



**Vitrina refrigerada para ingredientes Edenox EIT-180 HC con capacidad para 8 cubetas GN 1/4 y temperatura de trabajo entre +2 °C y +8 °C. Diseñada para organizar ingredientes de pizzas, ensaladas o tapas con acceso rápido y máxima higiene.**

Ideal para **pizzerías, restaurantes, bares de tapas y cocinas profesionales** que necesitan una estación de preparación eficiente.

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

La **vitrina refrigerada Edenox EIT-180 HC** es un equipo pensado para mejorar la organización y la rapidez en estaciones de preparación de pizzas, ensaladas, tapas o sushi. Permite mantener los ingredientes frescos y siempre accesibles durante el servicio, algo fundamental en cocinas profesionales con alto ritmo de trabajo.

Este modelo está diseñado para alojar **8 cubetas GN 1/4**, manteniendo los ingredientes a una temperatura controlada entre **+2 °C y +8 °C**. Su formato alargado permite instalarla sobre mesas de preparación o mesas refrigeradas, creando una estación de trabajo cómoda y organizada para el equipo de cocina.

La serie **EIT** se caracteriza por incorporar **tapa de acero inoxidable**, una solución especialmente recomendada para cocinas profesionales donde los ingredientes deben permanecer protegidos del ambiente cuando no se utilizan.

## **Características técnicas del EIT-180 HC**

- Modelo: EIT-180 HC
- Referencia: 19060597
- Dimensiones: 1790 x 336 x 222 mm
- Capacidad: 8 cubetas GN 1/4
- Profundidad máxima cubetas: 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
  - Voltaje: 230 V
  - Frecuencia: 50 Hz
  - Amperaje: 0,9 A
  - Clase climática: 4
  - Peso neto: 59 kg
  - Peso bruto: 61 kg

### **¿Necesitas una vitrina de ingredientes con mayor capacidad?**

Cuando el volumen de ingredientes aumenta, trabajar con pocas cubetas se vuelve incómodo y ralentiza el servicio.

En negocios como **pizzerías, restaurantes o bares con una carta variada**, tener más espacio para ingredientes es clave para trabajar con fluidez.

La **EIT-180 HC**, con **8 cubetas GN**, permite organizar diferentes toppings, verduras, quesos o ingredientes de ensaladas sin saturar la estación de trabajo.

### **Edenox EIT-180 HC: organización profesional en la línea de preparación**

Esta vitrina está diseñada para integrarse en la línea de preparación de cocina profesional.

Su **estructura en acero inoxidable** garantiza durabilidad en entornos de trabajo intensivo. La **tapa de acero inoxidable** protege los ingredientes cuando no se utilizan, mejorando la higiene y evitando exposición innecesaria al ambiente.

El **control electrónico de temperatura con visor digital** facilita el ajuste preciso del frío, mientras que el **desescarche automático** simplifica el mantenimiento diario.

Además, su sistema de **refrigeración por placa fría** garantiza una distribución

---

homogénea del frío en toda la superficie de ingredientes.

### “¿Será demasiado grande para tu línea de trabajo?”

La clave en este tipo de maquinaria es encontrar el equilibrio entre **capacidad y espacio disponible**.

Con **1790 mm de largo**, esta vitrina ofrece una capacidad notable sin ocupar el espacio que requeriría una vitrina de mayor tamaño.

Es una solución ideal para negocios que necesitan más ingredientes disponibles que en una vitrina compacta, pero sin llegar a formatos de gran tamaño.

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

- **Número de cubetas GN necesarias** según el volumen de ingredientes.
- **Espacio disponible en la estación de preparación.**
- **Tipo de protección del alimento** (cristal expositor o tapa).
- **Sistema de refrigeración y estabilidad de temperatura.**
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento.**

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH analizamos siempre la maquinaria desde la experiencia real en cocina profesional.

Este modelo nos gusta porque ofrece:

- buena **capacidad de ingredientes**
- formato práctico para **líneas de preparación**

## Vitrina refrigerada para ingredientes Edenox EIT-180 HC con tapa inox y 8 cubetas GN



- **estructura robusta en acero inoxidable**
- y un sistema de frío fiable para trabajo continuo.

Es una vitrina muy interesante para **pizzerías, restaurantes o cocinas que necesitan una estación de mise en place bien organizada.**

→ 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): 1790 x 336 x 222 mm