



Botellero DOCRILUC EBI-150 con 3 puertas. Con acabado en inox excepto respaldo. Gas ecológico

Medidas: 1500x550x850mm

Catálogo de bajo mostradores refrigerados

En cocinas profesionales, el espacio siempre escasea. El **EBI-150** de Docriluc es una solución todo en uno: **banco de trabajo + conservación refrigerada** en un único equipo compacto y robusto.

Ideal para cocinas con alto ritmo de producción y poco espacio operativo.

Características técnicas del bajo mostrador EBI-150

• Capacidad útil: 310 litros

• **Dimensiones (LxPxH):** 1500 x 600 x 850 mm



• Rango de temperatura: +1 °C / +6 °C

• Puertas: 3

• Refrigeración: Estática

• Tipo de puerta: Corredera de acero

• Clase climática: 4 (30 °C / 55 % HR)

• Gas refrigerante: R-600a

• Potencia frigorífica: 205 W

• Consumo energético anual: 114 kWh

• Tensión: 230V / 50Hz

• Peso neto: 115 kg

¿Buscas una mesa refrigerada que además te ayude a trabajar encima?

En cocinas reducidas, cada metro cuenta. El EBI-150 está diseñado para **encajar perfectamente contra la pared** y ofrecerte una superficie de trabajo superior robusta, mientras conserva tus ingredientes a temperatura óptima. Sin motores que sobresalgan, sin pérdidas de frío, sin ocupar espacio innecesario.

Botellero EBI-150: dos funciones, un solo equipo

Este modelo combina la potencia de una unidad frigorífica profesional con la comodidad de una mesa de trabajo.

Gracias a sus **puertas correderas de acero**, facilita el acceso rápido a los productos sin invadir el espacio de paso.

Y al utilizar gas R-600a y un sistema de frío estático optimizado, **consigue una eficiencia energética excelente**.



El EBI-150 está pensado para **temperaturas ambientales de hasta 30 ºC**, por lo que es ideal para cocinas estándar y zonas de preparación.

Además, su bajo consumo (114 kWh/año) lo convierte en un modelo rentable y sostenible a largo plazo.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un bajo mostrador refrigerado?

- Rango de temperatura (+1 a +6 °C) para ingredientes frescos
- Sistema de refrigeración estática o ventilada, según el tipo de producto
- Puertas correderas o abatibles en función del espacio disponible
- Altura útil de trabajo (850 mm estándar)
- Consumo y tipo de gas refrigerante (R-600a o R-290)
- Capacidad total útil y distribución interna

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que en cocina **cada centímetro cuenta**, y este modelo permite trabajar sobre él sin comprometer la refrigeración.

Recomendado para bares, cocinas calientes, zonas de preparación y como apoyo en pase o zonas de servicio.

Y como siempre, **Docriluc no falla**: acero inoxidable de alta calidad, puertas correderas y motor silencioso.

Sobre DOCRILUC

Docriluc es un referente nacional en refrigeración profesional. Con una apuesta clara por la sostenibilidad (uso de gases naturales) y la durabilidad de sus equipos, ofrece soluciones fiables para cualquier entorno profesional.

EquipoH confía en Docriluc por su consistencia, calidad de fabricación y atención al detalle.



¿Quieres saber si este es tu modelo?

Escríbenos en el chat. Cuéntanos cómo trabajas, qué necesitas conservar y qué espacio tienes.

En EquipoH no vendemos por vender, recomendamos como si fuera nuestra cocina.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1500X550X850