



**Nevera para pescado Docriluc CAGRPP-140-2 | 14 cajas y refrigeración a -5°C.** Diseñada específicamente para conservar **pescado fresco** en entornos exigentes. Ideal para **pescaderías, cocinas industriales y colectividades** que necesitan higiene, capacidad y frío estable.

## Catálogo de neveras para pescado

Conservar pescado fresco no es lo mismo que refrigerar carne o verduras. El pescado requiere **temperaturas cercanas a los 0°C, alta humedad y contenedores específicos** para mantener su calidad, evitar contaminación cruzada y cumplir normativas higiénico-sanitarias. Por eso existe el modelo **CAGRPP-140-2 de Docriluc**, una nevera diseñada exclusivamente para este fin

### Características técnicas del CAGRPP-140-2

- **Capacidad útil:** 1404 litros
- **Rango de temperatura:** -5°C a -1°C
- **Potencia eléctrica:** 845W
- **Consumo energético:** 479W (5, 40°C 40%)
- **Estantes:** 0

- 
- **Cajones (cajas de pescado):** 14
  - **Clase climática:** 5 (40°C 40%)
  - **Puertas:** inox opacas
  - **Tensión estándar:** 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 × 400
- Set adicional de guías 600 × 400
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Respaldo inox
- Tropicalizado a 43 °C
- 230V 60Hz / 115V 60Hz

## **¿Necesitas conservar pescado fresco sin riesgo?**

Este armario está fabricado con especificaciones pensadas para **uso profesional diario**: frío constante, **14 cajas independientes**, drenaje eficiente del agua, y materiales que soportan ambientes húmedos y salinos. Su temperatura de **-5°C a -1°C** es perfecta para evitar que el pescado se congele sin perder frescura. El diseño con **14 cajas de pescado extraíbles** facilita la limpieza, la manipulación y el control del producto por lote. Sin estantes ni elementos innecesarios, es ideal para mantener la organización, prevenir olores y cumplir con normativas sanitarias.



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

- Temperatura de trabajo: nunca debe congelar ni subir de  $-1^{\circ}\text{C}$
- Número de cajas o volumen de almacenamiento
- Frecuencia de carga y apertura
- Facilidad de limpieza y drenaje
- Tropicalización si se ubica en ambientes cálidos
- ¿Necesitas movilidad o cerradura?

## “¿Y si quiero usarlo también para otros productos?”

Este equipo está diseñado específicamente para **pescado fresco**. Su rendimiento, humedad y sistema de drenaje no están pensados para carne, verduras o bebidas. Si necesitas polivalencia, hay modelos mixtos, pero si trabajas con pescado, este es el que necesitas.



## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es uno de los pocos modelos del mercado **pensado 100% para conservación de pescado**. Con los 14 cajones, su potencia estable y diseño resistente, es la solución que usamos en instalaciones donde el pescado es protagonista. **Eficiencia, limpieza y seguridad alimentaria garantizadas.**

## → 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