

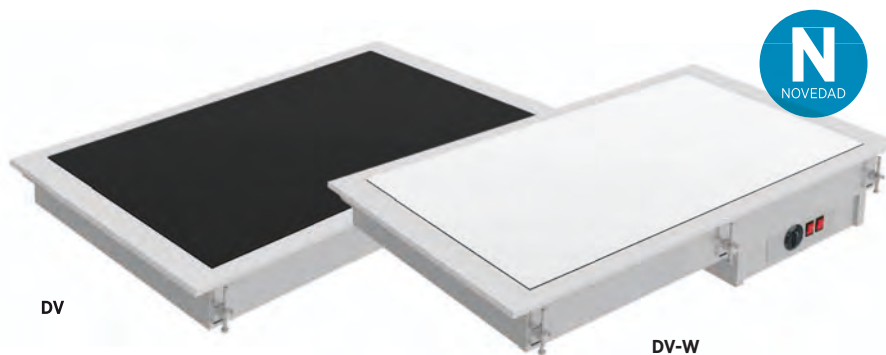


### ¿Cual es tu estilo?

La decoración es un elemento diferencial del proyecto, junto con la cocina crean una experiencia y dotan al local de personalidad. edenox abre la puerta a las claridades máximas y a las tonalidades frescas y suaves. Después de realizar múltiple proyectos contrastando diferentes percepciones concluimos que el estilo del proyecto, los colores empleados o los material utilizados permiten utilizar más de una tonalidad, acabado negro o blanco, ¿cual es tu opción?...nosotros te ofrecemos las dos.

## 2 ACABADOS

### PLACAS VITROCERÁMICAS NEGRAS O BLANCAS

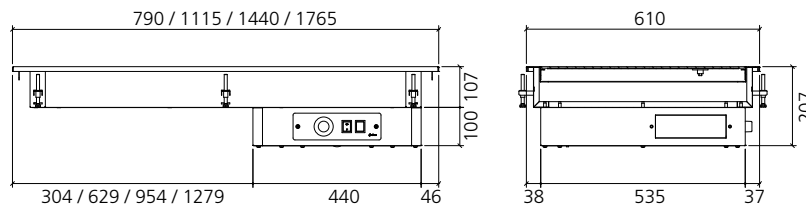


#### Placas vitrocerámicas

Las placas y elementos calientes de la gama Drop-In permiten dar soluciones a los problemas que se refieran a la exposición y servicio de comidas calientes, con elementos de alta calidad y estética.

#### Placas calientes vitrocerámicas

- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV-211-S	<b>3832121</b>	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	Negro	900	<b>1.342,00</b>
DV-311-S	<b>3832122</b>	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1350	<b>1.573,00</b>
DV-411-S	<b>3832123</b>	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	Negro	1800	<b>1.856,00</b>
DV-511-S	<b>3832124</b>	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	Negro	2250	<b>2.096,00</b>
<b>N</b> DV-211-S-W	<b>19036495</b>	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	Blanco	900	<b>1.342,00</b>
<b>N</b> DV-311-S-W	<b>19036498</b>	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	Blanco	1350	<b>1.573,00</b>
<b>N</b> DV-411-S-W	<b>19036503</b>	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	Blanco	1800	<b>1.856,00</b>
<b>N</b> DV-511-S-W	<b>19036506</b>	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	Blanco	2250	<b>2.096,00</b>

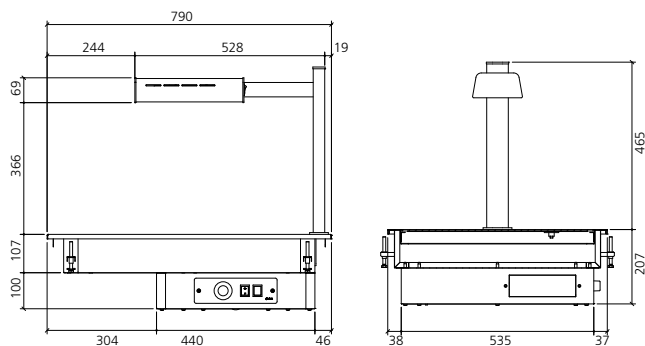


### Placa vitrocerámica con pantalla de calor

- Conjunto de placa con cristal vitrocerámico y pantalla de calor superior.
- Ideal para la presentación y el servicio de productos calientes en recipientes especiales tales como: paellas, bandejas con piezas grandes de carne o pescado, pizzas, etc.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior y apoyada por el calor proveniente de la pantalla de luz y calor mediante halógenos protegidos.
- Aislamiento de alta densidad que reduce el consumo energético.
- La pantalla incorpora interruptor ON/OFF para dar más posibilidades en la exposición de productos.
- La pantalla se suministra desmontada de la placa.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.
- Capacidad para 2 GN1/1.

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

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

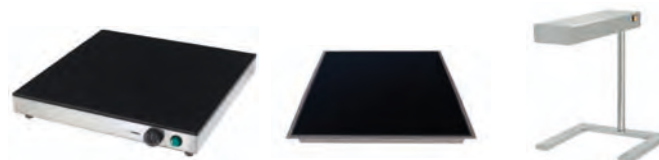


Conjunto formado por placa vitrocerámica + Vitrina cerrada con calefacción. Consulte la sección de vitrinas.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
PVP-211	<b>3832127</b>	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	Negro	1140	<b>1.871,00</b>
<b>N</b> PVP-211-W	<b>19036510</b>	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	Blanco	1140	<b>1.871,00</b>

### Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.



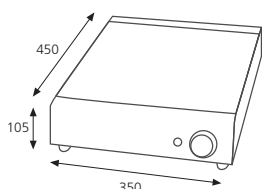
Consulte la sección de placas mantenedoras de temperatura para incrementar las posibilidades a su proyecto. edenox le ofrece una amplia gama de placas con cristal templado, especialmente diseñadas para mantener los alimentos a la temperatura óptima de servicio sin necesidad de instalaciones especiales.

**Vitrocerámica**

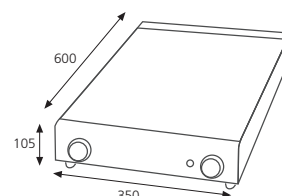
- **Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.**
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura mediante regulador de energía con 6 posiciones de trabajo.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento de la superficie.
- Espátula de acero inoxidable para la limpieza de la superficie incluida.



**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	<b>4436101</b>	1	340 x 345	350 x 450 x 105	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	<b>932,00</b>
PV-3560	<b>4436102</b>	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300	<b>1.251,00</b>

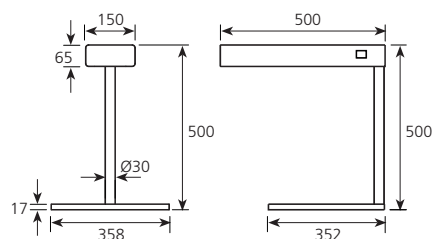
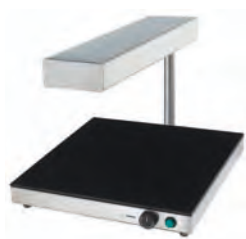
**Pantalla mantenedora de calor**

• **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**



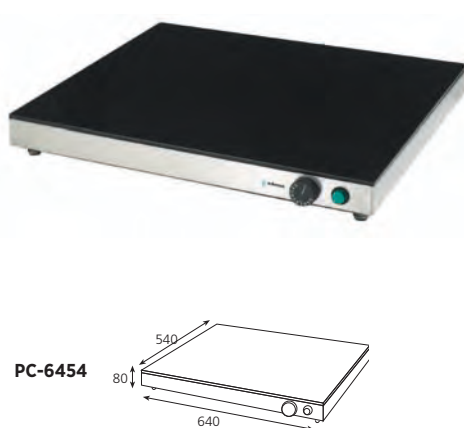
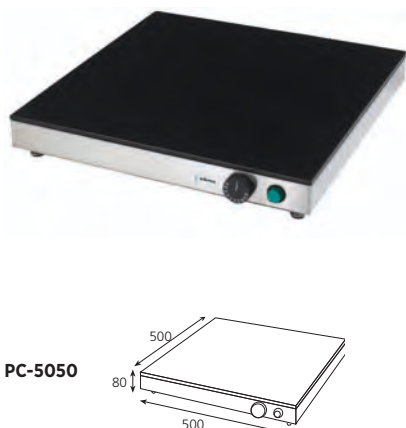
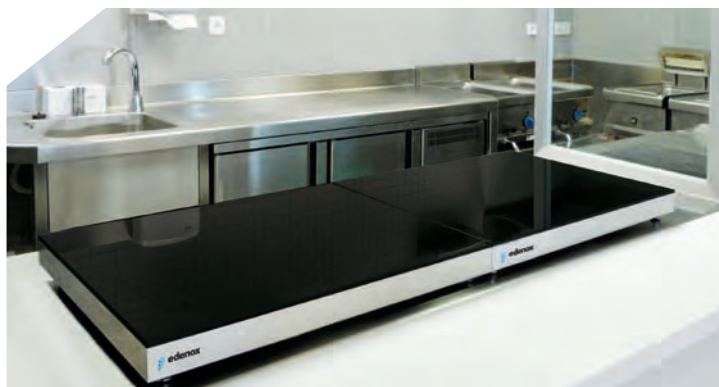
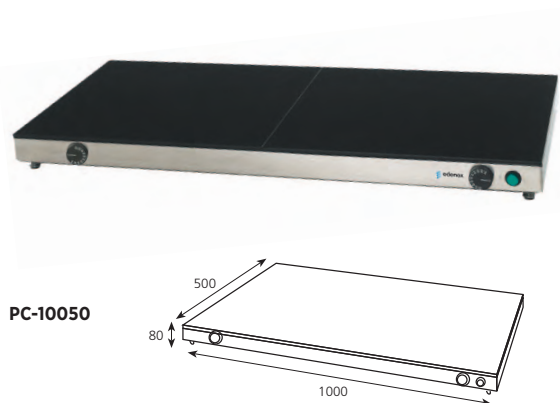
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PTC	<b>3772113</b>	358 x 500 x 500	230/1/N - 50/60 Hz	300	<b>554,00</b>

### Placas calientes de sobremesa

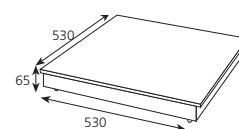
- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.

- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.

**IMPORTANTE:** NO APOYAR EN EL CRISTAL PRODUCTOS A UNA TEMPERATURA QUE PUEDA CAUSAR UN SHOCK TÉRMICO (TANTO FRÍO COMO CALIENTE)



**PC-5050-E**  
Modelo encastrable con mando remoto incluido



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Medidas de encastre	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PC-5050	<b>4436105</b>	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	<b>488,00</b>
PC-6454	<b>4436106</b>	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	<b>600,00</b>
PC-10050	<b>4436107</b>	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	<b>712,00</b>
PC-5050-E	<b>4436108</b>	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400	<b>696,00</b>