

Vitrina expositora caliente Edenox VECS-160 de sobremesa gran capacidad



Vitrina expositora caliente Edenox VECS-160 de sobremesa gran capacidad. Vitrina profesional con **146 litros de capacidad** y **1500 W de potencia**, diseñada para mantener alimentos calientes mientras se muestran al cliente con máxima visibilidad.

Ideal para **cafeterías, bares, panaderías y negocios de hostelería con alta rotación de producto.**

Catálogo de vitrinas expositoras calientes

La **vitrina expositora caliente Edenox VECS-160** es una solución profesional pensada para negocios que necesitan **mantener alimentos calientes mientras los presentan de forma atractiva al cliente.** Con una capacidad aproximada de **146 litros**, iluminación interior y estantes regulables, permite organizar distintos productos preparados listos para servir.

Su diseño de sobremesa con gran superficie acristalada permite instalarla fácilmente en **barras, mostradores o zonas de autoservicio**, donde la visibilidad del producto ayuda a aumentar la venta impulsiva.

Características técnicas del VECS-160

- Capacidad: **146 litros**
- Medidas: **880 x 604 x 675 mm**
- Potencia: **1500 W**
- Voltaje: **230 V**
- Frecuencia: **50/60 Hz**
- Tipo: **vitrina expositora caliente cerrada**
- Protección frontal: **crystal**
- Estantes: **2 estantes regulables en altura**
- Puertas: **2 puertas correderas posteriores**
- Iluminación interior para mejorar la exposición del producto
- Peso neto: **78 kg**

¿Necesitas una vitrina caliente compacta pero con buena capacidad?

En muchos negocios de hostelería es fundamental mantener algunos productos preparados calientes y listos para servir. Una vitrina expositora permite:

- mantener el producto a temperatura adecuada
- mejorar su presentación frente al cliente

-
- facilitar el servicio durante horas de mayor demanda
 - optimizar el espacio del mostrador

La **VECS-160** ofrece mayor capacidad que los modelos compactos, lo que la hace ideal para **negocios con mayor volumen de ventas o más variedad de producto caliente**.


Edenox VECS-160: exposición profesional para alimentos calientes

El diseño acristalado de esta vitrina permite **ver claramente los productos expuestos**, lo que favorece la compra impulsiva en cafeterías y bares.

Además incorpora elementos pensados para el uso diario:

- **estantes regulables**, que permiten adaptar el espacio a distintos productos
- **puertas correderas traseras**, que facilitan la reposición rápida
- **iluminación interior**, que mejora la presentación del producto
- **estructura compacta**, ideal para colocar en mostradores

Es perfecta para **exponer bocadillos calientes, empanadas, snacks, productos de panadería o comida preparada**.

 **“¿Dudas en si es mejor exponer los productos o de lo contrario, mantenerlos en la cocina?”**

Mantener algunos productos en una vitrina expositora caliente **puede aumentar considerablemente las ventas**. Cuando el cliente ve el producto preparado y listo para consumir, la probabilidad de compra impulsiva aumenta notablemente.

 **¿Qué debes tener en cuenta para elegir la vitrina caliente que realmente necesitas?**

-
- el **espacio disponible en tu barra o mostrador**
 - el **tipo de productos que vas a vender**
 - la **rotación de producto durante el servicio**
 - la **capacidad necesaria para tu volumen de ventas**
 - la **visibilidad del producto para fomentar la compra**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** sabemos que una buena exposición del producto puede marcar la diferencia en las ventas de un negocio de hostelería.

La **VECS-160** destaca por:

- su **gran capacidad en formato sobremesa**
- su **alta potencia para mantener temperatura constante**
- su **excelente visibilidad del producto**
- su **facilidad de reposición desde la parte trasera**

La recomendamos especialmente para **cafeterías, bares, panaderías, tiendas gourmet y locales de comida rápida.**

 Sobre el fabricante: EDENOX

Edenox es una marca especializada en equipamiento para hostelería, reconocida por sus soluciones en acero inoxidable y maquinaria profesional pensada para entornos de trabajo exigentes. Sus productos destacan por su durabilidad, funcionalidad y diseño orientado al uso profesional diario.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o

Vitrina expositora caliente Edenox VECS-160 de sobremesa gran capacidad



sí.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 880 x 604 x 675 mm