



Armario refrigerado de exposición con puertas de cristal.

Modelo **CAGRV-140-2** de Docriluc, diseñado para conservar, exponer y acceder rápidamente a productos refrigerados. Ideal para colectividades, restaurantes o zonas de pase.

Armario de refrigeración profesional con doble puerta de cristal

El modelo **CAGRV-140-2** combina conservación potente con visibilidad total del producto. Diseñado para cocinas y colectividades que necesitan refrigeración eficaz y acceso visual constante sin necesidad de abrir la puerta.

Con estructura en **acero inoxidable AISI-304** y sistema de refrigeración ventilado, este modelo mantiene temperaturas estables entre **-2 °C y +8 °C**, incluso con aperturas frecuentes. Su iluminación LED interior realza el contenido y facilita la gestión del producto.

Características técnicas del CAGRV-140-2

- **Temperatura:** -2 °C a +8 °C
- **Capacidad:** 1.404 litros
- **Estantes:** 8 GN 2/1
- **Potencia frigorífica:** 845 W
- **Consumo energético nominal:** 396 W
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55%)
- **Gas refrigerante:** R-290
- **Tensión:** 230V / 50Hz
- **Dimensiones:** 1370 × 850 × 2130 mm (ancho × fondo × alto)
- **Puertas de cristal de doble cámara**
- **Iluminación LED interior**
- **Control digital IP65**
- **Refrigeración ventilada**
- **Desescarche automático**

• **Características constructivas**

- Acero inox AISI-304 en interior y exterior (excepto respaldo).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 40 kg/m³.
- Puertas sólidas con cierre automático y fijación a 120°.
- 8 parrillas GN 2/1 incluidas, guías embutidas.
- Pies inox regulables (opcional: ruedas).
- Iluminación LED interior.
- Panel de control digital IP65.
- Desagüe interior.
- Refrigeración ventilada con desescarche automático.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

• **Componentes**

- Compresor hermético de alta eficiencia.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.
- Condensador ventilado.
- Termostato digital con alarmas.
- Juntas magnéticas intercambiables.

• **Opcionales disponibles**

- Parrilla adicional GN 2/1
- Set adicional de guías GN 2/1
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas

- Respaldo inox
- Tropicalización a 43 °C
- Tensión especial: 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Necesitas conservar producto refrigerado en zonas visibles o de autoservicio?

Este modelo permite **ver el producto sin abrir la puerta**, reduciendo el consumo y ganando eficiencia en zonas de pase, servicio o autoservicio.

Conserva, ordena y muestra el contenido con una estética moderna, pensada para frontales o zonas semi vistas. Si necesitas una solución para mantener producto refrigerado visible y accesible, este modelo es una gran elección. Ya sea para bandejas preparadas, productos frescos o alimentos de reposición, lo tendrás todo bajo control sin sacrificar estética ni eficiencia.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir este modelo?

- Necesitas **ver el contenido refrigerado** sin abrir la puerta
- Trabajas con **GN 2/1** y requieres capacidad alta
- Lo usarás en zona de pase, servicio o exposición parcial
- Buscas eficiencia energética con visibilidad y orden
- Quieres evitar pérdidas de frío y consumo innecesario

“¿Y si se ensucia o se rompe el cristal?”

Los cristales son dobles, templados y fáciles de limpiar. Están preparados para uso profesional y tienen alta resistencia a impactos y humedad.

Además, el repuesto es estándar y fácil de conseguir si fuera necesario.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque está preparado para el día a día real de las cocinas: rendimiento estable, acceso rápido, visibilidad y limpieza sencilla.

Ideal para cocinas abiertas, zonas de autoservicio o como nevera de soporte visible en el servicio.

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.

Armario refrigerado con puertas de cristal Docriluc CAGR-140-2



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