



Armario mixto Docriluc CASM-140-3 – frío y congelación en un solo equipo. Ideal para cocinas profesionales con poco espacio y mucha exigencia.

## Catálogo de armarios refrigerados y congeladores mixtos

El modelo **CASM-140-3** de Docriluc es una solución **mixta refrigeración + congelación** para espacios donde se necesita conservar diferentes tipos de producto en un solo mueble. Este armario vertical es perfecto para cocinas donde **el espacio es limitado** pero la variedad de conservación es alta: desde carnes y pescados frescos hasta productos congelados y postres.

### Características técnicas del CASM-140-3

- Marca: Docriluc
- Modelo: CASM-140-3
- Zona 1: -2 °C a -20 °C
- Zona 2: +8 °C a -15 °C
- Estantes: 4 + 1

- Cajones: 0
- Capacidad total: 1165L
- Potencia frigorífica: 845W + 606W
- Consumo nominal: 361W + 553W
- Refrigerante: R290
- Clase climática: 4 (30 °C 55%)
- Construcción: Acero inoxidable interior y exterior
- Control digital
- Frío estático o ventilado según zona

### • **Características constructivas**

- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo).
- Interior en acero inoxidable AISI-304 con fondo embutido.
- Puertas reversibles con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar 90°).
- Estantes de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Sistemas de regulación mediante soportes, guías o costados embutidos (según modelo).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Bajo GWP y cero ODP.
- Contrapuerta inox.

### • **Componentes**

- Iluminación LED interior estándar.
- Refrigeración ventilada.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Ventiladores gestionados por apertura de puertas.
- Pies inox regulables en altura (135–200 mm).
- Cuadro de mandos y rejilla de condensador desmontables.
- Protección contra sobrecalentamiento con control electrónico.

### • **Opcionales**

- Parrilla adicional 560 x 542 mm.
- Parrilla intermedia adicional 450 x 158 mm.
- Cerradura para puerta opaca.
- Cerradura para puerta de cristal (según configuración).
- Barras carniceras.

- Set de 6 ruedas.
- Set adicional de guías.
- Respaldo en acero inoxidable (consultar).
- Tropicalización a 43°C (consultar).
- Adaptación eléctrica a 230V 60Hz / 115V 60Hz (consultar).

### ¿Necesitas frío y congelación en un solo equipo profesional?

Muchos espacios profesionales no pueden permitirse tener dos o tres armarios: uno para refrigeración y otro para congelados. Ahí es donde entra el **CASM-140-3**, permitiéndote conservar productos frescos y congelados en el mismo equipo, sin comprometer temperatura, higiene ni accesibilidad. Es **perfecto para cocinas que lo necesitan todo en un único punto de trabajo**.

Este modelo combina **dos zonas claramente diferenciadas**, con controles independientes, para asegurar la temperatura ideal en cada espacio. Gracias a su potencia, estabilidad térmica y distribución interna con 5 **estantes ajustables**, se adapta a todas las partidas de cocina: frío positivo para carnes o verduras, y congelación segura para fondos o productos de pastelería.

### “¿Funcionará igual de bien que dos armarios separados?”

Sí. Este equipo **está diseñado para uso intensivo**, con compresores y evaporadores independientes que aseguran rendimiento óptimo en ambas zonas. Lo que ganas es **espacio, ahorro energético y mejor gestión del flujo en cocina**, sin sacrificar fiabilidad.

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario mixto de frío y congelación?

- ¿Qué productos necesitas conservar y a qué temperatura?
- ¿Tu cocina tiene espacio para varios muebles o necesitas soluciones híbridas?
- ¿Cuánta capacidad total necesitas y cómo prefieres organizar el interior (estantes, cajones, etc.)?
- ¿La zona de trabajo es de alta demanda y rotación rápida?

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una solución dos en uno que funciona**. Si eres responsable de compras o chef en una cocina con espacio limitado, pero necesitas cumplir con normativas de conservación para productos muy distintos, este armario es un acierto seguro. En EquipoH lo prescribimos para negocios que buscan rendimiento sin renunciar a la versatilidad.

---

### → 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 2160mm