



Armario refrigerado Docriluc CAGR-210-4 con 2197L de capacidad para gran volumen. Potencia, espacio y fiabilidad para cocinas industriales, colectividades y centros logísticos. Perfecto para mantener producto fresco con alta rotación.

Catálogo de armarios refrigerados profesionales

El **modelo CAGR-210-4** de Docriluc es un **armario refrigerado vertical** con más de **2.100 litros de capacidad**, diseñado para instalaciones que necesitan **almacenamiento masivo con control térmico preciso**. Es la opción ideal para cocinas industriales, catering o comedores escolares con alta demanda de refrigeración.

Características técnicas del CAGR-210-4

- **Capacidad útil total:** 2197 litros
- **Temperatura de trabajo:** de -2°C a +8°C
- **Potencia frigorífica:** 1702 W
- **Consumo nominal:** 897 W
- **Clase climática:** 5 (40°C / 40%)
- **Estantes:** 9 regulables

- **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 GN 2/1
- Set adicional de guías GN 2/1
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Respaldo inox
- Tropicalizado a 43°C
- Opción de tensión especial: 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Necesitas conservar producto fresco con máxima capacidad?

Este modelo es ideal para **centros de producción alimentaria o cocinas institucionales** que trabajan con grandes cargas de producto fresco. Su **estructura robusta** y sus **9 estantes regulables** permiten adaptar el interior a cualquier formato de bandeja o caja gastronorm. Con su potencia de **1702W**, el CAGR-210-4 garantiza una **refrigeración estable incluso en condiciones de trabajo intensas**. Su clase climática 5 lo hace apto para entornos calurosos, como cocinas de gran volumen o zonas de carga sin climatizar.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado industrial?

- Capacidad útil vs. volumen de producto diario
- Clase climática si trabajas en entornos calurosos
- Distribución interior: ¿necesitas estantes, cajones, GN...?
- Consumo energético y potencia frigorífica
- Accesibilidad y frecuencia de apertura

“¿No es demasiado grande para mi cocina?”

Solo si trabajas con poca rotación. Pero si manejas **producción alta o necesitas preparaciones con antelación**, este armario te permitirá tener todo organizado y listo. Su estructura modular y su fondo estándar hacen que **se adapte perfectamente a espacios industriales**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una bestia de la refrigeración profesional**. No todos los armarios ofrecen esta capacidad con este consumo y clase climática. El CAGR-210-4 **funciona como cámara pero en formato vertical**, perfecto para zonas donde no cabe una cámara pero sí se necesita volumen frigorífico.

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): 2055 x 850 x 2130 mm

