



Armario refrigerado Docriluc CASR-210-4 serie Nimbus de gran capacidad. Ideal para **cocinas profesionales exigentes** por su estructura robusta, control táctil y frío ventilado **GN2/1**.

Catálogo de armarios refrigerados industriales

La **serie Nimbus de Docriluc** representa la última generación en armarios refrigerados para hostelería profesional. Dentro de esta gama, el modelo **CASR-210-4** destaca por su **amplia capacidad de 1852 litros**, eficiencia energética y diseño compacto para grandes volúmenes.

Este armario refrigerado ha sido diseñado para cocinas de alto rendimiento: **caterings, hospitales, hoteles, colectividades y restauración organizada**, donde la fiabilidad y el orden son clave en el día a día. Con estanterías GN2/1 regulables, iluminación interior y control digital táctil IP65, ofrece una experiencia de uso precisa, duradera y eficiente.

Características técnicas del CASR-210-4

- **Serie:** Nimbus
- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASR-210-4
- **Tipo:** Armario refrigerado vertical
- **Temperatura:** -2°C a +8°C
- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 5 (40°C / 40% HR)
- **Estantes:** 9 + 6 GN 2/1
- **Capacidad neta:** 1852 litros
- **Potencia frigorífica:** 1702 W
- **Consumo nominal:** 897 W
- **Refrigerante:** R-290 (natural)
- **Tipo de frío:** Ventilado
- **Puertas:** 4 puertas opacas
- **Tensión:** 230V / 1ph / 50Hz
- **Controlador digital:** Táctil IP65
- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 interior y exterior

• Características constructivas - CASR-210-4

- **Exterior:** Acero inoxidable AISI-304, excepto respaldo.
- **Interior:** Acero inoxidable AISI-304 con fondo embutido.
- **Puertas:** Reversibles, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90°).
- **Contrapuerta:** También en acero inoxidable.
- **Estantes interiores:** De varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- **Sistema de regulación de estantes:** Por soportes, guías o costado embutido (según modelo).
- **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 40 Kg/m³, con bajo GWP y cero ODP.

• Componentes - CASR-210-4

- Iluminación interior LED estándar.
- Refrigeración ventilada.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura, eficiente en el consumo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Ventiladores gestionados en función de la apertura de puertas.
- Pies de tubo de acero inox ajustables en altura (135-200 mm).

- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del condensador desmontables.
- Protección del grupo frigorífico ante alta temperatura mediante control electrónico.

• Opcionales disponibles - CASR-210-4

- **Parrilla adicional (560 x 542 mm):** Añade capacidad de almacenamiento interno.
- **Parrilla intermedia adicional (450 x 158 mm):** Ideal para organizar productos más pequeños.
- **Cerradura para puerta inox:** Aumenta la seguridad del contenido.
- **Cerradura para puerta cristal:** Para versiones con puerta de vidrio (consultar).
- **Barras carniceras:** Para colgar piezas cárnicas en ambientes de cocina o carnicería.
- **Set de 6 ruedas:** Facilita el movimiento y limpieza.
- **Set adicional de guías:** Para modificar la posición de estantes o añadir niveles.
- **Respaldo en acero inoxidable:** Mejora la higiene en instalaciones visibles (consultar).
- **Tropicalizado 43°C:** Preparado para ambientes de alta temperatura (consultar).
- **Adaptación eléctrica a 230V 60Hz / 115V 60Hz:** Según normativa o país de destino (consultar).

¿Necesitas un armario refrigerado compacto pero de uso intensivo?

Si trabajas en una cocina profesional sabes que el espacio no puede fallar. **Los chefs y responsables de producción** necesitan equipos que respondan sin fluctuar temperaturas ni saturar consumo eléctrico. Con el **CASR-210-4 de Docriluc**, eso deja de ser un problema: combina control absoluto, potencia, durabilidad y eficiencia. Este modelo incorpora 4 **puertas independientes** que optimizan el acceso sin perder frío, con estantes **GN2/1 ajustables** para adaptar el espacio a cada tipo de producto. Su control táctil IP65 y sistema de **frío ventilado** mantienen la temperatura homogénea incluso en entornos calientes o de trabajo continuo.

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

- Tipo de bandeja compatible (GN2/1)
- Capacidad útil (1852 L)
- Clase energética y climática
- Tipo de refrigerante (R-290 sin tasa)
- Control preciso (IP65 táctil)
- Limpieza y resistencia de materiales

- Posición del motor y condensador
- Garantía del fabricante y servicio postventa

“No sé si me cabe un modelo tan grande...”

Aunque tiene gran volumen, el **CASR-210-4 está diseñado con fondo optimizado** para encajar en cocinas con espacio ajustado. Además, al tener 4 puertas, puedes usarlo de forma escalonada según producción, maximizando eficiencia.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **la serie Nimbus de Docriluc es garantía de rendimiento industrial real**. Su construcción en acero inoxidable, componentes de alta eficiencia y diseño robusto lo hacen perfecto para cocinas exigentes. Quien lo instala, **lo vuelve a pedir**.

Lo recomendamos para profesionales que no quieren fallos, ni pérdidas, ni sustituciones constantes.

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): 2055 x 735 x 2160 mm