



**Armario refrigerado de cajones Docriluc CASRP-140-3** - máxima flexibilidad en conservación con doble temperatura. Ideal para cocinas profesionales con múltiples preparaciones.

## **Catálogo de armarios refrigerados con cajones**

El modelo **CASRP-140-3** de Docriluc es un **armario refrigerado vertical con cajones**, diseñado para dar respuesta a las cocinas que necesitan **compartimentar ingredientes o elaboraciones** manteniendo controlada la temperatura. Su estructura en **acero inoxidable**, la doble zona con dos **rangos de temperatura (-2 °C a -5 °C y +8 °C a -1 °C)** y su sistema de frío dividido lo hacen ideal para cocinas de hoteles, restaurantes, caterings o centros de producción.

### **Características técnicas del CASRP-140-3**

- Marca: Docriluc
- Modelo: CASRP-140-3
- Capacidad: 1165 litros
- Estantes: 4 + 1 unidades
- Cajones: 3 frontales

- Doble temperatura:
  - Zona 1: -2 °C a -5 °C
  - Zona 2: +8 °C a -1 °C
  - Potencia frigorífica: 845w + 502w
  - Consumo energético: 372w + 369w
  - Clase energética: no definida
  - Clase climática: no indicada
  - Tipo de frío: Estático doble circuito
  - Refrigerante: R290
  - Construcción: Acero inoxidable interior y exterior
  - Control digital

### • **Características constructivas - CASRP-140-3**

- **Exterior:** Acero inoxidable AISI-304, con respaldo en material diferente (excepto respaldo).
- **Interior:** Acero inoxidable AISI-304, con fondo embutido (sin uniones visibles, más higiénico).
- **Puertas:** Reversibles, con sistema de cierre automático y burlete magnético (la puerta permanece abierta si supera los 90°).
- **Estantes interiores:** De varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- **Sistemas de regulación de estantes:** Por soportes, guías o costado embutido (según modelo).
- **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP (potencial de calentamiento global) y cero ODP (potencial de agotamiento de ozono).
- **Contrapuerta:** En acero inoxidable.

### • **Componentes - CASRP-140-3**

- **Iluminación interior:** LED estándar.
- **Sistema de refrigeración:** Frío ventilado.
- **Evaporador:** Con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- **Condensación:** Ventilada.
- **Control electrónico:** De temperatura, con gestión eficiente del consumo.
- **Desescarche:** Automático.
- **Evaporación automática del agua de desescarche.**
- **Ventiladores en la cámara:** Funcionamiento gestionado por apertura de puertas.
- **Pies inox regulables:** En altura entre 135 y 200 mm.
- **Cuadro de mandos y rejilla del condensador desmontables.**
- **Protección térmica:** En el grupo frigorífico mediante control electrónico.

---

### • Opcionales disponibles - CASRP-140-3

- **Parrilla adicional (560 x 542 mm):** Estante extra para ampliar la capacidad de almacenamiento.
- **Parrilla intermedia adicional (450 x 158 mm):** Ideal para organizar productos de menor volumen entre niveles estándar.
- **Cerradura para puerta de acero inoxidable:** Añade seguridad al contenido del armario.
- **Cerradura para puerta de cristal:** Disponible para versiones con puerta de vidrio (consultar aplicabilidad).
- **Barras carniceras:** Permiten colgar productos cárnicos en el interior, ideal para carnicerías o cocinas especializadas.
- **Set de 6 ruedas:** Facilita el desplazamiento del equipo para limpieza o cambios de distribución en cocina.
- **Set adicional de guías:** Permite agregar o reubicar estantes según necesidades de organización.
- **Respaldo en acero inoxidable:** Sustituye el respaldo estándar para una higiene y durabilidad superiores (consultar disponibilidad).
- **Tropicalización a 43°C:** Adaptación para funcionamiento en entornos de alta temperatura ambiental.
- **Opción de tensión eléctrica 230V 60Hz / 115V 60Hz:** Para instalaciones con diferentes requerimientos eléctricos (consultar compatibilidad).

### ¿Necesitas refrigeración por compartimentos para distintas elaboraciones?

En una cocina profesional es habitual trabajar con productos muy distintos entre sí: pescados, carnes, bases preparadas o postres. Cada uno necesita su rango de frío. Este armario resuelve esa necesidad con tres **zonas independientes**, sin necesidad de tener dos máquinas distintas ni ocupar más espacio. Es como tener **dos armarios en uno**.

Gracias a su distribución con 3 **cajones frontales**, el CASRP-140-3 permite una organización detallada, evita la contaminación cruzada y reduce los tiempos de apertura. Al tener dos zonas con su propio rango de temperatura, puedes usarlo como **banco de mise en place refrigerado** o como reserva diaria para diferentes partidas. Su diseño en acero lo convierte en un equipo robusto, higiénico y fácil de limpiar.

### “¿No será mejor tener dos equipos por separado?”

Tener tres zonas independientes en un solo mueble no solo **optimiza el espacio**, sino que **reduce el consumo eléctrico** y facilita el flujo de trabajo. Además, te ahorras mantenimiento, instalaciones y ocupación de cocina. Un equipo, dos soluciones.



## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el armario refrigerado con cajones ideal?

- ¿Necesitas doble temperatura o una sola zona?
- ¿Trabajas con ingredientes que no deben mezclarse?
- ¿Tu cocina tiene limitación de espacio?
- ¿Prefieres estantes o cajones según tu operativa diaria?
- ¿Qué temperatura necesita cada partida o producto que conservas?



## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es versátil, funcional y bien resuelto técnicamente**. Es una solución muy buscada por chefs que trabajan con alta rotación de productos. Lo recomendamos en cocinas donde la precisión, la higiene y el orden son parte del día a día. Si necesitas fiabilidad y facilidad, este es tu armario.



## 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 x 730 x 2160 mm