



**Armario refrigerado Docriluc CAERP-55-20 Mirage.** Perfecto para refrigeración profesional en cocinas de alta exigencia. Ideal para **colectividades, hostelería y comedores escolares** que buscan fiabilidad, capacidad y eficiencia.

## **Catálogo de armarios refrigerados industriales**

El **CAERP-55-20 Mirage de Docriluc** es un armario refrigerado profesional diseñado para ofrecer **eficiencia y capacidad** en cocinas de colectividades, hospitales, residencias, comedores escolares y servicios de restauración organizada. Este modelo está preparado para **trabajar en ambientes exigentes**, soportando temperaturas de hasta 40 °C con un 40 % de humedad relativa.

Con una **capacidad útil de 303 litros**, este armario combina un rendimiento fiable con una estructura compacta y robusta.

### **Características técnicas**

- **Rango de temperatura:** 0°C a +8°C
- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 5 (testado a 40°C, 40% HR)

- 
- **Potencia eléctrica (W):** 201 W
  - **Volumen bruto (litros):** 409 L
  - **Volumen útil (litros):** 303 L
  - **Consumo energético diario:** 5 kWh / 24h
  - **Aislamiento de alta densidad**
  - **Puertas con cierre automático**
  - **Refrigerante ecológico R-290**
  - **Control 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/m<sup>3</sup> (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 un armario refrigerado que soporte el ritmo de una colectividad?

En el día a día de un comedor colectivo o una cocina central, no puedes permitirte fallos de temperatura. El **CAERP-55-20 Mirage** está diseñado para aguantar servicios prolongados y condiciones extremas, sin perder eficiencia ni estabilidad térmica. Ideal para conservar productos frescos, platos preparados o ingredientes clave a temperatura controlada.

Este modelo es perfecto para espacios con carga térmica elevada, gracias a su clase climática 5. **Aporta tranquilidad al responsable de cocina**, que necesita equipos sólidos, fáciles de mantener y con consumo energético optimizado.

Además, su diseño permite un acceso cómodo, una limpieza sencilla y una gestión precisa de temperatura mediante su **controlador digital**.

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

- **Capacidad útil real** en litros.
- **Clase energética y consumo diario.**
- **Condiciones ambientales** (¿trabajas a 40 °C? Necesitas clase climática 5).
- **Refrigerante ecológico** y cumplimiento normativo.
- **Mantenimiento y durabilidad.**

## “No quiero gastar tanto en un armario refrigerado...”

Y nuestra respuesta es clara: **un mal armario te cuesta mucho más**. En averías, pérdida de producto, consumos disparados y estrés operativo. Este modelo está pensado para durar años, incluso en entornos hostiles. Lo barato, a veces, sale caro. Lo que recomendamos, siempre sale bien.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos este producto, lo hemos instalado en múltiples colectividades y **sabemos que responde**. En escuelas, hospitales o residencias, los técnicos lo elogian por su bajo mantenimiento, y los responsables de compra por su rendimiento. Lo recomendamos porque **lo hemos probado**.

## 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): 530 x 770 x 2040mm