



Armario refrigerado de cristal DOCRILUC CASRV-55 con puerta full glass y control IP65.

Recomendado por EquipoH por su rendimiento constante y su diseño ideal para zonas visibles. Perfecto para **cocinas abiertas, vitrinas gourmet y pastelerías**.

Catálogo de armarios refrigerados industriales

Catálogo de armarios refrigerados industriales

En el universo de la refrigeración profesional, el **DOCRI LUC CASRV-55** representa la **combinación perfecta entre visibilidad, eficiencia y durabilidad**. Pensado para espacios donde no solo importa conservar en frío, sino también **mostrar con estilo el producto fresco al cliente**, este modelo forma parte de la gama **NIMBUS**, sinónimo de ingeniería térmica y diseño funcional.

El CASRV-55 ha sido diseñado para **cocinas abiertas, supermercados, pastelerías o vitrinas profesionales** donde el acceso frecuente al producto y la presentación visual son clave. Su **puerta de cristal full glass**, junto con el **control digital IP65**, el **acero inoxidable satinado** y el sistema de frío ventilado, lo convierten en una

pieza esencial para negocios donde **la imagen y el rendimiento van de la mano.**

Características técnicas del CASRV-55

- Rango de temperatura: -2 °C a +8 °C
- Capacidad: 409 L
- Estantes: 4 estantes regulables compatibles con parrillas de 600 x 400 mm
- Potencia frigorífica: 303 W
- Consumo energético nominal: 213 W
- Tensión de trabajo: Monofásica 230V / 50Hz
- Clase climática: 4 (30 °C / 55 %)
- Gas refrigerante: R-290 (ecológico)
- Clase energética: no declarada
- Dimensiones exteriores: 525 x 780 x 2055 mm

• **Características constructivas**

- Exterior en acero inox AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inox AISI-304, con fondo embutido
- Puerta de cristal triple full glass con serigrafía gris metalizada
- Cierre automático y apertura reversible
- Burlete magnético (mantiene la puerta abierta si supera los 90°)
- Estantes interiores ajustables de varilla plastificada
- 3 sistemas de regulación de estanterías: guías, soportes o embutido
- Aislamiento de poliuretano inyectado (densidad 40 kg/m³), bajo GWP y cero ODP

• **Componentes**

- Iluminación LED interior (estándar)
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura con protección IP65
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua del desescarche
- Gestión de ventiladores según apertura de puertas
- Pies inox ajustables en altura (135-200 mm)
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación desmontables
- Protección térmica del grupo frigorífico mediante control electrónico

TIPOS DE INTERIORES • INTERIORS TYPES



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON SOPORTES
INTERIOR DETAIL GRILLS



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON GUÍAS
INTERIOR DETAIL OF GRILLS WITH GUIDES



DETALLE ACABADO CABEZA Y PUERTA VIDRIO
DETAIL OF THE HEAD AND GLASS DOOR

¿Necesitas un armario compacto, de uso intensivo y con visibilidad?

Si trabajas con producto fresco, delicado y expuesto al cliente, **el CASRV-55 está hecho para ti**. Olvídate de tener que elegir entre estética y rendimiento: este modelo lo tiene todo. Compacto, robusto y con una estética profesional, es **el aliado perfecto en espacios donde lo visual importa** tanto como la conservación del producto.

CASRV-55: refrigeración profesional con visibilidad premium

Este armario no solo conserva, **vende**. La puerta de cristal permite mostrar el contenido con estilo, mientras que el sistema de refrigeración ventilado mantiene una temperatura constante incluso con aperturas frecuentes. El control digital IP65, resistente al agua y grasa, permite trabajar con precisión en entornos exigentes.

Además, su diseño responde a criterios profesionales:

- **Tirador integrado = sin acumulación de suciedad**
- **Control IP65 = seguridad y precisión en condiciones extremas**
- **Acero satinado = limpieza rápida, imagen impecable**

Con un CASRV-55 en tu cocina o sala de venta, reduces errores, ahorras tiempo y mejoras la presentación de tu oferta.

⊗ “¿Y si es demasiado para mi tipo de negocio?”

Si tu producto necesita conservación precisa y exposición visual, no es demasiado: **es exactamente lo que necesitas**. Es una inversión que mejora tu imagen y protege tu materia prima. Enfría, luce bien y **aguanta lo que le echas**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una nevera expositora que realmente necesitas?

No todas las neveras expositoras son iguales, y elegir la incorrecta puede comprometer la conservación de tus productos o la imagen de tu negocio. Para acertar, analiza estos puntos clave:

- **Temperatura ambiente del local:** si tu cocina o sala supera los 30 °C, necesitas un equipo con clase climática adecuada (mínimo clase 4).
- **Capacidad útil real:** asegúrate de que los litros indicados se ajusten a lo que realmente necesitas almacenar o exponer.
- **Formato de bandejas:** en este modelo, 600 x 400 mm. Confirma que sea compatible con tu operativa diaria.
- **Tipo de puerta:** aquí hablamos de cristal triple full glass, ideal para mostrar producto sin perder frío.
- **Frecuencia de uso:** si abres muchas veces al día, necesitas refrigeración ventilada, como la del CASRV-55.
- **Visibilidad del equipo:** en entornos abiertos al público, el diseño importa tanto como el rendimiento.
- **Consumo energético real:** aunque no siempre tenga clase energética alta, un bajo consumo nominal como el de este modelo (213 W) marca la diferencia.

*Una nevera expositora debe conservar bien, sí, pero también **mostrar con estilo, rendir con constancia y encajar en tu operativa diaria.***

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el **CASRV-55 no es solo un armario bonito:** es una herramienta de trabajo que **conserva, protege y mejora la experiencia del cliente.** Lo recomendamos para negocios que valoran el detalle, que cuidan su producto y que necesitan equipos que **funcionen sin fallos.**

Y porque en EquipoH lo hemos probado, lo hemos instalado y **sabemos que cumple.**

→ Sobre el fabricante: DOCRILUC

DOCRILUC es sinónimo de **ingeniería española de refrigeración industrial**, con décadas fabricando equipos robustos, versátiles y adaptados a las necesidades reales de hostelería y alimentación profesional.

EquipoH solo prescribe DOCRILUC cuando sabemos que encaja perfectamente con las necesidades del cliente.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

Y por eso, si gestionas una cocina con mucho en juego, **este armario te conviene.**

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 525 × 780 × 2055 mm