



Armario mixto Docriluc CAGRP-140-4. Refrigeración + congelación en un solo equipo. Diseñado para quienes necesitan **espacio compacto y doble función:** conserva frescos y congelados sin mezclar. Ideal para **cocinas industriales, colectividades y obradores pequeños.**

Catálogo de armarios mixtos para cocinas profesionales

El **modelo CAGRP-140-4 de Docriluc** es la solución perfecta para cocinas que necesitan **eficiencia y versatilidad sin renunciar a rendimiento.** Este armario mixto ofrece en un solo cuerpo **un compartimento de congelación (-2 °C / -5 °C)** y otro de **refrigeración (+8 °C / -1 °C)**, ideal para organizar alimentos frescos y congelados sin contaminación cruzada.

Características técnicas del CAGRP-140-4

- **Capacidad total:** 1370 litros
- **Rango frío negativo:** -2°C / -5°C
- **Rango frío positivo:** +8°C / -1°C

-
- **Potencia:** 845W + 502W
 - **Consumo energético:** 373W + 369W
 - **Estantes / Cajones:** 4 / 3
 - **Tipo de 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 x 400
- Set adicional de guías 600 x 400
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Respaldo inox
- Tropicalizado a 43 °C
- 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Necesitas frío positivo y negativo sin ocupar el doble de espacio?

Este equipo está diseñado para **optimizar el espacio** y centralizar funciones: carnes, verduras, masas fermentadas, helados, productos precocinados... cada uno en su zona. Ideal para obradores pequeños, cocinas de colegios o foodtrucks que necesitan un solo armario con **doble temperatura controlada**. Gracias a su distribución interior de 4 estantes y 3 cajones, este modelo permite una organización clara entre frescos y congelados. Cada zona trabaja con su propio sistema de frío, asegurando

estabilidad térmica y eficiencia energética.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario mixto?

- ¿Qué proporción de refrigerado y congelado necesitas?
- ¿Tienes espacio para dos equipos separados?
- ¿Requieres organización por estantes o cajones?
- ¿Tu entorno es caluroso? (puede requerir tropicalización)
- ¿Prefieres puertas inox para mejor conservación y limpieza?

“¿Y si se estropea una parte, pierdo el equipo entero?”

No, cada compartimento tiene su sistema independiente. Si falla uno, el otro sigue funcionando. Esta es precisamente una de las ventajas de los armarios mixtos bien diseñados.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una solución práctica para cocinas compactas o en crecimiento**. En muchos proyectos no se puede instalar un congelador y una nevera por separado. Con el **CAGRP-140-4**, se gana espacio sin perder funcionalidad. **Lo recomendamos donde se valora cada metro cuadrado.**

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