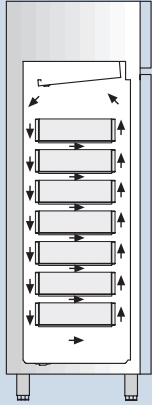


Armarios refrigerados

Los armarios refrigerados de edenox ofrecen al profesional un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. La gama de armarios refrigerados está fabricada en acero inoxidable y está compuesta por modelos de temperatura positiva y negativa para el mantenimiento de congelados, se fabrican con puertas

en acero inoxidable y con puertas de cristal, otros modelos incorporan en su parte inferior útiles cajones o departamentos de almacenaje independientes del resto del armario. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.





Diseño y fabricación

Cada uno de los armarios refrigerados de edenox ha sido diseñado para garantizar una perfecta distribución del frío en interior de los armarios, ofreciendo las máximas prestaciones a los profesionales de la hostelería y asegurando la perfecta conservación y seguridad de los alimentos. Todos los elementos son de alta calidad y son fabricados industrialmente utilizando el más alto nivel tecnológico

Circulación del flujo de aire interior.

Todos los armarios refrigerados de edenox 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

La gama de armarios refrigerados ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Armarios refrigerados con puerta.



Armarios para el mantenimiento de pescados.



Armarios con puerta de cristal.



Armarios expositores.



Iluminación LED

Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED



Refrigerante ecológico

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



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.



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.



Unidad condensadora

Los armarios están provistos de potentes grupos frigoríficos con compresores herméticos que utilizan gases refrigerantes R-290, cumpliendo con las actuales directivas CE sobre el respeto al medio ambiente.



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.



Pies en acero inoxidable

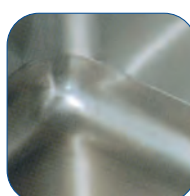
Son fácilmente regulables en altura (125 mm 200 mm) y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



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.



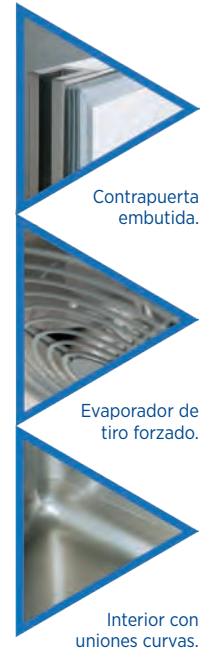
La estructura interior del armario está reforzada para utilizarlo con plena garantía en instalaciones profesionales. Cuenta en todos sus ángulos con uniones curvas de amplio radio que facilitan su limpieza.



APS-701 HC



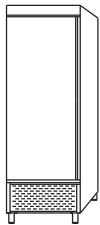
APS-702 HC



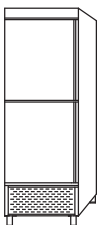
Contrapuerta embutida.

Evaporador de tiro forzado.

Interior con uniones curvas.



APS-701 HC



APS-702 HC

Armarios refrigerados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes 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.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 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 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

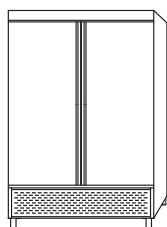
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-701 HC	19060188	1	D	923	600	0,19	693 x 726 x 2067
APS-702 HC	19060189	2	D	923	600	0,19	693 x 726 x 2067



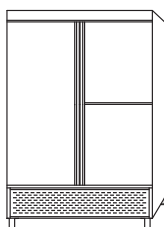
APS-1402 HC



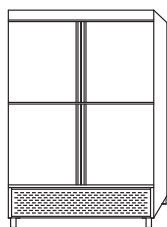
APS-1404 HC



APS-1402 HC



APS-1403 HC



APS-1404 HC

Armarios refrigerados serie 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 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 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

Armarios refrigerados de -2° a +8 °C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
APS-1402 HC	19060204	2	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067
APS-1403 HC	19060205	3	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067
APS-1404 HC	19060206	4	E	1713	1200	0,34	1388 x 726 x 2067