



**Vitrina refrigerada Edenox EIV-135 HC para ingredientes GN 1/4 con cristal.** Vitrina refrigerada profesional con **capacidad para 5 cubetas GN 1/4 y temperatura de +2 °C a +8 °C**, ideal para mantener ingredientes frescos visibles y organizados durante el servicio.

Ideal para **pizzerías, bares, restaurantes, ensaladerías y cocinas profesionales.**

## **Catálogo de vitrinas refrigeradas para ingredientes**

La **vitrina refrigerada Edenox EIV-135 HC** está diseñada para mantener **ingredientes frescos organizados y accesibles** durante la preparación de platos en cocinas profesionales.

Con **capacidad para 5 cubetas GN 1/4** y un rango de temperatura de **+2 °C a +8 °C**, esta vitrina permite conservar ingredientes como verduras, toppings, salsas o preparados fríos en condiciones óptimas de seguridad alimentaria.

Se utiliza habitualmente en estaciones de preparación de **pizzas, ensaladas, tapas o sushi**, donde el acceso rápido a los ingredientes es clave para mantener la velocidad del servicio.

Además, su diseño permite colocarla sobre **mesas refrigeradas o zonas de preparación**, creando una estación de trabajo compacta y eficiente.

La vitrina incorpora **crystal protector frontal**, lo que facilita la visualización de los ingredientes mientras mantiene una barrera higiénica frente al entorno.

## **Características técnicas del EIV-135 HC**

- Dimensiones: **1340 x 350 x 450 mm**
- Capacidad cubetas: **5 cubetas GN 1/4** (no incluidas)
- Profundidad cubetas: **hasta 150 mm**
- Temperatura de trabajo: **+2 °C / +8 °C**
- Potencia eléctrica: **0,102 kW**
- Potencia frigorífica: **0,169 kW**
- Refrigerante: **R-600a**
- Sistema de condensación: **Ventilada**
- Refrigeración: **Placa fría**
- Control de temperatura: **Electrónico con visor digital**
- Desescarche: **Automático**
- Material interior y exterior: **Acero inoxidable**
- Cristal protector frontal: **Sí**

- 
- Voltaje: **230 V / 50 Hz**
  - Peso neto: **59 kg**
  - Dimensiones embalaje: **1530 x 400 x 605 mm**
  - Peso bruto: **61 kg**

### **¿Necesitas una vitrina refrigerada para ingredientes frescos?**

En cocinas profesionales donde se preparan **ensaladas, pizzas, tapas o platos rápidos**, es fundamental tener los ingredientes organizados y accesibles.

Las vitrinas refrigeradas para ingredientes permiten:

- Mantener alimentos a **temperatura segura**
- Acceder rápidamente a cada ingrediente
- Organizar diferentes toppings o preparaciones
- Mantener la estación de trabajo ordenada

Por eso son muy habituales en **pizzerías, restaurantes, bares, ensaladerías o locales de comida rápida**.

### **Edenox EIV-135 HC: estación de ingredientes eficiente**

Esta vitrina está diseñada para mejorar la **organización y velocidad del servicio en cocina**.

La **estructura en acero inoxidable** ofrece resistencia y durabilidad en entornos de uso intensivo, mientras que el **crystal frontal** permite identificar rápidamente los ingredientes sin necesidad de manipular el equipo.

Entre sus principales ventajas destacan:

- 
- **Capacidad para 5 cubetas GN 1/4**
  - Ideal para **pizzas, ensaladas, tapas o sushi**
  - **Cristal protector frontal** para mayor higiene
  - **Control digital de temperatura**
  - Refrigerante ecológico **R-600a**
  - Diseño compacto para **mesas de preparación**

### “¿Conviene más con o sin tapa?”

Depende del tipo de servicio.

Los modelos con **cristal frontal** como el **EIV-135 HC** son ideales cuando:

- Los ingredientes deben estar **visibles**
- El operario necesita **identificarlos rápidamente**
- El equipo está en **zona de preparación o cara al cliente**

En cambio, los modelos con tapa se utilizan más en **zonas de cocina interna** donde no es necesaria la visibilidad del producto.

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir la vitrina refrigerada que realmente necesitas?

- Número de ingredientes utilizados
- Tipo de servicio
- Espacio disponible en la mesa
- Higiene y limpieza
- Integración con la estación de trabajo

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH conocemos bien las necesidades de las cocinas profesionales porque **también trabajamos en servicio técnico.**

La **Edenox EIV-135 HC** es una vitrina que recomendamos cuando se necesita:

- Organizar ingredientes frescos en el servicio
- Mantener temperaturas seguras
- Optimizar el flujo de trabajo en cocina

Es una solución muy utilizada en **pizzerías, restaurantes, bares, ensaladerías 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 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): 1340x350x450