



Armario mixto Docriluc CAGM-75-2 con doble temperatura GN. Recomendado por equipoH por su versatilidad en espacios profesionales. Ideal para cocinas de colectividades y hostelería que necesitan refrigeración y congelación en un solo equipo.

Catálogo de armarios mixtos profesionales

Cuando necesitas refrigerar y congelar sin renunciar a espacio ni eficiencia, el modelo **CAGM-75-2 de Docriluc** es la solución integral para entornos de trabajo exigentes. Este **armario mixto** combina dos compartimentos independientes: uno refrigerado y otro congelador, lo que permite gestionar el almacenamiento con una sola unidad. Ideal para cocinas industriales, colectividades y restauración organizada, donde la versatilidad y la eficiencia energética son clave.

↪ Características técnicas CAGM-75-2

- Rango temperatura: **-2 °C / -20 °C**
- Rango operativo: **+8 °C / -15 °C**
- Estantes: **2**
- Cajones: **0**

- Capacidad total: **610 L**
- Potencia frigorífica: **502 + 361 W**
- Consumo nominal: **296 + 642 W**
- Clase climática: **4 (30 °C 55%)**

• 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 doble función que ahorre espacio y energía?

Sabemos que en colectividades y cocinas profesionales el espacio es limitado y la rotación de producto constante. Tener dos armarios separados no siempre es viable ni eficiente. Con el **CAGM-75-2**, puedes trabajar con refrigerados y congelados sin duplicar el equipamiento ni el consumo. Un equipo, doble rendimiento. El diseño del

CAGM-75-2 está pensado para un uso intensivo. Ofrece refrigeración y congelación simultánea, separando correctamente zonas de temperatura sin comprometer el acceso ni la eficiencia energética. Compatible con cubetas **GN**, con interior higiénico y estructura robusta. Su potencia está repartida para dar respuesta a las necesidades reales del día a día sin picos innecesarios.

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

- Si necesitas **zonas separadas de refrigeración y congelación** en un solo mueble.
- El **espacio disponible** en cocina o zona de almacenaje.
- Compatibilidad con cubetas **GN 2/1 o 1/1**.
- El perfil de tu cocina: ¿produces en grandes volúmenes con distintas temperaturas de conservación?
- Potencia y consumo eléctrico adaptado a tu instalación (monofásica/trifásica).

“¿No será menos eficiente al ser dos en uno?”

La respuesta es clara: **no**.

Este modelo está optimizado para ofrecer **rendimiento independiente en ambos compartimentos**, sin mezclas de temperaturas ni fugas térmicas. Ahorra espacio y mantiene la eficiencia energética gracias a su clase climática 4 y tecnología de aislamiento.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Lo recomendamos porque **resuelve dos necesidades en un solo cuerpo sin perder prestaciones**. Ideal para cocinas organizadas que priorizan el orden, el control de temperatura y el ahorro de espacio.

Quien lo prueba, no vuelve atrás. Perfecto para **centros escolares, comedores, hospitales, hoteles y cocinas de catering**.

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) × 850 (fondo) × 2130 (alto)