

Armario para pescado Docriluc CAERP-55-7 Mirage



Armario para pescado Docriluc CAERP-55-7 Mirage. Conserva hasta 7 cajas de pescado a temperatura controlada entre -5°C y -1°C .

Ideal para cocinas profesionales, pescaderías y colectividades que manipulan pescado fresco.

Catálogo de armarios específicos para pescado

El modelo **CAERP-55-7** está diseñado para ofrecer la máxima eficiencia y conservación del **pescado fresco**, cumpliendo con los requisitos higiénicos, térmicos y operativos del sector profesional.

Con capacidad para **7 cajas de pescado**, este armario trabaja entre -5°C y -1°C , manteniendo el producto en condiciones óptimas sin congelarlo.

Es ideal tanto para **cocinas de hostelería, pescaderías**, como para **líneas frías de colectividades** que necesitan mantener producto fresco antes de su procesamiento o servicio.

Características técnicas

- Capacidad: **409 L**
- Cajas de pescado: **7 unidades**
- Rango de temperatura: **-5 °C a -1 °C**
- Potencia frigorífica: **303 W**
- Consumo eléctrico: **201 W**
- Clase climática: **5 (40 °C / 40%)**
- Refrigerante: **R-290**
- Estantes: **0** (configurado para cajas)
- Refrigeración ventilada
- Descarche automático
- Control electrónico digital

• Características constructivas

- Exterior en acero pintado (inox opcional)
- Interior termoformado con embutido específico para cajas de pescado
- Puerta opaca reversible con burlete magnético
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m³ (bajo GWP, sin ODP)
- Soportes interiores adaptados a cajas estándar de pescado
- Desagüe interior
- Pies inox regulables en altura (135–200 mm)
- Panel de control y rejilla desmontables

• Componentes

- Sistema de refrigeración ventilada
- Iluminación LED
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Protección térmica del grupo frigorífico
- Gestión inteligente de ventiladores
- Descarche y evaporación automática
- Panel de mandos accesible

• Opcionales disponibles

- Parrilla 600 × 400
- ↪ • Set adicional de guías AP
- Cerradura puerta inox
- Cerradura puerta cristal
- Set de 4 ruedas

- Tropicalización a 43 °C
- Respaldo inoxidable
- Alimentación eléctrica especial 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Necesitas conservar pescado fresco sin riesgo de congelación?

La temperatura específica de este armario evita que el producto se congele, manteniendo intactas sus propiedades organolépticas y su calidad.

Además, está diseñado con un interior adaptado para el uso directo con **cajas de pescado apilables**, optimizando el espacio y la higiene. Este armario es la solución perfecta para quienes manipulan pescado de forma habitual. No solo asegura temperatura constante, sino que facilita una organización clara y segura dentro del espacio refrigerado.

Qué debes tener en cuenta para elegir un armario para pescado?

- Temperatura de conservación constante entre -5 °C y -1 °C
- Espacio para cajas de pescado (no estantes convencionales)
- Sistema de refrigeración ventilada
- Control electrónico
- Condiciones ambientales: clase climática mínima 4 o 5
- Accesibilidad y limpieza sencilla

“¿Y si el pescado se congela?”

Eso no pasa aquí.

Gracias a su rango entre -5 °C y -1 °C, especialmente calibrado, se evita la formación de cristales, preservando la frescura y textura sin comprometer la seguridad alimentaria.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **no es un armario genérico**: es una solución técnica pensada para el pescado fresco. Si trabajas con producto delicado, este equipo asegura temperatura estable, higiene, facilidad de carga y eficiencia energética.

Lo recomendamos para cocinas con alto volumen de pescado y para colectividades exigentes.

Sobre el fabricante: DOCRILUC

DOCRILUC es sinónimo de **ingeniería española de refrigeración industrial**, con

Armario para pescado Docriluc CAERP-55-7 Mirage



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): 530 x 770 x 2040mm