



Armario mixto Docriluc CASM-125-2 – doble temperatura en un mismo equipo. Ideal para negocios con poco espacio que necesitan refrigerar y congelar a la vez.

Catálogo de armarios mixtos profesionales

El modelo **CASM-125-2** de **Docriluc**, perteneciente a la línea **Nimbus**, es una solución práctica e inteligente para espacios profesionales donde se requiere tanto refrigeración como congelación, pero no hay espacio para dos máquinas separadas.

Con una capacidad útil de **830 litros**, 6 estantes y un diseño robusto, este armario mixto es perfecto para **cocinas industriales**, **pequeños obradores**, **carnicerías**, **charcuterías o espacios gourmet**.

✓ Características técnicas del CASM-125-2

• Marca: Docriluc

• Modelo: CASM-125-2

• Serie: NIMBUS

Temperaturas:

Armario mixto Docriluc CASM-125-2



Refrigeración: -2 °C a +8 °C Congelación: -20 °C a -15 °C

• Capacidad total: 830 litros

• Estantes: 6

• Potencia frigorífica: 271 W (refrigerador) + 385 W (congelador)

Consumo energético: 213 W + 432 W
Clase climática: 4 (30 ºC / 55 % HR)

• Eficiencia energética (EEC): No especificada

• Tipo de frío: Estático

• Refrigerante: R290 (ecológico)

Características constructivas

- Exterior e interior en acero galvanizado plastificado blanco.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad (40 Kg/m³).
- Puertas reversibles con cerradura y burlete de triple cámara.
- Pies de acero inoxidable regulables.

Componentes

- Control digital doble, uno por compartimento.
- Iluminación LED interior.
- Evaporadores independientes con protección anticorrosión.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Refrigerante R-290, sin impacto ambiental.

Tienes poco espacio y necesitas frío positivo y negativo?

El CASM-125-2 está diseñado justo para ti. Ofrece en un solo armario **una zona de refrigeración para productos frescos** y otra de **congelación a -20 ºC**, lo que lo convierte en una solución compacta, potente y profesional.

Ideal si trabajas en espacios reducidos o necesitas conservar **diferentes tipos de productos** en el mismo punto de trabajo. Con dos circuitos independientes, permite un control preciso y autónomo de cada cámara. No solo ahorra espacio, también **reduce el número de equipos eléctricos en funcionamiento**, lo que se traduce en ahorro de energía, tiempo y mantenimiento.

🕉 "¿Rinde igual que dos máquinas separadas?"

Sí, y con menor consumo. Aunque los valores de potencia y consumo están separados, este equipo ha sido diseñado para mantener **ambas zonas a pleno rendimiento** sin sobrecalentarse ni perder eficiencia, incluso en entornos exigentes.



Además, su clase climática 4 lo hace fiable en temperaturas ambiente altas.

¿Qué tener en cuenta al elegir un armario mixto profesional?

- Tipo de producto que necesitas conservar: fresco y congelado
- Espacio disponible en cocina o almacén
- Necesidad de accesibilidad inmediata a ambos compartimentos
- Tipo de frío: estático, ideal para conservar texturas y humedad
- Aislamiento y consumo: busca siempre refrigerante ecológico y buena eficiencia

₽¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que en muchos negocios no hay espacio para dos máquinas, pero sí necesidad de dos temperaturas. Este armario mixto es la opción perfecta si buscas versatilidad y compactación sin comprometer la conservación.

En heladerías, carnicerías y obradores pequeños, es uno de los modelos más recomendados por nuestro equipo técnico.

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): 1250 x 700 x 2040mm