



Contenedor isotérmico Edenox C-60 S1 GN 1/1 gran capacidad con guías para catering. En EquipoH lo recomendamos por su alta capacidad y sistema de guías que permite transportar múltiples bandejas manteniendo la temperatura.

Ideal para catering, colectividades y transporte profesional de alto volumen.

Catálogo de contenedores isotérmicos para transporte de comida

El contenedor isotérmico Edenox C-60 S1 está diseñado para el transporte de grandes volúmenes de alimentos manteniendo la temperatura en condiciones óptimas. Compatible con bandejas GN 1/1, incorpora hasta **12 pares de guías internas**, lo que permite organizar múltiples niveles en un mismo equipo.

Con dimensiones de 465 x 610 x 630 mm y peso de 15 kg, es una solución robusta y eficiente para servicios profesionales intensivos.

Características técnicas del C-60 S1

- Dimensiones: 465 x 610 x 630 mm
- Peso: 15 kg
- Capacidad: 12 pares de guías GN 1/1
- Separación guías: 30 mm
- Rango térmico: -40°C a +100°C
- Material: polietileno alimentario LLDPE
- Aislamiento: poliuretano de alta densidad
- Construcción: monobloque sin juntas
- Tipo: carga superior



¿Necesitas transportar grandes volúmenes sin perder temperatura?

En catering y colectividades pasa esto:

- Muchos platos a la vez
- Tiempos de transporte largos
- Riesgo de pérdida de temperatura
- Desorganización en carga

Y eso impacta directamente en el servicio.



Edenox C-60 S1: organización y temperatura en un solo equipo

Aquí está la diferencia real.

Este contenedor no es solo isotérmico... es organizativo.

Gracias a sus guías internas:

Puedes cargar múltiples bandejas GN 1/1

Optimizas espacio

Reduces manipulación

Mejoras tiempos de carga y descarga

Y además mantiene temperatura estable:

- Solo pierde 1,5°C/h en caliente
- Solo gana 1°C/h en frío



¿Crees que es un contenedor demasiado grande?

Correcto.

Y precisamente por eso:

Reduces viajes.

Reduces tiempo.

Mejoras operativa.

Es eficiencia logística.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir el contenedor isotérmico que realmente necesitas?

- Volumen de producción

-
- Número de bandejas GN necesarias
 - Tiempo de transporte
 - Tipo de servicio (catering, colectividad...)
 - Ergonomía de carga
 - Resistencia del equipo
 - Mantenimiento de temperatura

Aquí decides cómo llega tu producto al cliente.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es nivel profesional real.


- ✓ Gran capacidad
- ✓ Organización interna
- ✓ Mantenimiento térmico
- ✓ Optimización logística

Es imprescindible en catering con volumen.

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.

Contenedor isotérmico Edenox C-60 S1 GN 1/1 gran capacidad con guías para cate



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 465 x 610 x 630 mm