	Precio Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ESR-106	9631001	1011	8	7	0,4	230/1N/50 Hz	780	1000	4,8	2.230,00
ESR-107	9631002	1252	10	9	0,4	230/1N/50 Hz	780	1000	3,7	2.450,00
ESR-209	9631003	1721	18	14	0,65	230/1N/50 Hz	1780	2000	4,8	2.750,00
ESR-210	9631004	1976	20	17	0,7	230/1N/50 Hz	1780	2000	5,3	2.910,00
ESR-317	9631005	2843	37	30	1,3	400/3N/50 Hz	1780	3000	3,1	3.475,00
ESR-320	9631006	3712	45	37	1,5	400/3N/50 Hz	1780	3000	3,9	3.975,00
ESR-425	9631007	4314	57	46	1,65	400/3N/50 Hz	4540	5600	4,2	4.460,00

Congelación -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	Precio Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ESC-110	9632001	784	6	4	0,7	230/1N/50 Hz	780	900	4,5	2.300,00
ESC-115	9632002	1089	9	7	1,1	230/1N/50 Hz	780	900	6,8	2.730,00
ESC-215	9632003	1200	11	8,5	1,1	230/1N/50 Hz	1780	3000	6	3.060,00
ESC-217	9632004	1300	15	11	1,3	400/3N/50 Hz	1780	3000	2,5	3.180,00
ESC-317	9632005	1491	21	14	1,3	400/3N/50 Hz	1780	4000	2,8	3.650,00
ESC-320	9632006	1986	27	19	1,8	400/3N/50 Hz	1780	4000	3,4	4.020,00
ESC-430	9632007	2483	35	25	2,2	400/3N/50 Hz	3480	3300	4,3	4.150,00
ESC-440	9632008	2697	39	28	2,95	400/3N/50 Hz	3480	3300	5,1	4.380,00
ESC-550	9632009	3918	65	46	3,7	400/3N/50 Hz	6520	6150	6,7	6.130,00

* Bases de cálculo: Cámaras con suelo, aislamiento de 60 mm para refrigerados y 100 mm para congelados, densidad de carga 250 Kg/m³; movimiento de mercancías 10%; Temperatura ambiente 35°C; temperatura máxima de la mercancía de entrada 25°C refrigerados y -15°C congelados; horas de funcionamiento del compresor 18 h/día.

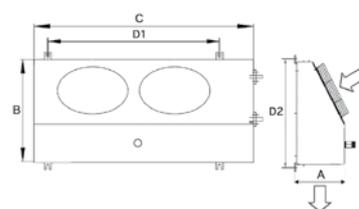
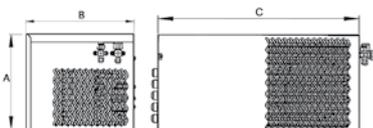


EQUIPOS SEMICOMPACTOS SPLIT - CONDENSADORA SILENCIOSA

El equipo split está dotado de:

- Estructura con aislamiento acústico que reduce el nivel sonoro de la unidad condensadora.
- Control electrónico estándar multifuncional totalmente integrado remoto con cable de conexión de 5 metros.
- Válvula de expansión termostática para la expansión del refrigerante.
- Desescarche automático por resistencias eléctricas.
- Control de las presiones de alta y baja.
- Cable para microinterruptor de puertas de 2,5 metros.
- Cable de 2,5 metros para iluminación.
- Cable de conexión de sondas de 10 metros.
- Control electrónico de condensación progresivo (sólo los equipos de congelación).
- Cable de acometida de 2,5 metros.
- Cable de conexión al evaporador de 10 metros.
- Válvula solenoide.
- Visor de líquido.
- Recipiente de líquido.

Dimensiones del equipo



Modelo	Serie	Unidad condensadora			Evaporador				
		A	B	C	A	B	C	D1	D2
ESCS	100	340	381	708	195	404	870	680	434
ESRS					195	404	760	570	434
ESCS	200	390	477	873	195	404	1245	1055	434
ESRS					195	404	1130	940	434
ESCS	300	440	515	878	195	404	2000	1810	434
ESRS					195	404	1810	1620	434

Modelo	Serie	Diámetro de conexiones*	
		Líquido	Aspiración
ESCS	100	3/8"	5/8"
ESRS		3/8"	1/2"
ESCS	200	3/8"	5/8"
ESRS		3/8"	5/8"
ESCS	300	3/8"	3/4"
ESRS		3/8"	3/4"

Medidas en milímetros

* Calculado para longitud equivalente de 10 metros

Refrigeración 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	Precio Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ESRS-106	9633001	1011	8	7	0,4	230/1N/50 Hz	780	1000	4,8	2.540,00
ESRS-107	9633002	1252	10	9	0,4	230/1N/50 Hz	780	1000	3,7	2.836,00
ESRS-209	9633003	1721	18	14	0,65	230/1N/50 Hz	1780	2000	4,8	3.274,00
ESRS-210	9633004	1976	20	17	0,7	230/1N/50 Hz	1780	2000	5,3	3.443,00
ESRS-317	9633005	2843	37	30	1,3	400/3N/50 Hz	1780	3000	3,1	4.070,00
ESRS-320	9633006	3712	45	37	1,5	400/3N/50 Hz	1780	3000	3,9	4.284,00
ESRS-425	9633007	4314	57	46	1,65	400/3N/50 Hz	4540	5600	4,2	4.772,00

Congelación -20°C

Modelo	Referencia	Capacidad frigorífica (W)*	Volumen cámara (m³)*		Compresor (Kw)	Tensión (V)	Caudal Condensador (m³/h)	Caudal Evaporador (m³/h)	Consumo nominal (A)	Precio Euros €
			temp. ext. 35°C	temp. ext. 43°C						
ESCS-110	9634001	784	6	4	0,7	230/1N/50 Hz	780	900	4,5	2.729,00
ESCS-115	9634002	1089	9	7	1,1	230/1N/50 Hz	780	900	6,8	3.009,00
ESCS-215	9634003	1200	11	8,5	1,1	230/1N/50 Hz	1780	3000	6	3.432,00
ESCS-217	9634004	1300	15	11	1,3	400/3N/50 Hz	1780	3000	2,5	3.902,00
ESCS-317	9634005	1491	21	14	1,3	400/3N/50 Hz	1780	4000	2,8	4.090,00
ESCS-320	9634006	1986	27	19	1,8	400/3N/50 Hz	1780	4000	3,4	4.381,00
ESCS-430	9634007	2483	35	25	2,2	400/3N/50 Hz	3480	3300	4,3	4.495,00
ESCS-440	9634008	2697	39	28	2,95	400/3N/50 Hz	3480	3300	5,1	4.687,00
ESCS-550	9634009	3918	65	46	3,7	400/3N/50 Hz	6520	6150	6,7	6.559,00

* Bases de cálculo: Cámaras con suelo, aislamiento de 60 mm para refrigerados y 100 mm para congelados, densidad de carga 250 Kg/m³; movimiento de mercancías 10%; Temperatura ambiente 35°C; temperatura máxima de la mercancía de entrada 25°C refrigerados y -15°C congelados; horas de funcionamiento del compresor 18 h/día.

A		D	
Abatidores de temperatura	160-170	Descalcificadores	39
Abatidores de temperatura, panel FAST	162	Discos para cortadora de mozzarella	95
Abatidores de temperatura, panel PREMIUM	166-167	Discos para cortadoras de verduras	98-99
Abatidores-congeladores, armarios serie GN 1/1	165	Dosificador jabón para lavavajillas	13, 19
Abatidores-congeladores, armarios serie RT	168-169		
Abatidores-congeladores, células	170	E	
Abatidores-congeladores, compactos	163	Elemento con fregadero (Gama Snack)	69
Abatidores-congeladores, mesa	164	Elemento neutro con cajón (Gama Snack)	69
Amasadoras de espiral con cabezal fijo	92	Elementos neutros (Gama Snack Estándar)	63
Amasadoras de espiral con elevación del cabezal	93	Elementos soporte para elementos de cocción (Gama Snack Estándar)	63
Armarios mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 2/1	156	Enfriadores de botellas	136-137
Armarios mantenimiento de congelados Serie 700	151	Envasadoras al vacío	46-51
Armarios refrigerados	146-157	Equipos frigoríficos monoblock de pared	253
Armarios refrigerados con compartimentos para congelados	152	Equipos frigoríficos monoblock de techo	254
Armarios refrigerados con compartimentos para pescado	152	Equipos frigoríficos monoblock, para cámaras frigoríficas	252-256
Armarios refrigerados con puerta de cristal Serie 700	150	Equipos frigoríficos tipo split	255
Armarios refrigerados Gastronorm con puerta de cristal Serie GN 2/1	155	Equipos frigoríficos tipo split silenciosos	256
Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1	153-154	Escarchadores de copas	143
Armarios refrigerados para pescados	157	Expositor de brazos trituradores-batidores	104
Armarios refrigerados Serie 700	148-149	Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)	142
Armarios refrigerados, accesorios	158	Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas	141
Artículos de bar	116-119	Exprimidores de cítricos	116
B		F	
Baño María eléctrico (Gama Snack Encastrable)	75	Film transparente para termoselladora	53
Baño María eléctrico (Gama Snack Estándar)	62	Formadora de base de pizza	94
Baño María eléctrico (Gama Snack)	68	Fregaderos para lavavajillas	13, 19
Batidoras	118	Freidora eléctrica (Gama Snack Encastrable)	73
Brazos trituradores, soportes de pared	104	Freidoras a gas (Gama Snack)	67
Brazos trituradores, soportes para marmitas	104	Freidoras a gas y eléctricas (Gama Snack Estándar)	61
Brazos trituradores, velocidad fija	102-103	Freidoras eléctricas (Gama Snack)	67
Brazos trituradores, velocidad variable	102-103	Freidoras profesionales de sobremesa (eléctricas)	78
Brazos trituradores-batidores	100-104	Fry-tops eléctricos (Gama Snack Encastrable)	74
Brazos trituradores-batidores, expositor	104	Fry-tops eléctricos y a gas (Gama Snack)	66
		Fry-tops vitrocerámicos	82
C		G	
Cámaras frigoríficas	172-249	Gama Snack	64
Cámaras frigoríficas Edesa Express	172-221	Gama Snack Estándar	56
Cámaras frigoríficas Edesa Modular	224-249	Gama Snack Encastrable	70
Cámaras frigoríficas, equipos frigoríficos monoblock	252-256	Gama Snack Encastrable, accesorios	75
Células de abatimiento-congelación	170	Grifería para lavavajillas	38-39
Cestas para lavavajillas	40-41	Grill eléctrico (Gama Snack Encastrable)	74
Cocedor de pasta eléctrico (Gama Snack Encastrable)	75	Grills a gas de piedra lávica (Gama Snack)	65
Cocedor de pasta eléctrico (Gama Snack Estándar)	62	Grills eléctricos (Gama Snack)	65
Cocedor de pasta eléctrico (Gama Snack)	68	Grupo múltiple (artículos para bar)	119
Cocedor multifunción (Gama Snack Estándar)	62		
Cocinas a gas (Gama Snack Encastrable)	72	H	
Cocinas a gas (Gama Snack Estándar)	58	Horno a convección	79
Cocinas a gas (Gama Snack)	64		
Cocinas con horno a gas y eléctricas (Gama Snack Estándar)	58	I	
Cocinas eléctrica (Gama Snack Encastrable)	72	Inducción	84-85
Cocinas eléctricas (Gama Snack Estándar)	59		
Cocinas eléctricas (Gama Snack)	65	L	
Cocinas vitrocerámica (Gama Snack Encastrable)	72	Lavadora-escurridora de verduras	91
Cocinas vitrocerámicas (Gama Snack Estándar)	59	Lava-mejillones	91
Cocinas vitrocerámicas (Gama Snack)	65	Lavautensilios	34-36
Conservador de fritos (Gama Snack Encastrable)	73	Lavavajillas apertura frontal	16-20
Conservador de fritos (Gama Snack Estándar)	62	Lavavajillas apertura frontal de gran capacidad	20
Conservador de fritos (Gama Snack)	68	Lavavajillas de arrastre de cestas	28-30
Cortadora de mozzarella de alta producción	95	Lavavajillas de capota	22-26
Cortadora de mozzarella y quesos tiernos	94	Lavavajillas de capota, posibilidades de instalación	26
Cortadoras de fiambres	108-112	Lavavajillas, accesorios	19
Cortadoras de fiambres de engranajes	110	Lavavajillas 350 x 350	10-13
Cortadoras de fiambres manual	112	Lavavajillas 400 x 400	10-13
Cortadoras de fiambres verticales	111	Lavavajillas, accesorios	12-13
Cortadoras de verduras	96-97		
Cutters	105		

M	
Mesas abatidores-congeladores	164
Mesas de altura 600 mm para elementos de cocción	63, 69
Mesas mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 2/1	135
Mesas mantenimiento de congelados Serie 600	129
Mesas para lavavajillas de arrastre de cestas	31
Mesas para lavavajillas de capota	25
Mesas refrigeradas	124-143
Mesas refrigeradas accesorios	144
Mesas refrigeradas con cajones Serie 600	128
Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600	127
Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600	130
Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1	133
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1	132
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1	63, 69, 134
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1	131
Mesas refrigeradas preparación de ensaladas y pizzas	138-140
Mesas refrigeradas Serie 600	126
P	
Pantalla mantenedora de calor	83
Peana para lavavasos y lavavajillas	12-13, 19
Peladoras de patatas	88-90
Peladoras de patatas, accesorios	89-90
Picadora-ralladora	115
Picadoras de carne	113-114
Placas calientes de cristal templado	83
Placas de inducción	85
Placas vitrocerámicas	82
Planchas fry-tops a gas y eléctricas (Gama Snack Estándar)	60
Planchas fry-tops eléctricas (Gama Snack Encastrable)	74
Planchas fry-tops eléctricos y a gas (Gama Snack)	66
Planchas fry-tops vitrocerámica	82
Prensadora de hamburguesas	115
S	
Salamandras gratinadoras (eléctricas y gas)	76-77
Soportes de pared para brazos trituradores	104
Soportes para marmitas para brazos trituradores	104
T	
Termoselladora de barquetas	53
Termoselladora de barquetas al vacío	53
Tostadora de cinta	79
Trituradoras de hielo	118
Trituradoras-mezcladoras	117
V	
Vitrocerámica	82
W	
Wok, inducción para	85

Pedidos:

Los pedidos **deberán cursarse por escrito** (carta, fax o e-mail) para que quede constancia tangible, eliminando los errores de transcripción o interpretación de los mismos. Si por algún motivo se procediese a la **anulación de un pedido, igualmente** deberá hacerse por alguno de los anteriores sistemas; siempre deberá cerciorarse que la mercancía no ha salido de nuestros almacenes ya que, de lo contrario, el pedido no podrá anularse.

Deberán pasarse **con las referencias de cada producto**, indicadas en la tarifa vigente.

Los pedidos serán aceptados según las condiciones de venta de EDESA HOSTELERA, S.A.

Precios:

Los precios de la presente lista son precios de venta al público (recomendados) y figuran en Euros.

Los precios, **en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del material.**

Todos los precios se entienden sin accesorios.

Impuestos:

Sobre los precios netos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Transporte y portes:

La mercancía viajará por el medio que estime oportuno Edesa Hostelera, S.A., **repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos inferiores a 300 €**, así como aquellos que se realicen por expresa solicitud del comprador por transportes especiales.

El embalaje será el estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último.

Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del distribuidor, tanto sea el envío a portes pagados o debidos.

En el momento de la entrega, el distribuidor debe controlar obligatoriamente el estado de las mercancías entregadas, escribir las reservas precisas en el documento de entrega del transportista y enviar copia a Edesa Hostelera S.A. 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 distribuidor deberá notificarlo, siempre por escrito, a la agencia de transportes, enviando una copia a Edesa Hostelera S.A.

En el caso que el distribuidor encargue a Edesa realizar la entrega directamente al usuario, el primero siempre será responsable de la buena recepción de las mercancías y de la posible formulación de reservas al transportista, tal como se indica en el párrafo anterior. De no respetarse este procedimiento, Edesa Hostelera no podrá ser considerado responsable de los daños ocurridos durante el transporte.

Las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones hechas **fuera de las 24 horas posteriores a la entrega de la mercancía.**

Devoluciones de material:

No se aceptará ninguna devolución del material **sin el consentimiento expreso y por escrito de la Dirección Comercial de EDESA HOSTELERA, S.A.**

En el caso de la aceptación de una devolución de material, **todos los gastos generados, incluido los portes correrán a cargo del cliente.** Los materiales se abonarán de acuerdo **con las condiciones del estado de la mercancía en el momento de su recepción en nuestros almacenes**, reservándose Edesa Hostelera S.A. **el derecho a estipular el precio final del abono.**

En todos los casos, a la nota de abono correspondiente se le deducirán, como mínimo, 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 materiales que hayan sido probados, manipulados o usados, ni tampoco los que **no lleven su embalaje original en perfecto estado.**

Reclamaciones:

La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte **no será aceptada**, en ningún caso, **sino va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el comprador a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo legal de 24 horas después de la recepción de la mercancía.**

Garantía:

Edesa Hostelera, S.A. se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario.

La garantía será de 12 meses solamente para componentes defectuosos de fabricación.

El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente.

Todo material remitido en garantía **se facturará y se procederá a su correspondiente abono**, una vez **remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte de Edesa Hostelera S.A.**

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 150 €, serán abonadas mediante recibo domiciliado a la vista.** 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 Edesa Hostelera, S.A. hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

Información:

Las descripciones, características y fotografías contenidas en esta lista-catálogo deberán entenderse a nivel informativo. Edesa Hostelera, S.A. 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.



Edesa Hosteleria, S.A.

Pol. Ind. Can Milans
c/ Can Milans, 5
08110 Montcada i Reixac
Barcelona
Tel: 93 565 11 30
Fax: 93 575 03 42
edesahostelera@edesahostelera.com

**Delegación Andalucía Occidental
y Extremadura**

Móvil: 607 50 11 07
Fax: 955 69 01 21
miguel.blanco@edesahostelera.com

Delegación Baleares

Móvil: 671 07 11 46
pau.porcel@edesahostelera.com

Delegación Cataluña y Aragón

Pol. Ind. Can Milans
c/ Can Milans, 5
08110 Montcada i Reixac
Barcelona
Tel: 93 565 11 30
Móvil: 656 32 63 97
Fax: 93 575 03 42
antonio.alfonso@edesahostelera.com

Delegación Levante

Móvil: 671 07 12 33
Fax: 961 56 68 31
rafael.molina@edesahostelera.com

Delegación Norte

Móvil: 671 07 14 56
Fax: 942 87 27 67
alejandro.sertucha@edesahostelera.com

Delegación Andalucía Oriental

Móvil: 607 51 62 52
Fax: 958 32 50 76
pedro@edesahostelera.com

Delegación Canarias

c/ General Bravo, 68
Pol. Ind. Cruz de la Gallina
35220 Jinamar - Telde
Las Palmas de Gran Canaria
Tel: 928 71 14 12
Móvil: 671 07 12 59
Fax: 928 71 56 46
edesa.laspalmas@edesahostelera.com

Delegación Centro

Tel: 91 301 47 39
Móvil: 671 07 06 46
Fax: 91 301 47 39
adriano.garcia@edesahostelera.com

Delegación Noroeste

Móvil: 671 07 13 84
Fax: 881 00 86 41
ramiro.leston@edesahostelera.com

Delegación Portugal

Móvil: +351 912 83 35 17
Fax: +351 211 911 332
antonio.fernandes@edesahostelera.com