



Nevera para pescado Docriluc CAERP-125-14 - Puertas inox, alta capacidad. Pensada para conservar pescado fresco de forma profesional, con 979L de capacidad y gran eficiencia energética. Ideal para **cocinas industriales, colectividades y obradores con alto volumen de producto refrigerado.**

Catálogo de neveras profesionales para pescado

En la gestión profesional del pescado, una buena conservación no es opcional: **es vital**. Por eso, la **nevera para pescado Docriluc CAERP-125-14** está diseñada específicamente para el almacenamiento de grandes volúmenes, en entornos de trabajo exigentes como restaurantes, colectividades, hoteles o cocinas centrales. Su interior espacioso, libre de estantes, alberga **hasta 14 cajas de pescado**, garantizando **temperaturas estables de -1°C a +5°C** y evitando cortes de frío incluso en aperturas constantes

Características técnicas del CAERP-125-14

- Capacidad total: **979 litros**
- Rango de temperatura: **-1°C a +5°C**
- Potencia: **883W**

-
- Consumo energético: **810W (5, 40°C 40%)**
 - Estantes: **0**
 - Almacenamiento: **14 cajas de pescado**
 - Puertas: **inox opacas**
 - Tensión: **230V 50Hz**

• 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 x 400
- Set adicional de guías
- Cerradura puerta inox
- Cerradura puerta cristal
- Barras carniceras
- Set de 4 ruedas
- Tropicalización hasta 43°C
- Respaldo en inox
- Opción 230V 60Hz / 115V 60Hz

 **¿Necesitas una nevera para pescado robusta y cerrada para tu cocina?**

Muchos cocineros y jefes de compras coinciden: lo más importante en un equipo frigorífico es que **aguante el ritmo diario, no consuma de más, y mantenga la temperatura exacta** sin excusas. Este modelo **no tiene puertas de cristal**, lo cual mejora el aislamiento, reduce fugas térmicas y **incrementa la eficiencia energética**.

Es perfecta para **almacenamiento interno, no exposición**. Con sus **14 cajas de pescado**, esta nevera te permite almacenar género fresco con total higiene, cumpliendo con normativa sanitaria y sin saturar el motor. Su formato cerrado y materiales inoxidables facilitan la limpieza y reducen el riesgo de contaminación cruzada. Y si necesitas personalizarla, tienes un catálogo completo de opcionales disponibles.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una nevera para pescado?

- Número de cajas o volumen de pescado diario
- Temperatura ambiente de trabajo (¿tropicalización?)
- Necesidad de cerraduras, ruedas o guías
- Espacio y disposición en cocina (formato horizontal o vertical)
- Materiales fáciles de desinfectar y sin cristal
- Accesibilidad al género durante el servicio

“Es un modelo caro...”

Porque no es un armario cualquiera. Está hecho para durar años sin averías, mantener pescado sin riesgo de congelación o deterioro, y cumplir los estándares higiénicos más exigentes. Si compras barato y el pescado se pierde, el coste es mucho mayor.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **trabajamos con profesionales que necesitan equipos que no fallen**, y este modelo cumple. Si manejas género fresco y necesitas un armario frigorífico que **cumpla todos los requisitos técnicos y sanitarios**, este es uno de los mejores del mercado. Robusto, configurable y hecho para el trabajo diario.

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 770 x 2040 mm