



Armario refrigerado Docriluc CASRV-140-2 – ideal para zonas calurosas y negocios de alta rotación. Recomendado para carnicerías, colectividades y hostelería intensiva.

Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El **CASRV-140-2** de **Docriluc**, serie Nimbus, es un **armario refrigerado profesional de alta capacidad** con un volumen útil de **1201 litros**, temperatura de trabajo de **-2 °C a +8 °C**, y **clase climática 4**, lo que lo convierte en la opción perfecta para **entornos calurosos** o con humedad alta.

Está pensado para negocios con una alta rotación de producto refrigerado: **carnicerías, obradores, cocinas industriales o colectividades.**

Características técnicas del CASRV-140-2

- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASRV-140-2
- **Serie:** Nimbus
- **Temperatura de trabajo:** -2 °C a +8 °C
- **Capacidad útil:** 1201 litros

- **Estantes:** 8 + 4
- **Cajones:** 0
- **Potencia frigorífica:** 845 W
- **Consumo energético:** 396 W
- **Clase energética:** -
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55 %)
- **Tipo de frío:** Estático
- **Refrigerante:** R290
- **Dimensiones (mm):** 1370 ancho x 730 profundo x 2160 alto
- **Control de temperatura:** Digital

• **Materiales y componentes**

- Interior y exterior en acero plastificado blanco
- Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad
- Estantes regulables
- Sistema de evaporación automática
- Gas refrigerante ecológico R290
- Evaporador tratado anticorrosión
- Control digital frontal

¿Necesitas un armario refrigerado para zona calurosa?

Con una **clase climática 4**, este armario trabaja perfectamente en cocinas o salas con temperaturas ambiente de hasta **30 °C y 55 % de humedad**.

Ideal para profesionales que necesitan que **el frío no falle** aunque la cocina esté al máximo. Más estanterías significa más flexibilidad para organizar y almacenar, especialmente si tu negocio maneja muchos productos frescos.

El **control digital de temperatura** y el sistema de frío estático ayudan a mantener la calidad del producto refrigerado.

¿Qué tener en cuenta para elegir un armario refrigerado?

- ¿Dónde lo vas a colocar? ¿Hace calor habitualmente?
- ¿Qué productos necesitas almacenar? ¿Frescos, preparados, envasados?
- ¿Cuánta carga diaria recibes?
- ¿Necesitas organización en bandejas, cubetas GN o cajas?
- ¿Estás buscando eficiencia o potencia por encima de todo?

“¿Y si no tengo aire acondicionado?”

Este modelo **aguanta sin problemas ambientes cálidos**, justo para eso está preparado. No es necesario climatizar la cocina para que rinda como toca.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **este modelo cubre un vacío muy común**: armarios que rindan bien **en sitios calurosos**, sin necesidad de irse a un modelo sobredimensionado.

Tiene potencia, capacidad y estabilidad térmica incluso con la puerta abriéndose constantemente.

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