



Armario refrigerado Docriluc CAGR-140-2 de gran capacidad con puertas sólidas. Recomendado por EquipoH por su rendimiento eficiente y tamaño profesional. Ideal para cocinas de gran volumen en hoteles, residencias y comedores colectivos.

Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El modelo **CAGR-140-2** de Docriluc está diseñado para profesionales que necesitan **máxima capacidad de conservación en espacios exigentes**. Gracias a su volumen útil de **1.404 litros** y su potencia frigorífica de **845 W**, es ideal para grandes cocinas, colectividades, catering y hostelería intensiva. Soporta un uso continuado incluso en ambientes de hasta **40 °C**.

Características técnicas del CAGR-140-2

- Temperatura: de -2 °C a +8 °C
- Capacidad: 1.404 L
- Estantes: 6
- Potencia frigorífica: 845 W
- Consumo nominal: 373 W
- Clase climática 5 (40 °C / 40 %)

- Dimensiones: 1370 × 850 × 2130 mm

• **Características constructivas**

- Iluminación LED interior
- Cierre automático de puerta
- Pies regulables
- Acabado exterior: acero pintado
- Interior: ABS sanitario termoformado
- Puerta opaca reversible
- Sistema de frío ventilado

• **Componentes**

- Termostato digital de alta precisión
- Compresor de bajo consumo
- Aislamiento de alta densidad
- Ventilador silencioso de larga duración
- Junta de puerta extraíble y reemplazable
- Estructura interior termoformada de una sola pieza para máxima higiene

• **Opcionales disponibles**

- Parrilla adicional GN 2/1
- Set adicional de guías GN 2/1
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Respaldo inox
- Tropicalizado 43 °C
- Versiones 230 V / 115 V (60 Hz)

¿Necesitas un armario refrigerado de alta capacidad que aguante el ritmo diario?

En una cocina profesional donde no se para ni un segundo, necesitas un equipo que esté a la altura. Este armario está pensado para chefs, responsables de cocina y encargados de compras que buscan **confiabilidad, amplitud y eficiencia energética**. Adiós al espacio limitado y a equipos que se recalientan: este modelo trabaja contigo, no en tu contra. Su estructura robusta, completamente en acero inoxidable, y su diseño funcional facilitan la organización de alimentos y productos frescos. El control electrónico garantiza estabilidad térmica, mientras que su aislamiento de poliuretano ofrece máxima eficiencia energética. Un armario que respira profesionalidad en cada detalle.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir el armario refrigerado que realmente necesitas?

- Volumen de almacenamiento necesario según tu producción.
- Temperatura de trabajo del local (clase climática).
- Tipo de alimentos a conservar.
- Frecuencia de apertura.
- Necesidad de tropicalización si estás en ambientes calurosos.

“¿No será demasiado grande para mi cocina?”

Es normal pensarlo, pero si gestionas grandes volúmenes o necesitas espacio de reserva, este armario se convierte en una inversión estratégica. **Su diseño vertical optimiza el espacio**, y su **bajo consumo** ayuda a amortizar la inversión desde el primer mes.



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un armario profesional probado en cocinas reales. Resistente, duradero y con un rendimiento térmico excelente. Si necesitas espacio, fiabilidad y cero problemas, este modelo es tu solución.

→ 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): 1370 x 850 x 2130 mm