



Armario refrigerado Docriluc CAERV-125-2 puertas cristal doble cuerpo. Alta visibilidad, capacidad y rendimiento.

Ideal para **hostelería y colectividades** que necesitan exposición, higiene y temperatura constante.

Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El **CAERV-125-2** es un armario refrigerado vertical con **2 puertas de cristal**, pensado para entornos donde es importante tener **todo el contenido a la vista**: cocinas centrales, colectividades, restaurantes o clínicas.

Su **capacidad de 964 litros** y sistema de **refrigeración ventilada** aseguran una temperatura homogénea y constante, incluso con aperturas frecuentes.

Características técnicas de CAERV-125-2

- **Capacidad:** 964 litros
- **Temperatura de trabajo:** -2°C a +8°C
- **Estantes:** 8 inox regulables
- **Dimensiones:** 1250 x 700 x 2040 mm
- **Puertas:** 2 puertas de cristal con triple vidrio

- **Potencia frigorífica:** 543 W
- **Consumo energético:** 434 W
- **Gas refrigerante:** R290
- **Clase climática:** 4 / 30°C 55%
- **Control digital IP65**
- **Iluminación LED interior**
- **Refrigeración:** ventilada

• **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/m³
- **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)

¿Necesitas conservar y exponer producto al mismo tiempo?

Este modelo permite **organización + visibilidad**, ideal para zonas de autoservicio interno, cocinas de alta producción o servicios hospitalarios.

Sus **puertas con triple acristalamiento** evitan pérdidas de frío y mejoran la

eficiencia, mientras que su iluminación LED ofrece una visión perfecta del interior. Diseñado en **acero inoxidable AISI-304** con fondo embutido y sin aristas vivas, este armario garantiza higiene y durabilidad.

Gracias a su **sistema de refrigeración ventilado**, mantiene la temperatura uniforme, incluso en ambientes exigentes o con gran volumen de apertura.

¿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

“¿Las puertas de cristal pierden frío?”

No con este modelo. El **triple vidrio con gas argón**, el **sistema de cierre automático** y el aislamiento optimizado reducen al mínimo las fugas térmicas.

Además, el consumo está **controlado y optimizado** gracias al uso de **gas R290 y ventiladores de bajo consumo**

¿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