



Armario refrigerado pescado Docriluc CAEPP-75-1 con 7 cajones GN2/1. Diseñado para garantizar la conservación óptima del pescado fresco. Ideal para cocinas profesionales, colectividades y obradores de pescado.

Catálogo de armarios refrigerados para pescado

El modelo CAEPP-75-1 de Docriluc es la solución profesional para la conservación de pescado fresco en entornos de alta exigencia como cocinas industriales, colectividades y obradores especializados. Este armario refrigerado está diseñado con 7 cajones gastronorm GN2/1, lo que permite una organización eficiente y segura del producto en condiciones higiénicas y de temperatura controlada.

Características técnicas CAEPP-75-1

- Rango de temperatura: -5 °C a -1 °C
- Estantes: 0
- Cajones: 7
- Capacidad: 645 L
- Potencia frigorífica: 845 W
- Consumo nominal: 434 W

-
- Refrigerante: R290
 - Clase climática: 5 (40 °C / 40%)
 - Clase energética: No indicada
 - Dimensiones (alto x fondo x ancho): 2130 x 850 x 680 mm

• **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 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)

¿Necesitas un refrigerador específico para pescado que cumpla con la normativa sanitaria?

Si trabajas con pescado fresco a diario, sabes que no vale cualquier frigorífico. Necesitas un armario que controle el nivel de humedad, mantenga temperaturas precisas y permita separar correctamente los productos. El CAEPP-75-1 responde a esas exigencias. Evita contaminaciones cruzadas, organiza por bandejas y asegura un

ciclo de frío constante y profesional.

Este modelo incorpora 7 cajones GN2/1 que permiten una manipulación segura y ordenada. Su diseño en acero inoxidable, fácil de limpiar, y su tecnología de refrigeración ventilada aseguran que el frío se distribuya homogéneamente, protegiendo la calidad del producto. Además, sus medidas estándares se integran perfectamente en cocinas con carros y zonas de trabajo GN.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el armario refrigerado que realmente necesitas?

- Tipo de producto a conservar (carne, pescado, lácteos...)
- Formato: estantes, cajones o bandejas GN
- Temperatura de trabajo (-5 °C a -1 °C en este caso)
- Volumen de almacenamiento (645 L)
- Clase climática: en cocinas calurosas, asegúrate de que funcione bien hasta 40 °C
- Espacio disponible: mide bien el hueco (alto: 2130 mm)
- Tipo de apertura: puerta inox abatible

"¿No será demasiado específico para mi cocina?"

Es comprensible que te preguntes si necesitas un refrigerador solo para pescado. Pero si lo incluyes en tu menú frecuentemente, contar con un equipo dedicado no solo alarga la vida del producto, también evita riesgos sanitarios y mejora la eficiencia en cocina.

¿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**.

Armario refrigerado pescado Docriluc CAEPP-75-1



¿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 x 850 x 2130 mm