



ÖZEL ÜRETİM ÇÖZÜMLER

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

STATİK HAZIRLIK

DİNAMİK HAZIRLIK EKİPMANLARI

2015

Katalog / Fiyat listesi 2015



edenox



TÜM DUYULARI TATMİN ETME

Bugünlerde, yiyecek servisi sektöründe faaliyet gösteren birçok işletmeci, patronların açlıklarını gidermekten daha fazlasını aradıklarını fark etmişlerdir. Restoranlar deneyimlerin paylaşıldığı ve hepsinden ötesi, tüm duylara yönelik zengin bir ziyafetin tadının çıkarılacağı sosyal, rahatlama alanları haline gelmeye başlamıştır.

YİYECEKTEN DAHA FAZLASI

İyi bir yemek, sadece taze malzemelerin ve yetenekli bir şefin ürünü değildir; yemek daha tat alma organına ulaşmadan, gözler çekici olanın zevkine varır ve onu seçer; doğru sıcaklıkta çekici bir sunum teşhir edilen ürünlere dikkati çekerek şefin eserini iyileştirmenin ve ciroyu attırmanın en iyi yoludur.

BENZERSİZ DENEYİMLER

Mimarlar, planlamacılar veya danışmanlar, yiyecek servis ortamlarını tasarlarken, kendi kişilikleri ile, ister çağdaş ister klasik tarzda, benzersiz ortamları, olası müşterilerle ilgili kişisel hikayeler ve kendi kendini ifade duyguları üretebilen alanları yeniden yaratmayı amacıyla çalışırlar. Edenox drop-in, bu hayalleri gerçekleştirmenin en iyi yoludur.

EKSİKSİZ BİR SKALA

İster komple bir restoran yemeği ister sadece bir başlangıç tabağı olsun, Edenox yiyecek dağıtım ve teşhir drop-in elemanları skalası, hayal edilebilecek her türlü gastronomik deneyimi yaratabilir.

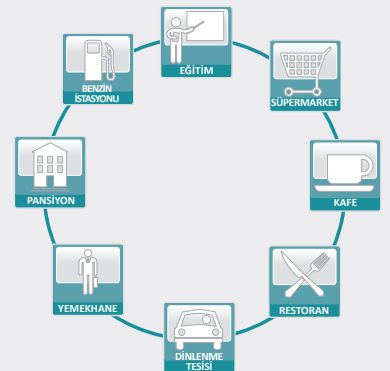
ESNEK BİR SKALA

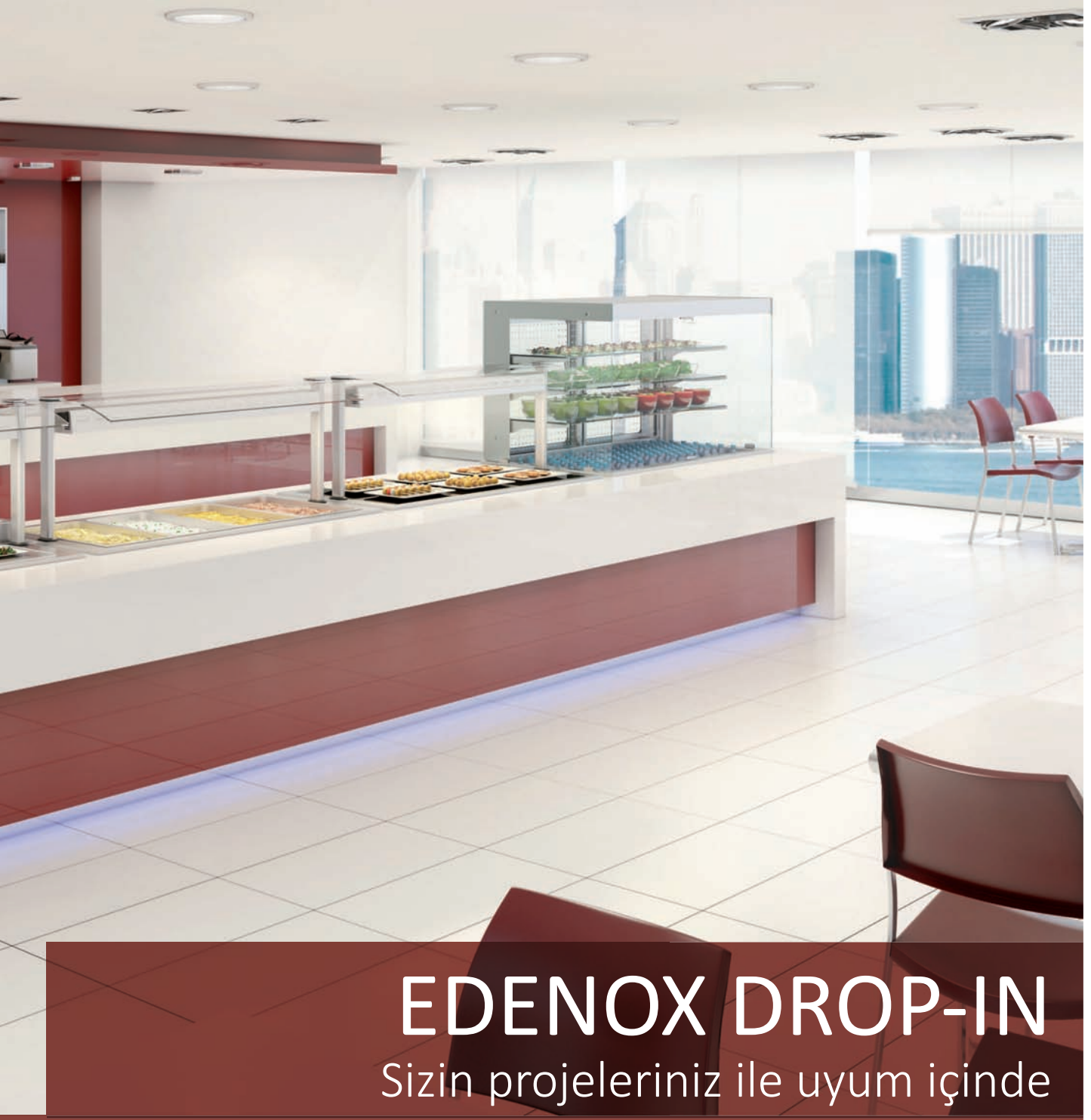
Edenox drop-in skalası, Otel büfelerinden Kafe teşhir vitrinlerine veya Hızlı Servis vitrinlerine kadar her türlü proje için sınırsız olanaklar sunar. Edenox drop-in'in özellikleri, teşhir edilen yiyecek ve içecekleri özellikle ön plana çıkararak yaratıcılığınızı ve hayal gücünüzü güçlendirir.



HER ALANA YÖNELİK BİR ÇÖZÜM

Edenox drop-in elemanları aynı zamanda, hem ticari hem de kurumsal servis hatları ve serbest müşteri akışlarının (self servis, büfeler, vs) ihtiyaçlarını karşılamak için özel olarak tasarlanmıştır.





EDENOX DROP-IN

Sizin projeleriniz ile uyum içinde

Dekoratif detaylar ve teşhir edilen ürünün çekiciliği çağdaş yiyecek servisi ortamlarında önemli bir rol oynar.

Edenox drop-in'in özellikleri, teşhir edilen yiyecek ve içecekleri özellikle ön plana çıkararak yaratıcılığınızı ve hayal gücünüzü güçlendirir.



Drop-In Supreme Edenox Drop-in Özellikleri

EDENOX DROP-IN ÖZELLİKLERİ

- İlk fikir aşamasından itibaren, Edenox Drop-In elemanları her profesyonel yiyecek hizmeti sisteminin temel gereksinimleri akılda bulundurulurken tasarlanmıştır; teşhir edilen ürünün çekiciliği, gıda güvenliği ve servis kolaylığı. Sonuç, her alan ve ortama uyarak planlamacıların özelleştirilmiş dağıtım çözümleri yaratabilmesini ve sıcak, soğuk ve nötr fonksiyonlar için kapsamlı bir dizi imkan sağlayabilmesini sağlayan ve esnek bir çözümdür.
- Strüktürlü tüm elemanlar paslanmaz çelikten yapılmış olup ince bir satinaj kaplama ile kaplıdır.
- Kusursuz ısı verimlilik sağlayan yalıtım sistemli tüm öğeler ısı kaybını azaltır ve enerji tasarrufu sağlar.
- Tüm öğeler, tezgahüstü estetiği iyileştirmek ve temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için 13 mm kalınlıkta bir destek kaidesine sahiptir.
- Teşhir ünitelerinin yan plakaları ve raf plakaları arıza güvenceli, güçlendirilmiş camdan yapılmıştır.
- Soğutmalı elemanların otomatik buz çözme sistemi bulunmaktadır. Buz çözme suyu bir tepside toplanır ve bir silikon rezistans aracılığıyla otomatik olarak buharlaştırılır.
- Soğutucu elemanların içindeki soğutma, plakanın tabanında bulunan genleşmiş bir bakır bobin yardımıyla sağlanır.
- Işıklı yiyecek koruma elemanlarının küçük boyutlu ve güçlü flüoresan lambaları bulunmakta iken, ışıklı ve ısıtmalı yiyecek koruma elemanlarının halojen lambaları bulunmaktadır.

YAPISAL DETAYLAR

1

- Tüm elemanlar, tepesine, vidalama plakaları kullanılarak strüktüre sabitlenecek ışık veya ısı ve ısıtıcı bulunan yiyecek koruma elemanları takılacak şekilde tasarlanmıştır.

2

- Tüm soğutma plakaları, sadece apreği ve temizlik işlemlerini iyileştirmekle kalmayıp aynı zamanda teşhir yüzeyini arttıran hafif çevre rölyefi sayesinde eşsiz bir estetiğe sahiptir.

3

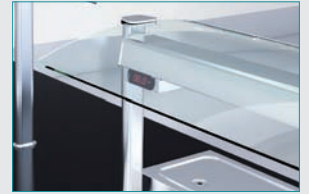
- Yeni yiyecek kalkanı tasarımı komple temizlik yapılabilmesini sağlar; tüm parçaların kenarları yuvarlak olup elin rahat hareket etmesini önleyecek potansiyel herhangi bir engel bulunmaz.

4

- Destekler paslanmaz çelik dikdörtgen tüpten yapılmış olup camı tepesinden tutacak kelepçeler ile donatılmıştır.



KOLAY SERVİS



• Temizliği kolaydır.

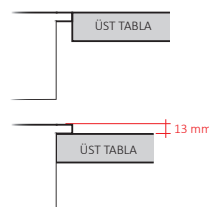
- Temizleme işlemlerini kolaylaştırarak maksimum hijyen sağlamak için kuleli tüm soğuk ve sıcak elemanların iç kenarları yuvarlatılmıştır.
- Temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için, ışıklı ve ısıklı tüm yiyecek koruma elemanları teşhir alanında yeni iyileştirilmiş bir tasarıma ve destek tabanına sahiptir.

• Dijital Kontrol Paneli

- Tüm elemanlar AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve dijital termostatlı bir kumanda panosu içerir.
- Panel, günlük kullanımlarındaki engellemeleri önlemek için çevre strüktürü ile korunmaktadır.
- Drop-in elemanının altında takılı mobilyaların üstü gibi bir başka elemana takılacak 1 metre uzunluğunda bir kabloya sahiptir.

• Drop-in Sistemleri

- 13 mm kalınlıkta bir örtüşme ile sağlam bir strüktür elde etmek için, tüm elemanlar tezgah seviyesine ve hatta tezgahın üstüne geçirilebilir.
- Kurulum örneği:



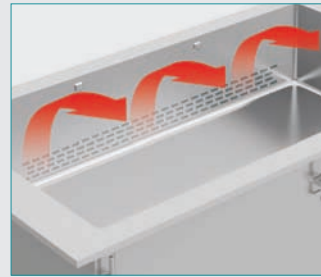
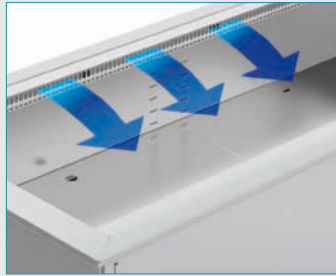
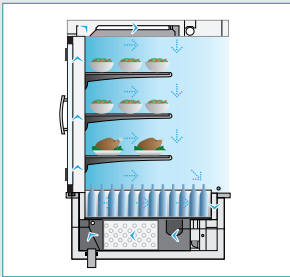
• Ek termometre

- Belirli bir drop-in elemanının (model PV, cam seramik üst tablalar hariç) sıcaklığını izlemek için yiyecek koruma ünitelerine dijital termometreler takılabilir.



DİNAMİK SICAKLIK SİSTEMLİ ÜNİTELER

- Edenox Drop-In skalası, tesisteki enerji tüketimini azaltan verimli özellikler sergileyen eksiksiz bir dizi dinamik sıcaklık elemanlarına sahiptir.



VİTRİN SOĞUTUCULAR



- Yenilikçi bir tasarım ile en altta bulunan camekan fanları ile üretilen soğuk havanın sürekli akışı sağlanır. Sürekli olarak yenilenerek

yiyeceği saran bir temiz hava perdesi oluşturarak homojen bir sıcaklıkla muhafaza edilmesini sağlayan ve kurumasını önleyen bu hava akışı, arkadaki çift camlı sistem ile kanalize edilir.

SOĞUTMA HAZNELERİ



- Kabinin üst bölümü üzerinde hafif bir hava perdesi oluşturan buharlaştırıcı fanları ile hava üflemeli bir soğutma sistemi

oluşturulur. Daha hızlı soğutma süresi, daha iyi hava dağıtımı ve optimum yiyecek muhafaza sonuçları elde edilir. Olağanüstü soğutma performansı teşhir edilen yiyeceğin kurumamasını sağlar.

SICAK HAZNELER



- Daha hızlı ısıtma süresi ve haznenin tüm yüzeyi üzerinde daha iyi ısı dağılımı sağlayan teğetsel vantilatörlü bir dizi rezistans modülü

ile dinamik bir sıcak hava akışı üretilir. Sonuçta yiyeceği sıcak tutan ve görünümünü iyileştiren sorunsuz, optimize bir hava akışı elde edilir.



Drop-In Supreme

Soğuk elemanlar. Soğutuculu üst Tablalar

SOĞUTUCULU ÜST TABLALAR VE HAZNELER

- Soğuk yemekler, salatalar, tatlılar vb'nin teşhir ve servis edilmesi için soğutma ünitesi dahil soğutuculu üst tablalar ve hazneler
- Opsiyonel olarak, uzak bir soğutma grubuna bağlantı elemanları da temin edilebilir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış, ince bir satinaj kaplamalı strüktür.
- Standart seçenekler olarak AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve dijital termostatlı kumanda panosu.
- Hermetik ve sessiz kompresör.
- R507 soğutucu gaz.
- Hava akış sistemli hazneler hariç, plakanın tabanındaki bakır serpantin ile soğutma
- Eşit bir montaj ve tüm yüzeye tutunma sağlayan modül bağlantı elemanları kullanılarak tezgah strüktürüne sabitlenir.
- Opsiyonel bir aksesuar olarak tüm soğuk elemanlara dijital termometre takılabilir.
- 1/2" drenaj valfi.
- Soğutuculu üst plakaların işletim sıcaklığı: 0 °C / 8 °C.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50Hz.



PRGI



PR2GI



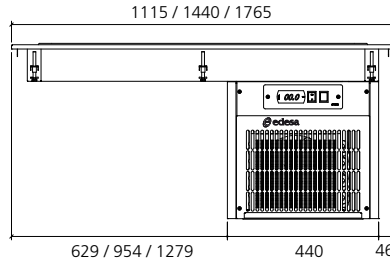
PR2GI modelinde, kumanda panosu ünitenin arka tarafında yer almaktadır.



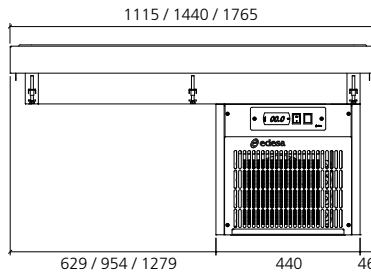
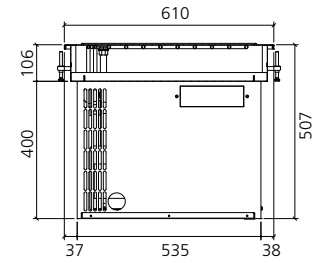
PRGI. Geniş, çok amaçlı bir teşhir alanı elde etmek için üstte hafif bir çevre rölyefi bulunmakta olup, tamamen düzdür.



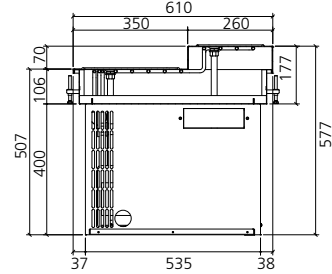
PR2GI. Üst tezgah alt tabladan 70 mm yukarıdadır.



PRGI



PR2GI



TEK KATLI SOĞUTMALI TABLALAR

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
PRGI-311	19010752	1115	610	510	1090	585	3 GN 1/1	302	2.150,00
PRGI-411	19010753	1440	610	510	1415	585	4 GN 1/1	302	2.300,00
PRGI-511	19011640	1765	610	510	1740	585	5 GN 1/1	445	2.850,00

İKİ KATLI SOĞUTMALI TABLALAR

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
PR2GI-311	19011581	1115	610	580	1090	585	3 GN 1/1	289	2.615,00
PR2GI-411	19010928	1440	610	580	1415	585	4 GN 1/1	289	2.753,00
PR2GI-511	19011582	1765	610	580	1740	585	5 GN 1/1	440	3.078,00

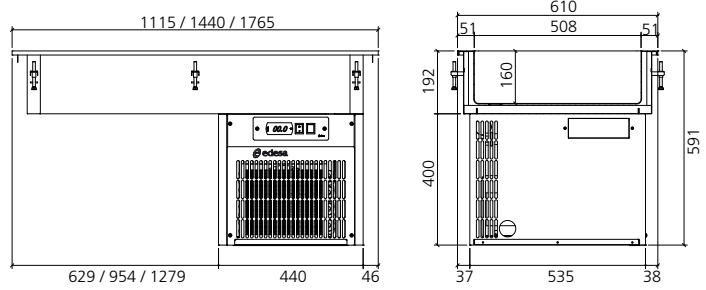


SOĞUTMA HAVUZLARI

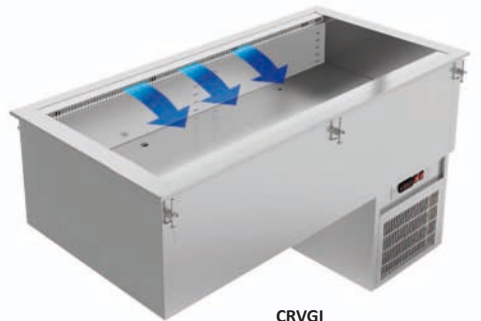
- Statik soğutma sistemli 160 mm derinliğe sahip hazneler.
- Temizlik işlemini kolaylaştırmak ve maksimum hijyen sağlamak için yuvarlatılmış iç kenarlar.
- Opsiyonel olarak, uzak bir soğutma grubuna bağlantı elemanları da temin edilebilir.
- Haznedeki işletim sıcaklığı: 2 °C / 8 °C.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50Hz.



CRGI



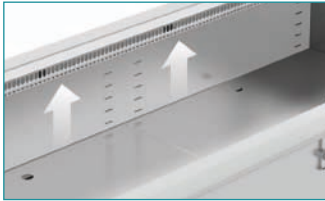
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CRGI-311	19011279	1115	610	595	1090	585	3 GN 1/1	302	2.010,00
CRGI-411	19000631	1440	610	595	1415	585	4 GN 1/1	445	2.140,00
CRGI-511	19017049	1765	610	595	1740	585	5 GN 1/1	449	2.490,00



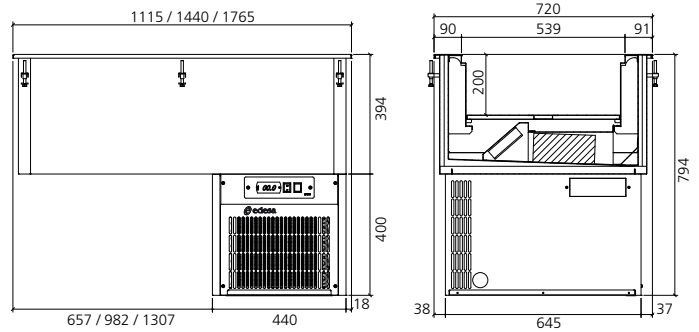
CRVGI

HAVA ÜFLEMELİ SOĞUTMA HAVUZLARI

- Konteynırların üst kısmında hafif bir hava perdesi oluşturan, hava üflemeli bir soğutma sisteminde sahip 200 mm derinlikte hazne. Olağanüstü soğutma performansı teşhir edilen yiyeceğin kurumamasını sağladığından yiyeceklerin muhafazası için idealdir.
- 720 mm genişlik.
- Opsiyonel olarak, uzak bir soğutma grubuna bağlantı elemanları da temin edilebilir.
- Haznedeki işletim sıcaklığı: 2 °C / 4 °C.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50Hz.



CRVGI. Taban yüksekliği, farklı derinliklere sahip teşhir tepsilerine göre ayarlanabilir.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CRVGI-311	19011009	1115	720	795	1090	690	3 GN 1/1	402	3.100,00
CRVGI-411	19012375	1440	720	795	1415	690	4 GN 1/1	545	3.450,00
CRVGI-511	19017050	1765	720	795	1740	690	5 GN 1/1	762	3.900,00



Drop-In Supreme Soğuk Elemanlar Soğutma hazneleri



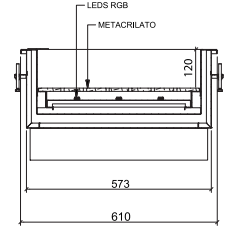
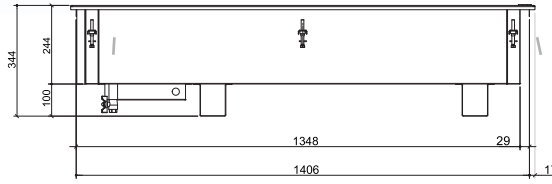
CNH-411 Buz Haznesi, çekici, özel ışık efekti sayesinde, soğuk yiyecekler ve içecekleri sergilemek için daha iyi bir vitrindir. Buz, haznenin dibinde takılı LED ışıklar sayesinde “renklendirilebilen” bir kap görevi görür.



CNH-411

BUZ HAZNESİ

- Özellikle buz üzerindeki ürünleri teşhir etmek için tasarlanmış, yalıtımlı nötr ısıli hazne
- Paslanmaz çelikten yapılmış, ince bir satinaj kaplamalı strüktür.
- LED ışığının içinden geçmesine izin veren perfore metakrilat tan yapılmış tabanın üzerinde yatay bölme.
- Üç (3) LED şeridi homojen bir iç aydınlatma sağlar.
- Buzların erimesi sonucu oluşan suyun aşağı akması için tıpalı, 1/2" drenaj valfi.
- Eşit bir montaj ve tüm yüzeye tutunma sağlayan ve standart bir seçenek olarak tedarik edilen modül bağlantı elemanları kullanılarak tezgah strüktürüne sabitlenir.



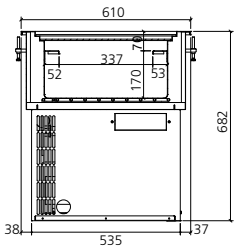
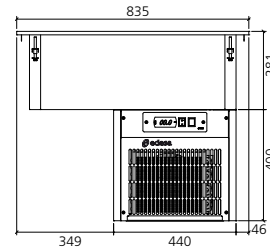
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CNH-411	19030418	1440	610	344	1415	585	4 GN 1/1	15	1.650,00



CMCGI

DONMUŞ ÜRÜN HAZNELERİ

- Başta kap içinde veya paketli haldeki dondurmalar olmak üzere, donmuş ürünlerin teşhiri için özel olarak tasarlanmıştır.
- Yüksek yoğunluklu yalıtımlı 240 mm derinlikte hazne. Dondurma kapları ve şeffaf, sürgülü koruma kapakları için destek rayları içerir.
- Tedarik kapsamına dahil olmayan, 360x165x180 mm ebatlarında dört adede kadar (4) dondurma kabı kapasitesi.
- Opsiyonel olarak, uzak bir soğutma grubuna bağlantı elemanları da temin edilebilir.
- Haznedeki işletim sıcaklığı: -15 °C / -18 °C.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50Hz.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Dondurma kuvveti için kapasite	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CMCGI	19010745	835	610	685	810	585	4 CH 1/3	251	2.540,00



BEN MARI HAZNELERİ VE CAM SERAMİK TEZGAH TABLALAR

- Paslanmaz çelikten yapılmış, ince bir satinaj kaplamalı strüktür. Temizlik işlemini kolaylaştırmak ve maksimum hijyen sağlamak için yuvarlatılmış iç kenarlar.
- Standart seçenekler olarak AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve dijital termostatlı kumanda panosu.
- Kumanda paneli kolayca çıkarılabilir ve ön tarafa veya elemanın ya tarafına ve hatta modülün içine indirildiği strüktürün üzerine yerleştirilebilir.

- Eşit bir montaj ve tüm yüzeye tutunma sağlayan modül bağlantı elemanları kullanılarak tezgah strüktürüne sabitlenir.
- Yiyecek kalkanı ünitelerine dijital termetreler takılabilir, böylece müşteriler belirli bir drop-in elemanın (model PV, cam seramik üst plaka hariç) sıcaklığını izleyebilirler.
- Ben mari hazneleri ve cam seramik tezgah plakalarının işletim gerilimi ve frekansı 230V/1/50-60Hz.



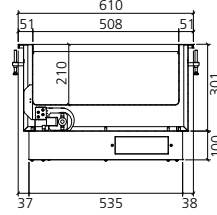
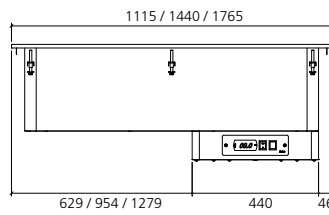
CBMS

KURU BEN MARI

- Kuru hava üfleme ısı ile çalışan, 210 mm derinlikte kuru ben mari hazneleri. Yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Maksimum 150 mm derinliğe sahip GN1/1 tepsileri ve alt bölmeleri için tasarlanmıştır.
- Ben mari içindeki işletim sıcaklığı: 30 °C / 90 °C.



Daha hızlı bir sıcaklık artışı ve haznenin tüm yüzeyi üzerinde daha iyi ısı dağılımı sağlayan **teğetsel vantilatörlü bir dizi rezistans modülü ile dinamik bir sıcak hava akışı üretilir.** Sonuçta yiyeceği sıcak tutan ve görünümünü iyileştiren sorunsuz, optimize bir hava akışı elde edilir.



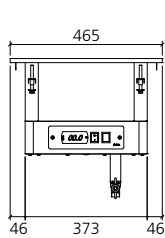
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CBMS-311	19017045	1115	610	405	1090	585	3 GN 1/1	1550	1.705,00
CBMS-411	19011515	1440	610	405	1415	585	4 GN 1/1	2050	1.895,00
CBMS-511	19017046	1765	610	405	1740	585	5 GN 1/1	3050	2.285,00



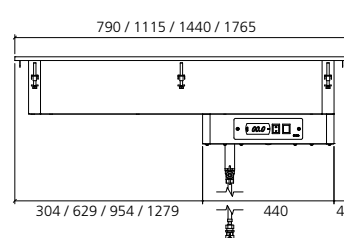
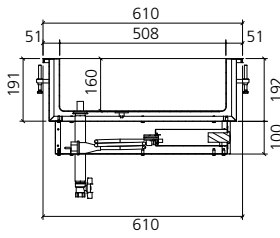
CBMA

SULU BEN MARI

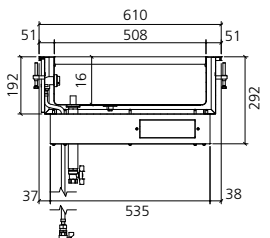
- 160 mm derinliğe sahip sulu benmari haznesi. Yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Maksimum 150 mm derinliğe sahip GN1/1 tepsileri ve alt bölmeleri için tasarlanmıştır.
- Ben mari içindeki işletim sıcaklığı: 30 °C / 90 °C.
- Hazneyi doldurmak için düz musluklu 1/2" bilyeli valfa sahip gömülü su girişi 3/4" valfı ve çıkarılabilir aşırı akış borulu gömülü su drenajı. CBMA-111 modeli, su dolum sistemi içermez.



CBMA-111



CBMA-211 / 311 / 411 / 511



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
CBMA-111	19011007	465	610	295	440	585	1 GN 1/1	1000	1.220,00
CBMA-211	19010924	790	610	295	765	585	2 GN 1/1	1500	1.490,00
CBMA-311	19010746	1115	610	295	1090	585	3 GN 1/1	2000	1.890,00
CBMA-411	19012491	1440	610	295	1415	585	4 GN 1/1	3000	2.130,00
CBMA-511	19010747	1765	610	295	1740	585	5 GN 1/1	3000	2.460,00

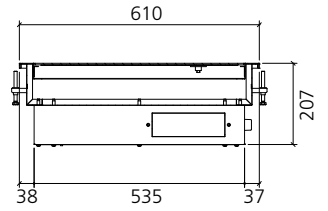
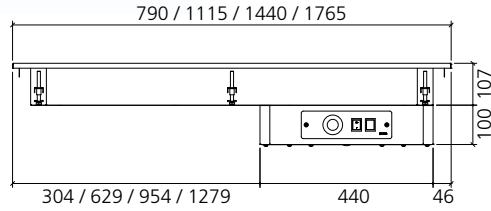
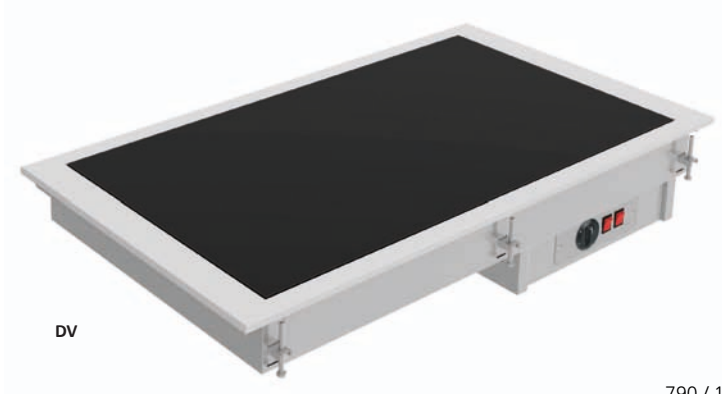


Drop-In Supreme Sıcak Elemanlar. Cam seramik üst tablalar

CAM SERAMİK ÜST TABLALAR

- Sıcak yemeklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için cam seramikten yapılmış düz, sıcak plaka
- Plakanın en altına gizlenmiş silikon rezistanslar kullanan cam seramik ısıtma sistemi. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir, homojen sıcaklık sağlar ve elektrik tüketimini azaltır.

- En uygun olduğu fonksiyon pizzalar, rostolar vb gibi nemli havaya ihtiyaç duymayan yiyecek kapları içinde teşhiridir
- Üst plakada, termostat kullanılarak ayarlanabilen 30 °C ila 120 °C işletim sıcaklığı.



DV-411-S+PC-411+CC-411 seti.

Cam seramik plakanın üzerine, teşhir edilen ürünleri korumak, aydınlatmak ve doğru sıcaklıkta muhafaza etmek için ışık ve ısı lambalı yiyecek kalkanları takılabilir.



DV

Kapalı cam seramik üst plaka + ışıklı ve ısıtmalı camekan seti. Daha fazla bilgi için lütfen, bkz vitrinler bölümü.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DV-211-S	19011463	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	1.520,00
DV-311-S	19011466	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	1.810,00
DV-411-S	19011055	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	2.130,00
DV-511-S	19011641	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	2.430,00



Edenox Professional sıcak elemanlar, konu yiyecek teşhiri olduğunda olmazsa olmaz olan performans, dayanıklılık, işletim kolaylığı ve estetik güzellik sağlayacak şekilde, üstün kalite ile tasarlanıır.

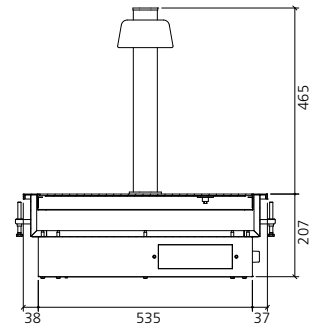
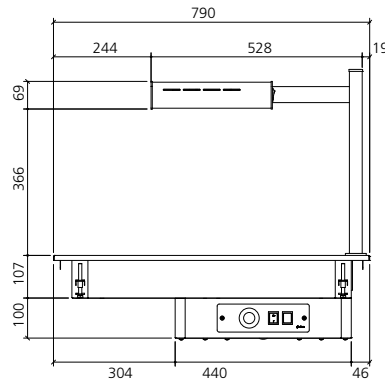
HALOJEN LAMBALI CAM SERAMİK ÜST PLAKALAR

- Tepe ısı lambalı setli cam seramik üst plakalar
- En uygun olduğu fonksiyon pizzalar, rostolar vb gibi nemli havaya ihtiyaç duymayan yiyecek kapları içinde teşhirdir
- Plakanın en altına takılı gizli silikon rezistanslar kullanan ve aynı zamanda tepe halojen lambadan gelen ısı ile desteklenen cam seramik ısıtma sistemi.

- Yüksek yoğunluklu yalıtım ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Ürünleri teşhir ederken daha fazla seçenek sağlamak için, AÇMA/ KAPAMA anahtarlı halojen lamba.
- Halojen lamba cam seramik sıcak plakaya montesiz olarak tedarik edilir.
- Üst plakada, termostat kullanılarak ayarlanabilen 30 °C ila 120 °C işletim sıcaklığı.
- İki (2) GN1/1 tepsilik tasarlanmıştır.



PVP-211



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
PVP-211	19010840	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	1140	2.200,00



EDENOX DROP-IN VİTRİNLER YÜKSEK PERFORMANSLI ŞİK TASARIM

- Edenox, her türlü büfe ve servis hatındaki yiyecek ve içecekleri teşhir, muhafaza etmek ve servis etmek için özel olarak tasarlanmış eksiksiz bir dizi vitrine sahiptir. Bunlar, dayanıklılıklarını garanti etmek ve en katı güvenlik ve hijyen yönetmeliklerine uygunluk sağlamak için satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten üretilir.

EN EKSİKSİZ DROP-IN VİTRİN SKALASI

- Edenox, piyasadaki en eksiksiz drop-in vitrin skalalarından birine sahiptir: Projelerinizi rekabet edilemez sonuçlarla başarılı bir şekilde sonuçlandırabilmenize yardımcı olacak soğutuculu, ısıtmalı ve nötr vitrinler.



SOĞUTMALI KÜP VİTRİN
3GN - 4 GN



SOĞUTMALI KAVİSLİ VİTRİN
3GN - 4 GN



SICAK KAVİSLİ VİTRİN
3GN - 4 GN



İŞIKLI NÖTR VİTRİN
2GN -3GN - 4 GN



AKILLI TASARIM



AYARLANABİLİR ALTLI SOĞUTMALI VİTRİNLER

Küp ve kavisli soğutmalı camekanlar, farklı yüksekliklere sahip şişelerin teşhir edilebilmesini sağlayan ayarlanabilir bir alta sahiptir. Bunlar aynı zamanda, temizlik ve bakım kolaylığı için havalandırma sistemine hızlı, zahmetsiz erişim sağlar.



VERİMLİ, DİNAMİK SOĞUTMALI SOĞUTMA SİSTEMİ

Soğutulmuş hava akışı, haznenin fanlarından gelen ve sürekli olarak yenilenen bir temiz hava perdesi oluşturmak için arkadaki çift camlı sistemin içine kanalize edilir. Arka kapaklar ve duvarlardaki deliklerin açılması, raflar arasında hava dağıtıcısı görevi görür.



EMNİYETLİ CAMLAR

Emniyet sağlamak için, camekan duvarları ve rafları temperli camdan yapılmıştır. Camlar, kesikli, paslanmaz çelik tespit elemanları ile strüktüre sıkıca sabitlenir.



KOLAYCA SÖKÜLEBİLEN KONTROL PANELİ

Tüm camekanlar kontrol paneli kolayca sökülebilecek ve öne, yanlara ve hatta drop-in elemanın altındaki tezgaha takılabilecek şekilde tasarlanmıştır. Kontrol panelinin, biri soğutma ünitesini açmak diğeri ise ışıkları açıp kapatmak için kullanılan iki (2) anahtarı bulunmaktadır.



Soğutma hazneli Köşeli Vitrinler

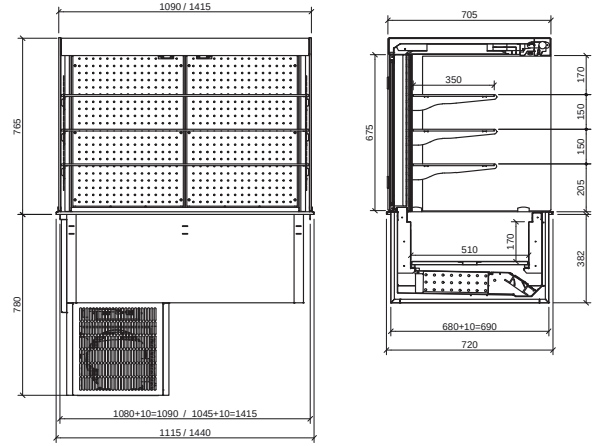
Köşeli Vitrinler ve duvara monteli köşeli vitrinler.



VCRA-CV-CT

MENTEŞELİ ARKA KAPAKLI KÖŞELİ VİTRİN SOĞUTUCULAR.

- Camekan müşterinin geldiği taraftan açılır
- **Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan menteşeli arka kapaklar.**
- 200 mm genişliğe sahip, yüksekliği ayarlanabilir, yalıtımlı, drop-in soğutma haznesi
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- Verimli hava üflemeli soğutma sistemi.
- İşletim Sıcaklığı:
 - Hazne bölümünde: 0 °C / 4°C
 - Açık camekan bölümünde: 5 °C / 10°C



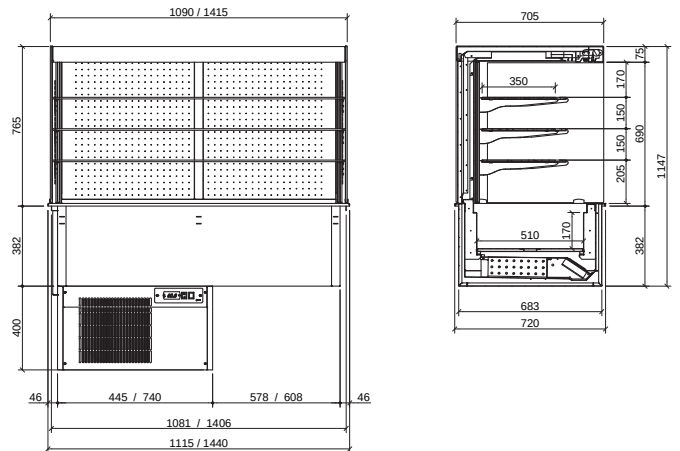
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VCRA-CV-CT-311	19030419	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	850	5.828,00
VCRA-CV-CT-411	19030421	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	6.374,00

DUVARA MONTELİ KÖŞELİ VİTRİN SOĞUTUCULAR

- Camekan müşterinin geldiği taraftan açılır
- Kanalize edilmiş hava akışı sağlayan odacığa sahip kapalı arka kısım
- 200 mm genişliğe sahip, yüksekliği ayarlanabilir, yalıtımlı, drop-in soğutma haznesi
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- Verimli hava üflemeli soğutma sistemi.
- İşletim Sıcaklığı:
 - Hazne bölümünde: 0 °C / 4°C
 - Açık camekan bölümünde: 5 °C / 10°C



VCRM-CV-CT



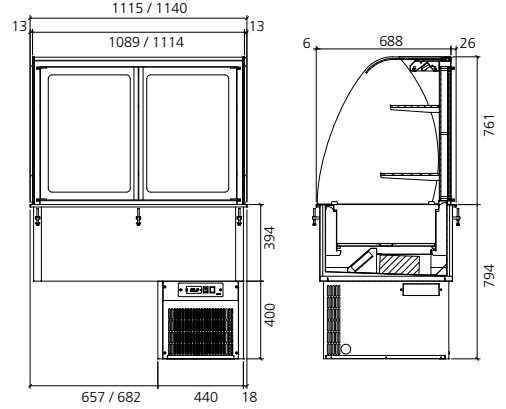
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VCRM-CV-CT-311	19030422	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	850	5.808,00
VCRM-CV-CT-411	19030423	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	979	6.285,00



VRA-CV

SERVİS KAPILI HAVA ÜFLEMELİ VİTRİN SOĞUTUCULAR

- 720 mm genişliğe sahip, drop-in soğutma hazneli cameranlı soğutucular
- Soğuk yiyecek ve içeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan menteşeli arka kapaklar.
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- **İşletim Sıcaklığı:**
 - Hazne bölümünde: 0 °C / 4 °C
 - Camerana bölümünde (açıkken): 5 °C / 10 °C
 - Camerana bölümünde (kapalıyken): 3 °C / 6 °C
- **Üç (3) cameranlı soğutma seçeneği:**
 1. Müşterinin geldiği taraftan açılma, VRA-CV modelleri.
 2. İndirilir perde ile açılma, VRA-CV-CT modelleri.
 3. Müşterinin geldiği taraftan kapanma, VRA-CV-CR modelleri.



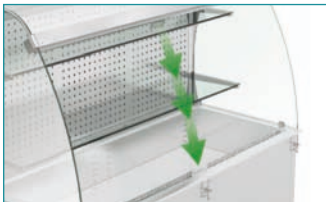
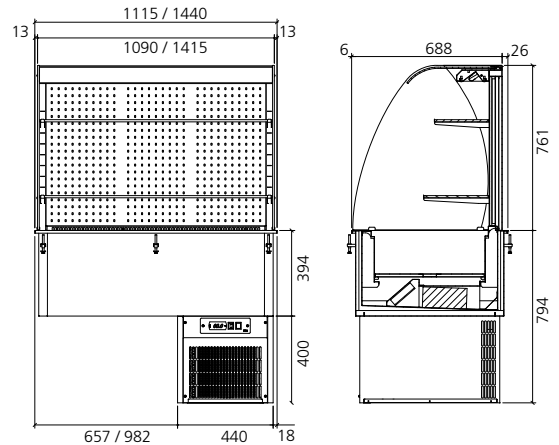
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Ön	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En				
VRA-CV-311	19011462	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Açık servis	5.277,00
VRA-CV-411	19017065	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Açık servis	5.868,00
VRA-CV-CT-311	19011482	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Stor perdeli acik servis	5.473,00
VRA-CV-CT-411	19017066	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Stor perdeli acik servis	5.985,00
VRC-CV-CR-311	19011943	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	850	Kapali servis	5.635,00
VRC-CV-CR-411	19017067	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Kapali servis	6.290,00



VRM-CV-CT

DUVARA MONTELI HAVA ÜFLEMELİ VİTRİN SOĞUTUCULAR

- Menteşeli kapaklar yerine kapalı arka kısım.
- Ürüne ön taraftan erişim.
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- **İşletim Sıcaklığı:**
 - Hazne bölümünde: 0 °C / 4 °C.
 - Camerana bölümünde: 5 °C / 10 °C.
- **İki (2) cameranlı soğutma seçeneği:**
 1. Müşterinin geldiği taraftan açılma, VRM-CV modelleri.
 2. İndirilir perde ile açılma, VRA-CV-CT modelleri.



VRM-CV-CT modeli, hizmet sona erdiğinde daha iyi ürün muhafazası sağlamak için, müşterinin geldiği tarafta indirilebilir bir perde veya gece perdesi ile birlikte tedarik edilir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Ön	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En				
VRM-CV-311	19017068	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	820	Açık servis	5.293,00
VRM-CV-411	19011450	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Açık servis	5.764,00
VRM-CV-CT-311	19017069	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	820	Stor perdeli acik servis	5.454,00
VRM-CV-CT-411	19012126	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	979	Stor perdeli acik servis	5.902,00



Drop-In Supreme Vitrin soğutucular

- Soğuk yiyecek ve içeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü cam arka kapaklar. İç hava odalı çift camlı yan pencereler
- Müşteri tarafından kolay erişim sağlayan yukarı doğru açılır menteşeli ön kapaklar.
- İki (2) perfore paslanmaz çelik, yüksekliği ayarlanabilir raf plakası
- Ünitenin en üstüne entegre edilmiş kompakt flüoresan lambalar.
- Camekanın en üstünde bulunan cebri hava evaporatörü ve kondenser ünitesi ile soğutma.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230/1/50Hz.



VRISF. tabansız vitrin



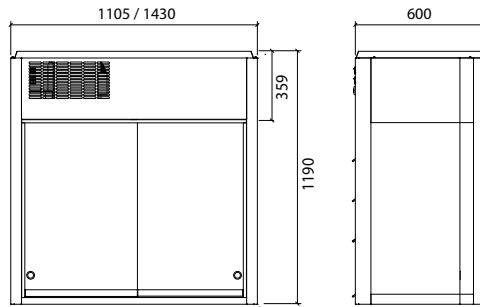
VRIF. tabanlı vitrin

BAĞIMSIZ VITRİN SOĞUTUCULAR

- Yalıtımlı bir alt kaideli veya alt kadesiz bağımsız camekanlı soğutucular.
- Soğuk yiyecek ve içeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır.
- Camekanın en üstünde bulunan cebri hava evaporatörü ve kondenser ünitesi ile soğutma.
- Buz çözülme suyu için otomatik bir buharlaşma sistemli tepsi
- İşletim Sıcaklığı: 5 °C / 10 °C.

VRISF: Alt tabansız modeller soğutma haznelerinin üstüne yerleştirilmek üzere tasarlanmıştır. Diğer yüzeyleri üzerinde yerleştirildiğinde, yalıtım koşullarını karşılaması ve üretilen yoğunlaşma suyunu toplamak için bir sisteme sahip olması gerekir.

VRIF: Yalıtımlı alt tabansız modeller ve bir 1/2" drenaj valfi. Herhangi bir yüzeyin üzerine yerleştirilebilir.



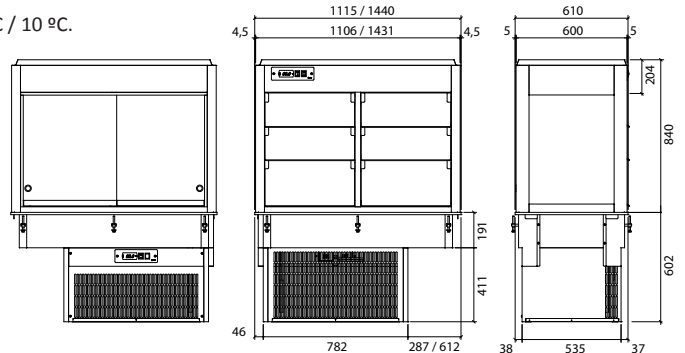
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Güç (W)	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
VRISF-311	19017070	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Alt tabanlı	4.250,00
VRISF-411	19017071	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Alt tabanlı	4.750,00
VRIF-311	19017072	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Alt tabansız	4.500,00
VRIF-411	19017073	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Alt tabansız	5.000,00

SABİT HAZNELİ SOĞUTUCU VİTRİNLER SOĞUTUCULAR

- 610 mm genişliğe sahip, drop-in soğutma hazneli, sabit camekanlı soğutucular
- Hassas yiyeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır. Statik soğutmanın, yiyeceğin kurumasını veya ürünün zarar görmesini sağlayan fanları bulunmamaktadır.
- Statik soğutma sistemli 160 mm derinliğe sahip hazne.
- Temizlik işlemini kolaylaştırmak ve maksimum hijyen sağlamak için yuvarlatılmış iç kenarlar.
- Camekanın en üstünde bulunan camekan ve hazne için kondenser üniteli soğutma.
- Hazne için 1/2" drenaj valfi ve camekan ünitesi için 1/2" drenaj borusu
- Biri hazne diğer ise camekan ünitesi için iki (2) kontrol paneli
- **İşletim Sıcaklığı:**
- Haznede: 2 °C/8 °C.
- Camekan bölümünde: 5 °C / 10 °C.



VR-C.
Küvetli vitrin



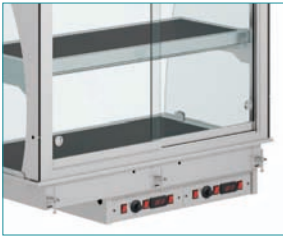
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VR-C-311	19010559	1115	610	1420	1090	585	3 GN 1/1	720	5.742,00
VR-C-411	19010955	1440	610	1420	1415	585	4 GN 1/1	1131	6.348,00



VCA-PV-EC

SÜRGÜLÜ ARKA KAPAKLI BOMBE CAMLI ISITMALI VİTRİN

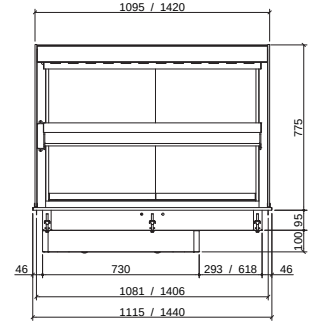
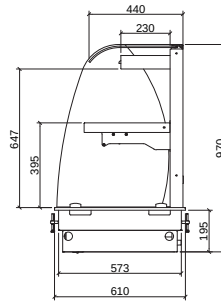
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü cam arka kapaklar.
- Sıcak yemeklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için cam seramikten yapılmış düz, sıcak plaka ile yapılmış ısıtmalı camekan
- Raf cam seramik yüzeyli bir strüktürden yapılmıştır.
- Plakanın en altına gizlenmiş silikon rezistanslar kullanan cam seramik ısıtma sistemi. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir, homojen sıcaklık sağlar ve elektrik tüketimini azaltır.
- Pizzalar, rostolar vb gibi nemli havaya ihtiyaç duymayan yiyeceklerin teşhiri için en uygun üründür.
- Entegre halojen lambalar rafın ve camekan tezgahının altındadır.
- Üst plakada ve rafta işletim sıcaklığı 30 °C ila 120 °C arasındadır.
- Cam seramik plaka ve cam seramik rafın sıcaklığını ayarlamak ve ışıkları açmak/kapamak için iki (2) kontrol paneli.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 400V/3N/50-60Hz.



Cam seramik plaka ve cam seramik rafın sıcaklığını ayarlamak için iki (2) kontrol paneli.



Entegre seramik ve halojen lambalar rafın ve camekan tezgahının altındadır.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VCA-PV-EC-311	19018957	1115	610	970	1090	690	3 GN 1/1	3470	5.970,00
VCA-PV-EC-411	19018958	1440	610	970	1415	690	4 GN 1/1	4110	6.490,00

DUVARA MONTELİ BOMBE CAMLI ISITMALI VİTRİN

- Düz, paslanmaz çelik duvarlı kapalı arka bölüm.
- Ürüne ön taraftan erişim ve önden servis.
- Sıcak yemeklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için cam seramikten yapılmış düz, sıcak plaka ile yapılmış ısıtmalı camekan
- Raf cam seramik yüzeyli bir strüktürden yapılmıştır.
- Plakanın en altına gizlenmiş silikon rezistanslar kullanan cam seramik ısıtma sistemi. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir, homojen sıcaklık sağlar ve elektrik tüketimini azaltır.
- Pizzalar, rostolar vb gibi nemli havaya ihtiyaç duymayan yiyeceklerin teşhiri için en uygun üründür.
- Entegre halojen lambalar rafın ve camekan tezgahının altındadır.
- Üst plakada ve rafta işletim sıcaklığı 30 °C ila 120 °C arasındadır.
- Cam seramik plaka ve cam seramik rafın sıcaklığını ayarlamak ve ışıkları açmak/kapamak için iki (2) kontrol paneli.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 400V/3N/50-60Hz.



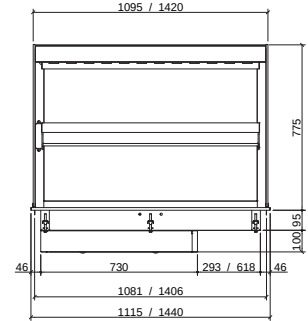
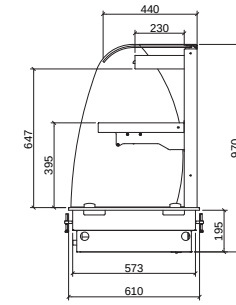
VCM-PV-EC



Cam seramik plaka ve cam seramik rafın sıcaklığını ayarlamak için iki (2) kontrol paneli.



Entegre seramik ve halojen lambalar rafın ve camekan tezgahının altındadır.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
VCM-PV-EC-311	19030424	1115	610	970	1090	690	3 GN 1/1	3470	5.850,00
VCM-PV-EC-411	19030428	1440	610	970	1415	690	4 GN 1/1	4110	6.360,00



Drop-In Supreme Nötr ve sıcak vitrinler



NÖTR VE SICAK VİTRİNLER

Edenox Professional nötr ve sıcak camekanların esnek tasarımı, drop-in kaidelerin üzerine veya granit, paslanmaz çelik, Silestone®, vs gibi diğer tezgah türlerinin üzerine montaj sağlar. Işıklı modeller üzerindeki entegre flüoresan lambalar, ışıklı ve ısıtmalı modellerde entegre halojen lambalar.

AÇMA/KAPAMA anahtarlı kontrol paneli.

VFIL ve VIAL modelleri, standart bir seçenek olarak bir ara temperli cam raf plakasına sahiptir. VIL ve VIC modellerinde, ara temperli cam raf bulunmamaktadır ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.

İŞIKLI VEYA ISILI VİTRİNLER



VIC/VIAC.
Kapalı/açık altsız teşhir üniteleri.



VIL.
Kapalı altsız teşhir üniteleri.

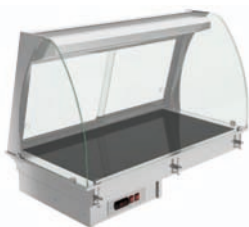


VFIL.
Paslanmaz çelik tabanlı kapalı teşhir üniteleri. Ara raf plakası içerir.



VIAL.
Açık, altsız teşhir üniteleri. Ara raf plakası içerir.

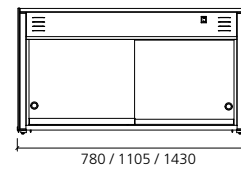
EDENOX PROFESSIONAL ÇÖZÜMLERİNE ÖRNEKLER



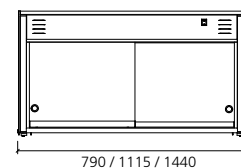
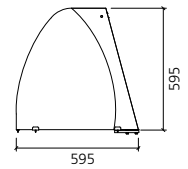
Cam seramik sıcak plaka + kapalı ısıtmalı teşhir ünitesi



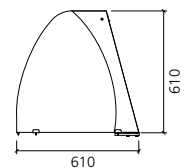
Soğutmalı üst plaka + aydınlatmalı kapalı nötr teşhir ünitesi + raf plakası



Altısız VIC, VIAC, VIL ve VIAL modelleri



Alt tabansız VFIL modeli.





VIC

ALT TABANSIZ IŞIKLI VE ISI ÖZELLİKLİ VİTRİNLER

- İnce bir satinaj kaplamalı, paslanmaz çelikten ve temperli camdan yapılmış strüktür.
- Altsız camekan, bir Edenox Professional elemanın veya başka bir tezgah türünün altına takılmak için idealdir.
- Anodize alüminyum kelepçeler kullanılarak sıkıca sabitlenen kavisli temperli ön cam pencereli VIC modelleri.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü arka kapaklar.
- Tüm sunum yüzeyini parlak bir şekilde aydınlatan bir ısı üreten entegre halojen lamba.
- Sıcaklığı düzenlemek için AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve potansiyometreli kumanda panosu.
- EC ara raf plakası dahil değildir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Güç (W)	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
VIC-211	19017076	780	595	595	2 GN 1/1	600	Kapalı. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	1.948,00
VIC-311	19017077	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Kapalı. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	2.232,00
VIC-411	19017078	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Kapalı. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	2.475,00
VIAC-211	19018954	780	595	595	2 GN 1/1	600	Açık. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	1.909,00
VIAC-311	19018955	1105	595	595	3 GN 1/1	900	Açık. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	2.187,00
VIAC-411	19018956	1430	595	595	4 GN 1/1	1200	Açık. Işıklı ve ısıtmalı altsız camekan	2.425,00



VIL

ALT TABANSIZ IŞIKLI VİTRİNLER

- İnce bir satinaj kaplamalı, paslanmaz çelikten ve temperli camdan yapılmış strüktür.
- Altsız camekan, herhangi bir tezgah türünün altına takılmak için idealdir.
- Anodize alüminyum kelepçeler kullanılarak sıkıca sabitlenen kavisli temperli ön cam pencere.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü arka kapaklar.
- Tüm sunum yüzeyini parlak bir şekilde aydınlatan entegre flüoresan lamba.
- AÇMA/KAPAMA anahtarlı kontrol paneli.
- EC ara raf plakası dahil değildir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Güç (W)	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
VIL-211	19017074	780	595	595	2 GN 1/1	14	Işıklı altsız camekan.	1.878,00
VIL-311	19010754	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Işıklı altsız camekan.	2.121,00
VIL-411	19017075	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Işıklı altsız camekan.	2.326,00



VFIL

VIAL

IŞIKLI VE ARA RAF PLAKALI VİTRİNLER

- İnce bir satinaj kaplamalı, paslanmaz çelikten ve temperli camdan yapılmış strüktür.
- Personelin ürüne her zaman kolayca erişebilmesini sağlayan sürgülü arka kapaklar.
- Paslanmaz çelik tepsi elemanları ile sıkıca monte edilmiş kapalı, temperli cam yanlar.
- Tüm sunum yüzeyini parlak bir şekilde aydınlatan entegre flüoresan lamba.
- AÇMA/KAPAMA anahtarlı kontrol paneli.
- Standart bir seçenek olarak EC ara raf plakası.
- Alt tabanlı, kapalı VFIL modeli:**
- Paslanmaz çelik alt tabanlı ve kavisli temperli ön camlı teşhir ünitesi
- Açık, altsız VIAL modeli:**
- Herhangi bir tezgah türünün altına takılmak için ideal alt tabansız camekan.
- Kavisli cam ön panel dahil değildir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Güç (W)	Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
VFIL-211	19010783	790	610	610	2 GN 1/1	14	Işıklı, ara raflı ve alt tabanlı camekan	2.139,00
VFIL-311	19017079	1115	610	610	3 GN 1/1	21	Işıklı, ara raflı ve alt tabanlı camekan	2.452,00
VFIL-411	19017080	1440	610	610	4 GN 1/1	28	Işıklı, ara raflı ve alt tabanlı camekan	2.701,00
VIAL-211	19011364	780	595	595	2 GN 1/1	14	Işıklı ve ara raflı altsız camekan	1.821,00
VIAL-311	19017081	1105	595	595	3 GN 1/1	21	Işıklı ve ara raflı altsız camekan	2.058,00
VIAL-411	19017082	1430	595	595	4 GN 1/1	28	Işıklı ve ara raflı altsız camekan	2.256,00

EC ARA RAF



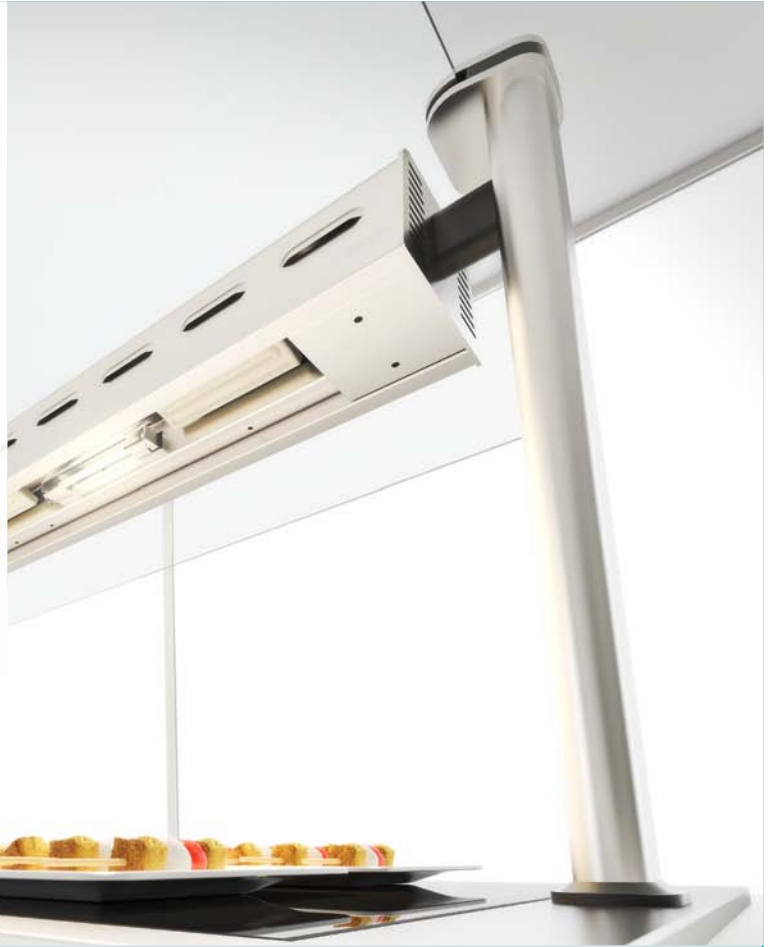
EC

Model	Referans	Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Dolapları için	Fiyat €
		Boy	En			
EC-211	19017097	760	307	2 GN 1/1	VIC-211 ve VIL-211	145,00
EC-311	19017098	1085	307	3 GN 1/1	VIC-311 ve VIL-311	167,00
EC-411	19017099	1410	307	4 GN 1/1	VIC-411 ve VIL-411	185,00



YIYECEK KORUYUCULARI, DESTEKLER VE CAM PANELLERİ

- Edenox Professional yiyecek koruyucuları, her yiyecek servis sisteminin kusursuz bir tamamlayıcısıdır. Teşhirdeki ürünleri sadece korumakla kalmaz aynı zamanda aydınlatır ancak daha iyi yiyecek satışı sağlamak için çekici bir tasarıma sahiptir.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Destekler paslanmaz çelik dikdörtgen tüpten yapılmış olup camı tepesinden tutacak kelepçeler ile donatılmıştır.
- Destekler tezgaha, alttaki vidalama plakaları kullanılarak sabitlenir.
- Işıklı veya ısıklı ve ısıtmalı modellerde AÇMA/KAPAMA anahtarlı ve çalışma ışığı pilotlu kontrol paneli.
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230/1/50 Hz
- Yiyecek kalkanı modelleri (PL, PC, PC-C veya SPCC) veya cam modeller (CC) ayrı olarak sipariş edilecektir. Resimlerde görülen üniteler, yiyecek kalkanı ve cam olmak üzere iki farklı referanstan oluşmaktadır.
- Işıklı ve ısıtmalı yiyecek kalkanı ünitelerine dijital termometreler takılabilir.



Yoğun ısı enerjisi üreten ışık ve seramik ısı sağlayan bir PC-C yiyecek koruyucunun alttan görünümü.

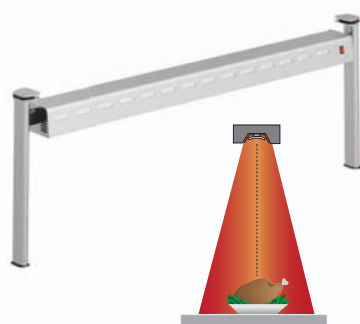
Kusursuz ısı performansı sayesinde, PC-C elemanları tesisin hem müşterilerin gördüğü kısımdaki hem de mutfak kısmındaki uygulamalar için kullanılabilir. Klima, dışarıdan gerçekleşen hava akışları vb'nin etkisini azaltmak için maksimum ısı enerjisine ihtiyaç duyan alanlar için tasarlanmıştır.



Seramik ısıtıcılar, yiyeceklerinizin sarılı bir şekilde ısıtılması için daha eksiksiz bir alan sunar.

Halojenler, teşhir edilen ürünün taze ve leziz görünümünü korumak için yan yana takılır.

Çekici forma sahip sağlam kasa.



PC-411 C: Işık ve seramiklerle ısı sağlayan yiyecek koruyucu ısıyı yiyeceğin üzerine odaklar.



PL-411

PL-411 + CC-411

İŞIKLI YİYECEK KORUYUCU

- Ürünleri korumak, ön plana çıkarmak ve aydınlatmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- Entegre flüoresan lambalar ışık sağlar.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
PL-211	19017085	772	120	480	720	2 GN 1/1	8	563,00
PL-311	19012306	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	14	618,00
PL-411	19010749	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	21	669,00
PL-511	19012310	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	28	729,00

İŞIKLI VE ISITMALI VİTRİNLER

- Ürünleri sıcak tutmak, korumak, ön plana çıkarmak ve aydınlatmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- Entegre halojen lambalar ışık ve ısı sağlar.



PC-411

PC-411 + CC-411

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
PC-211	19010925	772	120	480	720	2 GN 1/1	480	654,00
PC-311	19010750	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720	760,00
PC-411	19011513	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960	865,00
PC-511	19010751	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200	970,00

AYDINLATMALI VE SERAMİK ISITICILI YİYECEK KORUYUCULARI

- Daha büyük çalışma alanı veya kurumaya veya renk değişikliğine neden olmaksızın maksimum ısı iletimine ihtiyaç duyan yiyecekler için yoğun ısı enerjisi sağlayan yan yana seramik yiyecek ısıtıcıları sayesinde yiyeceğin etrafını sararak ısıtma için komple bir alan sunar.



PC-411 C

PC-411 C + CC-411

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
PC-211 C	19030739	772	120	480	720	2 GN 1/1	920	752,00
PC-311 C	19030751	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	1440	874,00
PC-411 C	19030752	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	1960	994,00
PC-511 C	19030753	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	2480	1.115,00

CAM PANELLER İÇİN STANDART DESTEKLER

- Kavisli koruyucu cam panellerin takılması için iki (2) desteklik set.
- Özellikle oda sıcaklığında teşhir edilenler olmak üzere her türlü yiyeceği korumak için ilgili cam paneller ile birlikte takılması şiddetle tavsiye edilir.



SPCC

SPCC + CC-411

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	
SPCC	19012493	75	85	480	249,00

YİYECEK KORUYUCULARI İÇİN KAVISLİ CAM PANELLER

- Edenox Professional yiyecek koruyucuları ile birlikte kullanılacak kavisli temperli cam.
- Yiyeceği ağırsık, öksürme veya nefese karşı korur.
- Yiyecek kalkanına dahil olan bir kelepçe sistemi kullanılarak sabitlenir.



CC

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)		Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En		
CC-211	19010926	675	590	60	289,00
CC-311	19010665	1000	590	60	342,00
CC-411	19010664	1325	590	60	362,00
CC-511	19010666	1650	590	60	387,00



Servis Hatı elemanları. Drop-In Supreme Yiyecek Koruyucu dirsekleri



SPCF-L
Set of two (2) side brackets

SPCF-C
Central bracket



SPCF-L yan destekler + DFG düz ön cam paneli.



SPCFE-L
İki (2) yan desteklik set.

SPCFE-C
Orta destek SPCFE-L yan



destekler + DFG düz ön cam panel + CE raf plaka paneli



SPCI-L
İki (2) yan desteklik set.

SPCI-C
Orta destek



SPCI-L yan destek + DFG düz ön cam paneli.

ÖN CAM PANEL DİRSEKLERİ

- Koruyucu cam ön panelleri takmak için özel olarak tasarlanmıştır. Servis destekli yemek gösterisi veya teşhir alanlarında yiyecek koruyucu eleman olarak şiddetle tavsiye edilir.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- İki modeli bulunmaktadır:**
- SPCF-L: İki (2) yan desteklik set.
- SPCF-C: Bir (1) orta destek.
- DFG düz ön cam koruyucu panel dahil değildir ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.

Tek bir ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCF-L yan destek (kelepçeler tek tarafta).

İki veya daha fazla ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCF-L yan destek (kelepçeler tek tarafta) ve bir (1) veya daha fazla SPCF-C orta destek (her iki tarafta da kelepçe).

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
SPCF-L	19010648	75	80	420	Yan kollar	237,00
SPCF-C	19017086	100	80	420	Orta kol	174,00

ÖN VE RAF PLAKASI CAM PANELLERİNİN DESTEKLERİ

- Koruyucu ön ve raf plakası cam panellerinin takılması için özel olarak tasarlanmıştır. Servis destekli yemek gösterisi veya teşhir alanlarında yiyecek koruyucu eleman olarak şiddetle tavsiye edilir.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- İki modeli bulunmaktadır:**
- SPCFE-L: İki (2) yan desteklik set.
- SPCFE-C: Bir (1) orta destek.
- DFG düz ön koruyucu cam panel dahil değildir ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.

Tek bir ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCFE-L yan destek (kelepçeler tek tarafta).

İki veya daha fazla ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCFE-L yan destek (kelepçeler tek tarafta) ve bir (1) veya daha fazla SPCFE-C orta destek (her iki tarafta da kelepçe).

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
SPCFE-L	19011480	75	80	433	Yan kollar	313,00
SPCFE-C	19017087	100	80	433	Orta kol	209,00

EĞİK ÖN CAM PANELLERİN DİRSEKLERİ

- Koruyucu eğik ön cam panelleri takmak için özel olarak tasarlanmıştır. Servis destekli yemek gösterisi veya teşhir alanlarında yiyecek koruyucu eleman olarak şiddetle tavsiye edilir.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- İki modeli bulunmaktadır:**
- SPCF-L: İki (2) yan desteklik set.
- SPCF-C: Bir (1) orta destek.
- DFG düz ön koruyucu cam panel dahil değildir ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.

Tek bir eğik ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCF-L yan destek (kelepçeler tek tarafta).

İki veya daha fazla eğik ön cam panelin takılması için gerekenler:

Bir (1) takım SPCF-L yan destek (kelepçeler tek tarafta) ve bir (1) veya daha fazla SPCF-C orta destek (her iki tarafta da kelepçe).

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
SPCI-L	19013912	75	80	420	Yan kollar	253,00
SPCI-C	19017088	100	80	420	Orta kol	168,00



CAM PANELLER

- Yiyecek kalkanları ve destekler ile birlikte, cam paneller gıda güvenliği standartlarına uyan temel birer bileşendirler.
- Edenox Professional, teşhirdeki yiyeceği korumak için sayısız seçenek sunan geniş bir dizi cam panel sunar.
- Edenox Professional cam paneller ile, görsel olarak çekici, sık, aydınlık ve güvenli servis alanları yaratılabilir. Paslanmaz çelik elemanların sayısı azaltılır ve boyutları küçültülürken, cam panellerin boyutları artırılmıştır. Sonuç olarak, yiyecek her yerden görülebilir ve satışlar artar.
- İster düz dikey, düz raf veya kavisli olsun tüm cam paneller temperlidir.



PL yiyecek kalkanı ünitesi içeren set + CC kavisli cam panel + DFG düz ön cam panel + KS destekleri kiti.



DFG

DÜZ ÖN CAM PANELLER

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)		Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En		
DFG-211	19017094	675	395	2 GN 1/1	120,00
DFG-311	19010927	1000	395	3 GN 1/1	136,00
DFG-411	19010662	1325	395	4 GN 1/1	148,00
DFG-511	19010663	1650	395	5 GN 1/1	164,00



CE

DÜZ RAF PLAKASI CAM PANELLERİ

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)		Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En		
CE-211	19017095	724	250	2 GN 1/1	116,00
CE-311	19011481	1049	250	3 GN 1/1	139,00
CE-411	19017096	1374	250	4 GN 1/1	161,00



KS



CAM PANELLERİN TAKILMASI İÇİN DESTEK KİTLERİ

Model	Referans	Tip	Fiyat €
KS	19011516	Cam panellerin takılması için paslanmaz çelik kol seti	63,00

2 CAM RAF PLAKALARI RAF ÜNİTELERİ

- İki (2) temperli cam raf plakalı raf ünitesi İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Paslanmaz çelik dikdörtgen borudan yapılmış, 60 x 30 x 2 mm ebatlarında iki (2) adet destek Tezgaha, alttaki vidalama plakaları kullanılarak sabitlenir.
- Güçlendirilmiş paslanmaz çelikten yapılmış cam paneller için yüksekliği ayarlanabilir destek kaideleri
- EN2C modellerinde, iki (2), üç (3) ve dört (4) GN1/1 uzunluklar mevcuttur.



EN2C

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)	Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik			
EN2C-211	19017091	775	375	465	720	2 GN 1/1	527,00
EN2C-311	19017092	1100	375	465	1045	3 GN 1/1	608,00
EN2C-411	19017093	1425	375	465	1370	4 GN 1/1	683,00



Servis Hattı modülleri. Drop-In Supreme Aksesuarlar

DIJİTAL TERMOMETRELER

- Yiyecek kalkanı ünitelerine dijital termometreler takılabilir, böylece müşteriler belirli bir drop-in elemanın (model PV, cam seramik üst plaka hariç) sıcaklığını izleyebilirler.
- Paslanmaz çelik iskelet
- Edenox Professional yiyecek kalkanlarının altına kolay ve hızlı bir şekilde takılabilir.



TDP

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	
TDP	19010748	120	110	40	73,00

ISITICI LAMBALAR

- Paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcı tepe lambası
- entegre halojen lambalar ile ışık ve ısı sağlama.
- Dikdörtgen paslanmaz çelikten yapılmış 60 x 30 x 2 mm destek
- Tezgaha, alttaki vidalama plakaları kullanılarak sabitlenir. Edenox Professional Drop-In elemanlarına veya başka herhangi bir tezgah tipine kolay montaj.



PMC

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
PMC	19013911	555	140	555	240	714,00

ÇATAL BIÇAK VE BAHARATLIK/SOSLUK STANTLARI

- Stant, self servis veya kafeterya ortamlarında, peçeteler, çatal bıçaklar, masa örtüleri, tepsiler, bardaklar, tuz, biber, şeker, ketçap, ekmek vb depolamak için çatal bıçak ve baharatlık/sosluk stantları olarak kullanılır.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır. 60 x 30 x 2 mm ebatlarında Dört (4) adet dikdörtgen paslanmaz çelik bacak.
- Herhangi bir tezgah üzerine kolayca takılabilir.
- Baharatlar/soslar için bir (1) GN 1/1 tepsi; çatal bıçaklar için dört (4) GN 1/6 ve bir (1) GN 1/3 kabın konulabileceği eğilebilir üst tepsi (çatal bıçak takımı dahil değildir).
- Çevresinde bulunan korkuluk ile korunan bardak alanı için eğilebilir ara tepsi.
- Stant bacaklarının altında tepsiler ve başka nesneler depolanabilir.



SUV-211

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik		
SUV-211	19017090	785	600	680	2 GN 1/1	755,00

KOLON STANTLAR

- Büfeler veya self servis ortamlarında, soslar, yağ, sirke vb gibi öğeleri teşhir etmek ve depolamak için kullanılmak üzere üç (3) raf plakalı stant.
- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır. 60 x 30 x 2 mm ebatlarında bir (1) adet dikdörtgen paslanmaz çelik bacak.
- Standın her iki tarafında raf plakalarının yüksekliğini ayarlamaya yönelik yuvalar.
- 155 x 205 x 15 mm ebatlarında üç (3) adet paslanmaz çelik tepsi dahil.



S3E

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Fiyat €
		Boy	En	Height	
S3E	19017089	370	205	480	299,00

TABAKLARI DEPOLAMAK İÇİN ISITILMIŞ VEYA NÖTR HAZNELER

- Büfe alanlarında nötr/sıcak plakalar bulundurmak için drop-in eleman
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Haznenin iç ebatları, 600 x 300 x 200 mm'dir.
- Düz kenarlı, dikdörtgen şekilli hazne, maksimum 280 mm çapında iki tabak yığını depolayabilir.
- Teğetsel fanlı yivli rezistans ile üretilen sıcak hava, AÇMA/KAPAMA anahtarı ve ısıtma modelindeki çalışma pilot ışığı.



CP

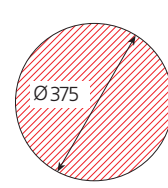
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Tip	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En				
CP	19017100	712	422	252	330	640	Nötr	-	-	520,00
CPC	19017101	712	422	350	330	640	Hararetili	750	230/1N - 50 Hz	879,00



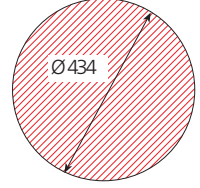
DPN-28

NÖTR TABAK TUTUCULAR

- Servis kolaylığı sağlamak adına, tabakları sabit bir seviyede tutmak için çelik yaylı özel sistem. Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Bir tabak istifleme kılavuzu görevi gören 3 esnek çubuk ile ayarlanabilir çaglı tabak ebatı sistemi
- Takılması ve çıkarılması kolay
- Yaklaşık kapasite (plaka kalınlığına bağlıdır): 40/45 plaka
- Maksimum yük: 45 Kg.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.



DPN-28



DPN-34

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
DPN-28	19000880	730 x 391	180 ÷ 280 mm	373,00
DPN-34	19000883	730 x 451	240 ÷ 340 mm	460,00

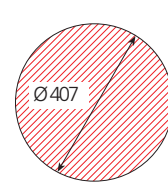


DPC-28 + TDP-28

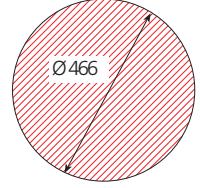
DPC-28

ISITICILI TABAK TUTUCULAR

- Servis kolaylığı sağlamak adına, tabakları sabit bir seviyede tutmak için çelik yaylı özel sistem. Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Bir tabak istifleme kılavuzu görevi gören 3 esnek çubuk ile ayarlanabilir çaglı tabak ebadı sistemi
- 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Takılması ve çıkarılması kolay
- Yaklaşık kapasite (plaka kalınlığına bağlıdır): 40/45 plaka
- Maksimum yük: 45 Kg.
- Ayarlanabilir termostatlı, çalışma pilot ışıklı ve priz bağlantılı kumanda kutusu
- Elektrik çıkışı: 480 W.
- Çalışma Gerilimi: 230 V.



DPC-28



DPC-34

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
DPC-28	19000879	420 x 730	180 ÷ 280 mm	805,00
DPC-34	19000873	480 x 730	240 ÷ 340 mm	846,00



TDP-28

TDP-34

TABAKLIK KAPAKLARI

- Tabaklıklardaki tabak sıcaklığının muhafaza eden plastik kapaklar
- Hem 280 mm hem de 340 mm çapında tabaklıklar için mevcuttur.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	280 mm	59,00
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60	340 mm	60,00



DCN-55

SEPET TUTUCULAR

- Standart 500 x 500 mm ebatlarında kap sepetlerini depolamak için özel olarak tasarlanmıştır.
- Servis kolaylığı sağlamak adına, sepetleri sabit bir seviyede tutmak için çelik yaylı özel sistem. Esneklik, yayları açıp kapatarak sepetlerin ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Takılması ve çıkarılması kolay
- Maksimum yük: 120 Kg.
- Kapasite: 110 mm derinliğe sahip 5/6 sepet.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Kesme boyutları (mm)	Fiyat €
DCN-55	19000876	600 x 640 x 710	535 x 610	766,00





• Drop-In Elegance	86
• Drop-In Elegance. Soğuk Elemanlar	57
– Soğutmalı üst tablalar	57
– Soğuk Havuzlar	57
• Drop-In Elegance. Sıcak Elemanlar	58
– Sulu ben mariler	58
– Kuru ben mariler	59
– Cam seramiği üst tablaları	59
• Drop-In Elegance. Soğutmalı Vitrinler	60
• Drop-In Elegance. Yiyecek koruyucular, Bombeli Cam	61
– Aydınlatmalı ve Aydınlatmalı+Isıtmalı yiyecek koruyucuları	61
– Yiyecek koruyucu braketleri	61
– Yiyecek koruyucu camları	61
• Drop-In Elegance Aksesuarları	62-63
– Tabak tutucuları	63
– Sepet tutucuları	63



DROP-IN ELEGANCE

Edenox, komple büfe, self-servis veya free-flow sistemlerinin projelendirilmesi ve oluşturulmasına yönelik, geniş bir ürün yelpazesine sahip yeni **Drop –In Elegance** ürün grubunu sunar. Elegance grubunun tasarımı, tüm ürünlerde fark yaratan, teşhir edilen ürünün görünürlüğünü ve öne çıkarılmasını artıran, kaliteli üretim işlemleriyle en küçük ayrıntıya dek yoğunlaşarak gerçekleştirilmiştir.

Drop-In grubu, her türlü restorasyon alanında zarif ve modern bir dekorasyon sağlayan soğuk elemanlardan, sıcak elemanlardan, soğutmalı vitrinlerden, yiyecek koruyucularından ve aksesuarlardan oluşmaktadır. Talep halinde, soğutmalı elemanlar bağımsız olabilir veya bunların uzak bir soğutma grubuna bağlanması için bir düzenek kurulabilir. Tablalar ve havuzlar maksimum kullanım rahatlığı ve mükemmel hijyen sağlamaları için paslanmaz çelikten yapılmıştır. **Drop –In Elegance ürünlerinin projelerinize sunabileceği tüm olanakları keşfedin**

DROP-IN ELEGANCE GRUBU

SOĞUK ÜNİTELER



Soğuk Tablalar
3 GN – 4 GN- 5 GN
0°C- 8°C / Statik Soğutma



Soğuk Havuzlar
3 GN – 4 GN- 5 GN
2°C- 8°C / Statik Soğutma



Soğuk Vitrin
3 GN – 4 GN
5°C- 10°C / Havalandırmalı Soğutma



Bağımsız Soğuk Vitrin
3 GN – 4 GN
5°C- 10°C / Havalandırmalı Soğutma

ISITMALI ÜNİTELER



Tek su kontrollü, Sulu Benmari
2 GN – 3 GN – 4 GN- 5 GN
30°C- 90°C /



Çoklu su kontrollü Sulu Benmari
2 GN – 3 GN – 4 GN
30°C- 90°C / Su Fonksiyonlu



Kuru benmari havuzları
2 GN – 3 GN – 4 GN- 5 GN
30°C- 90°C / Hava Fonksiyonlu



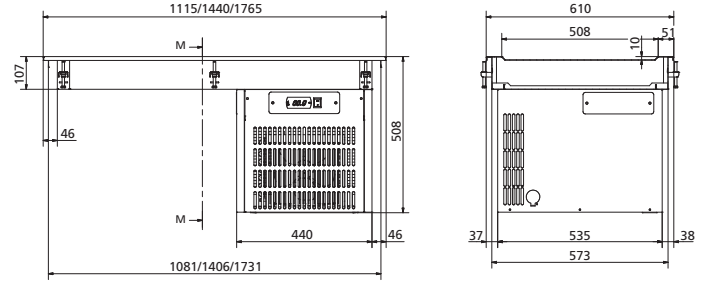
Cam Seramik Üst Tablalar
2 GN – 3 GN – 4 GN- 5 GN
40°C- 120°C



DRFP-411-CU

SOĞUTMALI TABLALAR

- Soğutmalı table soğuk ünite dahil (Uzak bir soğutma ünitesine bağlantı sağlamak üzere opsiyonel elemanlar temin edilir.)
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çeliktedir.
- Çalışma yüzeyi 10mm tezgah içine gömüktür.
- Kontrol paneli dijital termostatlı, termometre AÇMA/KAPAMA anahtarlıdır.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına, hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- Yoğuşma kabı, yoğunlaşan suyu otomatik buharlaştırır..
- R134a soğutma gazı kullanılmıştır.
- Tabla tabanında bakır serpantinle soğutma sağlanır.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar.
- ½" lik Tahliye Vanasına sahiptir.
- Çalışma Sıcaklığı: 0 °C / 8 °C
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50Hz

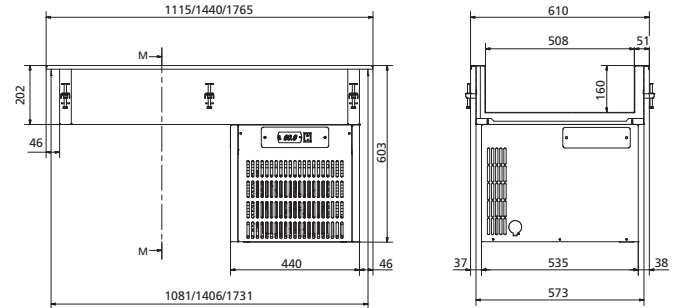


Kontrol paneli üniteden 1,3 metre uzağa konulabilir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DRFP-311-CU	19018947	1115	610	508	1090	585	3 GN 1/1	310	1.307,00
DRFP-411-CU	19018948	1440	610	508	1415	585	4 GN 1/1	310	1.393,00
DRFP-511-CU	19018949	1765	610	508	1740	585	5 GN 1/1	310	1.551,00

SOĞUTMALI HAVUZLAR

- Soğutmalı havuzlar, soğuk ünite dahil (Uzak bir soğutma ünitesine bağlantı sağlamak üzere opsiyonel elemanlar temin edilebilir)
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çeliktedir.
- 160 mm derinliğinde havuzlar, farklı derinliklerde kapların yerleştirilebilmesini sağlar.
- Kontrol paneli dijital termostatlı, termometre AÇMA / KAPAMA anahtarlıdır.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına, hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- R134a soğutma gazı kullanılmıştır.
- Tabla tabanında bakır serpantinle soğutma sağlanır.
- Yoğuşma kabı, yoğunlaşan suyu otomatik buharlaştırır.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar
- ½" Tahliye Vanasına sahiptir.
- Çalışma Sıcaklığı: 2 °C / 8 °C
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50Hz



DRFB-411-CU



Kontrol paneli üniteden 1,3 metre uzağa konulabilir.

Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DRFB-311-CU	19018943	1115	610	603	1090	585	3 GN 1/1	310	1.457,00
DRFB-411-CU	19018944	1440	610	603	1415	585	4 GN 1/1	310	1.624,00
DRFB-511-CU	19018945	1765	610	603	1740	585	5 GN1/1	310	1.860,00



DROP-IN ELEGANCE

Sıcak Üniteler. Sulu Ben Mari



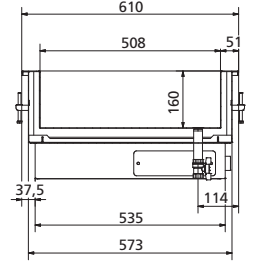
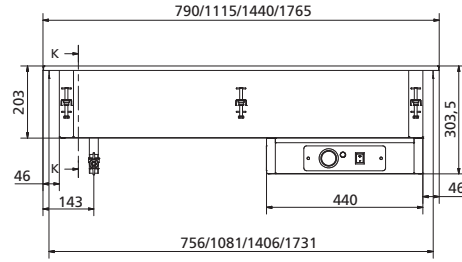
DBM-411-S-W

SULU BEN MARI HAVUZLARI

- Sulu sıcak Ben Mari fonksiyonu
- Analog termostat sıcaklığın kolay ve hızlı şekilde ayarlanmasını sağlar.
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çelikten dir.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- 160 mm derinliğindeki havuzlar, farklı derinliklerdeki kapların yerleştirilmesini sağlar.
- Silikon rezistansın ürettiği sıcaklık verimli bir çalışma ve ısı iletimi sağlar.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar.
- 3/4" Tahliye Vanasına sahiptir..
- Çalışma Sıcaklığı 30 °C / 90 °C.
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50-60Hz.



Sıcaklık ayarı kolay ve hızlıdır.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DBM-211-S-W	19018930	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	833,00
DBM-311-S-W	19018932	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	899,00
DBM-411-S-W	19018933	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000	1.121,00
DBM-511-S-W	19018934	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000	1.395,00



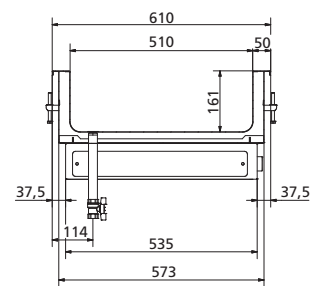
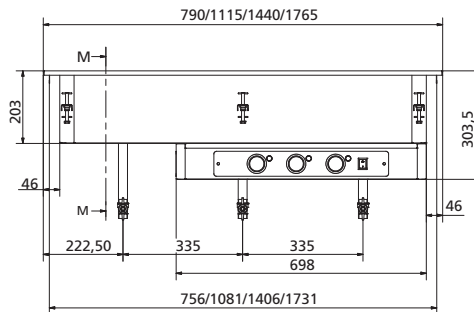
DBM-411-M-W

BAĞIMSIZ HAVUZLU SULU BEN MARI

- Aynı havuzlara sahip sulu sıcak Ben mari fonksiyonu
- Farklı türdeki yiyecekler için doğru servis sıcaklığını kontrol etmeye uygundur.
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çelikten dir.
- Her havuz tek bir analog termostat tarafından kontrol edilir.
- 160 mm derinliğindeki havuzlar, farklı derinliklerdeki kapların yerleştirilmesini sağlar.
- Silikon rezistansın ürettiği sıcaklık verimli bir çalışma ve ısı iletimi sağlar.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına, hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- 1/2" Tahliye Vanasına sahiptir..
- Çalışma sıcaklığı: 30 °C / 90 °C.
- Çalışma voltajı ve frekansı: 230V/1/50-60Hz.



Her bir kap için sıcaklık ayarı kendinden yapılabilir.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DBM-211-M-W	19018936	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	1.691,00
DBM-311-M-W	19018937	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	1.953,00
DBM-411-M-W	19018938	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200	2.361,00



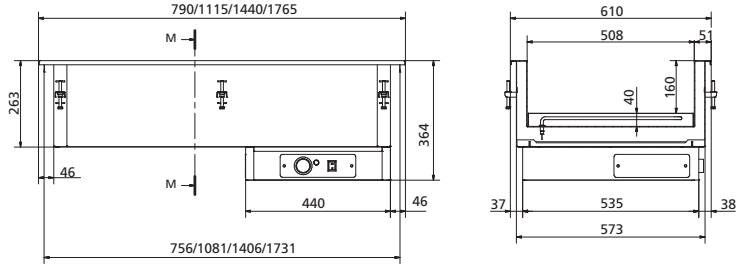
DBM-511-S-A

KURU BEN MARI HAVUZLARI

- Statik hava ısıtmalı sıcak Ben Mari fonksiyonu.
- Rezistanslar paslanmaz çelikten yapılmış delikli saçlar ile korunur.
- Konstrüksiyonu tamamen paslanmaz çeliktendir.
- Ürün suyu sürekli dolduramayan veya tahliye edemeyen uygulamalar için uygundur.
- Tank kolaylıkla temizlenir.
- Rezistanslara sadece koruma saçları sökülerek, alet gerektirmeden ulaşılabilir.
- Analog termostat sıcaklığın kolay ve hızlı şekilde ayarlanmasını sağlar.
- Kontrol paneli sökülebilir, ürünün yan tarafına, hatta ürünlerin takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- 160 mm derinliğindeki havuzlar, farklı derinliklerdeki kapların yerleştirilmesini sağlar.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar.
- Çalışma Sıcaklığı: 30 °C / 90 °C
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50-60Hz



Kelepçeler tezgahın üzerine tam uyum ve kavrama sağlar.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DBM-211-S-A	19018939	790	610	364	765	585	2 GN 1/1	1200	767,00
DBM-311-S-A	19018940	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800	945,00
DBM-411-S-A	19018941	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400	1.178,00
DBM-511-S-A	19018942	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000	1.284,00



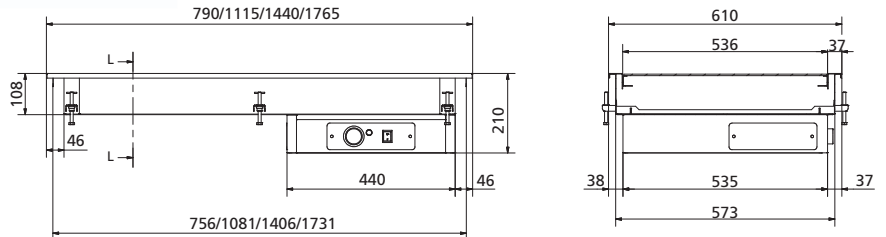
DV-511-S

CAM SERAMIĞİ TABLALAR

- Cam seramiğinden yapılmış düz sıcak tablaya sahiptir.
- Silikon rezistansların ürettiği ısı her kap için camın altına verimli şekilde dağıtılır, bu özellik sıcaklığın GN gözlerinin yüzeylerine etkin şekilde iletilmesini sağlar.
- Analog termostat sıcaklığın kolay ve hızlı şekilde ayarlanmasını sağlar.
- Konstrüksiyonu tamamen AISI-304 paslanmaz çeliktendir.
- Kontrol paneli sökülebilir, elemanın yan tarafına, hatta elemanların takıldığı yapının üzerine monte edilebilir.
- Yan kısımlardaki özel kelepçeler, tüm yüzey boyunca dengeli bir oturma ve kavrama sağlar.
- Çalışma sıcaklığı: 30 °C / 120 °C.
- Çalışma voltajı ve frekansı: 230V/1/50-60Hz



Sıcaklık ayarı kolay ve hızlıdır.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En			
DV-211-S	19011463	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	1.520,00
DV-311-S	19011466	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	1.810,00
DV-411-S	19011055	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	2.130,00
DV-511-S	19011641	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	2.430,00



DROP-IN ELEGANCE

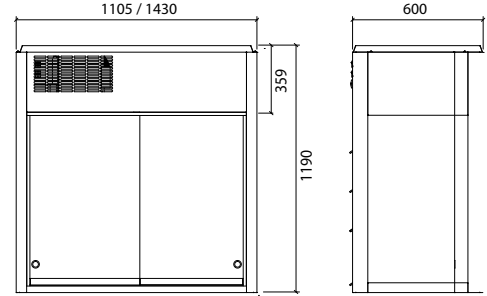
Soğutmalı Vitrinler



DRFS-311-B

SOĞUTMALI VİTRİNLER

- Soğutmalı vitrinler, içecekten tatlıya her türlü ürünü saklamak üzere kullanılabilir. Ürün müşterilerce rahatça görülebilir.
- Alt tabansız tasarlanmış model, soğutmalı havuzların üzerine yerleştirilebilir.
- Diğer yüzeylerin üzerine yerleştirildiğinde, yalıtım koşullarının sağlanması ve üretilecek yoğunlaşma suyunu toplayacak bir sistem takılması gereklidir.
- Kayar arka kapılar ürüne her zaman kolaylıkla erişmesini sağlar.
- Defrost suyu için buharlaşma kabında otomatik buharlaştırma sistemi bulunur.
- Ürünün yanları hava boşluklu çift camdır.
- Yaylı kaldırmalı menteşeye sahip ön kapılar, müşteri tarafında kolay bir erişim sağlar.
- İki adet delikli, yüksekliği ayarlanabilen, paslanmaz çelikten raf plakası mevcuttur.
- Ünitenin üst kısmına kompakt flüoresan lambalar entegre edilmiştir.
- Soğutma, vitrinin üst kısmında bulunan evaporatör ve kondansatörle üflemler olarak yapılır.
- Çalışma Voltajı ve Frekansı: 230V/1/50Hz.



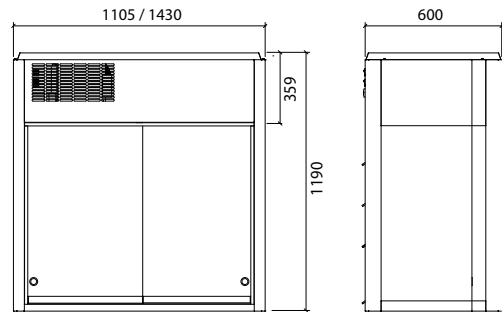
Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En		
VRISF-311	19017070	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Alt tabanlı	4.250,00
VRISF-411	19017071	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Alt tabanlı	4.750,00



DRFS-311

BAĞIMSIZ SOĞUTMALI VİTRİNLER

- Soğutmalı vitrinler, içecekten tatlıya her türlü ürünü saklamak üzere kullanılabilir.
- Ürün müşterilerce rahatça görülebilir.
- Alt tabana sahip model tamamen yalıtılmıştır ve her türlü yüzey üzerine yerleştirilebilecek şekilde tasarlanmıştır.
- Kayar arka kapılar, ürüne her zaman kolaylıkla erişmesini sağlar.
- Defrost suyu için buharlaşma kabında otomatik buharlaştırma sistemi bulunur.
- Ürünün yanları hava boşluklu çift camdır.
- Yaylı kaldırmalı menteşeye sahip ön kapılar, müşteri tarafında kolay bir erişim sağlar.
- İki adet delikli, yüksekliği ayarlanabilen, paslanmaz çelikten raf mevcuttur.
- Ünitenin üst kısmına kompakt flüoresan lambalar entegre edilmiştir.
- Soğutma, vitrinin üst kısmında bulunan evaporatör ve kondansatörle üflemler olarak yapılır.
- Çalışma voltajı ve frekansı: 230V/1/50Hz.



Model	Referans	Dış Ölçüler (mm)			Montaj Ölçüleri (mm)		Tip	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik	Boy	En		
VRIF-311	19017072	1105	600	1135	3 GN 1/1	1231	Alt tabansız	4.500,00
VRIF-411	19017073	1430	600	1135	4 GN 1/1	1265	Alt tabansız	5.000,00



YİYECEK KORUYUCULARI, BRAKETLER VE CAM PANELLER

- Yiyecek koruyucuları, sergilenen ürünleri koruyan tamamlayıcı birimlerdir.
- Braketler vidalı plakalar kullanılarak çalışma tezgahına sabitlenir ve müşterilerden kaynaklanacak kontaminasyonu en aza indirir.
- Elegance Drop-In ürünleri üzerine monte edilmek üzere tasarlanmıştır.
- Aydınlatmalı veya aydınlatmalı+ısıtmalı modellerde, ön tarafta yiyecek

korumasının çalışıp çalışmadığını belirten turuncu bir pilot lambasıyla birlikte bir AÇMA/KAPAMA anahtarı bulunur.

- Tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Braketler, camı yukarıda tutmak üzere kelepçeli borulardan oluşur.
- Çalışma voltajı: 230V/1/50Hz
- Yiyecek koruması ve cam ayrı sipariş edilmelidir.

AYDINLATMALI YİYECEK KORUMASI

- Entegre flüorasan lambalar, ürünün görünürlüğünü artıran güçlü bir aydınlatma sağlar.



DU-311-L-CG1

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
DU-211-L-CG1	19018969	772	552	480	720	2 GN 1/1	8	915,00
DU-311-L-CG1	19018970	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14	1105,00
DU-411-L-CG1	19018971	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21	1240,00
DU-511-L-CG1	19018972	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28	1455,00

AYDINLATMALI & ISITMALI YİYECEK KORUMASI

- Entegre halojen lambalar aydınlatma ve yiyeceği doğru sıcaklıkta servis etmek için gerekli olan ısıyı sağlar.



DU-311-L-CG2

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
DU-211-L-CG2	19018973	772	590	480	720	2 GN 1/1	8	930,00
DU-311-L-CG2	19018974	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14	1138,00
DU-411-L-CG2	19018975	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21	1270,00
DU-511-L-CG2	19018976	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28	1515,00

CAM PANEL İÇİN STANDART BRAKETLER

- Sergilenen ürünü korumak için cam panel yerleştirilmesini sağlayan iki adet braket
- Cam ayrı olarak sipariş edilmelidir.



DU-311-H-CG1

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
DU-211-H-CG1	19018977	772	552	480	720	2 GN 1/1	240	1010,00
DU-311-H-CG1	19018978	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360	1153,00
DU-411-H-CG1	19018979	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480	1310,00
DU-511-H-CG1	19018980	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600	1550,00



DU-311-H-CG2

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Güç (W)	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik				
DU-211-H-CG2	19018981	772	590	480	720	2 GN 1/1	240	1025,00
DU-311-H-CG2	19018982	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360	1185,00
DU-411-H-CG2	19018983	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480	1343,00
DU-511-H-CG2	19018984	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600	1610,00



DROP-IN ELEGANCE

Ön Cam. Aksesuarları

1 TARAFI BOMBELİ YİYECEK KORUMA CAM PANELİ

- Bir tarafı bombeli cam, bir kişinin müşterilere servis yaptığı self-servis system şeklinde kurulu ürünler için uygundur.
- Yiyecekleri soluma, öksürme, hapşıma gibi eylemlerden kaynaklanan kirlilikten korur.
- Temperli camdan yapılmıştır.



DU-311-N-CG1

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik			
DU-211-N-CG1	19018961	762	552	480	720	2 GN 1/1	700,00
DU-311-N-CG1	19018962	1087	552	480	1045	3 GN 1/1	725,00
DU-411-N-CG1	19018963	1412	552	480	1370	4 GN 1/1	765,00
DU-511-N-CG1	19018964	1737	552	480	1695	5 GN 1/1	790,00

2 TARAFI BOMBELİ YİYECEK KORUMA CAM PANELİ

- 2 tarafı bombeli cam büfe sistemlerinde kurulu olan adacık ürünlere uygundur.
- Ön cam yiyecekleri soluma, öksürme, hapşıma gibi eylemlerden kaynaklanan kirlilikten korur.
- Temperli camdan yapılmıştır.



DU-311-N-CG2

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)			Kesme boyutları (mm)	Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En	Yükseklik			
DU-211-N-CG2	19018965	762	590	480	720	2 GN 1/1	718,00
DU-311-N-CG2	19018966	1087	590	480	1045	3 GN 1/1	758,00
DU-411-N-CG2	19018967	1412	590	480	1370	4 GN 1/1	795,00
DU-511-N-CG2	19018968	1737	590	480	1695	5 GN 1/1	850,00

ÖN CAM

- Bombeli camlara takılmak üzere tasarlanmıştır. Ön camın bombeli camlara takılabilmesi için bir braket seti talep edilmelidir.
- Yiyecek için komple koruma sağlar ve müşterilerin teşhir alanına erişebilmesini önler.
- Temperli camdan yapılmıştır.

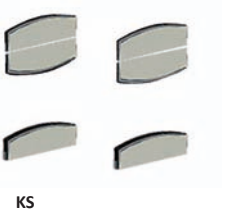


DFG-311

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)		Kapasite GN	Fiyat €
		Boy	En		
DFG-211	19017094	675	395	2 GN 1/1	120,00
DFG-311	19010927	1000	395	3 GN 1/1	136,00
DFG-411	19010662	1325	395	4 GN 1/1	148,00
DFG-511	19010663	1650	395	5 GN 1/1	164,00

CAM PANEL MONTAJI İÇİN BRAKET SETİ

- Kit ön cam panelin bombeli cama takılmasında kullanılır.



KS

Model	Referans	Tanımlama	Fiyat €
KS	19011516	Cam panellerin takılması için paslanmaz çelik kol seti	63,00



DPN-28

TABAK TUTUCULARI

- Çelik yaylara sahip özel sistem, kolay servis edilebilmeleri için tabakları sabit bir seviyede tutar.
- Esneklik, yaylar açılıp kapatılarak tabak ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Çapı ayarlanabilen tabak boyu sistemde 3 adet esnek çubuk tabak istif klavuzu görevi görür.
- Sökülmesi ve takılması kolaydır.
- Paslanmaz çeliktendir
- Yaklaşık kapasite (tabak kalınlığına bağlı olarak: 40/45 tabak).

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
DPN-28	19000880	730 x 391	180 ÷ 280 mm	373,00
DPN-34	19000883	730 x 451	240 ÷ 340 mm	460,00



DPC-28

SICAK TABAK TUTUCULARI

- Çelik yaylara sahip özel sistem, kolay servis edilebilmeleri için tabakları sabit bir seviyede tutar.
- Esneklik, yaylar açılıp kapatılarak tabak ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Çapı ayarlanabilen tabak boyu sistemde 3 adet esnek çubuk tabak istif klavuzu görevi görür.
- Paslanmaz çeliktendir, CFC'den arındırılmış, ekolojik poliüretan 40kg/dm3 yoğunluğunda yalıtıma sahiptir.
- İyi yalıtıma sahip duvarları ile ısı kayıplarını azaltır ve enerji tasarrufu sağlar.
- Sökülmesi ve takılması kolaydır.
- Yaklaşık kapasite (tabak kalınlığına bağlı olarak: 40/45 tabak)
- Maksimum yük: 45 kg
- Kontrol kutusunda ayarlanabilir termostat, çalışma pilot ışığı ve kablo prizi bulunur.
- Elektrik çıkışı : 480 W
- Çalışma Voltajı : 230V

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
DPC-28	19000879	420 x 730	180 ÷ 280 mm	805,00
DPC-34	19000873	480 x 730	240 ÷ 340 mm	846,00



TDP-28

TABAK SERVİS TEPSİLERİ İÇİN KAPAK

- Plastik kapaklar servis tepsisindeki tabakların sıcaklığını muhafaza eder.
- 280 mm ve 340 mm çapındaki servis tepsileri için mevcuttur.

TDP-34

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Ø Tabak Ebatları	Fiyat €
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	280 mm	59,00
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60	340 mm	60,00



DCN-55

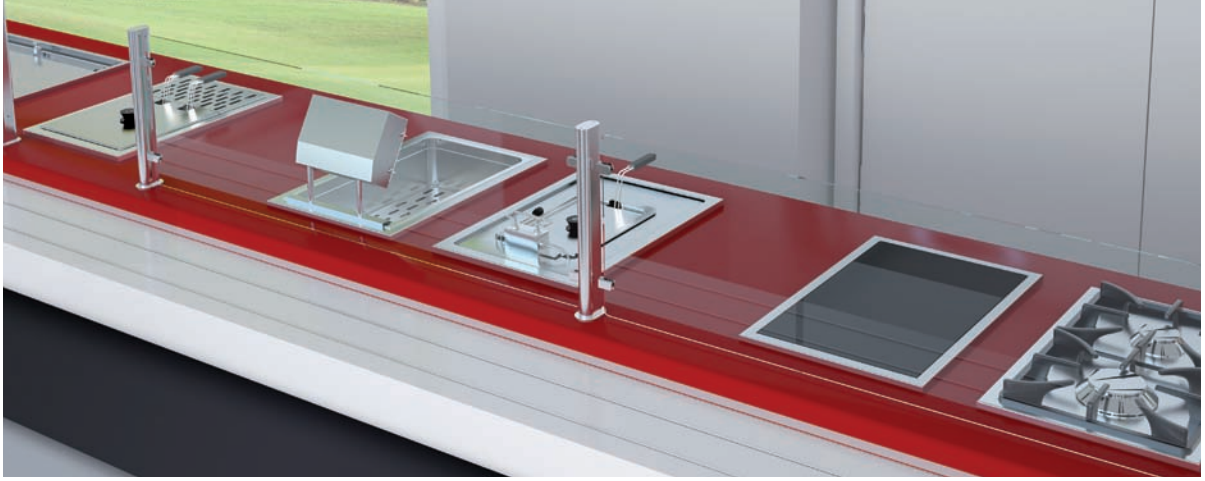
SEPET TUTUCULARI

- 500x500mm'lik standart boyuttaki tabak sepetlerinin muhafaza edilmesi için özel tasarlanmıştır.
- Çelik yaylara sahip özel sistem, kolay servis edilebilmeleri için sepetleri sabit bir seviyede tutar.
- Esneklik, yaylar açılıp kapatılarak sepet ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Sökülmesi ve takılması kolaydır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Maksimum yük : 120 Kg
- Kapasite : 110 mm derinliğinde 5/6 sepet.

Model	Referans	Dıştan Dışa Ölçü (mm)	Kesme boyutları (mm)	Fiyat €
DCN-55	19000876	600 x 640 x 710	535 x 610	766,00



Pişirme Drop-In Serisi



- Pişirme Drop-In Serisi
- izotermal kaplar

66-69
68-69



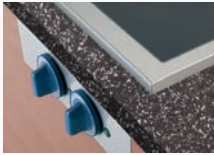
Pişirme Drop-In Serisi



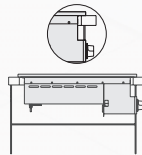
KURULUM VE MONTAJ

- Tüm montaj tiplerinde birleştirme için ihtiyaç duyulan aksesuarlar ile birlikte tedarik edilir.
- Yiyecek dağıtım tezgahı üzerinde birleştirilmesi çok kolaydır.
- 2 tip montaj:
- Doğrudan dağıtım tezgahının üzerine indirme (bkz. şekil 1)
- Dağıtım tezgahıyla aynı seviyede, komple indirme (bkz. şekil 2)
- Lütfen diğer özel montaj ihtiyaçlarınızı kontrol ediniz.

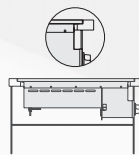
Kurulum türleri



Doğrudan tezgahın üzerine



Aynı seviyede



SERİ ÖZELLİKLERİ

Pişirme gösterileri, büfe veya başka herhangi bir yiyecek dağıtım uygulamasında kullanılmak üzere pişirme drop-in serisi. Maksimum derecede esneklik iletmek ve en talepkar ihtiyaçlara bile cevap vermek için özel olarak tasarlanmıştır. Gıda güvenliği ve hijyen ve CE uyumu ile ilgili uluslararası düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir. Tezgahlı tüm modelleri, AISI-304 paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kurulum ve montaj işlemlerini kolaylaştırmak için gömülü kontrol panelli kompakt modeller. Gazlı modellerde gömülü doğal gaz enjektörleri bulunmaktadır. LPG gaz enjektörleri standart bir opsiyon olarak tedarik edilir.



2 ocaklı gazlı pişirme. Sağlam, dökme demir ızgaralar. Paslanmaz çelik üzerine sıvıların taşarak dökülmesini önlemek için mühürlü üst yüzey Güçlü 4 ve 7.8 kW bekler ve güvenlik valfli pilot çakmak.



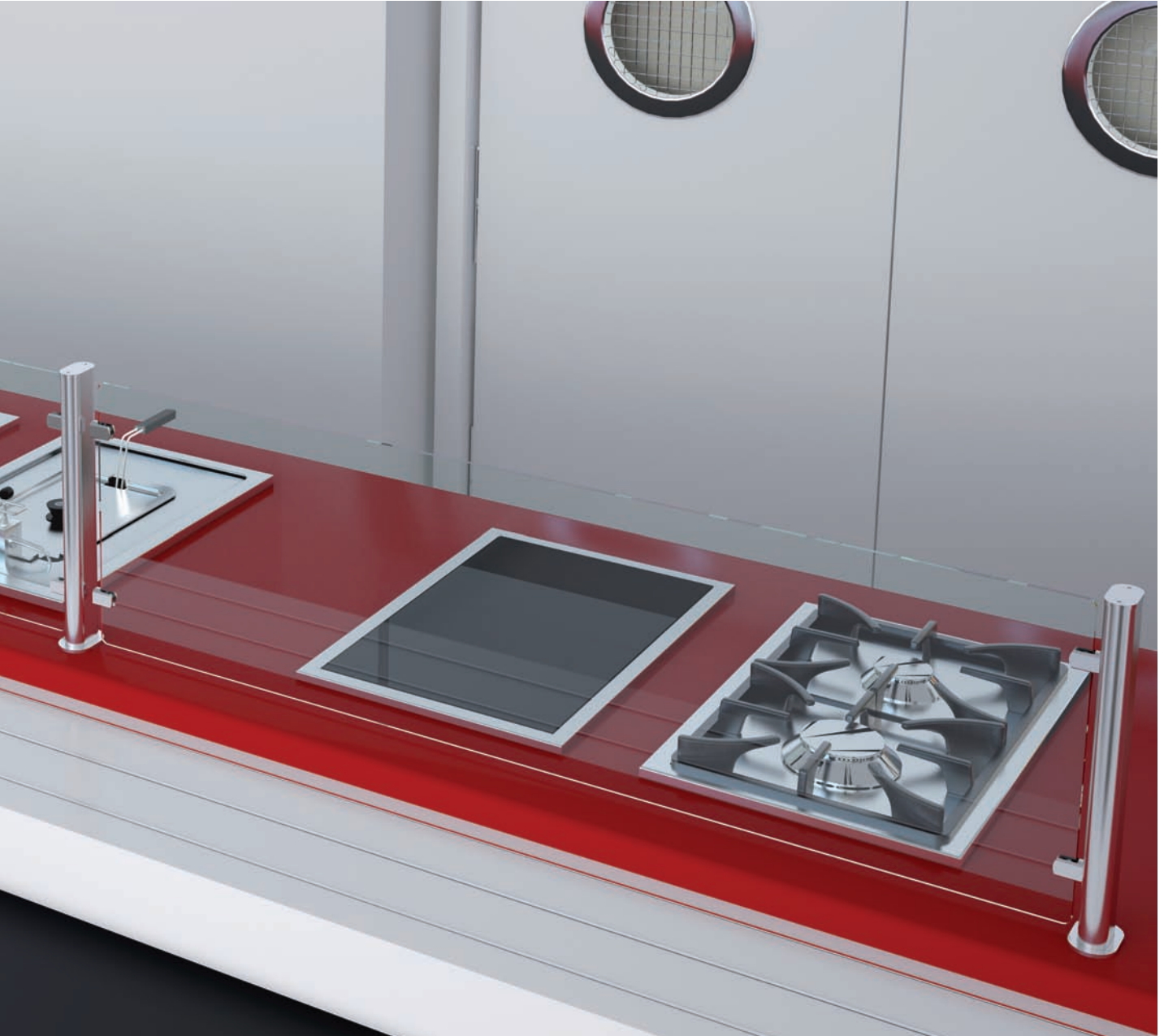
Kaldırılabilir rezistörleri bulunan bir (1) tanklı elektrikli fritöz. Mühürlü tank ve büyük "soğuk bölge".



Kızartılmış yiyecekler için elektrikli ufalama kovası. Üst seramik rezistör ile ısıtma. Paslanmaz çelikten yapılmış iç yüzey. Sıvıların süzülmesi için perforated dipli, çıkarılabilir 150 mm derinliğe sahip GN 1/1 tankı



Elektrikli ızgara. Su tankı, çıkarılabilir ızgaralar ve kaldırılabilir rezistörler.



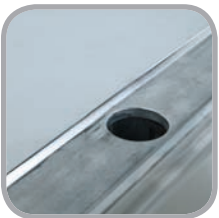
150 mm derinliğe kadar olan GN 1/1 tencereler için, bir (1) adet mühürlü tankı bulunan elektrikli ben mari ünitesi 30° ila 90°C arası ayarlanabilir sıcaklık.



Elektrikli ocak sacı. Yağı iç kanala toplamak için drenaj deliği. Kusursuz ısı iletimi sağlayan yüksek kalınlıklı sıcak krom saclar.



2 alanlı cam seramik ocak. Sızdırmaz, su geçirmez 6 mm kalınlıkta cam üst kısım Güç kontrolü ve artık ısı pilot ışıkları. Çift güçlü ve tek güçlü rezistörler.



Drop-In induksiyon. Tüm drop-in induksiyonlu ocak modelleri, pişirme plakaları ve woklara göz atınız. Zaman ve enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmenin en verimli yolu.



GN 2/3 mühürlü tanklı elektrikli makarna pişirici. Standart bir seçenek olarak iki (2) GN 1/3 sepeti dahil edilmiştir. Su kaynağına bağlı musluk, akıtma musluğu ve taşma önleyici sistem. Sepetleri desteklemek için iç ızgara ve sepetleri süzmek için ön kılavuz. Dört (4) pozisyonlu anahtar (ısıtma-pişirme-tutma-kapalı).



Pişirme Drop-In Serisi

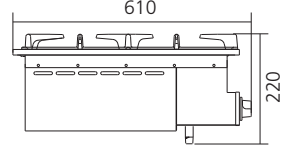
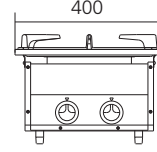


7,8
kW

4,0
kW

GAZLI OCAK

- Tencerelerin bir bekten öbür beke kolayca kaydırılabilmesini sağlayan, 400 mm genişlikli, sağlam dökme demir ızgaralı ocak.
- İki (2) adet tek taçlı, dökme demir, yüksek güçlü bek: Bir (1) adet, 4 kW (3,440 Kcal/sa) güçlü ve bir (1) 7.8 kW (6,708 Kcal/sa) güçlü bek.
- Gömülü doğal gaz enjektörleri ile birlikte tedarik edilir. LPG gaz enjektörleri standart bir opsiyon olarak tedarik edilir.
- Emniyet valfli ve pilot çakmaklı manüel başlatma.



Model	Referans	N° Bekler	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç kW (Kcal/h)	Fiyat €
ECG-40	19002781	2	400 x 610 x 220	360 x 585	11,8 (10148)	1.235,00

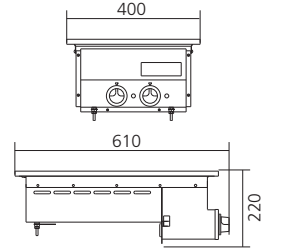


2,6
kW

2,6
kW

ELEKTRİKLİ OCAK

- 400 mm genişlikli elektrikli ocak.
- İki (2) adet 220 x 220 mm kare plaka.
- 2.6 ve 2.6 kW plaka gücü.
- Plakanın aşırı ısınmasını önleyen emniyet sistemi.
- Güç tasarrufu da sağlayarak, istenildiği zaman farklı pişirme gereksinimlerinin karşılanmasını mümkün kılan, kullanımı kolay, 7 pozisyonlu sıcaklık anahtarı ile kontrol edilen ısıtma elemanları.



Model	Referans	N° Plakaları	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECE-42	19014184	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5,2	230-400/3-3N - 50/60 Hz	1.951,00

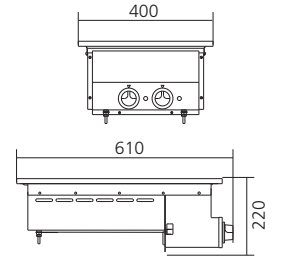


2,5
kW

2,5
kW

CAM SERAMİK OCAK

- 400 mm genişlikli model.
- 6 mm kalınlıklı cam seramik üst.
- Çifte güçlü rezistansları bulunan iki (2) pişirme alanı.
- Güç: 2 x 2,500- 1,000 W (Ø 250- 160 mm)
- Akkor telli rezistanslarla hızlı ısıtma.
- Temizlenmesi kolay.

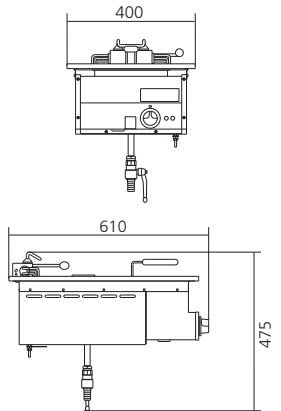


Model	Referans	Pişirme alanı	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECV-40	19002782	2	400 x 610 x 220	360 x 585	5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.954,00



ELEKTRİKLİ FRİTÖZ

- 400 mm genişlikli, bir (1) tanklı elektrikli fritöz.
- Damgalı tank. Yiyecek çöktirlerini toplayarak bunların yanmasını ve yağlanmasını önleyen ve sonuç olarak daha uzun yağ koruması ve tasarrufu sağlayan geniş "soğuk bölge"
- Temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için kaldırılabilir, blendajlı rezistanslarla ısıtma.
- Çalışma ve emniyet termostatlarıyla sıcaklık kontrolü.
- Yağ tankını boşaltmak için, kullanımı kolay, ısı geçirmez sap ile kontrol edilen boşaltma musluğu
- 8 litre tank kapasitesi.
- Kaldırılabilir rezistanslar. Mühürlü tank ve büyük soğuk bölge.

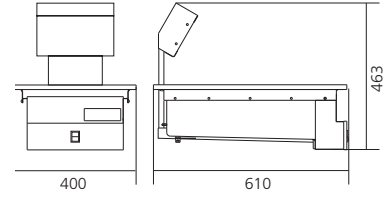


Model	Referans	Kapasite (liters)	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
EFE-40	19002783	8	400 x 610 x 475	360 x 585	7,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	2.125,00



ELEKTRİKLI PATATES DİNLENDİRİCİ

- 400 mm genişlikli model.
- Herhangi bir tat veya kıvam kaybı olmadan kızartılmış yiyecekleri (patates kızartması, balık, deniz ürünleri vs) sıcak ve kuru tutmak için tasarlanmıştır.
- Anahtar ile kontrol edilen üst seramik rezistanslarla ısıtma
- 150 mm derinliğinde, GN 1/1 paslanmaz çelik tank.
- Yağı süzmek için çıkarılabilir, perfore dip.

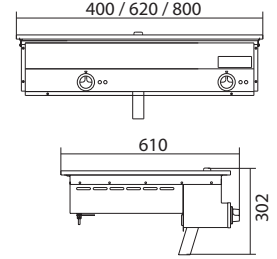


Model	Referans	Kapasite GN	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECFE-40	19002780	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 463	360 x 585	0,65	230/1/N - 50/60 Hz	1.344,00



ELEKTRİKLI PLATE IZGARA

- Kolay temizlik için Varipan sistem ve yuvarlatılmış kenarlı 400, 600 ve 800 mm genişlikli modeller
- Yağ toplamak için hava geçirmez drenaj deliği kapağı.
- Sert krom, pürüzsüz plaka.
- Blendajlı rezistanslarla ısıtma.
- Emniyet termostatu ile 70°C'den 300°C'ye sıcaklık ayarı.

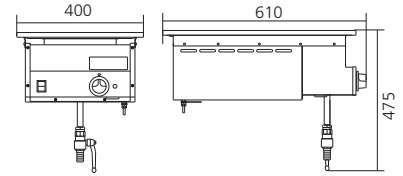


Model	Referans	Tip	Piştirme bölgeleri	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Fiyat €
EPCE-40	19002785	Sert krom, pürüzsüz plaka. Y-Top with chromium-plate smooth	1	400 x 610 x 302	360 x 585	5	2.466,00
EPCE-60	19002786	Sert krom, pürüzsüz plaka.	1	620 x 610 x 302	580 x 585	6,75	3.027,00
EPCE-80	19002787	Sert krom, pürüzsüz plaka.	2	800 x 610 x 302	760 x 585	10	3.261,00



ELEKTRİKLI BEN MARI

- GN 1/1 veya alt bölümleri için Mühürlü, 150 mm derinlikli, paslanmaz çelik tank.
- GN tepsileri standart bir seçenek olarak dahil değildir.
- Takılabilir borulu boşaltım musluğu.
- Termostat ile 30°C'den 90°C'ye su sıcaklığı ayarı.
- Pilot ışıklı güç anahtarı ve emniyet termostatu ile kontrol edilen rezistanslar sayesinde ısıtma.

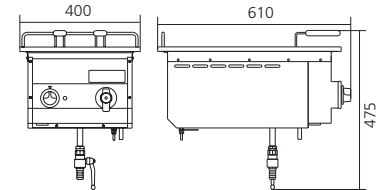


Model	Referans	Kapasite GN	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
EBME-40	19002779	1 x GN 1/1-150	400 x 610 x 475	360 x 585	1	230/1/N - 50/60 Hz	1.334,00

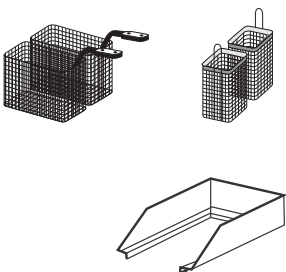


ELEKTRİKLI MAKARNA PİŞİRİCİ

- 400 mm genişlikli, paslanmaz çelik model.
- Sepetleri desteklemek için, bir (1) adet iç ızgaralı GN 2/3 piştirme tankı
- Dört (4) pozisyonlu bir anahtar (ısıtma-piştirme-tutma-kapalı) ile kontrol edilen iç, blendajlı rezistanslar ile ısıtma.
- Su kaynağına bağlı musluk, akıtma musluğu ve taşma önleyici sistem. Standart bir seçenek olarak, 2 paslanmaz çelik GN 1/3 sepet (135x 270 x 160 mm) içerir.



Model	Referans	Kapasite (litros)	Dış Ölçüler (mm)	Montaj Ölçüleri (mm)	Güç (kW)	Voltaj (V)	Fiyat €
ECPE-40	19000540	15	400 x 610 x 475	360 x 585	4,5	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz	1.890,00



Model	Referans	Tip	Boyutlar (mm)	Fiyat €
SCFE-1/2	19000480	Fritöz sepeti EFE-40 (tank başına iki adet)	280 x 100 x 100	90,00
2CCP-1/6	19001493	Makarna piştiricisi için bir çift saplı sepet (1/6)	130 x 130 x 210	151,00
EPS-40	19011595	Arka koruyucusu. EPCE-40	-	268,00
EPS-60	19002788	Arka koruyucusu. EPCE-60	-	323,00
EPS-80	19002789	Arka koruyucusu. EPCE-80	-	367,00





- **ENOLUX Şarap Dolapları**

72-79

- Bir veya iki kapaklı ada tipi şarap Dolapları
- Bir veya iki kapaklı duvar tipi şarap kavlari

76

77

- **Şarap teşhir dolapları**

78-79

- Şarap teşhir dolabı - Impulse Serisi
- Şarap teşhir dolabı - Enjoy Serisi

79

79



ŞARAP VİTRİNİ

ileri tasarım

GÖZLERİNİZLE İÇMENİZ İÇİN.

Şarap, tüm dünya genelinde restoran menülerinin asli bir unsuru haline gelmiş, yiyecek işletmelerinin göz ardı edemeyeceği bir trend olmuştur. Şarap aromalarının, kıvamlarının ve çeşitlerinin akşam yemeğine gelen konuklar üzerinde yarattığı cazibe sonucu şefler ve işletmeler, yanında şarap listesi olmayan bir menü tasarlamayı dahi düşünemez hale gelmiştir.

Sürekli gelen müşterilerin klasik şarap listelerinin ötesinde yeni tatlar keşfetme merakı, şarabın inovatif şekillerle müşteriye teşhir edilmesi noktasında bir ihtiyaç doğurmuştur. Bu bağlamda şarabı tatmadan önce müşteri ilk olarak şarap şişesini, özenle hazırlanmış etiket tasarımını ya da o kendine has rengini ilk önce görsel olarak incelemek isteyebilir.

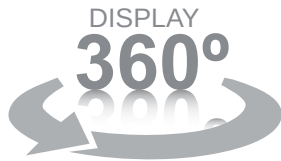
Bu ihtiyaçlara yönelik Edenox, şarap teşhirinde yeni bir konsept olan ENOLUX'u sunuyor. Zarif vitrin tasarımıyla ENOLUX vitrinleri, her türlü yemek ortamında müşterilerin dikkatini çeken, yemek alanının odak noktası olarak tasarlanmaktadır.

ENOLUX geleneksel şarap saklama ve teşhir özelliklerinde çağ atlıyor Modern ve zarif tasarımı ve yüksek profilli yapı unsurları sayesinde ENOLUX vitrinleri, saklanan her şeye katma değer katan dekoratif objeler haline gelebiliyor; etraflarında rafine edilmiş ve davetkar bir atmosfer oluşturan salon veya ambiyans bölücü unsurlar olarak bile kullanılabilir.

360° DISPLAY

360° Display, ENOLUX'un şarap mahsenlerinin benzersiz bir özelliği olarak öne çıkan, tüm kenarlardan tam boy camekanlı açık tasarım konseptidir.

Dört cam duvarın tümü her açıdan ileri görüş sağlar. Duvarlar çift kat camdan ve kapak çok sık açılıp kapansa dahi yoğunlaşmayı önleyen ara hava haznesinden oluşmaktadır.





ENOLUX Şarap Dolapları



ENOLUX ÖZELLİKLERİ

MODÜLER TASARIM

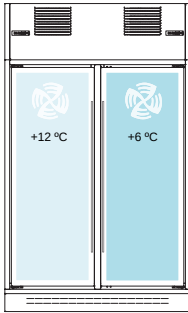
ENOLUX, yan duvarları birleştirildiğinde birbirine kusursuz şekilde oturabildiği için birden fazla ünitenin kombine edilmesine olanak veren esnek bir tasarıma sahip olacak şekilde dizayn edildi. Bu özellik, büyük yemek alanlarında mekanın görsel sürekliliğini sağlayan şık, çekici bir estetiğe sahip bölme duvarlar oluşturulabilmesini sağlıyor.

ENERJİ VERİMLİLİĞİ

ENOLUX şarap vitrinin gövdesi CFF içermeyen, yüksek yoğunluklu poliüretan yalıtımlı 50 mm kalınlığında hassas enjeksiyondan imal edilmiştir. Duvarlar manyetik fitillerle kasaya yerleştirilen, ara katında hava hazneli, 20 mm kalınlığında düşük emisyonlu çift katlı camekandır. Gövde ve cam yalıtım özellikleri sayesinde ENOLUX şarap vitrinleri olağanüstü ısı verimliliği sağlar ve enerji tüketimini düşürür.

ÇİFTLİ SICAKLIK SİSTEMİ

Çift gövdeli modellerde tamamen yalıtılmış ve ayrı bağımsız termostatlarla sıcaklığı ayarlanan iki farklı ambians alanı mevcuttur. ENOLUX Çiftli Sıcaklık sistemi, bağımsız olarak beyaz ve kırmızı şarapların mükemmel sıcaklıkta saklanması ve servis edilmesi için sıcaklığın 5oC ile 18oC aralığında kontrol edilebilmesini sağlar.



MODÜLER SİSTEM.



BASINÇLI HAVA SİSTEMİ

Kabin içerisinde homojen şekilde istenen sıcaklığın muhafaza edilmesini sağlayan gelişmiş ve etkin havalandırmalı soğutma sistemi.



KIRMIZI AYDINLATMA

Tamamen aydınlatılmış bir şarap vitrini. ENOLUX tasarımının ana ilkelerinden biri budur. Tüm alanlardaki LED aydınlatma sıcak, şık bir ambians yaratır ve enerji tüketimini düşürür. Işık şiddeti uzaktan kumanda ile ayarlanarak mahzen aydınlatması ortama göre ayarlanabilir.



ZARIF

DİJİTAL TERMOSTAT

ENOLUX şarap mahseni termostatları modern ve son derece zarif bir tasarıma sahiptir. Dijital ekran panelleri üzerindeki değerler birkaç metre uzaktan kolaylıkla okunabilen beyaz renktedir.



MAKSİMUM GÖRÜŞ

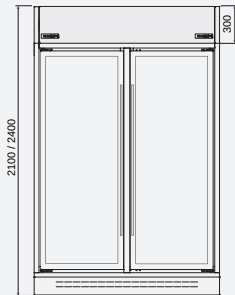
Kenarlarda dahi tam boy cam duvarlar ürünün görünürlüğünü arttırmaktadır. 360° vitrin, şişelerin görüntüsünde olağanüstü bir etki yaratmaktadır.



ENOLUX Şarap Dolapları

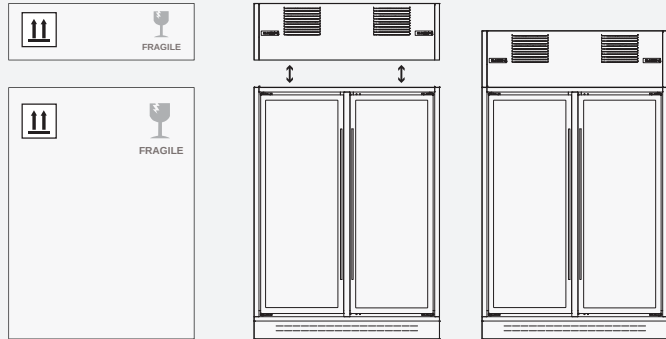
Süsleme, teşhir etme ve saklama amaçlı

UZAK ÜNİTE



Opsiyonel olarak ENOLUX şarap mahsenlerinde, şarabın bozulmasına yol açabilecek titreşimleri giderecek uzaktan kontrollü kondenser ünitesi yer almaktadır. Bu modellerde tavan yüksekliği 300 mm olarak indirgenmiştir.

KOLAY TESLİMAT VE BAKIM



ENOLUX şarap mahsenleri kolay teslimat sağlamak açısından iki kısım halinde sevk edilir: gövde ve sökülebilir üst soğutma ünitesi. Montaj esnasında, hermetik bir blok elde etmek amacıyla soğuk ünitenin gövdenin üst tarafına yerleştirilmesi ve kaydırılması yeterlidir.



WI-2C-BLA-26



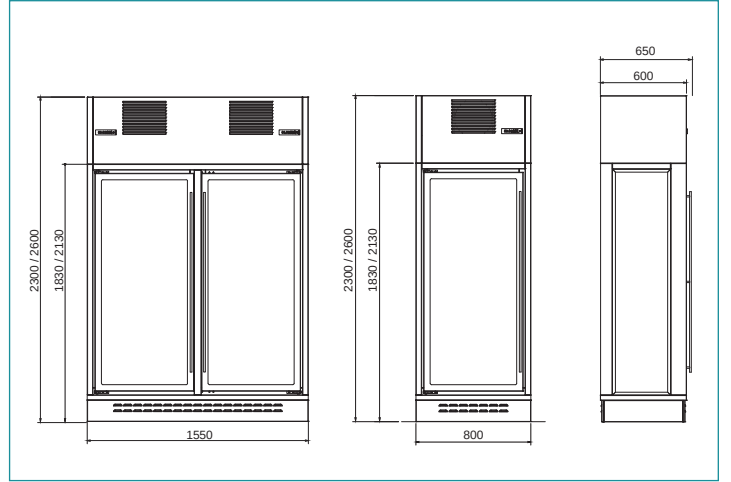
WI-2C-GRE-23



WI-1C-BLA-26

ADA TİPİ ŞARAP DOLABI - TEK VEYA ÇİFT GÖVDELİ

- Arka camcan, bölünmüş ambiyanslar oluşturulması için ideal olan şık bir bölüm sağlar.
- 2 farklı yükseklik:
 - 2.600 mm 77 şişe (1 kapı), 154 şişe (2 kapı)
 - 2.300 mm 70 şişe (1 kapı), 140 şişe (2 kapı)
- AISI 304 paslanmaz çelik dış kısım.
- Duvarlar 20 mm kalınlığında, çift kat, tam boy, ara katı hava hazneli camcandır.
- Gövde CFF içermeyen, yüksek yoğunluklu poliüretan yalıtımlı 50 mm kalınlığında hassas enjeksiyondan imal edilmiştir.
- Anahtarlı kapı kilidi.
- Çift gövdeli modellerde tamamen yalıtılmış ve ayrı bağımsız termostatlarla sıcaklığı ayarlanan iki farklı ambiyans alanı mevcuttur.
- Üzerinde rahat okunabilen bir dijital ekran bulunan, kolay kullanım ve güvenilir performans sağlayan uzaktan kumandalı dijital kontrol ünitesi.
- Otomatik defrost özelliği. Çözümüş olan su bir tepside toplanır ve ısı kazanımı ile buharlaştırılır. Gider bağlantısı gerektirmez.
- Her köşede, ışık şiddeti ayarlanabilen güçlü yumuşak LED aydınlatma.
- İç tarafta homojen bir ısı elde etmek için etkin havalandırmalı soğutma sistemi.
- 5°C ila 18°C aralığında çalışma sıcaklığı
- Opsiyonel olarak uzaktan kontrollü kondenser ünitesi mevcuttur.
- Opsiyonel olarak yağuşma önleyici ısıtılabilir kapı kasaları.
- Mevcut standart renkleri: Siyah ve Gri. Diğer renk seçenekleri talep üzerine temin edilebilir.



Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Tamamlandı	Nº Kapaklar	Fiyat €
WI-1C-GRE-23	19030554	800 x 650 x 2300	Gri	1	10.675,00
WI-2C-GRE-23	19030555	1550 x 650 x 2300	Gri	2	16.538,00
WI-1C-BLA-23	19030556	800 x 650 x 2300	Siyah	1	10.675,00
WI-2C-BLA-23	19030557	1550 x 650 x 2300	Siyah	2	16.538,00
WI-1C-GRE-26	19030558	800 x 650 x 2600	Gri	1	11.463,00
WI-2C-GRE-26	19030559	1550 x 650 x 2600	Gri	2	17.238,00
WI-1C-BLA-26	19030560	800 x 650 x 2600	Siyah	1	11.463,00
WI-2C-BLA-26	19030561	1550 x 650 x 2600	Siyah	2	17.238,00



WI-2W-GRE-26



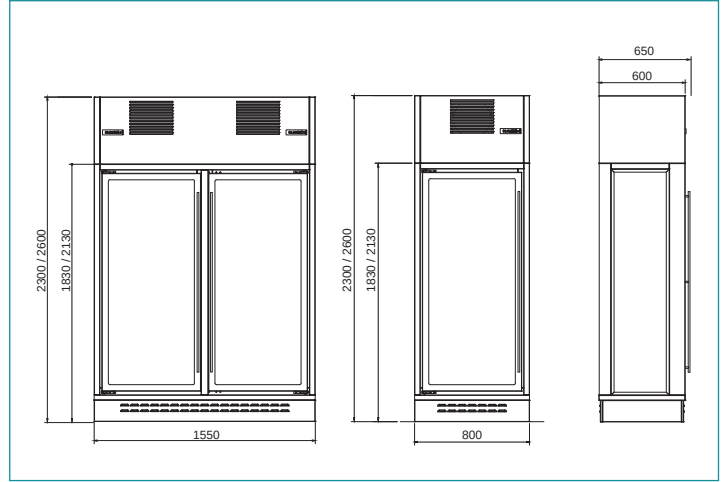
WI-2W-BLA-23



WI-1W-GRE-23

DUVAR TIP ŞARAP DOLABI - TEK VEYA ÇİFT GÖVDELİ

- Duvara montaj için ideal paslanmaz çelik arka kısım
- 2 farklı yükseklik:
 - 2.600 mm 77 şişe (1 kapı), 154 şişe (2 kapı)
 - 2.300 mm 70 şişe (1 kapı), 140 şişe (2 kapı)
- AISI 304 paslanmaz çelik dış kısım.
- Duvarlar 20 mm kalınlığında, çift kat, tam boy, ara katı hava hazneli camekandır.
- Gövde CFF içermeyen, yüksek yoğunluklu poliüretan yalıtımlı 50 mm kalınlığında hassas enjeksiyondan imal edilmiştir.
- Anahtarlı kapı kilidi.
- Çift gövdeli modellerde tamamen yalıtılmış ve ayrı bağımsız termostatlarla sıcaklığı ayarlanan iki farklı ambiyans alanı mevcuttur.
- Üzerinde rahat okunabilen bir dijital ekran bulunan, kolay kullanım ve güvenilir performans sağlayan uzaktan kumandalı dijital kontrol ünitesi.
- Otomatik defrost özelliği. Çözülmüş olan su bir tepside toplanır ve ısı kazanımı ile buharlaştırılır. Gider bağlantısı gerektirmez.
- Her köşede, ışık şiddeti ayarlanabilen güçlü yumuşak LED aydınlatma.
- İç tarafta homojen bir ısı elde etmek için etkin havalandırmalı soğutma sistemi.
- 5°C ila 18°C aralığında çalışma sıcaklığı
- Opsiyonel olarak uzaktan kontrollü kondenser ünitesi mevcuttur.
- Opsiyonel olarak yağışma önleyici ısıtılabilir kapı kasaları.
- Mevcut standart renkleri: Siyah ve Gri. Diğer renk seçenekleri talep üzerine temin edilebilir.



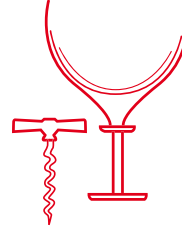
Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Tamamlandı	N° Kapaklar	Fiyat €
WI-1W-GRE-23	19030562	800 x 650 x 2300	Gri	1	10.141,00
WI-2W-GRE-23	19030563	1550 x 650 x 2300	Gri	2	16.042,00
WI-1W-BLA-23	19030564	800 x 650 x 2300	Siyah	1	10.141,00
WI-2W-BLA-23	19030565	1550 x 650 x 2300	Siyah	2	16.042,00
WI-1W-GRE-26	19030566	800 x 650 x 2600	Gri	1	11.119,00
WI-2W-GRE-26	19030568	1550 x 650 x 2600	Gri	2	16.031,00
WI-1W-BLA-26	19030569	800 x 650 x 2600	Siyah	1	11.119,00
WI-2W-BLA-26	19030571	1550 x 650 x 2600	Siyah	2	16.031,00



ŞARAP TEŞHİR DOLAPLARI

ŞARAP TEŞHİR DOLAPLARI

Edenox şarap teşhir dolapları, doğru sıcaklığı muhafaza etmenin yanı sıra modern, müşterinin dikkatini, her restoranın menüsünün vazgeçilmez bir ögesi olan şaraba çeken şık tasarımı ile dekoratif elemanlar teşkil eden şarap kavrı görevi görür.



Şarapların muhafazası ve korunması için özel olarak tasarlanmıştır. Farklı şarap türlerini muhafaza etmek için, 5°C ila 18°C arasında değişen geniş bir sıcaklık aralığı.

Değiştirilebilir bir sıcaklık düzenleme sistemi ile şık kontrol paneli.

Mavi tonda iç LED ışıklandırması.

Kapı contası kolayca çıkarılabilir.

Paslanmaz çelik, sağlam tutamak.

RAFLAR STANDART BİR SEÇENEK OLARAK TEDARİK EDİLİR.

APV-400-C modeli, ön kısmı paslanmaz çelik dış kaplamalı, kolayca çıkarılabilir 15 ahşap raftan oluşan bir hazneye sahiptir. 168 adet 0.75 cl'lik şişe kapasitesine sahiptir.

APPV-400-C modeli, hazne başına 7 raflı 7 hazneye sahiptir. 157 adet 0.75 cl'lik şişe kapasitesine sahiptir.



500 x 530 mm alana sahip, geniş raflar.



Alta yerleştirilmiş bir kilidi bulunmaktadır.

Kapaklar ek menteşeye gerek olmadan tersine çevrilebilir.



IMPULSE ŞARAP TEŞHİR DOLABI

- Modern, kaliteli bir şarap teşhiri için özel olarak tasarlanmıştır. Taşıma raylarının üzerine takılmış ahşap raflar, maksimum şarap şişesi yükü ile bile kolayca çıkarılabilir. Teşhir edilen şarap konfigürasyonunu değiştirmek için raflar çıkarılabilir.
- Şarap özelliğini koruma avantajı sağlayan, mavi tonda iç LED ışıklandırması.
- Kilit, ürünlerin güvende olmasını sağlar.
- APV-400-C Modeli:
- İşletim sıcaklığı: +5°C ila +18° C.
- Standart bir seçenek olarak temin edilen, paslanmaz elik ön panelli on beş (15) ahşap raf
- Raf boyutları: 500 x 530 mm.
- Kapasite: 168 adet 0.75cl'lik şarap şişesi.
- APPV-400-C Modeli:
- Farklı tip şarapları depolamak için her birinin kendi sıcaklık kontrol sistemi bulunan 2 bağımsız odalı şarap camekan
- Kapasite: 157 adet 0.75cl'lik şarap şişesi.
- Üst modülde işletim sıcaklığı: +5°C ila +12° C.
- Alt modülde işletim sıcaklığı: +12°C ila +18° C.
- Her oda için, standart bir seçenek olarak temin edilen, paslanmaz çelik ön panelli yedişer (7) adet olmak üzere toplamda on dört (14) ahşap raf
- Raf boyutları: 500 x 530 mm.
- Dijital termometre, sıcaklık kontrolü ve otomatik buz çözme. APPV-400-C'de, her odanın sıcaklığını göstermek için iki (2) termometre bulunur.
- Ekolojik, CFC'siz R-600 A soğutucu gaz.
- Kapasite: 412 litre.

ENJOY ŞARAP TEŞHİR DOLABI

- Şarabı teşhir ve muhafaza etmek için özel olarak tasarlanmıştır. Şişeleri dışarının ışığından korumak için siyah renkli cam kapağı ile sık bir tasarıma sahiptir.
- Fan eşit ve sabit bir sıcaklığı içeride muhafaza eder.
- İki (2) dikey flüoresan ışık, ürünün teşhirini ve müşterinin dikkatinin çekilmesini sağlar.
- Standart bir seçenek olarak, çıkarılması ve takılması kolay dört (2) siyah plastik rafa sahiptir
- Raf boyutları: 500 x 400 mm.
- Kilidi ile birlikte temin edilir.
- Şişelerin buharlaştırıcı ile temas etmesini önlemek için raflarda durdurucu bulunmaktadır.
- Şarap dolabı iç duvarlarına kılavuzlar konulmuştur.
- Farklı şarap türlerini muhafaza etmek için, kolayca ayarlanabilen geniş bir sıcaklık aralığı.
- Üst modülde işletim sıcaklığı: +4°C ila +18° C.
- Dijital termostat ve termometre, açma/kapama anahtarı ve otomatik buz çözme.
- Kapı kasasına tutamak monte edilmiştir.
- Ekolojik, CFC'siz R-134 A soğutucu gaz.
- Kapasite: 400 litre.

Model	Referans	Kapasite (litre)	Güç (W)	Çalışma sıcaklığı (°C)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
APV-400-C	19014195	412	160	+5°C a +18°C	595 x 680 x 1803	2.000,00
APPV-400-C	19014196	412	160	+5°C a +12°C / +12°C a +18°C	595 x 680 x 1803	2.250,00
APV-400-C E	19014194	400	310	+4°C a +18°C	590 x 610 x 1885	1.250,00





• Brand Fusion Servis Hattı	82-89
• Soğutuculu Brand Fusion Servi Ünitesi	84
– Soğutucu üst plakalı büfeler	84
– Soğutucu hazneli büfeler	84
– Hazneli üfleli havalı soğutucu camekanlar	85
• Sıcak Brand Fusion büfe	86
– Kuru ben mari Servis Ünitesi	86
– Cam seramik üst plaka	86
• Nötr Brand Fusion Servis Ünitesi	87
– Nötr Servis Ünitesi	87
– 600 mm yükseklikte nötr Servis Ünitesi	87
– 850 mm yükseklikte nötr Servis Ünitesi	87
– Kasa Servis Ünitesi	87
• Aksesuarlar	88
– Çatal bıçaklıklar	88
– Işıklı yiyecek kalkanları	88
– Işıklı ve ısıtmalı yiyecek koruyucuları	88
– Elektrik bağlantısı tabanları	88



BRAND FUSION SERVİS HATTI

Şirketiniz, öğle yemeğinin çalışanların ücretinin ve yaşam kalitesinin, sadece verimliliği ve morali yükseltmekle kalmayıp aynı zamanda marka kimliğinizi desteklemek için bir fırsat olabilecek hayati bir parçası olduğunu düşünüyorsa, Edenox Brand Fusion şirket yemekhaneniz için ideal çözümdür. Edenox Brand Fusion büfe skalası, eski, sıkıcı kafeterya ve yemekhaneleri çık ve yenilikçi bir yemek saati deneyimine dönüştürmek için tasarlanmıştır: en güvenilir teknoloji, birinci sınıf dış görünüşler ve en önemlisi de, yüksek düzeyde esneklik ile donatılmıştır.



Brand Fusion büfemiz, “serbest akışların”, büfe tarzı sistemlerin, self servis kuyrukların, yemek ve salata barlarının ve pişirme gösterilerinin ihtiyaçlarına cevap verebilir. Modülleri, ayrı ayrı veya tek bir çizgi halinde birleştirilmiş olarak, yanal olarak veya hayal edebileceğiniz başka herhangi bir yerleşim planı yaratarak birden fazla biçimde kombine edilebilir. Sınırsız renk seçenekleri, birçok aksesuarı ve markalama elemanı ile, yiyecek servis profesyonelleri, hem operasyonel hem de fonksiyonel alanlarda kurumsal servis sistemlerine her zaman yeni yanıtlar alabilirler. Edenox Brand Fusion’un sunduğu yenilikçi yağımız hepsi bir arada büfe ekipmanları ile kurumsal makinenizi çalışır halde tutun.

ÖNEMLİ TASARIM ÖZELLİKLERİ: ESNEKLİK, ESTETİK VE ERGONOMİ

ayrılabilir. İç ön panellerin hepsinde, ünitenin içine erişim sağlayan paslanmaz çelik bir perde bulunmaktadır. Yan paneller, 16 mm’lik MDF kontraplaktan yapılmış olup, dış kaplaması tekstüre boyadır. Yan panellerin üstünde, pişirme göstergisi ayırıcısı, elektrik prizleri vb gibi aksesuarların monte edilebilmesi için üç (3) adet açma deliği bulunmaktadır. Bu açma delikleri paslanmaz çelik pervaz

tıparları ile birlikte temin edilir. Isıtmalı ve soğutmalı büfeler ile birlikte, soğutmalı büfelerde flüoresan lambalar (ışık) ve ısıtmalı elemanlarda halojen lambalar (ışık ve ısı) içeren yiyecek kalkanları tedarik edilir. Nötr büfelerde, yiyecek kalkanları ayrı olarak sipariş edilmelidir.

bulunmaktadır. Servis ünitesini kaymasını önlemek üzere yere sabitlemek için bir somun anahtarı temin edilir. Dekoratif ön paneller, yüksek basınçlı lamine kaplamalı veya tekstüre boyalı 19 mm’lik MDF (Orta Yoğunluklu fiber) kontraplaktan yapılmıştır. Bunlar



SOĞUTUCU SERVİS ÜNİTELERİ



EB-PF-2-I
Soğutucu üst tablalı servis ünitesi



EB-CF-1-P
Soğutucu hazneli servis ünitesi.



EB-VF-1-I
Hazne büfeli vitrin soğutucu.

SICAK BÜFE



EB-CC-2-P
Kuru ben mari servis ünitesi.



ÜST KAPLAMA VE RENK KODU

Malzemeler ve renkler, aşağıdaki tabloda belirtilen kodlar kullanılarak seçilebilir.

ÖN VE YAN PANEL RENKLERİ

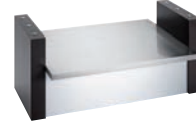
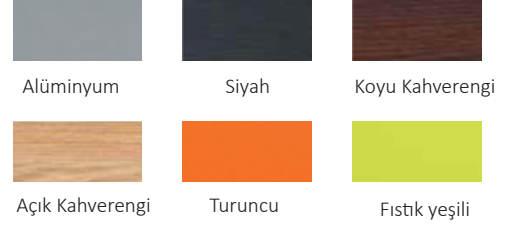
Büfe	Word	Color	F	L
Fıstık yeşili	*F	Alüminyum	0	
		Siyah	1	
		Açık Kahverengi	2	
		Koyu Kahverengi	3	
		Turuncu	4	
		Fıstık yeşili	5	
Yan paneli	*L	Siyah		1
		Açık Kahverengi		2
		Koyu Kahverengi		3

(*) Model kodlarının son iki hanesi ön panel rengini (F) ve yan panellerin rengini (L) ifade eder.

TEZGAH MALZEMESİ

Büfe	Malzeme	T
Çalışma yüzeyi	Paslanmaz çelik AISI-304	0
	Polimer malzeme	1

STANDART RENK SEÇENEKLERİ



Paslanmaz çelik (0)



PHNP (1)



EB-PV-1-P
Cam seramik üst plakalı büfe

NÖTR SERVİS ÜNİTELERİ



EB-NB-2-I
Nötr büfe
600 mm yükseklik



EB-NA-1-P
Nötr büfe
850 mm yükseklik



EB-MC-I
Kasa tezgahı



EB-PF-2-I
Soğutucu üst tablalı servis ünitesi
Ön tarafı alüminyum rengi, yanlar siyah.

STANDART RENK SEÇENEKLERİ

Fıstık yeşili



Yan Paneller



SOĞUTUCU ÜST PLAKALI SERVIS ÜNİTELERİ

- Dört (4) adet GN1/1 tepsi ebadında soğutucu üst plakalı büfe.
- Parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Plakanın tabanında genişlemiş bakır bobin ile soğutma.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Gömülü soğutma ünitesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- İki versiyonu bulunmaktadır: Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi)
- Entegre flüoresan lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Tek taraftan erişilebilen büfeler, EB-A-LF1 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte, iki taraftan da erişilebilen büfeler, EB-A-LF2 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte teslim edilir.



EB-PF-1-P+EB-A-RP

Bir seçenek olarak büfenin yan tarafında monte edilen yan raf desteği Ayrı olarak sipariş edilecektir.

Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-PF-1-I	24004000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Soğutmalı üst tabla	250 + 36	1920 x 1110 x 920	5.964,00
EB-PF-1-P	24004001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Soğutmalı üst tabla	250 + 36	1920 x 1110 x 920	7.201,00
EB-PF-2-I	24004010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Soğutmalı üst tabla	250 + 36	1920 x 1330 x 920	6.186,00
EB-PF-2-P	24004011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Soğutmalı üst tabla	250 + 36	1920 x 1330 x 920	7.626,00

(*) Model kodlarının son iki hanesi ön panel rengini (F) ve yan panellerin rengini (L) ifade eder. Başlangıçtaki renk ve cila seçenekleri tablosuna bakınız.



EB-CF-2-P
Soğutucu hazneli büfe
Ön taraf fıstık yeşili, yanlar siyah

STANDART RENK SEÇENEKLERİ

Fıstık yeşili



Yan Paneller



SOĞUTUCU HAZNELİ SERVIS ÜNİTELERİ

- Soğutma hazneli büfe, Yalıtımlı soğutma haznesi, derinliği 150 mm'yi bulan dört (4) GN1/1 tepsi alacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.
- Parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Haznenin içinde genişlemiş bakır bobin ile soğutma.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Gömülü soğutma ünitesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi) seçenekleri mevcuttur.
- Entegre flüoresan lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Tek taraftan erişilebilen büfeler, EB-A-LF1 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte, iki taraftan da erişilebilen büfeler, EB-A-LF2 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte teslim edilir.



Koruyucu yiyecek kalkanı dahildir.
Ürün sunum alanını aydınlatan ve iyileştiren entegre flüoresan lamba.

Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-CF-1-I	24003000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	250 + 36	1920 x 1110 x 920	6.136,00
EB-CF-1-P	24003001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	250 + 36	1920 x 1110 x 920	7.373,00
EB-CF-2-I	24003010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	250 + 36	1920 x 1330 x 920	6.358,00
EB-CF-2-P	24003011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	250 + 36	1920 x 1330 x 920	7.798,00

(*) Model kodlarının son iki hanesi ön panel rengini (F) ve yan panellerin rengini (L) ifade eder. Başlangıçtaki renk ve cila seçenekleri tablosuna bakınız.

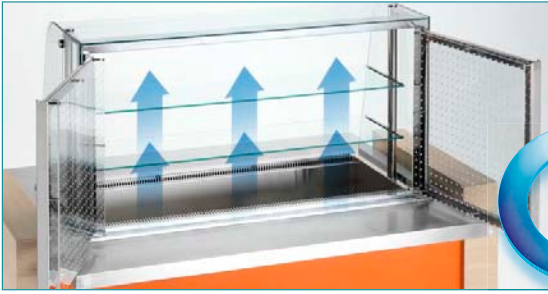


HAZNELİ HAVA ÜFLEMELİ HAVALI SOĞUTUCU VİTRİNLER

- Hazneli hava üfleli havali soğutucu vitrin.
- Parlak, satinaj üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Önü açıktır. Müşterilerin kendi kendilerine servis yapabilmeleri için idealdir.
- Ön tezgahta koruyucu temperli kavisli cam.
- Her iki tarafta da 8 mm kalınlıkta, temperli cam.
- Hava odasının içinde arka kapaklarda menteşeli çift cam. Şeffaf perfore polikarbonattan yapılmış hava akışı kanalı. Personelin ürüne kolayca erişebilmesini sağlayan menteşeli kapaklar.
- Entegre flüoresan lambalar.
- Yalıtımlı soğutma haznesi, derinliği 200 mm'yi bulan dört (4) GN1/1 tepsi alacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.
- Haznede yüksekliği ayarlanabilir taban.
- Daha kolay temizlenebilmesi için, evaporatör koruyucu kapağı, sökülebilir.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Gömülü soğutma ünitesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- Not: Camekanlı soğutucu hazne, haznelerin geri kalanından ve cam seramik üst plakadan 100 mm daha geniştir.



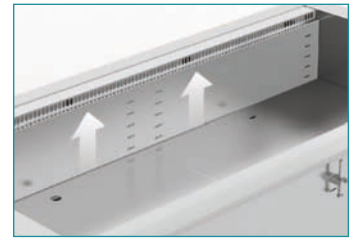
EB-VF-1-I
Hazneli hava üfleli soğutucu vitrin.
Ön kısım turuncu, yanlar açık kahverengi.



Hazne fanları ile sürekli bir soğuk hava akışı üretilir. Sürekli olarak yenilenerek yiyeceği saran bir temiz hava perdesi oluşturarak yiyeceğin homojen bir sıcaklıkla muhafaza edilmesini sağlayan ve kurumasını önleyen bu hava akışı, arkadaki çift camlı sistem ile kanaliz edilir.



En katı emniyet kurallarına uygundur.
Her iki tarafta da 8 mm kalınlıkta, temperli cam.



Yüksekliği ayarlanabilir hazne.
Soğuk yiyecek ve içeceklerin teşhiri, muhafazası ve servisi için özel olarak tasarlanmıştır.

STANDART RENK SEÇENEKLERİ



Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-VF-1-I	24005000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	1300 + 36	1920 x 1110 x 920	10.929,00
EB-VF-1-P	24005001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Soğutmalı hazne	1300 + 36	1920 x 1110 x 920	12.165,00

(*) Model kodlarının son iki hanesi ön panel rengini (F) ve yan panellerin rengini (L) ifade eder. Başlangıçtaki renk ve cila seçenekleri tablosuna bakınız.

HAZNELİ VİTRİN SOĞUTUCU - YEMEĞİNİZ İÇİN EN İYİ VİTRİN.

Raf sistemi, her türlü yiyeceği muhafaza etmeye uygundur: paketlenmiş yemekler, salatalar, sandviçler, kekler vs. İçecekler ve şişeleri tutması için bırakmalı hazne. Müşterilerin kendi kendilerine servis yapabilmeleri için idealdir.





EB-CC-2-P
Kuru ben mari sıcak servis ünitesi
Ön tarafı fıstık yeşili, yanlar siyah
Koruyucu yiyecek kalkanı dahildir.

STANDART RENK SEÇENEKLERİ

Fıstık yeşili



Yan Paneller



KURU BEN MARI ÜNİTESİ

- Kuru ben mari hazneleri, derinliği 150 mm'yi bulan dört (4) GN1/1 tepsisi alacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.
- Parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Rezistans modülleri ile ısıtma sistemi haznenin altında bulunmakta olup paslanmaz perfore ızgara ile korunur.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi) seçenekleri mevcuttur.
- Entegre flüoresan lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Tek taraftan erişilebilen büfeler, EB-A-LC1 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte, iki taraftan da erişilebilen büfeler, EB-A-LC2 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte teslim edilir.
- Bir seçenek olarak büfenin yan tarafında monte edilen yan raf desteği ayrı olarak sipariş edilecektir.



Tüm sunum alanını parlak bir şekilde aydınlatan bir ısı üreten entegre halojen lamba. Tek taraftan erişilebilen büfe



için yiyecek kalkanı ünitesi örneği. Duvara veya ortaya monte edilmek üzere halojen ışık ve ısı korumalı camekanlar.

Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-CC-1-I	24001000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Kuru benmari	2400 + 900	1920 x 1110 x 920	5.978,00
EB-CC-1-P	24001001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Kuru benmari	2400 + 900	1920 x 1110 x 920	7.214,00
EB-CC-2-I	24001010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Kuru benmari	2400 + 900	1920 x 1330 x 920	6.108,00
EB-CC-2-P	24001011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Kuru benmari	2400 + 900	1920 x 1330 x 920	7.548,00



EB-PV-1-P
Seramik cam üst plakalı büfe
Ön kısım siyah, yanlar açık kahverengi.

STANDART RENK SEÇENEKLERİ

Fıstık yeşili



Yan Paneller



CAM SERAMİK ÜST PLAKALI ÜNİTE

- Dört (4) adet GN1/1 tepsi ebadında cam seramik üst plakalı büfe.
- Parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Temizliği kolaydır.
- Rezistanslarla ısıtma sistemi cam seramik plakaların altında bulunmaktadır.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Güç kaynağı: 230 V-1+N.
- Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi) seçenekleri mevcuttur.
- Entegre halojen lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Tek taraftan erişilebilen büfeler, EB-A-LC1 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte, iki taraftan da erişilebilen büfeler, EB-A-LC2 yiyecek kalkanı modeli ile birlikte teslim edilir.
- Bir seçenek olarak büfenin yan tarafında monte edilen yan raf desteği ayrı olarak sipariş edilecektir.



Koruyucu yiyecek kalkanı dahildir. Tüm sunum alanını parlak bir şekilde aydınlatan bir ısı üreten entegre halojen lamba.



İki taraftan da erişilebilen büfe için yiyecek kalkanı ünitesi örneği. Halojen ışık ve ısı korumalı camekanlar

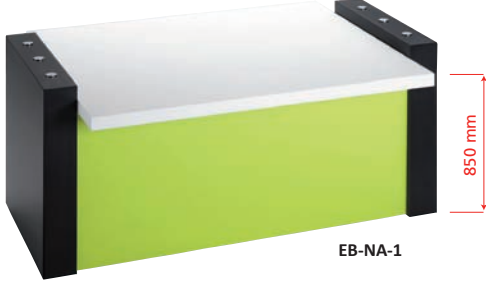
Model	Referans	Büfe			Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element			
EB-PV-1-I	24002000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Cam seramik üst tabla	1800 + 900	1920 x 1110 x 920	6.754,00
EB-PV-1-P	24002001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Cam seramik üst tabla	1800 + 900	1920 x 1110 x 920	7.990,00
EB-PV-2-I	24002010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Cam seramik üst tabla	1800 + 900	1920 x 1330 x 920	6.884,00
EB-PV-2-P	24002011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Cam seramik üst tabla	1800 + 900	1920 x 1330 x 920	8.323,00



NÖTR ÜNİTELER

- Servis tezgahları için iki (2) yükseklik seçeneği mevcuttur: 600 mm ve 850 mm derinlik.
- Duvara monteli (tek taraflı müşteri erişimi) ve ada tipi (iki taraflı müşteri erişimi) seçenekleri mevcuttur.
- Entegre halojen lambalı koruyucu yiyecek kalkanı. Her türlü nötr büfe üzerine monte edilebilir.

- Not: Koruyucu yiyecek kalkanları nötr büfelere dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Bir seçenek olarak büfenin yan tarafında monte edilen yan raf desteği. Ayrı olarak sipariş edilecektir.



EB-NA-1



EB-NB-2



EB-NB-1-I
Drop-in pişirme ekipmanlı
nötr ünite



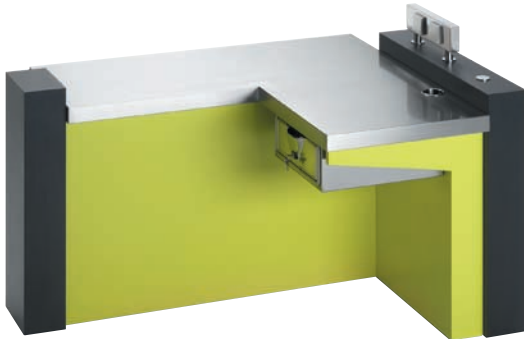
EB-NB-2-I
Dağıtım elemanlı nötr
ünite

850MM YÜKSEKLİKTE NÖTR BÜFELER

Model	Referans	Büfe			Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element		
EB-NA-1-I	24000000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 850 mm	1920 x 1110 x 920	3.138,00
EB-NA-1-P	24000001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 850 mm	1920 x 1110 x 920	4.374,00
EB-NA-2-I	24000010FL	INOX	2 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 850 mm	1920 x 1330 x 920	3.213,00
EB-NA-2-P	24000011FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 850 mm	1920 x 1330 x 920	4.606,00

600MM YÜKSEKLİKTE NÖTR BÜFELER

Model	Referans	Büfe			Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element		
EB-NB-1-I	24000100FL	INOX	1 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 600 mm	1920 x 1110 x 920	3.060,00
EB-NB-1-P	24000101FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 600 mm	1920 x 1110 x 920	4.296,00
EB-NB-2-I	24000110FL	INOX	2 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 600 mm	1920 x 1330 x 920	3.135,00
EB-NB-2-P	24000111FL	PHNP	2 Taraftan erişim	Nötr büfe yükseklik 600 mm	1920 x 1330 x 920	4.528,00



EB-MC-I
Kasa
Ön tarafı fıstık yeşili, yanlar siyah

KASA TEZGAHLARI

- Kilitli ve anahtarlı çekmece dahildi .
- Opsiyonel bir aksesuar olarak "Plansız alışveriş rafı". Kasanın yan tarafında yerleştirilecek perakende camekan rafları.



EB-A-VI
"Plansız alışveriş rafı"

Model	Referans	Büfe			Boyutlar (mm)	Fiyat €
		Tamamlandı	Ulaşım	Element		
EB-MC-I	24006000FL	INOX	1 Taraftan erişim	Kasa tezgahı yükseklik 850 mm	1920 x 1110 x 920	3.432,00
EB-MC-P	24006001FL	PHNP	1 Taraftan erişim	Kasa tezgahı yükseklik 850 mm	1920 x 1110 x 920	4.705,00



EB-A-DV
Bardaklık ve tepsilik



EB-A-CP
Çatal bıçaklık ve baharatlık

BARDAKLIKLAR V TEPSİLİKLER

- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Dört (4) adet 40 x 40 kare paslanmaz çelik bacak.



EB-NB-2-I + EB-A-DV + A-EB-A-CP

Dağıtıcı 600 mm yüksekliğinde büfe
Ön kısım yumuşak alüminyum rengi, yan taraf koyu kahverengi.

ÇATAL BIÇAK VE BAHARATLIK

- İnce bir satinaj kaplamalı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Dört (4) adet 40 x 40 kare paslanmaz çelik bacak.
- Polikarbonattan yapılmış, üç (3) adet 150 mm derinlikte GN tepsisi dahildir: bir (1) adet GN 1/1 kap, iki (2) adet GN 1/2 kap ve üç (3) adet GN 1/3 kap.

Model	Referans	Açıklama	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EB-A-DV	2401100000	Bardaklık ve tepsilik	790 x 600 x 760	1.303,00
EB-A-CP	2401200000	Çatal-bıçak ve sosluk/tuzluk biberlik stantı	790 x 600 x 760	1.702,00



EB-A-RP

TABAKLAR İÇİN YAN RAF DESTEĞİ

- Bir büfe elemanının yanlarından birine tabakları yerleştirmek için idealdir.
- 260 mm çapında tabaklardan oluşan 3 kolon kapasitesi.
- Takılması kolaydır.
- 3 mm kalınlığında parlak, cilalı üst kaplaması ile paslanmaz çelikten yapılmıştır.



EB-A-RP
Tabaklar için yan raf desteği

Model	Referans	Açıklama	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EB-A-RP	2401300000	Tabaklar için yan raf desteği	800 x 260 x 340	355,00

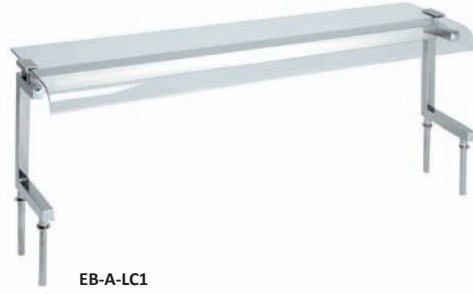


YİYECEK KORUYUCULARI

- Yiyecek kalkanları, teşhir edilen ürünleri korumak, aydınlatmak ve doğru sıcaklıkta muhafaza etmek için büfenin üzerine takılabilir.
- Paslanmaz çelikten yapılmaz, ince bir satinaj kaplamalı destekler.
- 6 mm kalınlığında temperli cam.
- Montajı kolaydır.
- Yiyecek kalkanları soğutucu büfelerde flüoresan lamba (ışık) ve sıcak büfelerde halojen lamba (ışık ve ısı) içerir.



EB-A-LF2



EB-A-LC1



İŞIKLI YİYECEK KORUYUCULARI

Model	Referans	Açıklama	Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EB-A-LF1	2401400000	Dik, ışık ekranlı tek taraftan erişimli		1790 x 485 x 475	2.188,00
EB-A-LF2	2401500000	Dik, ışık ekranlı iki taraftan erişimli		1790 x 600 x 475	2.366,00

İŞIKLI VE ISITMALI YİYECEK KORUYUCULARI

Model	Referans	Açıklama	Güç (W)	Boyutlar (mm)	Fiyat €
EB-A-LC1	2401600000	Dik, ışık ve ısı ekranlı tek taraftan erişimli		1790 x 485 x 475	2.345,00
EB-A-LC2	2401700000	Dik, ışık ve ısı ekranlı iki taraftan erişimli		1790 x 600 x 475	2.431,00



EB-A-SS



EB-A-SPD

AYIRICILAR VE YAN KORUMALAR

Ayırıcılar ve yan siperler müşterileri pişirme gösterisinden ayırır. Ayırıcı ebatları 1.900x395 mm'dir.

Model	Referans	Açıklama	Fiyat €
EB-A-SS	2401000000	Pişirme gösterileri için ayırıcı	637,00
EB-A-SPD	2401000001	Pişirme gösterisi için sağ taraftan koruma	386,00

"PLANSIZ ALIŞVERİŞ RAFI"

- Kasa tezgahının bir tarafına monte edilmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Takılması kolaydır.

Model	Referans	Açıklama	Fiyat €
EB-A-SPI	2401000002	Pişirme gösterisi için sol taraftan koruma	386,00
EB-A-VI	2401800000	Plansız alışveriş rafı	826,00



EB-A-VI



EB-A-BC

ELEKTRİK BAĞLANTISI TABANI

- Pişirme gösterileri sırasındaki tost makineleri, ısıtıcılar, sıcakaklar, kahve makineleri veya ısıtma cihazları için çeşitli cihazların fişleri için iki (2) priz.
- Paslanmaz çelikte yapılmıştır ve delikleri korumak için plastik tıpalıdır.
- Takılması kolaydır.

Model	Referans	Açıklama	Fiyat €
EB-A-BC	2401900000	Elektrik bağlantı tabanı	423,00





• Self Servis

92-107

– Soğutma hazneli tezgah	94
– Vitrin soğutucular	94
– Soğutmalı orta, ada tipi tezgahlar	95
– Sıcak veya nötr tabanlı ben mari tezgahları	96
– Orta, ada tipi ben mari tezgahları	96
– Isıtmalı Dolaplar	97
– Nötr dolaplar	98
– Tabak Tutucular	99
– Kasa masası	100
– Köşe masaları	101
– Nötr elemanlar	102
– Aksesuarlar	103-107



Self Servis

Edenox self servis ürünleri, her profesyonel ihtiyacı karşılayacak ve her alana uyacak şekilde tasarlanmıştır. Nötr, sıcak ve soğuk elemanları, her özel yemek servisi işi ihtiyacına ve mevcut alanın ebatlarına ve şekline göre monte edilebilir. Her ekipman parçası, modüler bir serinin parçasıdır ve self servis çözümlerinin istenilen ebada ve şekle göre uyarlanabilmesini sağlayarak doğrusal bir self servis çözümünü veya serbest sirkülasyonlu bir ada sistemini mümkün kılar.

Tüm öğeler gelişmiş teknoloji kullanılarak kaliteli malzemelerden yapılır. Ön paneller, Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renklerinde temin edilebilen paslanmaz çelik veya yüksek dayanımlı melamin yonga levhadan yapılabilir.



Edenox Professional self servis elemanları, en katı gıda güvenliği gerekliliklerini karşılamak üzere cam raflar ve yiyecek koruyucuları takılmaya hazır halde tedarik edilir.



Ön ve üst yiyecek koruyucuları (bir veya iki raf dahil) paslanmaz çelik boru ve temperli, kavisli camdan yapılır.



Tüm Edenox Professional self servis ürünleri için kolon kaidesi mevcuttur.



Yüksek verimli ısıtma için ısıya dayanıklı cam seramik. Sıcak veya nötr tabanlı ben mari tezgahları

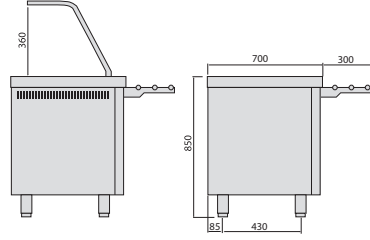
Ön panellerde özelleştirme imkanı: Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri.



Tüm ürünlerin üst tablası paslanmaz çelikten yapılmış olup yuvarlatılmış kenarlıdır. Dış kaplama parlak satinajlı paslanmaz çelikten yapılmazdır.



Tüm Edenox Professional self servis ürünleri, ortak bir hedefe ulaşmak için tasarlanmıştır: dayanıklılık, modülerlik ve kullanılabilirlik ile ilgili en talepkar proje ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik kapsamlı bir dizi standart ürün sağlamak.



Nötr ürünler. Tüm yiyecek servis işi ihtiyaçlarını karşılamak için birçok kombinasyon mevcuttur:
Nötr tablalar
Tabaklıklar, çatal-bıçaklıklar.
Köşe masaları, kasa tezgahları vs.

Paslanmaz çelik tabanlı veya tabansız vitrin soğutucular her türlü düz yüzeye monte edilebilir.

Edenox Professional'ın geniş aksesuar skalası, her türlü self servis çözümünün kurulmasını mümkün kılar.



Tübüler tepsi kaydırma, tüm tezgahlara opsiyonel bir öğe olarak takılabilir. Soğuk, nötr ve sıcak modüler elemanlar, birçok farklı şekilde kombine edilebilir. Bu durum,



self servis sistemin tasarımında tam bir özgürlük sağlayarak kullanışlılık ve değişikliklere hızlı yanıt verilmesini sağlar.



Tüm elemanlar standart olarak paslanmaz çelik yüksekliği ayarlanabilir ayaklara sahiptir. Elemanlar, ayak yerine, ikisi frenli dört tekerlekli olarak tedarik edilir.



SCRR-16



Soğutma hazneli ve tabanlı SCRR-16 tezgahı.

SOĞUTMA HAZNELİ TEZGAHLAR

- Yiyecek ve içecekleri doğru sıcaklıkla muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Gastronorm ebatlarında (modele göre 3 veya 4 GN 1/1 kap) soğutma haznesi.
- 150 mm derinlikte GN tepsileri için tasarlanmıştır.
- GN 1/1 kılavuzları için soğutma tabanı.
- 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- İşletim sıcaklığı, 32 °C oda sıcaklığı ile hem haznenin içinde hem de tabanda +4 °C ila +10 °C arasındadır.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli.
- Otomatik yoğuşma suyu buharlaştırma sistemi.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- SVF-16 camekanlı soğutucu ile donatılmaya hazır.
- Paslanmaz çelik altlı SVF-16-F Modeli, soğuk değil, sıcak veya nötr alana monte edilmeye hazırdır.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Kapasite GN 1/1	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SCRR-12	19006377	1200 x 700 x 850	3	500	230/1/50 Hz	3.637,00
SCRR-16	19007023	1600 x 700 x 850	4	700	230/1/50 Hz	3.873,00



SPFR-12



Soğutma üst plakalı ve tabanlı SPFR-16 tezgahı.

SOĞUTMA ÜST PLAKALI TEZGAHLAR.

- Yemek ve içkileri doğru sıcaklıkla muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- GN 1/1 kılavuzları için soğutma tabanı.
- 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- İşletim sıcaklığı, 32 °C'lık bir oda sıcaklığı ile üst plakada -4° ila +4° C tabanda +4 °C ila +10 °C arasındadır.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli.
- Otomatik yoğuşma suyu buharlaştırma sistemi.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SPFR-12	19006676	1200 x 700 x 850	500	230/1/50 Hz	3.519,00
SPFR-16	19007289	1600 x 700 x 850	700	230/1/50 Hz	3.809,00



SVF-16

VİTRİN SOĞUTUCULAR

- Yemek servisleri sırasında yiyecekleri muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Havalandırma sistemi, iç sıcaklığın sabit tutulmasını garantiler.
- Personel tarafındaki cam sürgülü kapaklar ve katların kapaklar, servis tarafında şeffaf metakrilattan yapılmıştır.
- SVF-16 Modeli, soğutma hazneli veya üst plakalı (ayrı olarak temin edilir) bir Edenox Professional tezgahın üzerine monte edilmeye hazırdır.
- Model SVF-16-F ayrı bir paslanmaz çelik tabana sahiptir. Soğuk elemanlar hariç her türlü yüzeyin üzerine monte edilmeye hazırdır.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli.
- İşletim sıcaklığı, 32 °C'lık bir oda sıcaklığı ile üst plakada +4° ile +12° C arasındadır.
- Dış kaplaması parlak cilalı, paslanmaz çelikten yapılmıştır.



SVF-16-F

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SVF-16	19006491	1600 x 700 x 1000	SCRR-16 veya SPFR-16'nın üzerine takılmak üzere	1200	230/1/50 Hz	3.750,00
SVF-16-F	19006482	1600 x 700 x 1000	Soğuk elemanlar hariç, herhangi bir tür yüzeyin üzerine takılmak üzere	1200	230/1/50 Hz	3.875,00

SOĞUTMA HAZNELİ VEYA SOĞUTMALI ÜST PLAKALI ORTA ADA TIPI TEZGAHLAR

- Yiyecek ve içecekleri ayrı olarak muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- İki modeli mevcuttur: soğutmalı 150 mm derin GN haznesi (SICR-16) veya soğutmalı üst plaka (SIPF-16).
- Her iki taraftan da erişim ile, tezgahın uzun yanlarına tepsi sürgüleri monte edilebilme imkanı
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine ışıklı cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı bir enjekte CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- İşletim sıcaklığı, 32 °C'lık bir oda sıcaklığı ile üst plakada -4° ile +4° C haznede +2 °C ile +10 °C arasındadır.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahın demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilebilir.



SIPF-16



SICR-16



SICR-16 + SSIL-16

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Güç (W)	Tip model	Voltaj (V)	Fiyat €
SICR-16	19003490	1600 x 700 x 850	300	Soğutmalı hazne	230/1/50 Hz	3.508,00
SIPF-16	19003491	1600 x 700 x 850	500	Soğutmalı plaka	230/1/50 Hz	3.429,00



SBMR-311



Silikon rezistanslar kullanarak dolaylı ben mari su ısıtması



SBMR sıcak taban detayı

BEN MARI TEZGAHI (SICAK VEYA NÖTR TABANLI)

- Sıcak yemekleri muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Tezgahlarda sıcak taban (cebri havalandırma) veya nötr taban bulunmaktadır.
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Kolay temizlenmesi için kenarları yuvarlatılmış, 200 mm derinliğe sahip damgalı hazne.
- Ben mari sıcaklığını izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli. Ben mari işletim sıcaklığı 30° ila 90° C arasındadır.
- Sıcak tabanlı tezgahlarda, taban sıcaklığı ayrı bir termostatla kontrol edilir.
- Çalışma pilot ışığı.
- Sıcak tabanlı tezgahlarda, 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı bir enjektör CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile çift duvarlı sürgülü kapaklar.
- Su girişi ve gider musluğu dahildir.
- Yüksekliği ayarlanabilir, sağlam bacaklar.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Önemli not: Ben Mari başlatıldığında, haznede su bulunmalıdır.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Kapasite GN 1/1 Derinlik (mm)	Tip	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SBMR-311	19006372	1200 x 700 x 850	3	Sıcak taban	3500	230/1/50 Hz	3.080,00
SBMR-411	19007978	1600 x 700 x 850	4	Sıcak taban	3500	230-400/3/50 Hz	3.417,00
SBM-311	19006675	1200 x 700 x 850	3	Nötr taban	2100	230/1/50 Hz	2.215,00
SBM-411	19007897	1600 x 700 x 850	4	Nötr taban	2100	230-400/3/50 Hz	2.591,00



SIBM-411



Silikon rezistanslar kullanarak dolaylı ben mari su ısıtması



Işıklı ve ısıtmalı üst strüktürler üzerine montaj seçeneği

ORTA, ADA TİPİ BEN MARI TEZGAHLARI

- Sıcak yemekleri muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Her iki taraftan da erişim ile, tezgahın uzun yanlarına tepsi sürgüleri monte edilebilme imkanı
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Kolay temizlenmesi için kenarları yuvarlatılmış, 200 mm derinliğe sahip damgalı hazne.
- Ben mari sıcaklığını izlemek, kontrol etmek ve istenilen ayar noktasına ayarlamak için dijital elektronik kontrol paneli. Ben mari işletim sıcaklığı 30° ila 90° C arasındadır.
- Çalışma pilot ışığı.
- Su girişi ve gider musluğu dahildir.
- Yüksekliği ayarlanabilir, sağlam bacaklar.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Önemli not: Ben Mari başlatıldığında, haznede su bulunmalıdır.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Kapasite GN 1/1 Derinlik (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SIBM-411	19003489	1600 x 700 x 850	4	2100	230-400/3/50 Hz	2.823,00



SMVR-311

SICAK TABANLI CAM SERAMİK PLAKALI TEZGAHLAR

- Sıcak yemekleri muhafaza ve teşhir etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Yüksek verimli ısıtma için ısıya dayanıklı cam seramik
- Eşit sıcaklık dağılımı sağlamak için sıcak tabanda cebri havalı havalandırma sistemi.
- Enjektörde CFC'siz, 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanla çifte duvarlı sürgülü kapaklar.
- Biri cam seramik plaka ve diğer sıcak taban için olmak üzere iki ayrı termostatla sıcaklık kontrolü.
- Cam seramik plakanın maksimum işletim sıcaklığı 120 °C'dir.
- Yüksekliği ayarlanabilir, sağlam bacaklar.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.



Sıcaklığı kontrol etmek için ayrı termostatlar.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Kapasite GN 1/1 Derinlik (mm)	Tip	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SMVR-311	19012280	1200 x 700 x 850	3	Hot base	3350	230/1/50 Hz	3.950,00
SMVR-411	19012898	1600 x 700 x 850	4	Sıcak taban	3800	230-400/3/50 Hz	4.700,00



SMC-12

ISITMALI TEZGAHLAR

- Hazırlanmış yemekleri, dağıtılana ve servis edilene kadar sıcak tutmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı bir enjektörde CFC'siz, çevre dostu poliüretan ile ara raf ve .fte duvar sürgülü kapaklar.
- Eşit sıcaklık dağılımı sağlamak için tabanda cebri havalı havalandırma sistemi. Daha iyi bir ısı dağıtımı için, 1,600 mm'lik sıcak tablaların her yanında rezistanslar ve fanlar bulunur.
- Sıcak tabla sıcaklığını izlemek, kontrol etmek istenilen seviyeye ayarlamak için termostat. İşletim sıcaklığı 30° ila 90° C arasındadır.
- Çalışma pilot ışığı ve analog termometre.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tablanın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.



SMC sıcak taban detayı.



SMC sıcak tabanın ön paneli Beaujolais kırmızısıdır.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SMC-12	19005591	1200 x 700 x 850	2000	230-400/3/50 Hz	2.091,00
SMC-16	19005697	1600 x 700 x 850	2800	230-400/3/50 Hz	2.477,00



Self Servis Nötr Üniteler ve Tabak Tutucular



SMN-12

NÖTÜR DOLAPLAR

- Yuvarlatılmış kenarlı, güçlendirilmiş strüktür üstü
- Güçlendirilmiş ara raflı açık arka taraf
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel aksesuarlar olarak, tablanın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilebilir.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SMN-8	19005052	800 x 700 x 850	966,00
SMN-12	19005331	1200 x 700 x 850	1.250,00
SMN-16	19005890	1600 x 700 x 850	1.420,00



SDPN-80

TABAK TUTUCULAR

- Sıcak veya nötr tabakları muhafaza ve tedarik etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Nötr tabakları ısıtmaya gerek olmaksızın, sıcak tabak ısıtma sistemi.
- Tabaklıklar, 1 veya 2 tabak kolunu konfigürasyonu halinde mevcuttur.
- Bir tabak istifleme kılavuzları görevi gören 3 esnek çubuk ile ayarlanabilir tabak ebadı sistemi.
- Çapı 180 ila 280 mm arasında değişen tabaklar için uygundur.
- Servis kolaylığı sağlamak adına, tabakları sabit bir seviyede tutarak yüksek sıcaklıklara dayanan çelik yaylı özel sistem
- Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Sıcak tabla sıcaklığını izlemek, kontrol etmek istenilen seviyeye ayarlamak için termostat.
- Çalışma pilot ışığı.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Yüksekliği ayarlanabilir stantlı, paslanmaz çelik sağlam ayaklar.
- Paslanmaz çelik konstrüksiyon.
- Tabaklığın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilemez.
- 400 mm veya 800 mm tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Opsiyonel bir aksesuar olarak doğru tabak sıcaklığını muhafaza etmeye yönelik kapaklar.
- Kapasite: Her kolonda 40/45 tabak.



SDPN-40



SDPC-80 + 2 TDP-28



SDPC-40 + TDP-28



Arka kontrol paneli.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Tip	Sütunlar	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
SDPN-40	19014729	400 x 700 x 850	Nötr	1	-	-	1.417,00
SDPN-80	19004417	800 x 700 x 850	Nötr	2	-	-	1.837,00
SDPC-40	19011639	400 x 700 x 850	Sıcak	1	480	230/1/50 Hz	1.741,00
SDPC-80	19010996	800 x 700 x 850	Sıcak	2	960	230/1/50 Hz	2.418,00
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	Tabaklı kapak				58,50



SMNU-13

TABAK ARABASI İÇİN TEZGAH.

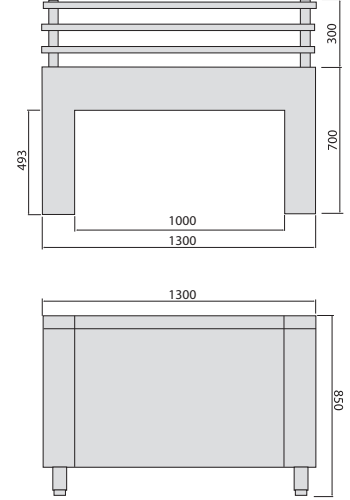
- CPC2-28 bir tabaklık sıcak arabası içeren U biçimli tezgah.
- Self servis çözümün bir parçası olarak, tabakları daha kolay depolama ve dağıtma
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Paslanmaz çelik konstrüksiyon.
- Tezgahın üzerine cam yiyecek kalkanları ve cam raflar monte edilemez.



CPC 2-28 + 2 TPD-28



SMNU-13 + CPC 2-28



Tabaklık sıcak arabaları tabakları sıcak halde ve belirli bir seviyede tutar. Maksimum 28 mm çapında 90 adede kadar tabak kapasitesine sahiptir.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SMNU-13	19003478	1300 x 700 x 850	1.274,00

SEPET TUTUCULAR

- Bardakları ve fincanları depolama ve dağıtmak için özel olarak tasarlanmıştır.
- 500 x 500 mm universal bulaşık sepetleri için
- Servis kolaylığı sağlamak adına, sepetleri sabit bir seviyede tutan çelik yaylı özel sistem
- Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- Maksimum yük: 120 Kg.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Bulaşık sepetleri dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Paslanmaz çelik konstrüksiyon.



SDCN-80



500 x 500 mm universal bulaşık sepetleri için

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SDCN-80	19010361	800 x 700 x 850	2.053,00



Self Servis

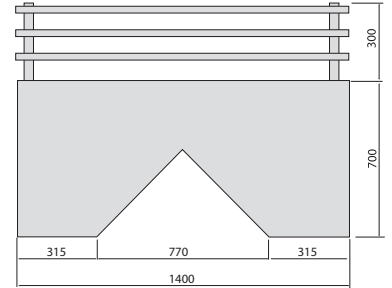
Kasa masası Kasa Tezgahı



SMNC-14

KASA MASASI

- Kasa tezgahı olarak özel olarak tasarlanmıştır. Sandalye koyma yeri içerir.
- Baharatlıklar, peçeteler vb koymak için kullanılacak ek tezgahüstü alan.
- Her iki tarafa da servis sağlayan bir self servis hattının ortasına monte edilebilir.
- Kasa sağ veya sol tarafa yerleştirilebilir.
- Anahtarlı çekmesi bulunmaktadır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Tepsi sürgüsü (1,400 mm), tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Fiş/priz için Schuko taban içerir.



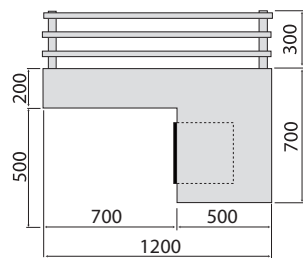
Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SMNC-14	19004414	Yazarkasa sol tarafta	1400 x 700 x 850	1.310,00



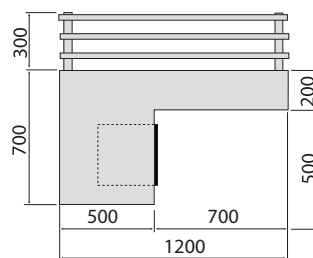
SC-D
Sağ SC-D'ye kasa.

KASA TEZGAHI

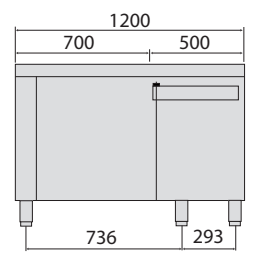
- Kasa tezgahı olarak özel olarak tasarlanmıştır. Sandalye koyma yeri içerir.
- Anahtarlı çekmesi bulunmaktadır.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Tepsi sürgüsü (1,200 mm), tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.



SC-D



SC-I



Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SC-D	19003485	Yazarkasa sağ tarafta	1200 x 700 x 850	1.380,00
SC-I	19003486	Yazarkasa sol tarafta	1200 x 700 x 850	1.380,00



KÖŞE TEZGAHLAR

- Tepsi tarafından devamlılığı sağlanarak, açılı yerleştirilmiş iki self servis tezgahı birleştirmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- 90°-açı veya 45°-açı seçenekleri ile iç veya dış.
- İç açılarda tepsi sürgülerine ihtiyacı yoktur (bkz. aşağıdaki çizimler)
- Dış açılı tepsi sürgüsü, tezgahtan demonte olarak tedarik edilir. Bir seçenek olarak ayrıca sipariş edilecektir.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Ön panel için Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.



SAE-90 90° dış açılı köşe masası.



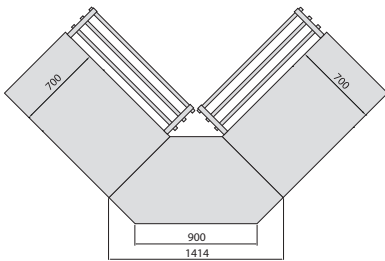
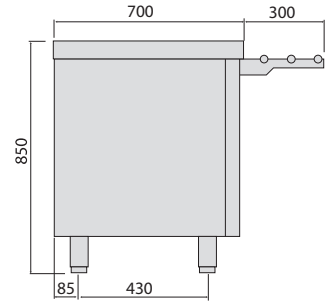
SPR-90 AE dekoratif ön panelli SAE-90 köşe masası.



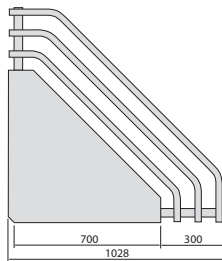
SAI-45 45° iç açılı köşe masası.



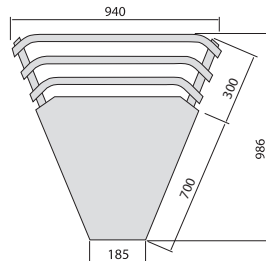
SAI-45 45° dış açılı köşe masası.



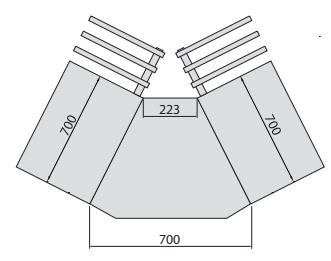
SAI-90



SAE-90



SAE-45



SAI-45

Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SAE-90	19003484	90° dış açılı	700 x 700 x 850	1.146,00
SAI-90	19005786	90° iç açılı	1000 x 700 x 850	1.223,00
SAE-45	19006337	45° dış açılı	700 x 700 x 850	956,00
SAI-45	19006336	45° iç açılı	700 x 700 x 850	1.013,00



KUVER VE ÇATAL-BIÇAKLIKLAR

- Ekmeklik, paslanmaz çelikten ve çatal-bıçaklıklar ise gıda sınıfı plastikten yapılmazdır.
- İki modeli mevcuttur: tezgahüstü (STPC-80) veya tepsi ve peçete rafı (STPB-80).



STPB-80



STPC-80



SDVSM-80

BARDAK TUTUCULARI

- Paslanmaz çelikten yapılmış cam eşya dağıtıcısı
- Bardaklar ve fincanlar için eğimli raflı raf sistemi
- İki modeli mevcuttur: 3 raflı (SDVSM-80) veya 6 raflı (SDV-80) tezgahüstü.



SDV-80



STPC-80 ekmekliği ve çatal bıçaklığı ve SDVSM cam eşya dağıtıcısı-80'i bulunan SMC-16 tabla.

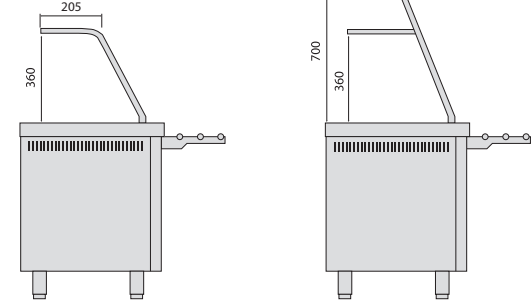
NÖTR ELEMANLAR

Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
STPB-80	19005574	Bağımsız ekmeklik ve çatal-bıçaklık	800 x 700 x 1600	1.469,00
STPC-80	19005257	Bağımsız ekmeklik ve çatal-bıçaklık	800 x 700 x 545	1.058,00
SDV-80	19006347	6 raflı bağımsız cam eşya standı	800 x 700 x 1700	1.536,00
SDVSM-80	19004917	3 raflı tezgahüstü cam eşya standı	800 x 700 x 850	1.050,00



PASLANMAZ ÇELİK DESTEKLİ CAM EŞYA KORUYUCULARI VE CAM RAFLAR

- Self servis lineer çözümlere entegre edilebilecek, cam yiyecek kalkanlı veya cam yiyecek kalkansız cam raf sistemi (1 veya 2 raf plakası).
- Servisi kolaylaştırır ve sağlık ve güvenlik tüzüklerine uygundur.
- Raf plakası, bir raf plakalı raf sisteminde 360 mm yüksekliktedir. Raf plakası, iki raf plakalı raf sisteminde 360 mm ve 600 mm yüksekliktedir.
- Destekler paslanmaz çelikten yapılmaz. Cam raf plakaları ve yiyecek kalkanı cam panelleri temperli camdan yapılmaz.
- Destekler, cam raf plakaları ve yiyecek kalkanı cam panelleri ayrı olarak sipariş edilmelidir.



Bir raf plakalı cam raf sistemi için, 1 takım tek seviyeli destek (SS1E) ve 1 cam raf plakası (SCRE) sipariş edilmelidir. Eğer bir yiyecek kalkanı cam paneli (SCRF) gerekiyorsa, bu ayrı olarak sipariş edilmelidir.



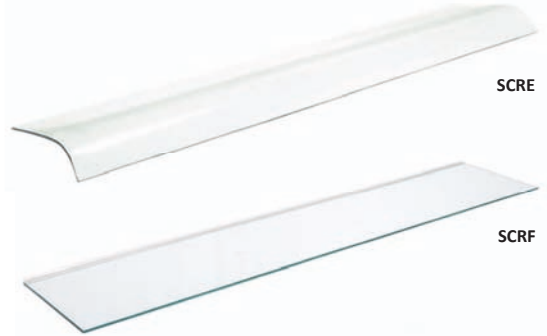
İki raf plakalı cam raf sistemi için, 1 takım iki seviyeli destek (SS2E) ve 2 cam raf plakası (SCRE) sipariş edilmelidir. Alt kısma bir yiyecek kalkanı cam paneli (SCRF) yerleştirilebilir ve ayrı olarak sipariş edilmelidir.



SS1E



SS2E



SCRE

SCRF

Model	Referans	Açıklama	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SS1E	19004462	1 raflı tabak cam eşya rafı için 2 kolluk set (sağ ve sol)	360	193,00
SS2E	19003387	2 raflı tabak cam eşya rafı için 2 kolluk set (sağ ve sol)	600	299,00
SCRE-8	19003397	800 ürün lük kavisli cam raf plaka	656	238,00
SCRE-12	19004867	1200 ürün lük kavisli cam raf plaka	1056	271,00
SCRE-16	19004637	1600 ürün lük kavisli cam raf plaka	1456	304,00
SCRF-8	19003393	800 mm ürün için yiyecek siğeri ön cam paneli	656	158,00
SCRF-12	19003398	1200 mm ürün için yiyecek siğeri ön cam paneli	1056	176,00
SCRF-16	19004625	1600 mm ürün için yiyecek siğeri ön cam paneli	1456	186,00



SBMR-411 + SECAL-16

AYDINLATMALI VEYA AYDINLATMALI VE ISITMALI RAFSİSTEMİ

- Yemeği daha iyi teşhir etmek için, self servis tablalar ve tezgahlara ışıklı raf sistemi takılabilir.
- Hem yemeğin teşhirini iyileştirmek hem de onu doğru sıcaklıkta tutmak için, sıcak tablalar ve tezgahlara ışıklı ve ısıtmalı raf sistemi takılabilir.
- Işıklı/ısıtmalı raf sisteminin yüksekliği, nötr tek raf plakalı raf sisteminin yüksekliğiyle aynıdır (360 mm).
- Işıklı/ısıtmalı raf sisteminde sadece tek raflı plaka konfigürasyonu bulunmaktadır. Raf sistemi, bir (1) takım paslanmaz çelik destekten ve bir (1) takım ışık veya ısıtma elemanından oluşur. Cam raf plakaları ayrı olarak sipariş edilmelidir (bkz. önceki sayfa).
- Işıklı elemanlarda flüoresan lambalar bulunmaktadır.
- Işıklı ve ısıtmalı elemanlarda halojen lambalar bulunmaktadır.



SECAL açma anahtarı

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
SECAL-8	19003382	800 x 360	Işıklı ve ısıtmalı	230	300	537,00
SECAL-12	19004693	1200 x 360	Işıklı ve ısıtmalı	230	900	636,00
SECAL-16	19004940	1600 x 360	Işıklı ve ısıtmalı	230	1200	672,00
SEL-12	19003383	1200 x 360	Işıklı	230	18	580,00
SEL-16	19004657	1600 x 360	Işıklı	230	36	607,00



SICR-16 + SSIL-16

ORTA, ADA TIPI TEZGAHLAR İÇİN AYDINLATMALI VEYA AYDINLTMALI VE ISITMALI ÜNİTELER

- Her iki taraftan da erişilebilen orta, ada tipi tezgahlar için özel olarak tasarlanmıştır.
- Yemeğin teşhirini iyileştirmek ve onu doğru sıcaklıkta tutmak için
- Raf sistemi, bir (1) takım paslanmaz çelik destek, bir (1) takım ışık veya ısıtma elemanından ve bir (1) gömülü kavisli temperli camdan oluşur.
- Işıklı elemanlarda flüoresan lambalar bulunmaktadır.
- Işıklı ve ısıtmalı elemanlarda halojen lambalar bulunmaktadır.



SSIL detayı.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
SSIL-16	19005476	1600 x 360	Işıklı	230	36	1.020,00
SSCAL-16	19003385	1600 x 360	Işıklı ve ısıtmalı	230	1200	1.049,00



SCB-16

TEPSİ KAYDIRMA

- Tüm self servis tablaları ve tezgahları için mevcuttur. (Tepsi sürgüleri gerektirmeyen, iç köşe masaları hariç).
- Takılması kolaydır. Tablalar ve tezgahlardan demonte olarak tedarik edilir.
- 30 mm çapında boru.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.



SCBAE-45 tepsi kaydırma.



Tepsi kaydırma için pervaz kapağı.



Güçlendirilmiş çelik kolonlara takılı tepsi kaydırma.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Fiyat €
SCB-4	19003395	400 x 300	Doğrusal, 400 mm	196,00
SCB-8	19003396	800 x 300	Doğrusal, 800 mm	232,00
SCB-12	19004663	1200 x 300	Doğrusal, 1200 mm	257,00
SCB-13	19004622	1300 x 300	Doğrusal, 1300 mm	277,00
SCB-14	19004384	1400 x 300	Linear, 1400 mm	290,00
SCB-16	19004612	1600 x 300	Doğrusal, 1600 mm	304,00
SCBAE-90	19003411	-	Dış aç, 90°	344,00
SCBAE-45	19004379	-	Dış aç, 90°	291,00



SP-60

TABAK RAFI.

- Tabakları koymak için askı raf.
- Raf plakasının yüksekliği yerden 500 mm yüksektir.
- Orta, ada tipi tezgahlarla birlikte kullanılmak içindir.
- Takılması kolaydır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.



Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SP-60	19003394	650 x 350 x 300	197,00



DEKORATİF ÖN PANELLER

- Tüm Edenox Professional self servis elemanları ön panellerle dekore edilmiştir.
- Dayanıklılığı yüksek melamin dış kaplama
- Soğuk tezgahlar üzerine yerleştirilecek ön panellerde havalandırma ızgarası.
- Beaujolais kırmızısı veya Capri yeşili renk seçenekleri mevcuttur.



Beaujolais kırmızı.



Capri yeşil.



Edenox Professional self servis ürünlerinin tüm tipleri için uygundur.

Model	Referans	İlgili modeller:	Renkler	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
SPV-4	19018428	400 mm	Kapri yeşili	400	193,00
SPV-8	19003445	800 mm	Kapri yeşili	800	223,00
SPV-12	19003447	1200 mm	Kapri yeşili	1200	272,00
SPV-13	19004452	1300 mm	Kapri yeşili	1300	275,00
SPV-14	19018427	1400 mm	Kapri yeşili	1400	320,00
SPV-16	19003451	1600 mm	Kapri yeşili	1600	395,00
SPV-12 F	19003449	1200 mm soğuk	Kapri yeşili	1200	305,00
SPV-16 F	19003452	1600 mm soğuk	Kapri yeşili	1600	420,00
SPV-90 AE	19003444	90° dış aç	Kapri yeşili	-	246,00
SPV-90 AI	19004537	90° iç aç	Kapri yeşili	-	246,00
SPV-45 AE	19003977	45° dış aç	Kapri yeşili	-	209,00
SPR-4	19004352	400 mm	Kapri yeşili	400	193,00
SPR-8	19003443	800 mm	Beaujolais Kırmızısı	800	223,00
SPR-12	19003448	1200 mm	Beaujolais Kırmızısı	1200	264,00
SPR-13	19004451	1300 mm	Beaujolais Kırmızısı	1300	271,00
SPR-14	19003980	1400 mm	Beaujolais Kırmızısı	1400	277,00
SPR-16	19003454	1600 mm	Beaujolais Kırmızısı	1600	410,00
SPR-12 F	19003450	1200 mm soğuk	Beaujolais Kırmızısı	1200	305,00
SPR-16 F	19003453	1600 mm soğuk	Beaujolais Kırmızısı	1600	440,00
SPR-90 AE	19018426	90° dış aç	Beaujolais Kırmızısı	-	246,00
SPR-90 AI	19004538	90° iç aç	Beaujolais Kırmızısı	-	246,00
SPR-45 AE	19004360	45° dış aç	Beaujolais Kırmızısı	-	209,00



S4R

TEKERLEKLER

- Tüm Edenox Professional self servis ürünler, bacak yerine, ikisi frenli dört tekerlekli olarak tedarik edilir.
- 125 mm çapında döner tekerlekler.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Açıklama	Fiyat €
S4R	19004383	Ø 125	4 tekerlek, 2'si frenli	194,00



SÜTUNLAR

- Tüm Edenox Professional self servis elemanları sütunlarla tedarik edilmiştir.
- Sütunlar, self servis çözümünün görünümünü ve hijyenini iyileştirir.
- Montajı kolaydır.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.



Z-16

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	İlgili modeller:	Fiyat €
Z-4	19014718	400 x 130	400 mm uzunluk	71,20
Z-8	19011497	800 x 130	800 mm uzunluk	97,00
Z-12	19011944	1200 x 300	1200 mm uzunluk	148,00
Z-13	19014725	1300 x 130	1300 mm uzunluk	162,00
Z-14	19014726	1400 x 130	1400 mm uzunluk	181,00
Z-16	19011501	1600 x 130	1600 mm uzunluk	200,00
ZL-7	19011499	700 x 130	Yandan yana 700 mm uzunluk	111,00
SZAE-90	19003446	1000 x 300	90° dış aç	124,00
SZAI-90	19004461	450 x 130	90° iç aç	114,00
SZAE-45	19003982	185 x 130	45° dış angle	95,00
SZAI-45	19003976	220 x 130	45° iç aç	95,00



SOĞUTMA HAZNELERİ İÇİN DELIKLI TABAN.

- Bir soğutma haznesinin için yerleştirilen üründe buz ve nem oluşmasını önler.
- Delikli dip, 1/1 ebatında bir Gastronorm içerir.
- Haznenin ebadına göre, birçoğu soğutma haznesinin ebadına göre monte edilebilir.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- 4 adet GN 1/1 dip seti.

Model	Referans	Dış boyutlar (mm)	Fiyat €
FPCF-11	19000040	530 x 325 (GN 1/1)	54,60



Sıcak Banket arabaları | Ben mari arabaları | İzotermal kaplar



• Sıcak banket arabaları

110-113

– Sıcak arabalar

110-111

– İzotermik tepsili yalıtımlı arabalar

112-113

– Ben mari arabaları

114

– Sıcak tabanlı ben mari arabaları

115

– Isıtmalı tabak arabaları

115

– İzotermal kaplar

116-117



Sıcak banket arabaları

Arabanın düşük yüksekliği, üst raflara kolay erişim sağlar ve genel manevra kabiliyetini iyileştirir.

Özel hazne ve raf rayı tasarımı, sıcak havanın tüm araba içinde serbestçe sirküle olmasına imkanı vererek ve tek biçimli, hava akışı dağıtımı oluşturarak yemeğin her zaman doğru sıcaklıkta tutulmasını sağlar.

Isının tüm ünite içinde kusursuz şekilde eşit ve tek biçimli olarak dağıtılmasını sağlamak için her dolap gövdesinde iki (2) cebri havalı elektrikli rezistör. Arıza durumunda rezistörlerde emniyet güvenlik sistemi.

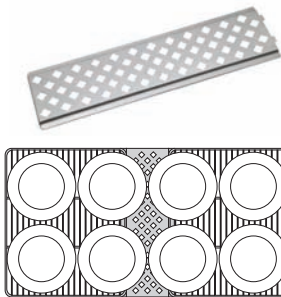


Gövdeyi direkt darbelerden korumak için tüm araba boyunca dayanıklı, sağlam durdurucu

Hazne içindeki nemi kontrol etmek ve yemeğin kurumasını önlemek için dalgasız buharlaşma tepsi sistemi.

Temizleme kolaylığı için hızlı bir şekilde çıkarılabilen raf ray sistemi

Kolay taşıma ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 160 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek



CCB-modelleri, araba içindeki alanı optimize etmek için ara ızgara sistemi içerir. 20 ara ızgara tedarik edilir.



Seviye başına maksimum 300 mm çapında sekiz (8) adede kadar tabak depolanabilir. Bu da toplam 160 tabak yapar.



SICAK BANKET ARABALARI

- Önceden hazırlanmış sıcak yiyecekleri muhafaza ve servis etmek için özellikle tasarlanmıştır.
- Yemek, rot raflar kullanılarak doğrudan arabanın içinde tabakların veya Gastronorm tepsilerin üzerinde tutulabilir.
- Raf rayları arasında 60 mm mesafe ile 10, 20 veya 40 GN2/1 raf rayları (modele göre)
- Enjekte CFC'siz, 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanli çifte duvar. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Isının tüm ünite içinde dağıtılmasını sağlamak için her dolap gövdesinde iki (2) cebri havalı elektrikli rezistans kullanan ısıtma sistemi. Özel hazne ve raf rayı tasarımı, tek biçimli, eşit hava akışı dağıtımı oluşturma imkanı vererek yemeğin her zaman doğru sıcaklıkta tutulmasını sağlar.
- Hazne içindeki nemi kontrol etmek ve yemeğin kurumasını önlemek için dalgasız buharlaşma tepsisi sistemi.
- Sıcaklığı izlemek, kontrol etmek ve 0° ile 90° C arasında istenilen noktaya ayarlamak için termostat ve harici termometre
- Kapının hızlı açılıp kapatılması için yatay sap sistemi.
- Menteşelerde otomatik kilitleme mekanizması: kapı 90°den daha küçük açılı bir pozisyonda ise, tamamen kapanarak açılarak sıcaklık kaybını önler ve enerji tasarrufu sağlar.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 160 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek Tüm araba tabanı boyunca doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için .z bırakmayan, özel kauçuk durdurucular.
- Anahtarla kilitlenen kapı.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Rot raflar ve Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.



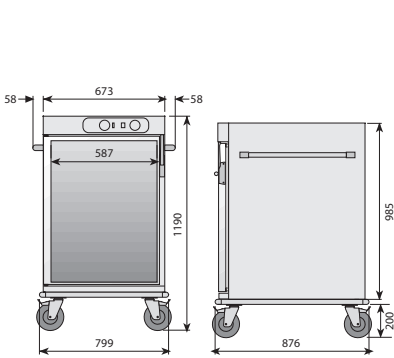
CCB-10



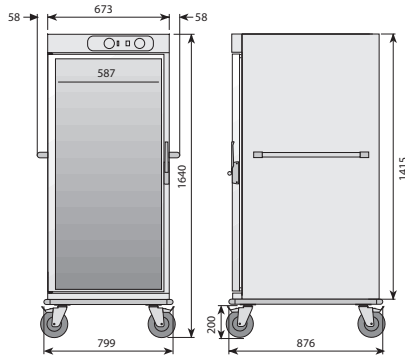
CCB-20



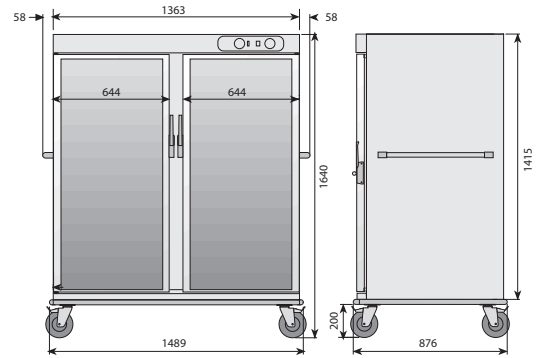
CCB-40



CCB-10



CCB-20



CCB-40

Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Nº Kapaklar	Kayar kılavuz sayısı GN 2/1 (mesafe 60 mm)	Voltaj (V)	Güç (W)	Fiyat €
CCB-10	19006002	799 x 876 x 1190	1	10	230/1/50-60 Hz	2000	1.688,00
CCB-20	19006590	799 x 876 x 1640	1	20	230/1/50-60 Hz	2000	1.938,00
CCB-40	19007686	1489 x 876 x 1640	2	40	230/1/50-60 Hz	3500	3.500,00



SOĞUK BANKET ARABALARI

- Önceden hazırlanan soğuk yiyecekleri muhafaza ve servis etmek için özellikle tasarlanmıştır. Soğuk odalar veya soğutma ünitelerinin yerine konmak için idealdir.
- Hazne içinde gömülü fanı bulunan soğutma ünitesi. Buharlaştırma fanları ile sürekli bir soğuk hava akışı üretilerek en hızlı sıcaklık düşüşünün yanı sıra daha iyi, tek biçimli soğuk hava dağıtımı sağlar.
- Hazne sıcaklığını ve buz çözme döngüsünü izlemek ve kontrol etmek için dijital gösterge elektroniği
- İşletim sıcaklığı, 32° C'lik bir oda sıcaklığı ile +2° ila +8° C arasındadır.
- Enjekte CFC'siz, 40 Kg/m3 yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanlı çift cidar. Yüksek yalıtımlı duvarları ile, ısı aktarımları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.

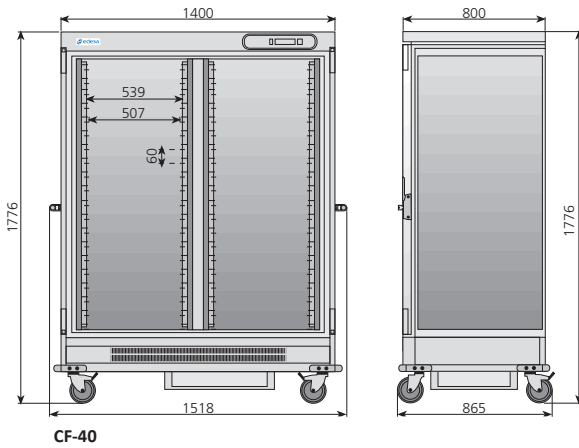
- Menteşelerde otomatik kilitleme mekanizması: kapı 90°'den daha küçük açılı bir pozisyonda ise, tamamen kapanarak sıcaklık artışını önler.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 125 mm çapında dört (4) sessiz tekerlek Dört (4) köşede doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için iz bırakmayan, özel kauçuk tekmelikler.
- Anahtarla kilitlenen kapı.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- GN 2/1 rot raflar, modele bağlı olarak standart olarak tedarik edilir: beş (5) ünite (CF-20), on (10) ünite (CF-40).
- İşletim gerilimi ve frekansı: 230V/1/50HZ-60HZ.



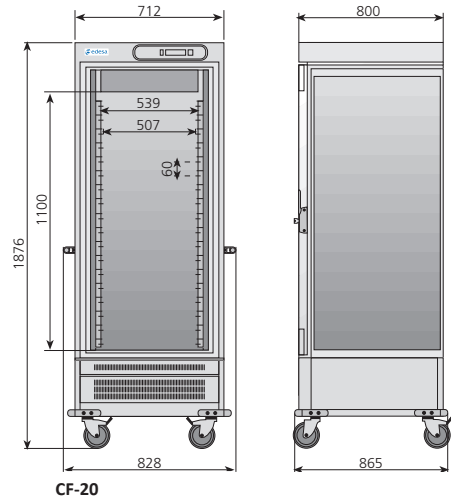
CF-40



CF-20



CF-40



CF-20

Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Kayar kılavuz sayısı GN 2/1 (mesafe 60 mm)	Bir çift gn 2/1 ray	Br çift plastik kaplı gn 2/1 raf	Güç (W)	Fiyat €
CF-20	19022183	799 x 876 x 1878	17	5	5	350	2.125,00
CF-40	19029903	1489 x 876 x 1878	40	10	10	575	3.500,00



GENEL ÖZELLİKLER

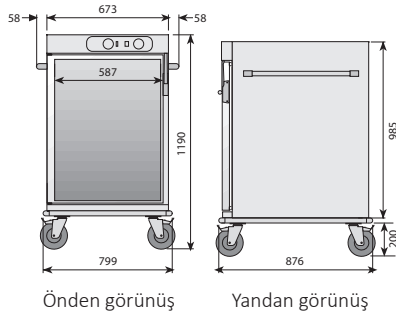
- Yüksek kaliteli paslanmaz çelikten imal banket arabası.
- Enjekte CFC'siz, 40 Kg/m³ yoğunluk yalıtımlı, çevre dostu poliüretanli çifte duvar.
- 2 Yatay kolay kullanım için kolları (Her iki tarafında 1).
- Daha emniyetli kullanım için ikisi (2) frenli, 100 mm çapında dört (4) ses geçirmez tekerlek.
- Anahtarla kilitlenen kapı.
- Yemek, rot raflar kullanılarak doğrudan arabanın içinde tabakların veya Gastronorm tepsilerin üzerinde tutulabilir.
- Direkt darbelere karşı koruma sağlayan iz yapmaz kauçuk durdurucular
- Gastronorm / İzotermal tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.



NTE-102

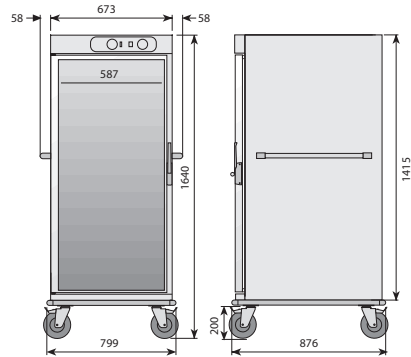


NTE-202
NTE-202 ISO



Önden görünüş

Yandan görünüş



NÖTR BANKET ARABASI - GASTRONORM TEPSİLER

- Gastronorm tavalar veya tepsilerin depolanması, taşınması ve boşaltılması için özel olarak tasarlanmıştır: GN2/1 (650x530mm) and GN1/1 (530x325mm).
- Raf rayları arasında 60 mm mesafe.

NÖTR BANKET ARABASI - İZOTERMAL TEPSİLER

- İzotermal tavalar veya tepsilerin depolanması, taşınması ve boşaltılması için özel olarak tasarlanmıştır
- NTE-202 şase üzerine dayalı. Özel slayt boyutları 530x375x110 mm izotermik tepsileri almak için içerde destekler.

Model	Referans	Dış ölçüler (mm)	Kayar kılavuz sayısı GN 2/1 (mesafe 60 mm)	Bir çift gn 2/1 ray	Fiyat €
NTE-102	19020445	799 x 876 x 1190	10 GN2/1 veya 20 GN1/1	10	1.400,00
NTE-202	19020443	799 x 876 x 1640	20 GN2/1 veya 40 GN1/1	20	1.650,00
NTE-202 ISO	19031337	799 x 876 x 1640	8 İzotermik tepsiler 530x375x110 mm	20	1.695,00



Ben mari arabaları

BEN MARI ARABALARI

- En iyi sıcaklık, hijyen ve emniyet koşullarıyla sıcak yemekleri taşımak, muhafaza etmek ve servis etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- İki (2), üç (3) veya dört (4) GN1/1 tepsili Tek hazneli modeller ve bir (1) GN1/1 tepsili iki hazneli veya üç hazneli modeller.
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Kolay temizlenmesi için kenarları yuvarlatılmış, 200 mm derinliğe sahip damgalı dikişsiz hazne. Hazneler strüktüre tümüyle kaynaklanarak sağlam ve kompakt bir ünite oluşturulmuştur.
- Direkt darbe almayacak güvenli bir yerde, anahtar, termostat ve çalışma pilot ışıklı kontrol paneli.

- Ayrı hazneli modellerde, kontrol paneli, sıcaklı ayrı olarak kontrol etmek için her hazne için bir anahtar, bir pilot ve bir termostat içerir.
- Isı yayımına karşı kusursuz yalıtım.
- Haznenin dibine konulmuş su drenaj musluğu.
- Paslanmaz çelikten yapılmış alt düz raf.
- Yer pimi ve kablo desteği dahil spiral kablo.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 125 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek Dört (4) köşede doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için iz bırakmayan, özel kauçuk durdurucular.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Önemli not: Ben Mari başlatıldığında, haznede su bulunmalıdır.



CBM-311

CBM-211



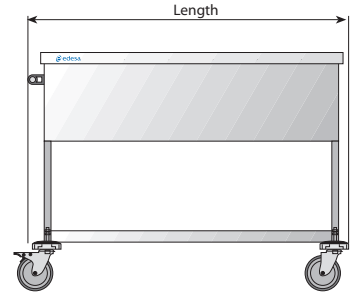
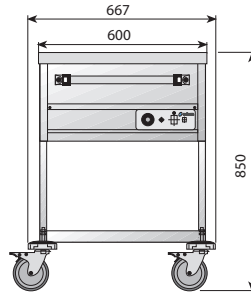
CBM3-311
(ayrı hazneli)



CBM3-311'in sapı ve kontrol paneli



Silikon rezistanslar kullanarak dolaylı ben mari su ısıtması



Model	Referans	Ölçüler (mm)	200 mm derinliğinde gn 1/1 kapasite	Tanımlama	Güç (W)	Voltaj (V)	Fiyat €
CBM-211	19005127	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	1 otomat	1400	230	1.592,00
CBM-311	19005581	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	1 otomat	2100	230	1.870,00
CBM-411	19006001	1470 x 667 x 850	4 GN 1/1	1 otomat	2800	230	2.367,00
CBM2-211	19003430	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	2 ayrılmış otomat	1400	230	1.883,00
CBM3-311	19003476	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	3 ayrılmış otomat	2100	230	2.280,00



SICAK DOLAPLI BEN MARI ARABASI

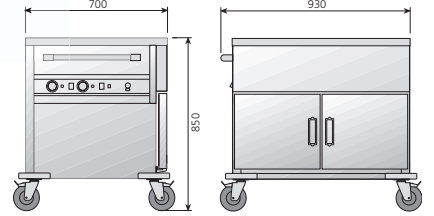
- En iyi sıcaklık, hijyen ve emniyet koşullarıyla sıcak yemekleri taşımak, muhafaza etmek ve servis etmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Haznenin en altına gizlenmiş silikon rezistanslar ile ben mari dolaylı su ısıtması. Silikon rezistanslar, ısıtma performansını iyileştirir ve elektrik tüketimini azaltır.
- Kolay temizlenmesi için kenarları yuvarlatılmış, 200 mm derinliğe sahip damgalı dikişsiz hazne.
- Direkt darbe almayacak güvenli bir yerde, anahtar, termostat ve çalışma pilot ışıklı kontrol paneli.
- GN 1/1 tepsiler için, raf raylı sıcak taban. GN tepsileri için dört (4) çift raf rayı dahildir.
- Taban sıcaklığı ayrı bir termostatlara kontrol edilir.
- Su drenaj musluğu dahildir.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 125 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek Dört (4) köşede doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için iz bırakmayan, özel kauçuk durdurucular.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Gastronorm tepsiler dahil değildir. Ayrı olarak sipariş edilecektir.
- Önemli not: Ben Mari başlatıldığında, haznede su bulunmalıdır.



CBMR-211



Silikon rezistanslar kullanarak dolaylı ben mari su ısıtması
Gastronorm tepsiler için içten görünümü



Model	Referans	Medidas (mm)	200 mm derinliğinde gn 1/1 kapasite	Kapasite gn 1/1 gn 1/1 (aradaki mesafe 70 mm)	Br çift plastik kaplı gn 2/1 raf	Güç (W)	Fiyat €
CBMR-211	19004420	700 x 930 x 850	2 x GN 1/1	8	4	1900	3.345,00

ISITMALI TABAK ARABALARI

- Sıcak tabakların ısıtılması, muhafazası ve dağıtılması için özel olarak tasarlanmıştır.
- İç yalıtımlı çift duvar. Yüksek düzey yalıtımlı duvarları ile, ısı kayıpları azaltılarak enerji tasarrufu sağlanır.
- Bir tabak istifleme kılavuzları görevi gören 3 esnek çubuk ile ayarlanabilir tabak ebadı sistemi.
- Servis kolaylığı sağlamak adına, tabakları sabit bir seviyede tutarak yüksek sıcaklıklara dayanan çelik yaylı özel sistem
- Esneklik, yayları açıp kapatarak tabakların ağırlığına göre ayarlanabilir.
- 2 veya 4 kolonlu araba seçeneği mevcuttur. 4 kolonlu modeller için, 180 ila 280 mm çapta tabaklar için ve 240 ila 340 mm çapta tabaklar için olmak üzere iki tip kolon bulunmaktadır.
- Sıcak tabla sıcaklığını izlemek, kontrol etmek istenilen seviyeye ayarlamak için termostat.
- Kolay elleçleme ve daha emniyetli kullanım için ikisi frenli, 125 mm çapında dört (4) ses geçirmez döner tekerlek Dört (4) köşede doğrudan darbeye karşı koruma sağlamak için iz bırakmayan, özel kauçuk durdurucular.
- Paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Opsiyonel bir aksesuar olarak doğru tabak sıcaklığını muhafaza etmeye yönelik kapaklar.
- Kolon başına yaklaşık 40/45 tabak kapasitesi



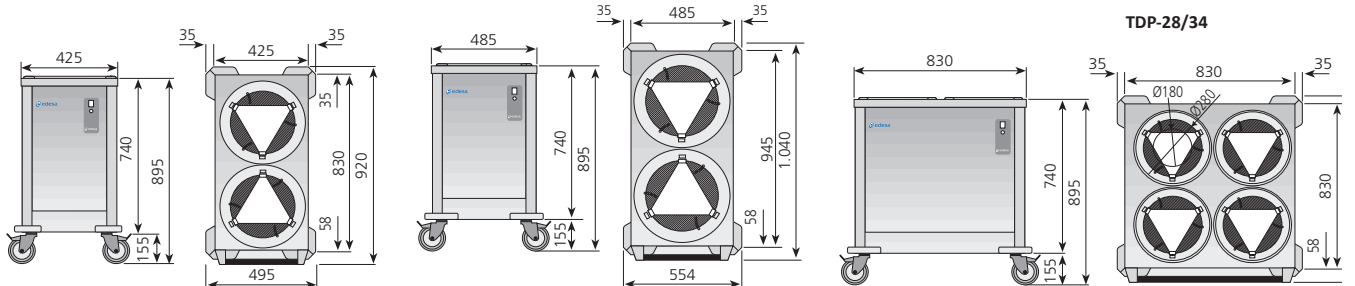
CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



TDP-28/34



CPC2-28

CPC2-34

CPC4-28

Model	Referans	Ölçüler (mm)	Sütünlar	Ø Tabaklar (mm)	Tabak kapasitesi (adet)	Güç (W)	Fiyat €
CPC2-28	19005889	920 x 495 x 895	2	180-280	90	960	1.977,00
CPC2-34	19006147	1040 x 555 x 895	2	240-340	90	960	2.021,00
CPC4-28	19006476	900 x 900 x 895	4	180-280	180	1920	2.801,00
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60		Maks. 280 mm çap. Tabaklı plastik kapak			58,50
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60		Maks. 340 mm çap. Tabaklı plastik kapak			59,90



Izotermal kaplar



C-30

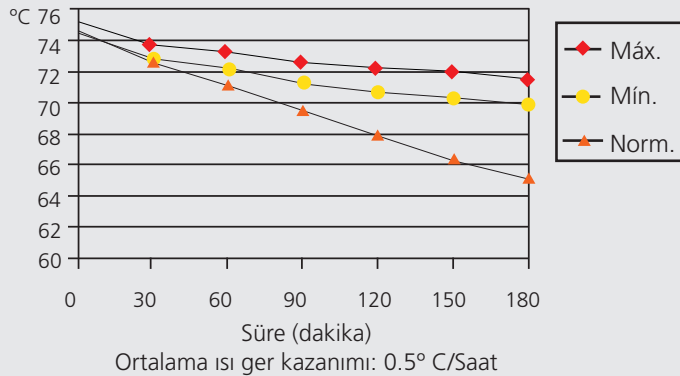


C-60

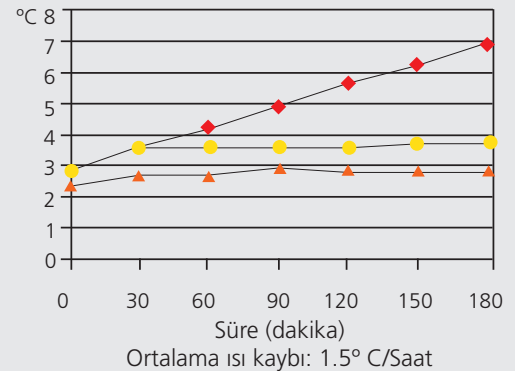
İZOTERMAL KAPLAR

- Yiyecek servis faaliyetlerinde sıcak ve soğuk zinciri muhafaza etmek için temel bağlantı.
- Restoranlar, oteller, ikram şirketleri, gıda perakendecileri, okul, ofis ve hastane kantinlere yönelik, hazır yemeklerin ve soğutulmuş yiyeceklerin, kusursuz ısı ve sıcaklık koşulları altında güvenli bir şekilde taşınabilmesi için ideal çözümler.
- Besin maddeleri ile temas etmek üzere onaylanmış olan ve yiyecekleri mekanik baskılardan korumak için ideal termo yiyecek servisi polipropilenden üretilmiştir. Kusursuz ısı yalıtımı sağlayan, yüksek yoğunluklu, çevre dostu CFC'siz enjekte poliüretan yalıtım köpüğü.
- İyileştirilmiş ergonomik özellikleriyle kullanımı kolay. Elleçleme ve taşıma işlemleri, sırasında işletmecilerin güvenliğini sağlamak için hafif ve çıkıntılardan ve keskin kenarlardan arındırılmıştır. Kilitlerin ve sapların yeri kusursuz manevra kabiliyeti sağlayarak zahmetsiz elleçleme işlemlerini olanaklı kılar.
- Çok sağlam ve temizliği kolay.
- İşletim sıcaklığı aralığı: -40 °C ila +100 °C.
- Tüm GN tepsi alt bölmeleri (GN 1/1, 1/3, 1/2, 2/3...), EdenoX izotermal kapların içinde kullanılabilir.
- Üstten doldurma için kapaklı C-20 ve C-30 modelleri .
- Önden doldurma için kapalı C-40 ve C-60 modelleri .
- Avrupa (CE) düzenlemelerine uygun olarak üretilmiştir.

Sıcak Zincir



Soğuk Zincir





C-20

C-20 İZOTERMAL KAP

- Üstten doldurma için kapaklı izotermal kap
- 1 GN 1/1 tepsi kapasitesi veya maksimum 100 mm derinliğe sahip alt bölmeler.

Modelo	Referans	Kapasite Kap	Dış Ölçüler (mm)	Fiyat €
C-20	19000561	7	420 x 620 x 305	436,00



C-30

C-30 İZOTERMAL KAP

- Üstten doldurma için kapaklı izotermal kap
- 1 GN 1/1 tepsi kapasitesi veya maksimum 200 mm derinliğe sahip alt bölmeler.

Model	Referans	Kapasite Kap	Dış Ölçüler (mm)	Fiyat €
C-30	19000562	8	420 x 620 x 405	515,00



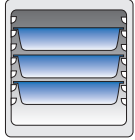
C-40

C-40 İZOTERMAL KAP

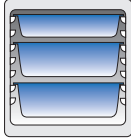
- Önden doldurma için kapılı izotermal kap
- 7 GN 1/1 raf kılavuzu kapasitesi veya alt bölme.
- Birden fazla kombinasyon (bkz. örnekler).

Model	Referans	Kapasite Kap	Dış Ölçüler (mm)	Fiyat €
C-40	19000563	10	475 x 670 x 445	679,00

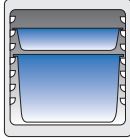
C-40 modeliyle bazı kombinasyonlar.



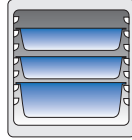
3 x GN 1/1-65



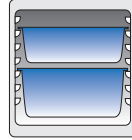
1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100



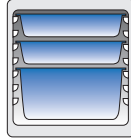
1 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-200



2 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100



1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150



2 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-150



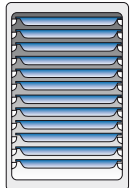
C-60

C-60 İZOTERMAL KAP

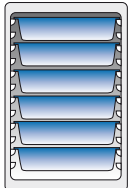
- Önden doldurma için kapılı izotermal kap
- 12 GN 1/1 raf kılavuzu kapasitesi veya alt bölme.
- Birden fazla kombinasyon (bkz. örnekler).

Model	Referans	Kapasite Kap	Dış Ölçüler (mm)	Fiyat €
C-60	19000564	13	440 x 680 x 630	778,00

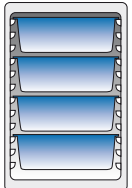
C-60 modeliyle bazı kombinasyonlar.



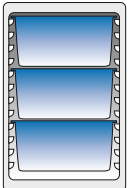
12 x GN 1/1-20



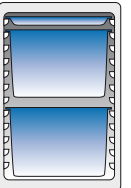
6 x GN 1/1-65



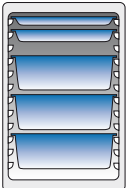
4 x GN 1/1-100



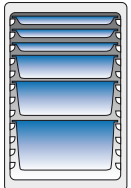
3 x GN 1/1-150



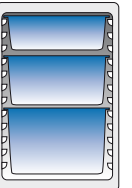
1 x GN 1/1-20
2 x GN 1/1-200



1 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-40
3 x GN 1/1-100



3 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-150



1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200





edenox

Edesa Endüstriyel Day. T. M. S. T. A.S.
Gebze Güzeller O.S.B İnönü Mah.
Balçık Yolu Üzeri Gebze (KOCAELİ)
TÜRKİYE

Tel: +90 262 751 10 31

Fax: +90 262 751 36 23

edesa@edesa.com.tr

www.edesa.com.tr

