



Armario refrigerado Docriluc CASRP-210-5 compacto doble puerta GN 2/1. Recomendado por EquipoH por su robustez, eficiencia energética y diseño para cocinas profesionales.

Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El modelo **CASRP-210-5 de Docriluc** se presenta como una solución de refrigeración versátil y compacta, perfecta para entornos profesionales con alta demanda y poco espacio. Gracias a su capacidad de **1725 litros**, estanterías ajustables y control de temperatura electrónico, este armario mantiene una conservación constante en el rango de **-2°C a +8°C / -5°C a -1°C**, ideal para alimentos frescos y refrigerados.

Características técnicas del CASRP-210-5

- Capacidad: **1725 L**
- Estanterías: **6 + 3 GN 2/1**
- Cajones: **6**
- Temperatura: **-2 °C / -5 °C — +8 °C / -1 °C**
- Dimensiones exteriores: **845 x 845 mm**

-
- Dimensiones interiores: **370 x 431 mm**
 - Clase climática: 4 (30 °C / 55 %)

• **Características constructivas**

- Fabricado en **acero inoxidable AISI-304**, tanto en el interior como en el exterior (excepto respaldo).
- Fondo embutido para facilitar limpieza y evitar acumulación de residuos.
- **Puertas reversibles**, con sistema de cierre automático y burlete magnético (la puerta queda abierta al superar 90°).
- Estantes interiores de varilla plastificada, **regulables en altura**.
- Sistema de fijación de estantes mediante soportes, guías o costado embutido (según modelo).
- **Aislamiento de poliuretano inyectado** con densidad 40 kg/m³.
- Aislamiento de bajo GWP y cero ODP (más sostenible).
- Contrapuerta también en acero inoxidable.
- Preparado para bandejas **GN 2/1**.

• **Componentes**

- Iluminación interior LED estándar.
- Sistema de **refrigeración ventilada**.
- **Evaporador con recubrimiento epoxi** anticorrosivo.
- **Condensación ventilada**.
- **Control electrónico de temperatura**, eficiente y preciso.
- **Desescarche automático**.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Gestión de ventiladores en función de apertura de puertas.
- **Pies inox regulables** en altura (135-200 mm).
- **Cuadro de mandos y rejilla de ventilación desmontables** para mantenimiento.
- Protección contra altas temperaturas del grupo frigorífico mediante control electrónico.

• **Opcionales disponibles**

- **Parrilla adicional** 560 x 542 mm.
- **Parrilla intermedia adicional** 450 x 158 mm.
- **Cerradura para puerta inox**.
- **Cerradura para puerta de cristal** (si aplica).
- **Barras carniceras** (para colgar producto en crudo o piezas grandes).
- **Set de 6 ruedas** para movilidad.
- **Juego adicional de guías** para modificar posiciones o añadir estantes.
- **Respaldo inox** (consultar).

- **Tropicalización a 43°C** (consultar).
- **Adaptación eléctrica a 230V 60Hz / 115V 60Hz** (consultar).

¿Necesitas un armario refrigerado potente y de tamaño ajustado?

Si gestionas una cocina profesional sabes lo difícil que es encontrar equipos compactos que realmente soporten un uso intensivo. No quieres más equipos que se recalientan, que ocupan demasiado espacio o con estantes imposibles de adaptar. El CASRP-210-5 ha sido diseñado para darte el máximo rendimiento sin ocupar de más.

Este modelo integra un sistema de frío ventilado con evaporador anticorrosión, iluminación LED y control electrónico de temperatura. Gracias a su aislamiento de poliuretano y estructura en inox AISI-304, garantiza una eficiencia energética y durabilidad sobresaliente. Sus pies regulables, estantes GN 2/1 y puerta reversible hacen que se adapte a cualquier cocina profesional.

“¿No es demasiado específico para mi cocina?”

Puede parecerlo, pero lo cierto es que este modelo destaca por su **versatilidad de uso**: desde cocina central hasta restaurante gourmet, su tamaño lo hace ideal para integrarse sin complicaciones. Una vez que lo pruebas, no lo cambias.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado?

Evalúa el volumen de carga (litros), el tipo de bandejas que usas (GN 1/1 o 2/1), el tipo de producto a conservar y la clase climática. También valora el tipo de apertura, si necesitas tropicalización o movilidad, y el tipo de conexión eléctrica de tu instalación.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Este modelo lo recomendamos para negocios que requieren **robustez en un formato compacto**. Especialmente útil para cocinas profesionales que combinan eficiencia energética y flexibilidad GN 2/1. Sabemos por experiencia que quien lo instala, lo mantiene años en servicio sin fallos.

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 2160mm