



Vitrina refrigerada para ingredientes Edenox EIT-135 HC con capacidad para 5 cubetas GN 1/4 y temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C. Diseñada para estaciones de preparación de pizzas, ensaladas o tapas con acceso rápido y máxima higiene.

Ideal para **pizzerías, restaurantes, bares de tapas y cocinas profesionales** que necesitan mantener ingredientes frescos y organizados durante el servicio.

Catálogo de vitrinas refrigeradas para ingredientes

La **vitrina refrigerada Edenox EIT-135 HC** es una solución profesional para mantener ingredientes frescos, organizados y siempre a mano durante el servicio en cocina. Está especialmente diseñada para **estaciones de preparación de pizzas, ensaladas, tapas o sushi**, donde la rapidez y la seguridad alimentaria son clave.

Este modelo permite trabajar con **5 cubetas GN 1/4**, manteniendo los alimentos en un rango de temperatura controlado entre **+2 °C y +8 °C**. Gracias a su diseño compacto y robusto, puede instalarse sobre mesas de preparación o mesas refrigeradas, creando una estación de trabajo eficiente y bien organizada.

A diferencia de los modelos con cristal, la serie **EIT incorpora tapa de acero inoxidable**, lo que proporciona mayor protección de los ingredientes en zonas de preparación interna de cocina, evitando exposición directa al ambiente y mejorando la higiene.

Características técnicas del EIT-135 HC

- Modelo: EIT-135 HC
- Referencia: 19060598
- Dimensiones: 1340 x 336 x 222 mm
- Capacidad cubetas: 5 cubetas GN 1/4
- Profundidad cubetas: hasta 150 mm (no incluidas)
- Temperatura de trabajo: +2 °C / +8 °C
- Sistema de refrigeración: placa fría
- Control electrónico con visor digital
- Desescarche automático
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable
- Tapa superior de acero inoxidable
- Grupo frigorífico incorporado
- Refrigerante: R-600a

-
- Potencia eléctrica: 0,102 kW
 - Potencia frigorífica: 0,169 kW
 - Tensión: 230 V / 1N / 50 Hz
 - Amperaje: 0,9 A
 - Clase climática: 4
 - Peso neto: 59 kg
 - Peso bruto: 61 kg

¿Necesitas una vitrina de ingredientes compacta?

En una **pizzería o cocina profesional**, la organización de ingredientes marca la diferencia entre un servicio ágil y un servicio caótico.

Cuando todos los ingredientes están bien organizados en cubetas GN y a la temperatura adecuada, el trabajo fluye: preparar pizzas, ensaladas o tapas es más rápido, más higiénico y más eficiente.

La **Edenox EIT-135 HC** está pensada precisamente para eso: ofrecer una solución compacta que mantenga los ingredientes frescos y siempre listos para usar.

Edenox EIT-135 HC: protección e higiene para tu mise en place

Uno de los aspectos que más valoran los profesionales es la **tapa de acero inoxidable** que incorpora este modelo.

Este diseño protege los alimentos cuando no se están utilizando, evitando exposición a la luz, al ambiente o a posibles contaminaciones. Por eso es especialmente recomendable para **zonas de preparación interna de cocina**.

Además, su interior con **uniones curvas** facilita la limpieza y ayuda a mantener altos estándares de higiene en el trabajo diario.

El **control electrónico de temperatura con visor digital** permite ajustar fácilmente

el rango de frío, mientras que el **sistema de desescarche automático** simplifica el mantenimiento del equipo.

“¿Una vitrina pequeña será suficiente para tu cocina?”

Muchos negocios necesitan optimizar el espacio en la línea de preparación.

La ventaja de este modelo es que ofrece **capacidad para 5 cubetas GN** en un formato compacto de **1340 mm de largo**, lo que lo hace ideal para cocinas donde el espacio es limitado pero se necesita trabajar con ingredientes organizados.

Si el volumen de ingredientes es mayor, existen modelos de la misma gama con **8 o 10 cubetas**, permitiendo ampliar la estación de preparación.

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

- **Número de cubetas GN necesarias** según tu carta y volumen de ingredientes.
- **Espacio disponible en la línea de preparación**, especialmente si se instalará sobre una mesa refrigerada.
- **Tipo de protección del producto** (cristal expositor o tapa).
- **Rango de temperatura y sistema de refrigeración**, fundamental para seguridad alimentaria.
- **Facilidad de limpieza**, algo clave en entornos profesionales.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH conocemos bien cómo funcionan las cocinas profesionales porque venimos del **servicio técnico y del trabajo real con maquinaria de hostelería**.

Esta vitrina nos gusta especialmente porque es:

- compacta

Vitrina refrigerada para ingredientes Edenox EIT-135 HC con tapa inox y 5 cubetas GN

- robusta
- fácil de limpiar
- y muy práctica para estaciones de pizzas o ensaladas.

Es una máquina sencilla pero muy funcional que ayuda a mejorar la **organización del servicio y la conservación de ingredientes**, algo esencial en cocina profesional.

➔ 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): 1340 x 336 x 222 mm