



Armario refrigerado vertical Docriluc CAER-401. Ideal para espacios reducidos que no renuncian a la potencia y precisión del frío. Perfecto para **colectividades y hostelería profesional**. Incluye opciones de personalización.

Catálogo de armarios refrigerados verticales profesionales

El **Docriluc CAER-401** es un armario refrigerado compacto, diseñado para cocinas profesionales donde el espacio importa, pero la potencia y la fiabilidad no pueden comprometerse. Su capacidad de **337 litros útiles**, con **clase climática 5 (40°C / 40%)**, lo convierten en una solución perfecta para **cocinas escolares, comedores colectivos, hospitales o cocinas centrales**.

Incorpora materiales de alta calidad, aislamiento térmico de alto rendimiento y un diseño optimizado para facilitar la carga, organización y limpieza.

Características técnicas del CAER-401

- **Rango de temperatura:** -2°C / +8°C

-
- **Capacidad bruta:** 337 L
 - **Estantes:** 3
 - **Cajones:** 0
 - **Potencia frigorífica:** 502 W
 - **Consumo nominal:** 243 W
 - **Clase climática:** 5 (40°C / 40%)
 - **Clase energética:** D
 - **Controlador digital de precisión**
 - **Refrigerante ecológico R-290**
 - **Puerta sólida con cierre automático**
 - **Construcción robusta en acero inoxidable**

• **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**

- Parrillas adicionales
- Cerradura para puerta sólida
- Cerradura para puerta de cristal
- Barras cárnicas para colgado
- Set de 4 ruedas
- Tropicalización hasta 43°C
- Respaldo trasero en acero inoxidable

- Versiones a 230V/60Hz o 115V/60Hz

¿Tienes poco espacio pero necesitas refrigeración profesional?

En muchas cocinas de colectividades, se trabaja con espacio limitado. Pero eso no significa que debas renunciar a una refrigeración de calidad. El **CAER-401** ofrece **potencia, capacidad y eficiencia energética en formato compacto**, sin perder fiabilidad ni durabilidad.

Diseñado para trabajar a pleno rendimiento en ambientes exigentes y altas temperaturas de cocina.

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

- El **volumen útil real**, adaptado al tipo de servicio.
- La **temperatura ambiente del lugar de instalación**.
- La **disponibilidad de espacio en cocina o zona de frío**.
- La **necesidad de movilidad (ruedas)** o funciones específicas (colgado cárnico, cristal...).
- **Clase energética y consumo** diario, clave en instalaciones colectivas.

“¿Es suficiente con 337 litros?”

Sí, si lo que buscas es **optimizar el espacio** sin renunciar a potencia ni fiabilidad. Este modelo ha sido diseñado para cubrir necesidades de frío en ubicaciones más pequeñas, sin comprometer rendimiento. **Es compacto, pero cumple como uno grande.**

¿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): 600 x 650 x 1900mm