



Escarchador de copas marca DOCRILUC DDP-140: 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 **DDP-140** de Docriluc es un armario refrigerado bajo mostrador con sistema de cajones, pensado para profesionales que necesitan máxima accesibilidad sin comprometer el rendimiento térmico. Diseñado para integrarse bajo encimeras estándar, es una opción inteligente para cocinas que trabajan por estaciones y mise en place.

Características técnicas del DDP-140

- **Capacidad útil:** 125 litros
- **Rango de temperatura:** -2 °C / +8 °C

- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55% HR)
- **Refrigerante:** R-290
- **Sistema de frío:** Estático
- **Tensión eléctrica:** 230 V / 50 Hz
- **Potencia frigorífica:** 190 W
- **Consumo eléctrico nominal:** 225 W
- **Cajones refrigerados:** 3
- **Dimensiones (L x F x H):** 850 x 645 x 850 mm

¿Necesitas un bajo mostrador refrigerado con organización por encima de todo?

Si tu cocina está organizada por zonas o estaciones de trabajo, necesitas un sistema de conservación que acompañe esa lógica. El **DDP-140** permite clasificar, organizar y acceder rápidamente a productos refrigerados sin abrir una puerta entera: **3 cajones robustos y deslizantes** que optimizan el flujo operativo.

Ideal para mise en place, partidas de frío o zonas de emplatado.

Escaarchador de copas DDP-140: orden y frío al alcance de la mano

Su estructura de **acero inoxidable AISI 304 18/10**, la guía de cajones reforzada y el aislamiento de alta densidad aseguran un rendimiento profesional y duradero. El sistema de frío estático con gas R-290 lo hace más eficiente y ecológico.

Además, su altura de 85 cm lo hace perfectamente integrable bajo encimeras de trabajo, con mando de control accesible.

En contextos donde se trabaja con alto ritmo y necesitas identificar y acceder a ingredientes de forma rápida, los **cajones son más eficientes** que una puerta. Lo

notas desde el primer servicio.

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

- **Distribución interna (número y tamaño de cajones)**
- **Tipo de refrigeración: estática o ventilada**
- **Compatibilidad con el resto de mobiliario (altura y fondo)**
- **Clase energética y consumo nominal (clave en uso intensivo)**
- **Materiales de los cajones (plástico, acero inoxidable, refuerzos)**
- **Capacidad útil real frente al volumen total**
- **Resistencia de las guías y facilidad de apertura**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **cuando pruebas cajones refrigerados, ya no vuelves atrás.** El **DDP-140** ofrece **organización, accesibilidad y robustez**, todo en un solo equipo. Lo recomendamos para chefs ejecutivos, cocinas con mise en place por partidas y obradores que optimizan cada segundo.

 (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): 645 x 850 x 640