



Armario refrigerado Docriluc CAERP-401. Pensado para carnes y pescados, con control fino de temperatura y almacenamiento mixto. Ideal para cocinas profesionales con producto fresco.

Catálogo de armarios refrigerados para carnes y pescados

El modelo **CAERP-401 de Docriluc** ha sido desarrollado específicamente para la **conservación de carnes y pescados frescos** en condiciones óptimas. Su **rango de temperatura de -5°C a -1°C** lo hace ideal para mantener estos productos sin llegar a congelarlos, conservando textura, sabor y seguridad alimentaria.

Pensado para **cocinas de colectividades, restaurantes, obradores, carnicerías o pescaderías**, este equipo responde a los estándares más exigentes en materia de refrigeración específica.

Características técnicas del CAERP-401

- **Rango de temperatura:** -5 °C a -1 °C

-
- **Clase climática:** 4 (30°C / 55%)
 - **Clase energética:** No especificada (-)
 - **Volumen bruto:** 337 L
 - **Estantes:** 5
 - **Cajones:** 5
 - **Potencia frigorífica:** 845 W
 - **Consumo nominal:** 434 W
 - **Refrigerante:** R-290
 - **Control digital de alta precisión IP65**
 - **Cierre automático de puerta**
 - **Diseño robusto 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

¿Trabajas con carnes o pescados frescos y necesitas conservarlos al detalle?

Este equipo no es un armario convencional. El **CAERP-401** está diseñado para aquellos profesionales que manejan **producto fresco delicado** y necesitan evitar cualquier tipo de deterioro, tanto en sabor como en seguridad alimentaria. El modelo viene equipado con **5 estantes y 5 cajones**, una combinación que **optimiza la organización y separación de productos**, algo esencial en el trabajo diario con frescos. Esto permite evitar contaminaciones cruzadas y facilita el control de stock.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario para carnes y pescados?

- **Rango de temperatura específico**, entre -5 °C y -1 °C
- **Sistema de almacenamiento cerrado (cajones)** para evitar contaminación
- **Clase climática**, sobre todo si se instalará en zonas calientes de cocina
- **Capacidad útil real y organización interior**
- **Potencia frigorífica** para mantener la temperatura incluso con aperturas frecuentes

“¿No basta con un armario refrigerado estándar?”

No. Las carnes y los pescados requieren un rango térmico muy concreto. Un armario común puede estar entre 0 °C y +8 °C, lo que **acelera la degradación** del producto. El **CAERP-401 mantiene el frío seco justo por debajo de 0°C**, ideal para frescos de alta rotación sin congelación.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **no todos los productos frescos pueden conservarse igual**, y quien trabaja con carne o pescado lo sabe. Este modelo es perfecto para cocinas profesionales, obradores o zonas de preparación donde el control térmico fino es clave. Lo recomendamos por su **potencia, organización interna y rango térmico especializado**.

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