



Armario refrigerado Docriluc CAGR-125-1/1-2/1. Fabricado en acero inoxidable con estantería GN.

Ideal para cocinas profesionales, colectividades y espacios de alta rotación.

Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El modelo CAGR-125-1/1-2/1 de Docriluc es una solución robusta y fiable para entornos profesionales donde se requiere **conservación de alimentos a temperatura positiva**, con capacidad GN y una estructura pensada para el día a día en cocinas exigentes.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304, su diseño sólido con **puertas ciegas** y estantería GN 2/1 garantiza una alta resistencia al uso intensivo. La distribución interior con 6 estantes lo hace especialmente funcional para hoteles, restaurantes, hospitales o colectividades

Características técnicas de CAGR-125-1/1-2/1

- Capacidad: 964 L
- Estantes: 6 (GN 2/1)

-
- Rango temperatura: -2 °C / +8 °C
 - Potencia frigorífica: 543 W
 - Consumo nominal: 416 W
 - Clase climática: 5 (40 °C / 40 %)
 - Refrigeración: ventilada
 - Control: digital IP65
 - Iluminación interior LED
 - Gas refrigerante: R-290
 - Desescarche automático
 - Medidas: 1250 × 700 × 2040 mm
 - Aislamiento: poliuretano inyectado (40 kg/m³)
 - Construcción: acero inox AISI-304

• **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 650 × 530 GN2/1
- Parrilla adicional 530 × 325 GN1/1
- Set adicional guías GN
- Set de 4 ruedas
- Tropicalizado a 43°C
- Respaldo inox
- Voltajes disponibles: 230V 60Hz / 115V 60Hz

Necesitas un armario de acero inoxidable GN que aguante el ritmo?

Este modelo está diseñado para responder a la carga diaria de cocinas de gran producción, con distribución GN estandarizada y facilidad de limpieza. Si tu prioridad es la eficiencia, durabilidad y orden, este es tu armario. Gracias a su diseño sobrio y técnico, este armario permite una integración perfecta en cualquier cocina industrial. La compatibilidad GN reduce tiempos y mejora la organización de los alimentos. Además, su construcción resistente te asegura años de funcionamiento sin complicaciones.

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

- Tipo de contenedores y estantes: GN 2/1
- Producción máxima en horas punta
- Temperatura de conservación
- Clase climática (importante en cocinas calurosas)
- Aislamiento y eficiencia energética
- Dimensiones y facilidad de acceso al espacio de instalación

“¿No será demasiado grande para mi cocina?”

Este armario tiene una **huella compacta para su capacidad** (125 cm de ancho) y encaja perfectamente en cocinas que necesitan optimizar cada metro sin renunciar a volumen y eficiencia. Es más alto y profundo que un doméstico, pero aprovecha mejor el espacio vertical.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el armario que encaja en cualquier cocina profesional sin complicaciones. Su fiabilidad, organización GN, y eficiencia lo convierten en una elección segura. Perfecto para quienes necesitan conservar producto en frío con orden y sin perder ritmo.

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.

 EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos**

Armario refrigerado Docriluc CAGR-125-1/1-2/1



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