



Brunch

YOGURT & GRANOLA & FRUIT

TAULA ESMORZAR/BREAKFAST
AVOCADO TOAST & EGG POCHÉ YOGURT WITH 6

OUS AL GUST/ EGGS TO CHOC

BLINIS BENEDICTS... M, 0

CROISSANT BENEDICTS... A

CANTINA BURGUR... M, 1

SÚPER NACHOS... 7, 90

TOAST SPECIAL... 2

AVOCADO T

AVOCADO AND TO

FR

T... 6,00€
TABLE... 9,00€
GRANOLA AND FRUITS
SE... 5,00€
...
... 1,00€
... 90€
...
10,00€
TOAST... 5,00€
TOMATO SLICES.
... ES... 4,00€

Sandwich

- BIKINI (HAM & CHEESE)... 3,50€
- PERNIL IBÈRIC I BRIE (IBERIC HAM & BRIE)... 4,00€
- PESTO, RUCA I MANTXEC... 4,00€
(PESTO, ROCKET & CHEESE)
- CHEDDAR, BACON I GUACAMOLE... 4,50€

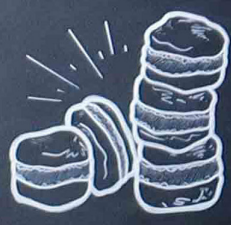


Pastisseria

- PASTÍS 10 RACIONS... 32,50€
- PREGUNTA'NS, ASK FOR IT

Sweet

- XURROS... 3,00€
- CREPS... 3,50€
- PANCAKES... 6,00€
- MACARONS... 1,50€
- RACIÓ DE PASTÍS/
PORTION OF CAKE... 3,75€



Suggeriments

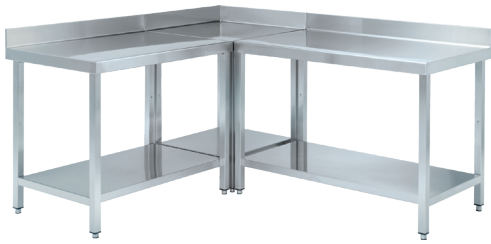
- BOCADILLO MANLHEGU, PESTO I TOMÀQUET
- BACON I FORHATGE

Menú diari 8,90€



Novedades edenox 2024
Más información en la web edenox.es

Preparación estática



La gama de preparación estática, fregaderos, mesas de trabajo, mesa calientes, etc. ha experimentado mejoras tanto en diseño como en rendimiento. Asimismo, hemos reducido significativamente los plazos de entrega. Además, el rediseño de la gama nos ha permitido ofrecer un producto más competitivo.



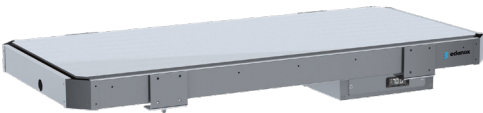
Grifería industrial



La grifería industrial de edenox se caracteriza por su robustez, excelentes acabados y su durabilidad garantizada. Especialmente diseñada para entornos profesionales en hostelería, catering y colectividades, todos los diseños están pensados para resolver el trabajo diario eficaz y cómodamente.



Drop-in



Placa caliente para pegado bajo encimera

Placa caliente para instalarse debajo de la encimera de granito, Silestone o similar, de espesor estándar de 20 mm. Cuenta con una placa en aluminio para una mejor difusión del calor sobre la encimera gracias a su alta conductividad térmica. Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa. Preparada para poder situarse debajo de la encimera mediante un bastidor no suministrado.



Self-service



El Self-Service de edenox ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad. La gama incluye elementos neutros, calientes y refrigerados que pueden ensamblarse según las necesidades de la restauración, y de las dimensiones y la forma del espacio disponible. Cada mueble forma parte de una serie de elementos modulares, pudiéndose crear las medidas y las formas deseadas. De esta manera es posible realizar un Self-Service lineal o bien un sistema de islas de libre circulación.

Todos los elementos están fabricados con materiales de alta calidad y tecnología avanzada. Los frontales de los elementos pueden ser en acero inoxidable o con paneles de acabado melamínico de alta resistencia.



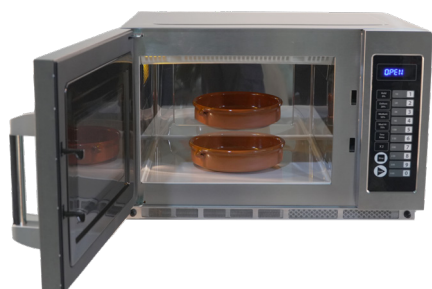
LAVADO DE VAJILLA



El lavavajillas **DCG-800** Edenox es un dispositivo confiable y eficiente con programación sencilla, 3 ciclos de lavado, doble sistema de filtros, seguridad incorporada, dosificador de abrillantador y componentes duraderos de acero inoxidable. Ofrece un bajo consumo de agua, potencia avanzada y temperaturas controladas. Viene con accesorios completos. En resumen, es un lavavajillas versátil y confiable para mantener su cocina limpia y utensilios relucientes.



Microondas



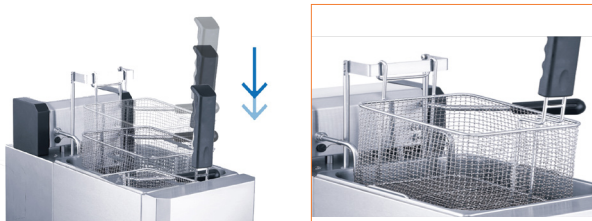
El modelo **MICRO-1834-D-E** es un microondas diseñado para incrementar la capacidad de cocinado, gracias a sus dos niveles y a la gran potencia de su doble magnetrón, con una capacidad de 34 litros. Incorpora un estante intermedio de cristal que permite calentar productos distintos o dos platos al mismo tiempo. Este estante es fácilmente extraíble para su limpieza o si deseas utilizar el microondas en un solo nivel. El panel de control y el resto de características técnicas son idénticos al modelo MICRO-1834-D. Además, gracias a este estante intermedio, te permite ahorrar tiempo durante el proceso de cocinado.



Freidoras



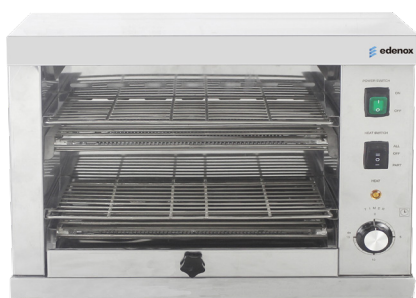
La **freidora de cesta** elevable de sobremesa, ofrece 10 menús de cocina con ajustes de temperatura y tiempo de fritura. cuenta con funciones de seguridad y limpieza fáciles. Su tamaño compacto es ideal para negocios de alimentos. La elevación automática de las cestas garantiza una cocción uniforme y ahorra tiempo, permitiendo la multitarea y evitando salpicaduras de aceite caliente.



La **freidora doble de inducción**, ofrece una temperatura precisa y continua. Los residuos se acumulan en una zona fría para evitar recalentamientos y sabores mezclados. La tecnología de inducción protege los componentes eléctricos y facilita la limpieza gracias a su diseño sin pliegues ni elementos de calentamiento en el interior. Incluye triple protección contra sobrecalentamiento y un diseño de chasis seguro. El control digital de temperatura responde rápidamente a cambios y la freidora se recupera más rápido que las tradicionales de resistencias eléctricas.



Tostadoras



Tostadora profesional de alta capacidad **TOST 2**, diseñada para tostar rápidamente rebanadas de pan. Ideal para bares, restaurantes y locales de desayunos y acompañamientos. Fabricada en acero inoxidable brillante, incluye temporizador de 15 minutos y bandeja recoge-migas fácil de limpiar. Las parrillas son extraíbles y cuentan con resistencias de cuarzo en 3 niveles para un tostado uniforme, con protección. Control de funcionamiento en 1 o 2 niveles y un interruptor con indicador luminoso. Tamaño de la parrilla: 350 x 240 mm, con una distancia de 120 mm entre parrillas.

INDUCCIÓN



Placa de inducción ISM-35-D E edenox versatilidad y eficiencia en un diseño compacto. Ideal para cocinas y eventos especiales, esta placa de inducción ofrece una amplia superficie de cocción de hasta 35 cm para sartenes profesionales. Cuenta con un control táctil seguro, 10 niveles de temperatura, y características de seguridad como un protector de sobrecalentamiento. Además, es eficiente en energía y refrigeración, con una potencia de 3500 W que permite cocinar múltiples platos simultáneamente. Todo esto en un diseño compacto perfecto para espacios reducidos.



Cocción 700 de inducción



Las **cocinas de inducción** de edenox, gama de cocción 700, ofrecen ventajas económicas y de seguridad en comparación con las cocinas de gas tradicionales. Son altamente eficientes en energía, ofrecen un control de temperatura preciso, garantizan una mayor seguridad al no tener llamas ni emisión de gases tóxicos y son fáciles de limpiar. Descubre cómo estas cocinas pueden crear un entorno de cocción seguro, limpio y eficiente, además de ahorrar costos de energía a largo plazo.



Mesas refrigeradas

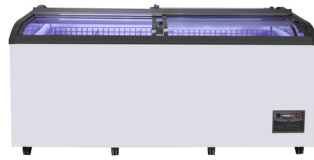


Serie Gastronom GN 1/1 y Serie 800 Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas de GN 1/3 de profundidad 150 mm o de GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación), dependiendo si precisa de mayor capacidad de almacenamiento en cubetas o de una mayor superficie de trabajo en la encimera.

Congeladores horizontales



Isla de congelación panorámica con acceso por los 2 lados
Descubre la innovadora Isla de Congelación IC-2010-2L de EDENOX, diseñada para optimizar el espacio en tiendas de conveniencia y pequeñas tiendas de barrio.
Este congelador de alto rendimiento presenta un concepto único que maximiza la capacidad de almacenamiento sin comprometer el espacio disponible, con unas dimensiones de 2000 x 1000 mm.



Congeladores horizontales

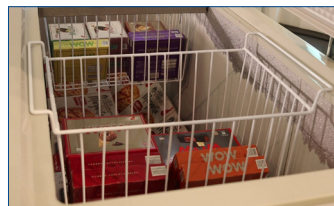


Congelador horizontal puerta abatible de 2055 mm

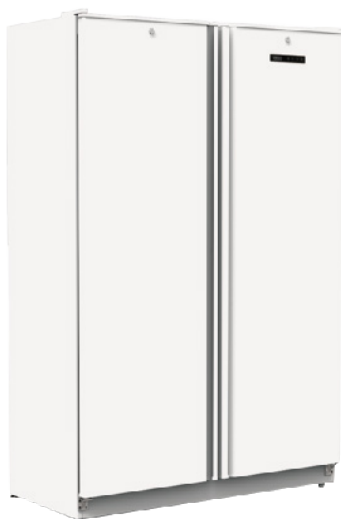
Los congeladores horizontales se caracterizan por su alta eficiencia energética.

Diseñados para uso profesional.

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



Armario 2 puertas



Armario refrigerado y mantenimiento de congelados de 2 puertas

Este armario es perfecto para cocinas pequeñas y medianas que buscan una distribución interna cómoda de productos. Su diseño de dos puertas brinda una amplitud excepcional, facilitando la identificación visual directa de los productos, a pesar de contar con un único espacio interior.



Armario expositor



Elegante y funcional Armario Refrigerado **APE-451-C S1 BLACK**, parte de la serie S-1, diseñado para elevar la exposición de alimentos, bebidas y productos que requieren una conservación a temperatura positiva.



Armarios refrigerados para exposición



Armarios refrigerados para exposición Serie Clásica - Profundidad 740 mm - blanco Con nuestros armarios refrigerados de última tecnología, aseguramos condiciones óptimas para la conservación de bebidas y alimentos, manteniendo su frescura y sabor. Cada modelo cuenta con un sistema de seguridad mediante cerradura con llave para la protección de los productos. La iluminación interna realza la presentación visual, aumentando el atractivo estético del negocio.



Murales de exposición



Nuestros murales de la serie **ECOCRISTAL**, con una profundidad de 770 mm en elegante negro exterior y en blanco interior, son la solución perfecta para una amplia gama de diseños, desde mini tiendas, tiendas de conveniencia, cafeterías de servicio rápido, y supermercados.

