



**Armario refrigerado Docriluc CAERP-75-1.** Especial para panadería, sin estantes, compatible con bandejas 600×400. 645 L y refrigeración profesional. Ideal para obradores y colectividades.

## Catálogo de armarios refrigerados verticales para panadería

El modelo **CAERP-75-1** de **Docriluc** está diseñado para un perfil muy específico: **obradores, panaderías y cocinas profesionales** que trabajan con bandejas de 600×400 mm. Sin estantes ni cajones, este armario proporciona una **estructura interior libre** ideal para colocar carros, bandejas o guías, adaptándolo a la operativa del día a día.

Su temperatura estable entre **-2 °C y +8 °C**, lo convierte en una excelente opción para **conservación de masas, preparaciones frescas o ingredientes que necesitan frío seco.**

## Características técnicas CAERP-75-1

- **Temperatura de trabajo:** -2 °C a +8 °C
- **Capacidad neta/bruta:** 645 L
- **Estantes incluidos:** 0
- **Cajones y cajas de pescado:** 0
- **Potencia frigorífica:** 502 W
- **Consumo nominal:** 243 W
- **Clase energética:** C
- **Clase climática:** 5 (40 °C / 40%)
- **Refrigerante:** R-290
- **Dimensiones (mm):** 680 (ancho) × 850 (fondo) × 2130 (alto)
- **Puerta ciega abatible con cierre automático**
- **Control electrónico y display digital en frontal superior**

### • **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 adicional 600×400
- Set adicional de guías para bandejas 600×400
- Set de 4 ruedas
- Tropicalizado 43 °C (consultar)

- Respaldo en acero inoxidable (consultar)
- Alimentación 230V 60Hz / 115V 60Hz (consultar)

### **¿Tienes un obrador de panadería o pastelería y necesitas frío adaptado a bandejas 600×400?**

Muchos frigoríficos industriales no se ajustan a las bandejas GN 600×400, lo que obliga a improvisar con adaptaciones poco prácticas. Este modelo de Docriluc ha sido diseñado precisamente para resolver ese problema: **espacio libre para integrar carros de bandejas**, sin estantes que entorpezcan el uso.

Perfecto también para cámaras intermedias de fermentación retardada o para conservar elaboraciones frescas antes del horneado. Su **gran capacidad útil**, puerta sólida y diseño libre interior hacen que sea un refrigerador **versátil y robusto**, ideal para entornos de trabajo con alta carga operativa. Además, su eficiencia energética clase C y control electrónico facilitan la gestión precisa de temperatura, incluso en condiciones de alta exigencia.

### **¿Qué debes tener en cuenta para elegir un refrigerador profesional sin estantes?**

- ¿Usas bandejas estándar de panadería 600×400 mm?
- ¿Necesitas conservar masas, elaboraciones previas o ingredientes sensibles al calor?
- ¿Tu entorno supera los 35 °C? Este modelo está preparado para climas exigentes (clase climática 5)
- ¿Prefieres adaptar el interior con carros o guías en vez de estantes fijos? Este modelo es para ti.

### **“No tiene estantes... ¿y cómo coloco los productos?”**

Justamente **no tiene estantes para poder trabajar directamente con bandejas de 600×400 o carros**. Y si los necesitas, se pueden añadir como opcional. La versatilidad del espacio es uno de sus puntos fuertes.

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

Porque **entendemos cómo trabajan los obradores, panaderías y cocinas de colectividades**. Necesitan soluciones que encajen con el tipo de bandeja, el ritmo de producción y la lógica del espacio. Este armario es **fiable, adaptable y eficiente**.

---

### 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): 680 (ancho) x 850 (fondo) x 2130 (alto)

