



Nevera vertical profesional para hostelería **DOCRILUC EVR-620-EA** con 348L de capacidad y rango de temperaturas de 0°C +7°C, un armario con parillas de 600x400mm.

## Catálogo de neveras industriales

El **EVR-620-EA** de Docriluc es un armario profesional con cuerpo en acero plastificado blanco, diseñado para una **conservación eficaz entre +2 °C y +8 °C**. Su diseño compacto, bajo consumo y **alta eficiencia energética** lo convierten en una opción idónea para negocios que necesitan rendimiento sin complicaciones.

### Características técnicas de la nevera industrial EVR-620-EA

- **Capacidad bruta útil:** 400 L
- **Rango de temperatura:** +2 °C a +8 °C

- 
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55 % HR)
  - **Gas refrigerante:** R-600a
  - **Clase energética:** A
  - **Tensión eléctrica:** 230 V - 50 Hz
  - **Consumo diario:** 0,630 kWh
  - **Sistema de frío:** Estático
  - **Exterior e interior en ABS blanco sanitario**
  - **Dimensiones:** 620 × 620 × 1.885 mm
  - **Incluye 4 estantes y cerradura**

### ¿Necesitas frío eficaz sin complicaciones?

Si estás buscando una **solución sencilla, eficiente y económica para refrigerar** productos en espacios de trabajo o comercio, este modelo es ideal. El **EVR-620-EA** es perfecto para quien necesita funcionalidad sin renunciar a calidad y fiabilidad.

### Nevera industrial EVR-620-EA: compacto, funcional y eficiente

Con un diseño optimizado para entornos exigentes, ofrece buena accesibilidad interior, estantes regulables, cerradura para seguridad y un sistema de frío fiable para mantener la temperatura sin sobresaltos. La eficiencia energética tipo A lo hace ideal también en términos de ahorro.


### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado?

- Temperatura de trabajo (¿vas a conservar bebidas? ¿lácteos? ¿productos farmacéuticos?)

- 
- Tamaño interior útil y distribución (estantes, bandejas)
  - Consumo eléctrico y clase energética
  - Tipo de frío (estático o ventilado)
  - Dimensiones exteriores según el espacio disponible
  - Accesorios como cerradura o patas regulables

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es uno de los **armarios más equilibrados en calidad-precio del mercado**. Lo hemos visto instalado en tiendas de barrio, laboratorios y autoservicios. Es compacto, limpio y funcional. **Si no necesitas un sistema ventilado, esta es una gran elección.**

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: [contacto@equipoh.com](mailto:contacto@equipoh.com) y te lo presupuestaremos con descuento.

## ¿QUÉ DESTACAMOS DE LA MARCA DE DOCRILUC?

### ● **Compromiso con la Calidad y Seguridad**

#### **Certificación ISO 9001:2000**

Esto es clave. Da seguridad saber que DOCRILUC gestiona la calidad bajo un sistema reconocido internacionalmente.

#### **Cumplimiento de normativa CE**

Fabricación bajo las directivas europeas de seguridad eléctrica (DC73/23CEE) y compatibilidad electromagnética (DC89/336/CEE + DC93/68/CEE). Básicamente, garantía de que lo que entra en tu cocina no te va a dar sustos.

### ● **Compromiso Medioambiental**

#### **Certificación ISO 14001**

Hay conciencia ambiental detrás. Que piensen en el planeta también habla de cómo cuidan los procesos.

---

### **Cumplimiento ROHS (2002/93/CE)**

Nada de sustancias peligrosas. Eso también es calidad: no solo que enfríe, sino que lo haga sin contaminar.

### **Gestión de residuos electrónicos**

Importantísimo. Cuesta encontrar quién recoja y gestione bien un equipo viejo, así que que ellos ya tengan un sistema da mucha confianza.

### **● Normativa Higiénico-Sanitaria**

#### **Cumplimiento del Reglamento CE852/2004 con opción de módulo HACCP**

Si lo necesitas, te lo suministran. Esto es esencial para auditorías sanitarias, sobre todo si estás en una cocina abierta o sirviendo a colectividades.

### **● Eficiencia Energética**

#### **Etiqueta energética clara con EEI (Índice de Eficiencia Energética)**

Poder saber de un vistazo el consumo, clase energética, superficie útil y rango de temperatura te permite calcular tus costes operativos y tomar decisiones informadas.

### **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 620 x 1885 x 578