



**Armario refrigerado Docriluc CAERP-140-2 de gran capacidad sin estantes.** Lo recomendamos en EquipoH por su robustez y volumen útil real. Ideal para cocinas profesionales que necesitan almacenamiento flexible y versátil.

## Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El **CAERP-140-2** de Docriluc es una solución profesional diseñada para maximizar el almacenamiento en refrigeración con una capacidad de 1404 litros y un diseño limpio sin estantes ni cajones. Ideal para adaptaciones personalizadas, este armario está pensado para cocinas que trabajan con gran volumen y necesitan flexibilidad total.

### Características técnicas del CAERP-140-2

- **Rango de temperatura:** -2 °C / +8 °C
- **Capacidad:** 1404 L
- **Potencia frigorífica:** 845 W
- **Consumo nominal:** 373 W
- **Estantes:** 0
- **Cajones:** 0
- **Clase climática:** 5 (40 °C / 40%)

---

- **Eficiencia energética:** D

- **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 600 × 400
- Set adicional de guías 600 × 400
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Respaldo inox
- Tropicalizado a 43 °C
- 230V 60Hz / 115V 60Hz

## **¿Necesitas un armario refrigerado sin limitaciones de configuración?**

Cuando tienes una cocina con necesidades muy concretas, no quieres adaptar tus procesos al mobiliario: necesitas lo contrario. Este modelo sin estantes ni cajones te permite montar el interior a medida con bandejas, cajas, carros o lo que requiera tu día a día. Más libertad, más eficiencia. Este armario ofrece libertad total en su interior para adaptarlo a diferentes tipos de producción: desde gastronorm, carros o contenedores a medida. Además, su capacidad real lo convierte en una pieza clave en cocinas de gran volumen.

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

- Si vas a colocar bandejas GN o contenedores específicos.
- La carga máxima por bandeja o carro.
- Si necesitas tropicalización para altas temperaturas.
- El acceso cómodo según flujo de trabajo y distribución.
- El tipo de apertura: ¿necesitas puertas con fijación a 120°?

### “Pero no viene con estantes...”

¡Y eso es precisamente una ventaja! El CAERP-140-2 está pensado para cocinas que personalizan el interior según su operativa. Puedes añadir guías, carros GN, barras o estanterías según tus necesidades. Flexibilidad total.

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Este modelo es perfecto para **cocinas industriales, obradores o colectividades** que trabajan con elementos modulares. Su capacidad, fiabilidad y posibilidad de personalización interior lo convierten en una inversión segura. En EquipoH lo recomendamos a clientes que necesitan adaptar la máquina a su operativa, no al revés.

### 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