



Escarchador de copas marca DOCRILUC DEE-85: Gran capacidad de almacenamiento con exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, asegurando durabilidad y resistencia en ambientes hosteleros. Ideal para bares, restaurantes y chiringuitos que buscan una solución robusta y eficiente para el enfriamiento de botellas.

Catálogo de escarchadores de copas

El modelo **DEE-85 de Docriluc** es una solución compacta pensada para **restaurantes, bares, hoteles y colectividades** que necesitan aprovechar al máximo cada metro de cocina. Un congelador profesional de **frío estático**, preparado para operar con eficiencia energética y con prestaciones que optimizan su rendimiento.

Características técnicas del DEE-85

- **Capacidad útil:** 95 litros
- **Temperatura de trabajo:** -10 °C / -25 °C

- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55% HR)
- **Refrigerante:** R-290
- **Sistema de refrigeración:** Estático
- **Tensión eléctrica:** 230 V / 50 Hz
- **Consumo eléctrico:** 160 W
- **Potencia frigorífica:** 158 W
- **Número de cajones:** 4
- **Dimensiones (L x F x H):** 850 x 605 x 850 mm

¿Necesitas un congelador profesional bajo encimera?

Cuando el espacio apremia y cada centímetro cuenta, un equipo como el **DEE-85** es ideal: **puede colocarse bajo mesas de trabajo**, barras o encimeras, sin renunciar a las prestaciones de un congelador industrial.

Evita desplazamientos innecesarios en cocina y **acelera procesos**.

Escarchador de copas DEE-85: compacto por fuera, profesional por dentro

A pesar de su tamaño, el DEE-85 cuenta con **cajones interiores deslizantes** para una mejor organización del producto congelado, estructura en acero inoxidable y cerradura opcional. Todo pensado para el ritmo exigente de las cocinas profesionales.

El equipo incorpora **control digital de temperatura**, aislamiento de alto rendimiento y está preparado para trabajar con **gas ecológico R-290**. Perfecto para mantener alimentos o postres congelados siempre listos.

No te dejes engañar por su tamaño: su rango de hasta **-25 °C** y su compresor sobredimensionado aseguran una congelación eficaz y estable incluso en condiciones intensas.

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

- **Altura libre bajo mesa o encimera.**
- **Capacidad real y distribución interior (baldas o cajones).**
- **Rango de temperatura según tipo de producto a conservar.**
- **Tipo de frío (estático o ventilado).**
- **Consumo energético si se usará de forma continua.**
- **Resistencia y facilidad de limpieza (inox recomendable).**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos que hay cocinas que no tienen sitio para equipos grandes**, pero aún así necesitan **rendimiento profesional**. El DEE-85 es ideal como congelador de apoyo, especialmente en cocinas con barra, zonas de preparación o espacios compartidos.

 (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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 510 x 850 x 505