



Armario refrigerado Docriluc CASR-140-3 – potencia, capacidad y temperatura dual para profesionales. Ideal para carnicerías y cocinas con alta rotación.

Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El modelo **CASR-140-3** de **Docriluc**, serie **Nimbus**, es un armario refrigerado de **gran capacidad (1201 L)** diseñado para **negocios que necesitan conservar género a temperaturas ajustadas entre -2 °C y +8 °C**.

Con sus **6 estantes + 3 niveles adicionales**, permite una **organización versátil del producto**. Es perfecto para **carnicerías, cocinas centrales, supermercados y obradores** que requieren almacenamiento amplio, rendimiento constante y eficiencia energética.

Características técnicas del CASR-140-3

- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASR-140-3
- **Serie:** Nimbus
- **Temperatura de trabajo:** -2 °C a +8 °C

- **Capacidad útil:** 1201 litros
- **Estantes:** 6 + 3
- **Cajones:** 0
- **Potencia frigorífica:** 845 W
- **Consumo energético:** 373 W
- **Clase energética:** D
- **Clase climática:** 5 (40 °C / 40 %)
- **Tipo de frío:** Estático
- **Refrigerante:** R290
- **Dimensiones (mm):** 1370 ancho x 730 profundo x 2160 alto

• Características constructivas

- Interior y exterior en acero plastificado blanco
- 6 estantes regulables + 3 niveles adicionales
- Evaporador tratado anticorrosión
- Pies inox regulables
- Aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad
- Cantos interiores redondeados para limpieza fácil

• Componentes

- Termostato digital
- Frío estático con circulación optimizada
- Sistema de evaporación automática del agua del desescarche
- Gas ecológico R290
- Control preciso de temperatura dual (-2 °C a +8 °C)

¿Necesitas conservar carne o preparados frescos sin riesgo?

Este modelo es perfecto si trabajas con **carne, embutido fresco, platos preparados o lácteos**. Gracias a su rango de temperatura ampliado (-2 °C), puedes garantizar la **textura y seguridad alimentaria** incluso en condiciones exigentes de trabajo.

Su capacidad de **más de 1200 litros** y la potencia de 845 W permiten mantener una temperatura estable incluso en momentos de carga o apertura intensiva. La clase climática 5 lo convierte en un modelo ideal para **ambientes calurosos de cocina o sala de preparación**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado que realmente necesitas?

- Tipo de producto: carne, pescado, elaborados, salsas...

- Rango de temperatura (-2 °C permite carne sin congelar)
- Tamaño disponible en cocina o cámara
- Clase climática (si el ambiente supera 38 °C, necesitas clase 5)
- Capacidad real de almacenamiento y estantería

“Es grande, ¿y si no cabe?”

Sus dimensiones están optimizadas para **cámaras o espacios lineales** con necesidades reales de volumen:

1370 mm ancho x 730 mm fondo x 2160 mm alto

Cabe por una puerta estándar de cámara y se adapta a zonas de paso técnico en cocinas.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo que **aguanta lo que le echas**: apertura constante, temperatura caliente ambiente, grandes cargas de género.

Lo recomendamos especialmente para **carnicerías, caterings, cocinas de colectividades y supermercados**.

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): 1370 ancho x 730 profundo x 2160 alto