



Vitrina refrigerada Edenox EIV-180 HC para ingredientes GN 1/4 con cristal expositor. Diseñada para mantener ingredientes frescos entre **+4°C y +8°C**, con capacidad para **8 cubetas GN 1/4**.

Ideal para **pizzerías, restaurantes y cocinas profesionales** que necesitan rapidez en el servicio y una presentación higiénica y ordenada de los ingredientes.

Catálogo de vitrinas refrigeradas para ingredientes

La **vitrina refrigerada Edenox EIV-180 HC** es una solución profesional diseñada para la conservación y exposición de ingredientes en cocinas de restauración. Este tipo de vitrinas se utiliza habitualmente en **pizzerías, restaurantes, bares de tapas o estaciones de preparación de ensaladas**, donde es fundamental tener los ingredientes frescos, visibles y accesibles durante el servicio.

Con una longitud de **1790 mm** y capacidad para **8 cubetas GN 1/4**, esta vitrina permite organizar ingredientes de forma eficiente, optimizando el espacio de trabajo y agilizando el ritmo de producción en horas punta. Su sistema de refrigeración mantiene un rango de temperatura estable entre **+4°C y +8°C**, ideal para garantizar la seguridad alimentaria en cocinas profesionales.

Características técnicas del EIV-180 HC

- Dimensiones: **1790 x 350 x 450 mm**
- Tipo de cubeta: **GN 1/4**
- Número de cubetas: **8**
- Potencia eléctrica: **0,102 kW**
- Potencia frigorífica: **0,169 kW**
- Temperatura de trabajo: **+2°C / +8°C**
- Refrigerante: **R-600a**
- Sistema de condensación: **ventilada**
- Control electrónico con visor digital
- Desescarche automático
- Tensión: **230 V / 1N / 50 Hz**
- Amperaje: **0,9 A**
- Clase climática: **4**
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC
- Interruptor luminoso de encendido/apagado

- Refrigeración por placa fría
- Construcción interior y exterior en **acero inoxidable**
- Cristal expositor transparente
- Capacidad para cubetas GN 1/4 hasta **150 mm de profundidad (no incluidas)**
- Interior con **uniones curvas para facilitar la limpieza**
- Grupo frigorífico incorporado
- Peso neto: **59 kg**

¿Necesitas una vitrina refrigerada para ingredientes que agilice tu servicio?

Si trabajas en una **pizzería, restaurante o cocina con alto volumen de servicio**, sabes que tener los ingredientes ordenados y a la temperatura correcta marca la diferencia.

Durante el servicio no hay tiempo que perder: necesitas acceder rápidamente a cada ingrediente, mantenerlo fresco y que todo el equipo pueda trabajar con fluidez. Una vitrina de ingredientes como la **EIV-180 HC** permite tener **todos los toppings, verduras, salsas o preparaciones organizadas y listas para usar**, reduciendo tiempos y evitando errores.

Además, el cristal expositor mejora la visibilidad del contenido y mantiene los alimentos protegidos, algo especialmente útil en estaciones de preparación abiertas o zonas donde el cliente puede ver el producto.

Edenox EIV-180 HC: rendimiento profesional en preparación de pizzas y ensaladas

Esta vitrina está pensada para integrarse perfectamente en estaciones de preparación junto a mesas refrigeradas o encimeras de trabajo.

Su construcción en **acero inoxidable** asegura durabilidad en entornos profesionales

exigentes, mientras que el **aislamiento de poliuretano de alta densidad** mantiene la estabilidad térmica y mejora la eficiencia energética.

El **control electrónico con visor digital** permite ajustar fácilmente la temperatura y supervisar el funcionamiento del equipo, mientras que el **desescarche automático** reduce el mantenimiento diario.

El resultado es una máquina fiable, diseñada para **trabajo intensivo en hostelería**.

“¿Crees que necesitas algo más sencillo?”

Es una duda muy habitual. Muchos negocios piensan que cualquier contenedor refrigerado sirve para mantener ingredientes.

La realidad es que una vitrina profesional como la **EIV-180 HC** ofrece ventajas importantes:

- mantiene una temperatura estable para seguridad alimentaria
- facilita la organización del puesto de trabajo
- mejora la velocidad de preparación
- aporta una presentación más limpia y profesional

Por eso, cuando un negocio empieza a trabajar con este tipo de vitrinas, raramente vuelve atrás.

¿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?

Porque es una **vitrina de ingredientes robusta, funcional y pensada para uso profesional**.

En EquipoH sabemos que en cocina cada segundo cuenta. Tener una estación de ingredientes bien organizada permite trabajar más rápido, mantener la higiene y ofrecer un servicio más eficiente.

La **Edenox EIV-180 HC** es una excelente opción para **pizzerías, cocinas de restaurantes, bares de tapas o estaciones de preparación** que necesitan fiabilidad y facilidad de uso durante muchas horas de trabajo.

→ 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): 1790x350x450

