



Nevera vertical profesional para hosteleria **DOCRILUC DBY-460** con 400L de capacidad y rango de temperaturas de +2°C +8°C, un armario con parillas de 600x400mm.

Catálogo de neveras industriales

El **DBY-460** de Docriluc es un armario frigorífico compacto, fiable y muy fácil de instalar. Su diseño en ABS blanco plastificado y puerta opaca lo convierten en una opción resistente y discreta. Perfecto para espacios donde se necesita mantener el frío entre **+2 °C y +8 °C** de forma estable y segura.

Características técnicas del DBY-460

- **Capacidad útil bruta:** 400 L
- **Temperatura de trabajo:** +2 °C / +8 °C

- **Gas refrigerante:** R-600a
- **Consumo diario:** 230 kWh
- **Clase energética:** A
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55 % HR)
- **Sistema de frío:** Estático
- **Tensión eléctrica:** 230 V - 50 Hz
- **Estantes incluidos:** 4
- **Cerradura:** Sí
- **Dimensiones:** 740 × 580 × 1.800 mm

¿Buscas un armario refrigerador sencillo pero eficaz?

Si gestionas un restaurante, autoservicio o cocina auxiliar, sabes que **no siempre necesitas un equipo enorme ni con frío ventilado**. En esos casos, lo mejor es una solución económica, funcional y duradera: eso es exactamente lo que ofrece el DBY-460.

Nevera industrial DBY-460: frigorífico compacto para espacios exigentes

Este modelo es ideal para **zonas de apoyo, cuartos fríos o cocinas con poco espacio**. Su puerta opaca mejora el aislamiento, sus estantes permiten una buena organización y el **sistema de frío estático** reduce el ruido y el consumo.

Con su clase energética A y su uso intuitivo, es una de las opciones más prácticas del catálogo.

Con 400 litros y buena distribución interior, **es perfecto para almacenar producto fresco** en entornos de media exigencia. Si necesitas más capacidad, en EquipoH te asesoramos sobre modelos superiores.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerador?

- Temperatura de trabajo según el tipo de producto
- Tipo de frío (ventilado o estático)
- Dimensiones del equipo y espacio disponible
- Capacidad de almacenamiento real útil
- Tipo de puerta (opaca o de cristal)
- Consumo energético y clase climática
- Necesidades de mantenimiento

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el DBY-460 es una **solución equilibrada entre precio, consumo y rendimiento**. Lo recomendamos para profesionales que buscan una **refrigeración estable en cocinas de tamaño medio o reducido**, sin gastar de más ni complicarse con equipos sobredimensionados.

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: 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): 740 x 1800 x 680