

## Armario refrigerado Edenox APS-651 Pastelería 620L bandejas 60x



**Armario refrigerado Edenox APS-651 Pastelería 620L bandejas 60x40**, diseñado para conservación profesional entre **0°C y +8°C** en obradores y pastelerías.

Incorpora **10 niveles para bandejas EN 60x40**, control digital de temperatura y ventilación interior para frío homogéneo.

## Catálogo de armarios refrigerados para pastelería y obrador

El **armario refrigerado Edenox APS-651 Pastelería** está diseñado específicamente para **pastelerías, panaderías y obradores profesionales** que trabajan con bandejas estándar **EN 60x40**.

Con **620 litros de capacidad bruta, 10 niveles para bandejas**, y un rango de temperatura de **0 °C a +8 °C**, este armario frigorífico permite conservar masas, elaboraciones o productos terminados manteniendo siempre una temperatura estable.

Además, incorpora una **clasificación energética A**, lo que lo convierte en un equipo especialmente interesante para negocios que trabajan muchas horas al día y necesitan **reducir el consumo eléctrico sin sacrificar rendimiento**.

## **Características técnicas del APS-651 pastelería**

- Modelo: **APS-651 Pastelería**
- Referencia: **19114803**
- Dimensiones: **777 x 695 x 1895 mm**
- Capacidad bruta: **620 L**
- Capacidad neta refrigeración: **442 L**
- Temperatura de trabajo: **0 / +8 °C**
- Clase climática: **5**
- Clasificación energética: **A**
- Consumo eléctrico 24h: **0,82 kWh**
- Consumo anual: **299,3 kWh**
- Potencia eléctrica: **0,120 kW**
- Potencia frigorífica: **0,118 kW**
- Refrigerante: **R-600a**
- Voltaje: **230 V / 50 Hz**
- Amperaje: **0,7 A**

Construcción:

- exterior en **chapa pintada**
- interior en **acero inoxidable**
- **puerta ciega**
- **cerradura incluida**

Interior:

- **10 niveles para bandejas EN 60x40**
- guías integradas con **sistema antivuelco**
- **control digital de temperatura**
- **ventilador interior para temperatura homogénea**
- **desagüe interior para facilitar limpieza**

Sistema de refrigeración:

- **refrigeración estática**
- evaporador integrado en la pared posterior.

## **¿Necesitas un armario refrigerado específico para pastelería?**

En un **obrador de pastelería o panadería**, el tipo de bandeja que utilizas es fundamental.

Un armario refrigerado para este tipo de negocio debe permitir:

- 
- trabajar con **bandejas 60x40 estándar de obrador**
  - almacenar **masa, bollería o productos terminados**
  - mantener temperatura estable durante fermentación controlada o conservación
  - facilitar el acceso rápido a bandejas durante la producción

El **APS-651 Pastelería** está diseñado exactamente para ese flujo de trabajo.

### **Edenox APS-651 Pastelería: refrigeración profesional para obrador**

Este modelo destaca por su **gran capacidad interior y organización específica para pastelería.**

Entre sus ventajas principales:

- **10 niveles para bandejas 60x40**
- interior en **acero inoxidable higiénico**
- **eficiencia energética A**
- bajo consumo energético
- **ventilación interior para temperatura homogénea**

Todo ello permite conservar correctamente elaboraciones de pastelería manteniendo la calidad del producto.

 **“¿Buscas un armario refrigerado grande para pastelería pero sin elevado consumo?”**

En un obrador el frío funciona muchas horas al día.

---

Por eso es importante elegir un armario con **buena eficiencia energética**.

Este modelo destaca precisamente por su **consumo reducido (0,82 kWh/24h)**, lo que permite trabajar con gran capacidad sin disparar el coste energético.

### **¿Qué debes tener en cuenta para elegir el armario refrigerado que realmente necesitas?**

- Tipo de bandeja
- Capacidad del equipo
- Consumo energético
- Organización interior

### **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

En EquipoH conocemos la maquinaria desde el **punto de vista técnico y de servicio postventa**, por eso recomendamos equipos que realmente funcionan en el día a día de un obrador.

El **Edenox APS-651 Pastelería** es una excelente opción para:

- pastelerías
- panaderías
- obradores artesanos
- obradores industriales
- catering de repostería

Es un armario **robusto, eficiente y diseñado específicamente para bandejas de pastelería**.

 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

## Armario refrigerado Edenox APS-651 Pastelería 620L bandejas 60x



---

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 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): 777 x 695 x 1895 mm