



Armario mixto profesional Docriluc CAGM-140-3 | 1370L para frío positivo y negativo. Ideal para cocinas que necesitan refrigerar y congelar en el mismo espacio, con estantería optimizada y potencia independiente para cada zona.

Catálogo de armarios mixtos para cocinas exigentes

Si tu cocina necesita **conservar producto refrigerado y congelado a la vez**, el **modelo CAGM-140-3** de **Docriluc** es una solución profesional que **ahorra espacio sin sacrificar rendimiento**. Con **dos compartimentos completamente independientes**, te permite separar frescos y congelados con total seguridad higiénica y estabilidad térmica.

Características técnicas del CAGM-140-3

- **Capacidad útil total:** 1370 L
- **Rango de temperaturas:** -2°C a -20°C | +8°C a -15°C
- **Potencia:** 845W (positivo) + 606W (negativo)
- **Consumo:** 361W + 553W

-
- **Estantes / Cajones:** 5 / 0
 - **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 conservar refrigerados y congelados en el mismo mueble?

En comedores, obradores o cocinas de hospital donde el espacio es limitado pero el volumen de trabajo es alto, este armario mixto responde perfectamente. Su **estructura vertical** aprovecha el espacio sin comprometer organización ni acceso rápido al producto.

Este armario es **el aliado ideal para cocinas que gestionan múltiples tipos de producto**. Gracias a su potencia y consumo equilibrado, puedes trabajar con seguridad sin sobrecargar los circuitos. Su interior con 5 estantes permite una **disposición ordenada y accesible**.

¿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

“¿Es fiable un equipo que hace dos cosas?”

No es que haga dos cosas: hace **dos trabajos especializados, al nivel de dos equipos profesionales separados**. Cada módulo trabaja con su motor y su aislamiento, lo que ofrece total seguridad y estabilidad, incluso en entornos con aperturas frecuentes.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **combina versatilidad con fiabilidad**, y resuelve un problema común: tener que elegir entre instalar una nevera o un congelador. Este equipo **te da ambas opciones sin ocupar el doble de espacio**.

En instalaciones con volumen medio/alto y poco margen físico, **es una inversión que se amortiza sola**.

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