



Armario mixto Docriluc CASM-140-4 - refrigeración y congelación en un mismo armario vertical. Ideal para cocinas exigentes con poco espacio.

Catálogo de armarios refrigerados y congeladores mixtos

El modelo **CASM-140-4** de Docriluc es una solución mixta de **frío positivo y congelación** diseñada para cocinas profesionales con alta rotación de producto y poco espacio. En un solo armario vertical puedes mantener perfectamente separadas dos zonas de conservación con rangos de temperatura distintos, todo ello con la garantía de calidad de Docriluc.

Características técnicas del CASM-140-4

- Marca: Docriluc
- Modelo: CASM-140-4
- Zona superior: -2 °C / -20 °C
- Zona inferior: +8 °C / -15 °C

- Estantes: 4 + 1
- Cajones: 0
- Capacidad total: 1165 L
- Potencia frigorífica: 845 W + 606 W
- Consumo nominal: 361 W + 553 W
- Refrigerante: R290
- Clase climática: 4 (30 °C 55%)
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable
- Control digital de temperatura independiente por zona
- Dimensiones (según tabla): consultar plano técnico o ficha Docriluc

• **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/m³.
- 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?

El **CASM-140-4** está pensado para espacios que no pueden tener dos armarios pero sí necesitan máxima polivalencia. Desde cámaras de cocinas centrales, a restaurantes con alta rotación, obradores o catering, este modelo **optimiza espacio y recursos** ofreciendo acceso rápido, control digital y separación total entre zonas de frío y congelado.

A diferencia de otros armarios, el CASM-140-4 ofrece una configuración **realmente versátil**, con **dos rangos de temperatura extremos**, controlados de forma independiente. Puedes refrigerar materias primas frescas y congelar productos acabados sin riesgo de contaminación cruzada ni fluctuaciones de temperatura.

“¿Puedo confiar en un solo equipo para todo?”

Sí, siempre que sea un armario **como este**. El CASM-140-4 cuenta con **dos sistemas de frío diferenciados**, lo que garantiza un rendimiento equivalente al de dos armarios separados, con un consumo más optimizado y menor ocupación de espacio. Es una opción que **ya usan cocinas que no se pueden permitir fal**

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

- ¿Qué volumen necesitas refrigerar y congelar por separado?
- ¿Vas a conservar alimentos crudos, cocinados o ambos?
- ¿El acceso es frecuente o más bien de almacenamiento a medio plazo?
- ¿Necesitas control preciso de temperatura por normativa APPCC?

¿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