

Congelador industrial Edenox ANS-651 Pastelería EFF armario congelador bandejas 60x



Congelador industrial Edenox ANS-651 Pastelería EFF armario congelador bandejas 60x40. Diseñado para obradores profesionales con **620 L de capacidad y temperatura de -18 °C a -22 °C**, compatible con **bandejas pasteleras EN 60x40**. En EquipoH lo recomendamos por su eficiencia y robustez.

Ideal para **pastelerías, panaderías y obradores profesionales.**

Catálogo de congeladores industriales para pastelería

El **congelador industrial Edenox ANS-651 Pastelería EFF** está diseñado específicamente para **obradores de pastelería y panadería profesional** que trabajan con bandejas estándar **EN 60x40**. Este formato es el habitual en la producción de bollería, masas congeladas y elaboraciones de pastelería, por lo que este armario congelador facilita enormemente la organización y el flujo de trabajo en el obrador.

Con un **volumen interior bruto de 620 litros** y un rango de temperatura entre **-18 °C y -22 °C**, permite conservar correctamente productos congelados, masas preparadas o elaboraciones listas para hornear.

Además, su diseño vertical optimiza el espacio disponible en el obrador, algo fundamental cuando el volumen de producción crece y cada metro cuadrado cuenta.

El equipo utiliza **refrigerante R-290**, un gas ecológico que mejora la eficiencia energética y reduce el impacto ambiental en comparación con refrigerantes tradicionales.

Características técnicas del ANS-651 EFF **pastelería**

- Capacidad interior bruto: **620 L**
- Volumen neto congelación: **411 L**
- Temperatura de trabajo: **-18 °C / -22 °C**
- Dimensiones: **777 x 695 x 1895 mm**
- Potencia eléctrica: **0.270 kW**
- Potencia frigorífica: **0.469 kW**
- Refrigerante: **R-290**
- Voltaje: **230 V / 50 Hz**
- Amperaje: **2.1 A**
- Clase climática: **5**
- Material exterior: **Chapa pintada**
- Material interior: **Acero inoxidable**

-
- Tipo de bandejas: **EN 60 x 40 (pastelería)**
 - Cerradura: **Sí**
 - Tipo de armario: **Vertical**
 - Consumo eléctrico 24h: **4.050 kWh**
 - Consumo anual: **1478.250 kWh**
 - Clasificación energética: **C**
 - Dimensiones embalaje: **840 x 760 x 2100 mm**
 - Peso bruto: **101 kg**

¿Necesitas un congelador profesional para tu obrador de pastelería?

En una **pastelería o panadería profesional**, el congelador no solo sirve para almacenar producto: forma parte del flujo de producción.

Seguramente te encuentras en situaciones como estas:

- Necesitas **congelar producción diaria o semanal**
- Trabajas con **bandejas 60x40** estándar
- Debes mantener una **rotación rápida de producto**
- El espacio en el obrador es limitado

Un congelador específico para pastelería como el **Edenox ANS-651 Pastelería EFF** facilita mucho el trabajo diario porque está diseñado pensando en ese tipo de

producción.

Edenox ANS-651 Pastelería: congelación profesional para obradores

Este armario congelador destaca por su **interior en acero inoxidable**, que ofrece mayor durabilidad y facilidad de limpieza en entornos donde se trabaja con harina, masas o ingredientes que generan residuos.

Su capacidad y compatibilidad con **bandejas EN 60x40** permite almacenar directamente las bandejas del proceso productivo sin necesidad de trasvasar el producto a otros recipientes.

Entre sus ventajas más destacadas:

- Adaptado a **obradores profesionales**
- Compatible con **bandejas de pastelería**
- **Gran capacidad de almacenamiento**
- Refrigerante **R-290 eficiente**
- **Control de temperatura fiable**

Este tipo de equipos es muy utilizado en **panaderías, pastelerías artesanas, obradores industriales o cocinas centrales.**

“¿Dudas entre un congelador estándar y uno de pastelería?”

Muchos profesionales se hacen esta pregunta.

La diferencia está en el **tipo de bandejas.**

Los congeladores estándar están pensados para **GN gastronorm**, mientras que en pastelería se trabaja con **bandejas 60x40.**

Si el equipo no está preparado para ese formato:

-
- Se pierde espacio interior
 - La organización es más complicada
 - El flujo de producción se ralentiza

Por eso los congeladores específicos de **pastelería** suelen ser la mejor elección para obradores.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador para pastelería?

- Tipo de bandejas
- Capacidad de producción del obrador
- Flujo de trabajo
- Consumo energético
- Espacio disponible

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH trabajamos con muchos **obradores de panadería y pastelería**, por lo que sabemos qué equipos funcionan bien en producción real.

El **Edenox ANS-651 Pastelería EFF** es un congelador que recomendamos cuando:

- El negocio trabaja con **bandejas 60x40**
- Se necesita **congelación fiable**
- Se busca un **equipo robusto para obrador**

Es una solución muy utilizada en **pastelerías, panaderías artesanas, obradores profesionales y cocinas centrales.**

 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

Congelador industrial Edenox ANS-651
Pastelería EFF armario congelador bandejas
60x



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): 777 x 695 x 1895 mm