



Armario mixto profesional Docriluc CAGM-140-4, 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-140-4 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-140-4

• 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

## Armario mixto profesional Docriluc CAGM-140-4



• 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

## **V**¿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**.

### Armario mixto profesional Docriluc CAGM-140-4



### 🏴 ¿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.

### U≀¿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 × 850 × 2130 mm