



**Armario refrigerado Docriluc CAER-125-2 puertas inox alta capacidad.** Recomendado por equipoH por su fiabilidad, eficiencia y construcción robusta. Ideal para **hostelería** y **colectividades** que necesitan **conservación profesional** de alimentos en entornos exigentes.

## Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El **CAER-125-2** de **Docriluc** es un armario refrigerado vertical de **doble puerta opaca en acero inoxidable**, ideal para cocinas profesionales, hospitales, comedores de colectividades o cualquier entorno donde se trabaje con gran volumen de alimentos. Con una capacidad de **964 litros**, es perfecto para mantener una conservación eficiente y segura, gracias a su sistema de **refrigeración ventilada**.

### Características técnicas de CAER-125-2

- **Capacidad:** 964 litros
- **Rango temperatura:** -2°C / +8°C
- **Estantes:** 6 regulables
- **Dimensiones:** 1250 x 700 x 2040 mm
- **Puertas:** 2 opacas en inox AISI-304

- 
- **Potencia frigorífica:** 543 W
  - **Consumo energético:** 416 W
  - **Gas refrigerante:** R290 (ecológico)
  - **Clase energética:** D
  - **Clase climática:** 5 / 40°C - 40% HR
  - **Control de temperatura:** Electrónico IP65
  - **Iluminación LED**
  - **Refrigeración:** Forzada
- 
- **Características constructivas**
    - Exterior e interior en **acero inox AISI-304**
    - **Puertas reversibles** con cierre automático y bisagra de retorno
    - **Estantes regulables** con autofreno
    - **Aislamiento poliuretano inyectado**, 40 kg/m<sup>3</sup>
    - **Control electrónico IP65**
    - **Sistema de refrigeración ventilada**
- 
- **Componentes**
    - **Iluminación LED interior**
    - **Refrigeración ventilada** para temperatura uniforme
    - **Evaporador con recubrimiento anticorrosión**
    - **Desescarche y evaporación automática**
    - **Control electrónico IP65 de temperatura y consumo**
    - **Ventiladores de alto rendimiento**
    - **Estantes inox ajustables y resistentes**
    - **Diseño higiénico sin aristas vivas**
- 
- **Opcionales disponibles**
    - Parrilla adicional
    - Set adicional guías
    - Cerradura puerta inox
    - Barras carniceras
    - Set de ruedas
    - Tropicalizado 43°C
    - Respaldo inox
    - Otras tensiones (230V/60Hz, 115V/60Hz)

 **¿Buscas un armario refrigerado profesional que aguante el**

---

### ritmo de tu cocina?

Si necesitas almacenar grandes cantidades de producto de forma segura y con acceso rápido, este modelo es para ti.

Gracias a su construcción en acero inoxidable y su diseño interior optimizado, permite un uso intensivo diario con bajo consumo. Este armario es ideal para entornos de alta exigencia donde la limpieza, la durabilidad y la eficiencia energética son clave.

Su aislamiento en poliuretano inyectado, ventilación forzada y control electrónico permiten una temperatura uniforme y estable.

Además, incorpora funciones como **desescarche automático**, **evaporación sin resistencia eléctrica** y **panel digital de fácil uso**.

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado profesional?

- **Capacidad útil real (litros)**
- **Tipo de puerta:** inox opaca vs cristal
- **Clase climática y energética**
- **Temperatura de trabajo y rango real de uso**
- **Fácil limpieza y mantenimiento**
- **Eficiencia del sistema de frío (ventilado o estático)**
- **Condiciones del entorno: humedad, temperatura, carga de trabajo**

### "Es grande... ¿me va a gastar mucha luz?"

Gracias a su tecnología eficiente, el CAER-125-2 utiliza **gas R290**, ventiladores electrónicos y aislamiento optimizado que reducen el consumo notablemente.

Es una **inversión que se amortiza rápido** si buscas durabilidad y rendimiento profesional.

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **no te va a fallar**. Es un armario **potente, robusto, fiable y de fácil mantenimiento**, diseñado para aguantar turnos duros y uso constante.

Recomendado para quien necesita un equipo que **cumpla sin excusas** y se integre fácilmente en la operativa de cocina.

### **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): 1250 x 700 x 2040 mm