



Microondas profesional Edenox MICRO-2117-D doble magnetrón 2100W alto rendimiento. En EquipoH lo recomendamos por su potencia, rapidez y capacidad de programación para cocina profesional intensiva.

Ideal para restaurantes, bares y cocinas con alto ritmo de servicio.

Catálogo de microondas profesionales

El microondas profesional Edenox MICRO-2117-D está diseñado para cocinas profesionales que necesitan rapidez, consistencia y control en el calentamiento y regeneración de alimentos.

Con potencia de 2100 W, doble magnetrón y capacidad de 17 litros, permite trabajar de forma intensiva con resultados homogéneos.

Su diseño compacto (420 x 563 x 340 mm) lo hace ideal para integrar en líneas de trabajo exigentes.

Características técnicas del MICRO-2117-D

- Capacidad: 17 L
- Potencia: 2100 W
- Sistema: doble magnetrón
- Dimensiones: 420 x 563 x 340 mm
- Cámara: 330 x 310 x 175 mm
- Niveles potencia: 11
- Programas: hasta 100 configurables
- Base: cerámica plana sin plato
- Control: digital programable
- Funciones: descongelación, multi-etapa



¿Necesitas velocidad y consistencia en cocina?

En cocina profesional pasa esto:

- Necesitas regenerar rápido
- Necesitas repetir resultados
- Necesitas estandarizar procesos

-
- No puedes depender del operario

Y ahí es donde un microondas doméstico falla.



Edenox MICRO-2117-D: velocidad profesional real

Aquí está la clave.

El doble magnetrón permite una distribución más uniforme del calor, reduciendo tiempos y mejorando resultados.

Más rapidez
Más uniformidad
Menos errores

Resultado:

- Platos listos en menos tiempo
- Misma calidad siempre
- Mayor eficiencia



¿Crees que todos los microondas funcionan por igual?

No en cocina profesional.

Uno doméstico:

- No aguanta ritmo
- No es preciso
- No es programable

Este sí.

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

- Volumen de uso diario
- Potencia necesaria
- Necesidad de programación
- Tipo de cocina (rápida, regeneración...)
- Espacio disponible
- Facilidad de limpieza
- Robustez del equipo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un básico profesional.

- ✓ Rapidez
- ✓ Consistencia
- ✓ Control
- ✓ Durabilidad

Es imprescindible en cocinas con ritmo.

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): 420 x 563 x 340 mm