



**Armario refrigerado Docriluc CAGR-50-1 Mirage.** 301L de capacidad, control digital y gran eficiencia energética. Rinde al máximo incluso a 40 °C.  
**Ideal para cocinas profesionales, colectividades y espacios donde cada litro cuenta.**

## **Catálogo de armarios refrigerados profesionales**

El **Docriluc CAGR-50-1** de la gama **Mirage** es una de las mejores soluciones del mercado para profesionales de la hostelería y la restauración colectiva que buscan un armario refrigerado compacto, eficiente y capaz de rendir incluso en las condiciones más exigentes.

Su diseño y construcción están optimizados para ofrecer una excelente conservación de alimentos, con una capacidad de **301 litros**, un rango de temperatura ajustable entre **-2 °C y +8 °C**, y un consumo reducido gracias al uso de **refrigerante R-290**. El equipo pertenece a la **clase climática 5 (40 °C / 40%)**, lo que lo convierte en una opción perfecta para cocinas calientes o zonas con mucho tránsito.

## Características técnicas de CAGR-50-1

- **Modelo:** CAGR-50-1
- **Marca:** Docriluc
- **Gama:** Mirage
- **Tipo:** Armario refrigerado vertical
- **Capacidad:** 301 litros
- **Estantes:** 3 parrillas
- **Rango de temperatura:** -2 °C a +8 °C
- **Potencia frigorífica:** 271 W
- **Consumo energético:** 201 W
- **Clase climática:** 5 (40 °C / 40%)
- **Clasificación energética:** E
- **Refrigerante:** R-290 (ecológico y eficiente)
- **Control de temperatura digital** con panel intuitivo
- **Desagüe interno** para facilitar la limpieza

### • Características constructivas

- Iluminación LED interior
- Cierre automático de puerta
- Pies regulables
- Acabado exterior: acero pintado
- Interior: ABS sanitario termoformado
- Puerta opaca reversible
- Sistema de frío ventilado

### • Componentes

- Termostato digital de alta precisión
- Compresor de bajo consumo
- Aislamiento de alta densidad
- Ventilador silencioso de larga duración
- Junta de puerta extraíble y reemplazable
- Estructura interior termoformada de una sola pieza para máxima higiene

### • Opcionales disponibles

- **Parrilla adicional GN 1/1** (530 x 325 mm) → para aumentar la capacidad de almacenamiento.
- **Set de 4 ruedas** → facilita el desplazamiento del armario en tareas de limpieza o reubicación.
- **Tropicalización a 43 °C** → mejora la resistencia del equipo en ambientes extremadamente calurosos (consultar).

- **Respaldo en acero inoxidable** → ideal para instalaciones visibles o más higiénicas (consultar).
- **Compatibilidad eléctrica 230V 60Hz / 115V 60Hz** → para instalaciones internacionales o especiales (consultar).

## **¿Necesitas un armario refrigerado compacto pero de uso intensivo?**

Si gestionas una cocina donde cada m<sup>2</sup> cuenta y necesitas un equipo fiable y potente, el **CAGR-50-1 de Docriluc** es tu aliado ideal. Este armario ha sido diseñado para resistir jornadas maratónicas, trabajar sin descanso y mantener el producto siempre a la temperatura perfecta. Porque en hostelería real, no se puede fallar.

Este modelo reúne lo mejor de la tecnología actual en refrigeración profesional: eficiencia energética, fiabilidad, control intuitivo y materiales fáciles de limpiar. Su diseño lo hace compatible con cualquier entorno profesional, desde una cocina de restaurante hasta el office de un hospital o una residencia geriátrica.

## **¿Qué debes tener en cuenta para elegir el armario refrigerado que realmente necesitas?**

- El **volumen real de conservación** que necesitas. ¿Primera cámara o apoyo?
- La **temperatura de trabajo de tu cocina** (si supera los 30 °C, necesitas clase climática 4 o 5).
- Si lo usarás para productos de pastelería, carne, lácteos u otros con requisitos específicos.
- La **frecuencia de apertura de la puerta** y si necesitas cierre automático.
- El tipo de **instalación**: encastrado, libre, bajo mesa...

## **“Es demasiado compacto para mi cocina...”**

### **Pero eso es precisamente su mayor ventaja.**

En muchas cocinas la limitación no está en el volumen de producto, sino en el espacio. Este modelo cabe donde otros no, sin renunciar al rendimiento ni a la fiabilidad. Además, su bajo consumo y buena accesibilidad lo hacen ideal también como segundo armario de apoyo.

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque conocemos lo que pasa cuando una máquina falla en plena faena. Este modelo **no es de los que fallan**. Lo recomendamos para profesionales serios, que necesitan equipos de fiar, con consumo ajustado y prestaciones reales. Si tu cocina está a pleno rendimiento todos los días, el CAGR-50-1 **aguanta el ritmo sin perder el frío**.

---

→ **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): 430 x 770 x 2040mm