



Armario refrigerado-congelador Docriluc CAGRP-75-2 con doble temperatura GN. Recomendado por EquipoH por su versatilidad en conservación mixta. Ideal para colectividades con necesidad de optimizar espacio sin renunciar a capacidad.

Catálogo de armarios refrigerados y congeladores mixtos

Cuando el espacio es un recurso limitado en cocinas industriales, encontrar una solución versátil y eficiente es clave. El modelo **Docriluc CAGRP-75-2** es un armario profesional de **doble temperatura** que permite conservar producto **refrigerado y congelado** en una sola unidad, manteniendo la capacidad y funcionalidad en niveles óptimos. Su diseño y estructura permiten un uso intensivo diario, ideal para colectividades, catering o cocinas con alta rotación de producto

Características técnicas CAGRP-75-2

- **Rango de temperatura (superior / inferior):** -2 °C / -5 °C y +8 °C / -1 °C
- **Estantes:** 3
- **Cajones:** 1

-
- **Capacidad total:** 610 L
 - **Potencia frigorífica:** 502 + 502 W
 - **Consumo energético:** 296 + 369 W
 - **Clase energética:** No especificada
 - **Clase climática:** No especificada
 - **Refrigerante:** R290
 - **Formato GN compatible:** Sí

• **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 armario mixto para refrigeración y congelación**

en un solo cuerpo?

En las cocinas de colectividades, hospitales o grandes restaurantes, cada centímetro cuenta. Este modelo permite mantener productos refrigerados y congelados por separado, sin ocupar dos espacios. Ahorro de energía, optimización del espacio y organización clara. Es una solución para quien ya no quiere andar abriendo varios armarios según el tipo de conservación.

La gran ventaja del **CAGRP-75-2** es su diseño mixto: una **parte refrigerada** y otra **congelada**, ambas con regulación independiente. Sus estantes y cajones ofrecen flexibilidad para adaptar el equipo al flujo real de trabajo, sin necesidad de reorganizar cámaras completas. El aislamiento es robusto, las puertas inox de alta resistencia, y el rendimiento está garantizado incluso en jornadas intensas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario mixto que realmente necesitas?

Primero, evalúa cuántos productos necesitas conservar en frío positivo y en congelación, y si la rotación permite compartir el volumen. Ten en cuenta si se necesitan bandejas GN o contenedores, y si el espacio disponible en cocina permite separar zonas. Este tipo de armario es ideal si buscas una solución compacta pero funcional, con capacidad de hasta 610 L.

“¿Es fiable un equipo dos en uno?”

Claro que sí. Esta tecnología ya está consolidada y su fiabilidad se basa en **dos motores independientes**, un diseño aislante doble y electrónica de precisión. En la práctica, funciona como tener dos equipos en uno, pero optimizando espacio, instalación y consumo.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que muchas cocinas no pueden permitirse perder espacio con dos armarios separados. El **CAGRP-75-2** cubre esa necesidad, sin comprometer potencia ni fiabilidad. Es ideal para cocinas profesionales que priorizan la eficiencia, el orden y el ahorro energético en cada movimiento.

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)