



Armario mixto profesional Docriluc CAGM-140-2, un frigorífico + congelador 1290L. Dos zonas independientes con temperaturas de +8/-15°C y -2/-20°C. Ideal para **colectividades, cocinas industriales y espacios con alta rotación de producto fresco y congelado.**

Catálogo de armarios mixtos para cocinas exigentes

¿Refrigeración o congelación? ¿Por qué elegir si puedes tener ambas en un mismo equipo?

El **Docriluc CAGM-140-2** es un **armario mixto profesional de doble temperatura**, diseñado para cocinas que necesitan **eficiencia de espacio, control térmico preciso** y alta capacidad. Un equipo **versátil, robusto y optimizado** para conservar alimentos frescos y congelados con total seguridad.

Características técnicas del CAGM-140-2

- **Capacidad útil total:** 1290 L
- **Temperaturas:** -2°C a -20°C | +8°C a -15°C

- **Potencia total:** 502W + 606W
- **Consumo total:** 243W + 553W
- **Estantes:** 6
- **Cajones:** 0
- **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 frío positivo y negativo con total independencia?

Con el **CAGM-140-2**, puedes almacenar productos frescos en un compartimento y congelados en otro, **sin contaminación cruzada ni pérdidas de temperatura**. Es ideal para negocios con producción propia, restauración colectiva o cocinas con poco espacio y alta rotación. El diseño del CAGM-140-2 permite una distribución ordenada, sin sacrificar capacidad. Sus **1290 litros útiles**, repartidos en estantes inoxidables, ofrecen acceso cómodo a cada tipo de producto. Además, los **dos circuitos**

independientes evitan que una avería afecte a ambos compartimentos.

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

- Necesidad real de conservar productos frescos + congelados
- Distribución interna: ¿estantes o cajones?
- Potencia por compartimento y clase climática
- Condiciones de temperatura en tu cocina
- Tamaño disponible vs volumen útil del equipo

“¿Y si una parte se queda corta?”

Docriluc ha previsto esto. Por eso el modelo CAGM-140-2 permite una refrigeración **de amplio rango**, desde +8°C hasta -15°C, y una congelación real de -20°C. Así puedes adaptar el uso según tu temporada o menú, maximizando el aprovechamiento de cada compartimento.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es como tener dos equipos en uno**, sin perder ni capacidad ni rendimiento. En instalaciones donde el espacio es limitado o donde no se justifica comprar dos armarios separados, este modelo es la mejor alternativa. **Docriluc ha dado en el clavo con este diseño.**

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.

¿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