



# Novedades edenox 2025

Más información en la web [edenox.es](http://edenox.es)



# Preparación estática



La **gama de preparación estática**, incluyendo fregaderos, mesas de trabajo, mesas calientes, etc., sigue destacando por las mejoras en diseño y rendimiento introducidas. Este esfuerzo constante, junto con el mantenimiento de precios competitivos y plazos de entrega reducidos, ha fortalecido el reconocimiento y la preferencia de nuestros clientes por esta gama.



# Mesas terraza



Las **mesas terraza** han sido especialmente diseñadas para establecimientos de hostelería que cuentan con espacios al aire libre, proporcionando una solución práctica, moderna y robusta para facilitar la preparación, servicio y recogida de alimentos y bebidas en exteriores.

**Hemos mejorado su robustez** con un chasis completamente soldado que integra una barandilla superior, cumple la función de peto y mejora el agarre y transporte de la mesa.

Características y Accesorios:

Chasis robusto completamente soldado, con barandilla superior, que proporciona seguridad y facilidad durante el transporte y manejo de la mesa.



# Armarios calienta platos



Nuestros **armarios calienta platos** están diseñados específicamente para calentar y mantener la temperatura de los platos durante el servicio, asegurando que cada comida se sirva a la temperatura ideal.

Con un nuevo **diseño mejorado**, ahora cuentan con un termostato digital que optimiza el consumo energético, garantizando una temperatura constante con un uso más eficiente de la energía.



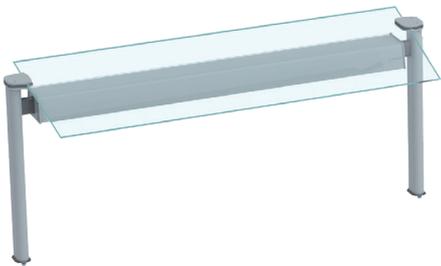
## Drop-in Vitrinas



**Vitrinas cúbicas** refrigeradas con puertas abatibles posteriores. Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura. Eficiente sistema de refrigeración ventilado. **Diseño mejorado.** Temperatura de trabajo en la cuba: 0 °c / 4°c. En zona de vitrina abierta: 4°c / 10°c.

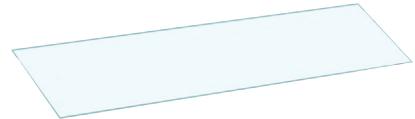


## Drop-in pantallas



**Pantallas y cristales inclinados para proteger,** realzar e iluminar los productos. Equipadas con iluminación LED, ideales para instalaciones donde no se incluya un elemento Drop-in.

Pantallas con luz y calor para mantener los productos calientes. Diseñadas para proteger, iluminar y mantener los alimentos calientes mediante el uso de halógenos protegidos que combinan luz y calor.



## Contenedores isotérmicos



**Los contenedores isotérmicos** edenox son el eslabón indispensable para preservar la cadena de calor y frío en cualquier entorno profesional.

Diseñados para garantizar la máxima resistencia, durabilidad y comodidad durante el transporte, estos contenedores están fabricados con la tecnología más avanzada, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Son ideales para el transporte de platos calientes, ensaladas, postres, y mucho más, ofreciendo soluciones eficientes para el punto de servicio.



# Lavavasos



**Programador electromecánico.** 1 ciclo de lavado de 120". Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta. Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l. Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l. Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.



# Lavavajilla apertura frontal



**Programador electromecánico.** 1 ciclo de lavado de 120". Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta. Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l. Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l. Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.



# Lavavajilla de capota



**3 ciclos de lavado:** Normal: 90" / Intenso: 180".

Continuo: Ciclo continuo hasta su parada manual. Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe. Dispone de un micro de seguridad en la capota. Válvula anti-retorno. Termostato de seguridad. Dosificador de abrillantador. Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable. Consumo de agua: 3l / aclarado. Potencia de la cuba de lavado: 4,5 kW. Capacidad: 45l. Potencia del calderín de aclarado: 6 kW. Capacidad: 7l. Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV. Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C. Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 2 cubiletes para cubiertos CUE-13.



# Freidora de sobremesa 10 litros



**Freidora construida en acero inoxidable.** Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad. Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento. Termostato de seguridad con rearme manual. LED indicador del funcionamiento de la resistencia. Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.



# 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. Activación automática al presionar la palanca. Conforme a las directivas europeas CE



# Exprimidor de cítricos automático



**Un exprimidor de cítricos automático** para bar es una máquina diseñada para producir zumos de forma rápida y eficiente. Cuerpo: Fabricado en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad y facilita su limpieza. Capacidad: Procesa hasta 20 frutas por minuto, con un alimentador que soporta aproximadamente 3-4 kg de fruta.



## Brazo homogeneizador



Este brazo homogeneizador es un accesorio especializado para el brazo motor de edenox, utilizado principalmente en cocinas profesionales, **pastelerías y heladerías**.

Su función principal es la de **homogeneizar mezclas**, es decir, lograr que todos los ingredientes se integren de manera uniforme, sin grumos ni separaciones, y que la textura final sea lo más suave posible.

## Mesas refrigeradas



Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un **óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados**.

**Nuevo control electrónico** de la temperatura, de gran formato y con gestión del descongelo automático y la iluminación.



## Mesas refrigeradas inox. acabado color negro



Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un **óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados**.

**Nuevo control electrónico** de la temperatura, de gran formato y con gestión del descongelo automático y la iluminación.

**Exterior en color negro.**



## Mesas refrigeradas preparación Serie GN 1/1

**Mesas refrigeradas para preparación** de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 – Compactas 0° a +8° C

Fabricado especialmente en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, con un diseño muy robusto y un acabado perfecto.

Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto.



# Fuentes de agua



En Edenox, hemos creado las fuentes de agua pensando en las necesidades del sector HORECA, combinando innovación, sostenibilidad y elegancia en un único producto.

Conectadas directamente a la red de agua, estas fuentes garantizan un **suministro continuo de agua purificada**, disponible tanto a temperatura ambiente, fría y con gas.



# Expositor refrigerado mural



**Interior en chapa de acero galvanizado** pintado en epoxi sanitario. Exterior en acero inoxidable con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad. Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio. Evaporación automática del agua de desescarche.



# Abatidor de temperatura en hidrocarburos



**Abatidores-congeladores rápidos** controlados electrónicamente. Ciclos medidos según norma EN17032. Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos. Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos. Interior fabricado en acero inoxidable. Gas-refrigerante ecológico **R-290** libre de CFC.



# Islas de congelación



## Eficiente y sistema ecoenergético

Con **mayor visibilidad**, nuestro compromiso con el medio ambiente es claro. Usamos refrigerantes sostenibles y de alta eficiencia energética sin comprometer el rendimiento del equipo.



# Congeladores horizontales puerta abatible



El **congelador horizontal, de 550 x 595 x 895 mm**, se caracteriza por su alta **eficiencia energética**. Diseñado para **uso profesional**.

Gracias a su diseño se reduce al mínimo las pérdidas térmicas con el exterior. Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC's).



# Armarios expositores de pastelería



Nuestra **vitrina de pastelería** está diseñada para combinar estilo, funcionalidad y rendimiento. Ideal para la conservación y exhibición de pasteles en condiciones óptimas, disponible en **refrigeración y congelación** con un rango de temperaturas adaptado a tus necesidades. Su diseño de 4 caras acristaladas con iluminación LED realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad y atractivo para tus clientes.



# Armarios mantenimiento congelados cristal



Los **armarios para mantenimiento congelados con puerta de cristal**

cuentan con el exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario. Cuerpo interior en material alimentario ABS. Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos. Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.



# Armarios refrigerados serie 700



Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un **nuevo termostato de gran formato** para una lectura cómoda y precisa de la temperatura, con gestión del desescarche automático y la iluminación. **Alarma visual y sonora de puerta abierta.**



# Armarios refrigerados serie GN 2/1



Los armarios refrigerados de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan un **nuevo termostato de gran formato** con **alarma visual y sonora de puerta abierta.**

Gracias a la incorporación de guías embutidas, el interior ha sido completamente renovado y ahora cuenta con un **aislamiento de 60 mm de espesor**, lo que mejora tanto la **eficiencia energética** como la **higiene.**



# Armarios refrigerados inox. color negro



Los **armarios refrigerados inoxidables con acabado en color negro** de Edenox, series Snack 700 y Gastro, combinan diseño elegante con máxima funcionalidad. Su acabado en negro aporta modernidad y exclusividad a cocinas profesionales, destacando en entornos que buscan estilo y eficiencia.



# Armario de exposición con grupo incorporado

Los **murales verticales de edenox** han sido diseñados para integrarse perfectamente entre ellos. Eso quiere decir que permiten combinarse libremente entre ellos, utilizando equipos de 1, 2, 3 o **4 puertas** conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración.

