



Vitrina refrigerada para ingredientes Edenox EIT-225 HC con capacidad para 10 cubetas GN 1/4 y temperatura de trabajo entre +2 °C y +8 °C. Diseñada para estaciones de preparación de pizzas, ensaladas o tapas con acceso rápido, higiene y conservación óptima.

Ideal para **pizzerías, restaurantes y cocinas profesionales** que necesitan una estación de ingredientes amplia y organizada.

Catálogo de vitrinas refrigeradas para ingredientes

La **vitrina refrigerada Edenox EIT-225 HC** es una solución profesional pensada para mantener los ingredientes frescos, organizados y siempre accesibles en estaciones de preparación de pizzas, ensaladas, tapas o sushi. Este tipo de equipo es habitual en cocinas profesionales donde la rapidez de servicio y la seguridad alimentaria son factores clave.

Gracias a su capacidad para **10 cubetas GN 1/4**, esta vitrina permite trabajar con una gran variedad de ingredientes sin perder orden en la estación de trabajo. Su diseño alargado facilita su instalación sobre **mesas refrigeradas o mesas de preparación**, creando una zona de mise en place eficiente para el equipo de cocina.

La serie **EIT** se caracteriza por incorporar **tapa superior de acero inoxidable**, una característica especialmente útil en áreas de preparación interna donde los ingredientes deben mantenerse protegidos del ambiente cuando no se utilizan.

Características técnicas del EIT-225 HC

- Modelo: EIT-225 HC
- Referencia: 19060596
- Dimensiones: 2240 x 336 x 222 mm
- Capacidad: 10 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
- Sistema de 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: 1 A
 - Clase climática: 4
 - Peso neto: 58 kg
 - Peso bruto: 61 kg

¿Necesitas una vitrina de ingredientes con gran capacidad?

En negocios con alta rotación de ingredientes, como **pizzerías, restaurantes o cocinas de producción**, trabajar con pocas cubetas puede ralentizar el servicio y generar desorden en la línea de preparación.

La **Edenox EIT-225 HC**, con capacidad para **10 cubetas GN**, permite organizar una amplia variedad de ingredientes: quesos, verduras, toppings, salsas o ingredientes para ensaladas, manteniendo todo a la temperatura adecuada y siempre listo para el servicio.

Edenox EIT-225 HC: estación de preparación amplia y eficiente

Este modelo está diseñado para formar parte de una **línea profesional de preparación de alimentos**.

Su **estructura en acero inoxidable** garantiza durabilidad en entornos de trabajo intensivo. La **tapa de acero inoxidable** protege los ingredientes cuando no están en uso, evitando exposición a la luz o al ambiente y mejorando la higiene.

El **control electrónico de temperatura con visor digital** facilita el manejo del equipo, mientras que el **sistema de desescarche automático** reduce el mantenimiento.

Además, la **refrigeración por placa fría** proporciona una distribución homogénea del

frío en toda la superficie donde se alojan las cubetas.

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

Este modelo está pensado para cocinas que manejan **gran variedad de ingredientes o alto volumen de producción**.

Con **2240 mm de largo**, ofrece una estación de preparación amplia que permite trabajar con comodidad sin saturar la línea de trabajo.

Para cocinas más pequeñas existen versiones de esta misma gama con **5 o 8 cubetas**, manteniendo la misma tecnología de refrigeración.

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

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

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH seleccionamos maquinaria pensando en el uso real que tendrá en cocina profesional.

Esta vitrina es especialmente interesante porque ofrece:

- gran **capacidad de ingredientes**
- formato ideal para **líneas de pizzas o ensaladas**

-
- **estructura robusta en acero inoxidable**

- sistema de frío estable para uso intensivo.

Es una solución muy adecuada para **pizzerías, restaurantes y cocinas profesionales que necesitan una estación de preparación amplia y ordenada.**

➔ 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): 2240 x 336 x 222 mm