



Armario expositor refrigerado Edenox APS-251-C 125L con puerta de cristal, diseñado para conservación profesional entre **-1°C y +6°C** con iluminación LED interior y control digital de temperatura.

Ideal para **bares, cafeterías, restaurantes y zonas de autoservicio**

Catálogo de armarios expositores refrigerados

El **armario expositor refrigerado Edenox APS-251-C** es un equipo compacto pensado para negocios de hostelería que necesitan **conservar productos refrigerados y al mismo tiempo mostrarlos al cliente**.

Con **125 litros de capacidad, puerta de doble cristal e iluminación LED interior**, este armario frigorífico es ideal para barras de bar, cafeterías, restaurantes o zonas de autoservicio donde la visibilidad del producto puede ayudar a aumentar la rotación de ventas.

Su rango de temperatura de **-1 °C a +6 °C** permite conservar bebidas, postres, productos preparados o ingredientes refrigerados manteniendo siempre una temperatura estable.

Características técnicas del APS-251-C

- Modelo: **APS-251-C**
- Referencia: **19048045**
- Dimensiones: **626 x 600 x 850 mm**
- Capacidad: **125 L**
- Temperatura de trabajo: **-1 / +6 °C**
- Potencia eléctrica: **0,091 kW**
- Potencia frigorífica: **0,140 kW**
- Consumo eléctrico 24h: **1,68 kWh**
- Consumo anual: **613,2 kWh**
- Clasificación energética: **B**
- Clase climática: **3**
- Refrigerante: **R-600a**
- Voltaje: **230 V / 50 Hz**
- Amperaje: **0,72 A**
- Nivel de ruido: **42,2 dB**

Construcción:

- exterior en **chapa pintada con recubrimiento epoxi**
- interior en **material alimentario ABS**
- **puerta de doble cristal**
- **cerradura con llave**

Interior:

- **3 parrillas superiores + 1 parrilla inferior**
- guías integradas con **sistema antivuelco**
- **iluminación LED interior**
- **control digital de temperatura**
- **desagüe interior para limpieza**

Sistema de refrigeración:

- **refrigeración estática**
- evaporador integrado en la pared posterior
- **ventilador interior para distribución homogénea del frío.**

¿Necesitas un armario expositor refrigerado compacto?

En muchos negocios de hostelería el espacio es limitado, pero aun así es importante **mostrar productos al cliente para incentivar la compra.**

Un armario expositor refrigerado debe:

- mantener **temperatura estable de conservación**
- permitir **visualizar el producto fácilmente**
- ocupar **poco espacio en barra o zona de servicio**
- ser **robusto para trabajar todo el día**

El **APS-251-C** está diseñado precisamente para estos escenarios.

Edenox APS-251-C: refrigeración y exposición en un formato compacto

Este modelo combina **conservación frigorífica y visibilidad del producto**, algo clave en bares y cafeterías.

Entre sus principales ventajas destacan:

- **puerta de doble cristal**
- **iluminación LED interior**
- **formato compacto para barra**
- **bajo nivel de ruido**
- control digital de temperatura

Todo ello permite conservar y exponer productos de forma atractiva para el cliente.

 **“¿Buscas un armario refrigerador que enfríe bien y no sea muy**

grande?”

Los equipos compactos muchas veces no tienen suficiente estabilidad térmica.

Este modelo incorpora:

- **ventilador interior para distribución homogénea**
- control digital de temperatura
- refrigeración estable

Esto permite mantener productos a temperatura correcta incluso con aperturas frecuentes durante el servicio.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario expositor refrigerado?

- Capacidad real del equipo
- Visibilidad del producto
- Espacio disponible
- Consumo energético

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH trabajamos con maquinaria que conocemos desde el **punto de vista técnico y de servicio postventa**.

El **Edenox APS-251-C** es una solución muy interesante para:

- bares
- cafeterías
- restaurantes
- buffets

Armario expositor refrigerado Edenox APS-251-C 125L puerta de cristal

-
- zonas de autoservicio

Es un equipo **compacto, fiable y pensado para exponer producto refrigerado de forma atractiva.**

➔ 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 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): 626 x 600 x 850 mm