



Armario refrigerado Docriluc CASRP-125-40 - ideal para conservar productos frescos entre 0 °C y +8 °C. Compacto, eficiente y resistente para uso diario.

Catálogo de armarios refrigerados verticales profesionales

El **CASRP-125-40** de **Docriluc**, dentro de la gama **Nimbus**, es un armario refrigerado vertical con **puerta sólida y 6 estantes**, ideal para profesionales que necesitan conservar productos frescos como **carnes, embutidos, verduras o productos lácteos** a una temperatura constante entre **0 °C y +8 °C**.

Con una capacidad total de **979 litros** y un diseño robusto y funcional, es una solución fiable para entornos con alta exigencia como carnicerías, cocinas profesionales, pequeños supermercados o tiendas gourmet.

Características técnicas del CASRP-125-40

- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASRP-125-40

- **Serie:** NIMBUS
- **Temperatura de trabajo:** 0 °C a +8 °C
- **Capacidad total:** 979 litros
- **Estantes:** 6
- **Cajones:** 0
- **Potencia frigorífica:** 543 W
- **Consumo energético nominal:** 434 W
- **Clase climática:** 5 (40 °C / 40 % HR)
- **Tipo de frío:** Estático
- **Refrigerante:** R290 (ecológico)

• Características constructivas

- Acero galvanizado plastificado blanco en interior y exterior.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40 kg/m³ (libre de CFC).
- Puerta sólida con cerradura, reversible y con burlete de triple cámara.
- Estantes regulables en altura, de rejilla plastificada.
- Pies de acero inoxidable regulables.

• Componentes

- Control electrónico de temperatura con display digital.
- Iluminación LED interior (opcional).
- Evaporador protegido con recubrimiento anticorrosión.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Gas refrigerante ecológico R290.

¿Buscas un armario refrigerado eficiente y robusto para tu producto fresco?

Este modelo es ideal para profesionales que necesitan conservar género sensible sin sobresaltos. Con su rango de temperatura entre **0 y +8 °C**, mantiene el producto en condiciones óptimas incluso en ambientes calurosos gracias a su **clase climática 5**. La combinación de un motor eficiente, estructura reforzada y capacidad de 979 litros hace de este modelo una opción imbatible para quienes buscan rendimiento sin ocupar más espacio del necesario.

“¿Me aguantará en verano con el calor del obrador?”

Sí. Su clase climática 5 garantiza un funcionamiento correcto **hasta 40 °C de temperatura ambiente**, lo que lo convierte en una opción segura para entornos exigentes y climas cálidos.



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

- Temperatura de conservación requerida según el tipo de producto
- Dimensiones y capacidad útil
- Condiciones ambientales del lugar de trabajo (temperatura ambiente)
- Tipo de uso: acceso frecuente, mantenimiento de cadena de frío
- Consumo energético y tipo de refrigerante



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **cumple con lo que promete**: es robusto, mantiene la temperatura estable y su construcción es duradera. Ideal para negocios que necesitan una solución compacta y fiable para producto fresco.

Lo recomendamos a **carniceros, responsables de cocina, tiendas de barrio y negocios gourmet** que priorizan **rendimiento, higiene y organización**.



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