



Nevera vertical profesional para hostelería **DOCRILUC DQR-600** con 600L de capacidad y rango de temperaturas de +2°C +10°C, un armario con parillas de 600x400mm.

Catálogo de neveras industriales

El **DQR-600** de Docriluc es un armario congelador vertical con puerta opaca, diseñado para cocinas profesionales y negocios que requieren un equipo **eficiente, compacto y de bajo mantenimiento**. Con tecnología de congelación estática, ofrece **rendimiento consistente** con bajo nivel de consumo y excelente aislamiento.

Características técnicas del DQR-600

- **Capacidad útil bruta:** 440 L
- **Temperatura de trabajo:** -12 °C / -18 °C

- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55 % HR)
- **Sistema de refrigeración:** Estático
- **Refrigerante:** R-290
- **Tensión eléctrica:** 230 V - 50 Hz
- **Consumo eléctrico diario:** 200 kWh
- **Puerta:** Opaca con cerradura
- **Estantes:** 4
- **Dimensiones (LxFxH):** 785 × 640 × 1.880 mm

¿Buscas un congelador vertical que no falle y no ocupe demasiado?

El **DQR-600** está pensado para cocinas que requieren un **congelador extra o de apoyo**, pero que no quieren sacrificar calidad ni eficiencia. Funciona con frío estático, por lo que **es silencioso, económico y estable**, ideal para almacenar producto congelado con baja rotación.

DQR-600: compacto, económico y profesional

Este modelo combina una estructura sólida en ABS plastificado con capacidad real para 440 litros, manteniendo una temperatura constante. Su cerradura de serie y sus estantes fijos lo hacen práctico y seguro en entornos exigentes.

Perfecto como **apoyo en cocina**, almacén o incluso cámaras complementarias en colectividades, hostelería o tiendas.

Objeción + Respuesta

“Pero... ¿no será muy básico al ser estático?”

Sí, es básico. **Y por eso funciona tan bien.**

Menos averías, menos consumo, más eficiencia si no necesitas abrir y cerrar constantemente.

¿Qué has de tener en cuenta para elegir un armario congelador?

- **Tipo de frío (ventilado o estático)** según uso y rotación de producto.
- **Dimensiones del equipo** y el espacio donde se instalará.
- **Capacidad útil real.**
- **Clase climática y eficiencia energética.**
- **Tipo de puerta (ciega o cristal) y necesidad de cerradura.**
- **Tipo de uso: refuerzo o congelador principal.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **hay muchas cocinas donde no se necesita complicarse la vida.**

Este armario es resistente, económico y suficiente para quien lo usa de forma puntual o como segunda unidad de apoyo. Muy utilizado en **bares, colectividades, obradores y tiendas.**

 (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): 780 x 1890 x 730