



Bajo mostrador refrigerado Docriluc DSB-200 con puertas opacas. Pensado para **bares, pubs o cocinas que necesitan capacidad y eficiencia bajo barra**, sin sacrificar espacio.

Catálogo de bajos mostradores refrigerados para hostelería

La gestión eficiente del espacio en barra es clave para el éxito operativo. Con el modelo **Docriluc DSB-200**, los profesionales de la hostelería encuentran un bajo mostrador refrigerado compacto, robusto y con gran capacidad de almacenamiento, especialmente diseñado para trabajar bajo presión y con alto volumen de rotación.

→ Características técnicas de DSB-200

- Medidas: 2025 x 820/880 x 530 mm
- Capacidad útil: 490 L
- Capacidad latas (33 cl): 525 uds
- Estantes: 6 regulables
- Puertas: 3 abatibles (opacas)
- Iluminación interior LED
- Frío ventilado con evaporador epoxi anticorrosión

- Desescarche por resistencia y evaporación automática del agua
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 40 Kg/m³ (bajo GWP y sin ODP)
- Control digital de temperatura + alarmas de condensación
- Altura regulable hasta 880 mm con suplemento incluido
- Potencia frigorífica: 678 W
- Consumo eléctrico nominal: 310 W
- Refrigerante: R-600a
- Tensión: 230V - 50Hz

→ Opcionales

- Estante de chapa inoxidable
- Separador interior para cajón
- Cerradura para puerta ciega
- Juego de 4 ruedas
- Juego de 6 ruedas
- Cajonera doble en acero inoxidable
- Cajonera doble en plástico negro
- Cajonera triple en acero inoxidable
- Cajonera triple en plástico negro

¿Necesitas frío bajo barra sin exponer el contenido?

El **DSB-200** es ideal para profesionales que valoran el orden, la limpieza visual y la accesibilidad. Con **puertas opacas resistentes y estantes regulables**, este bajo mostrador es perfecto para **bares de copas, gastrobares o cocinas abiertas** que necesitan almacenar grandes volúmenes de bebida sin comprometer la estética. Con sus **525 latas de capacidad** y tan solo **530 mm de fondo**, el DSB-200 ofrece un equilibrio excepcional entre volumen útil y optimización del espacio. El sistema de frío ventilado garantiza una temperatura constante en todo el interior, incluso con aperturas frecuentes.

“¿Y si prefiero que no se vea lo que hay dentro?”

Entonces este modelo es ideal. Las **puertas opacas no solo protegen visualmente el contenido**, sino que también minimizan la suciedad visible, evitan el deslumbramiento y dan un aspecto más sobrio y profesional.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un bajo mostrador refrigerado?

- **Altura y fondo del hueco disponible en barra o zona de encastre**
- Capacidad real en litros y tipo de almacenamiento (bandejas, botellas, latas)
- Tipo de puertas: opacas o de cristal

-
- Si necesita visibilidad del producto o no
 - Consumo energético y eficiencia del sistema de frío
 - Facilidad de acceso y limpieza
 - Nivel de ruido

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que no todos los locales quieren o necesitan mostrar el producto. A veces, lo importante es el **orden, el acceso rápido y la refrigeración fiable**. Este modelo es ideal para **negocios pequeños o medianos**, que priorizan el uso del espacio por encima de la exposición. **Funciona bien, enfría rápido y pasa desapercibido.**

*Sobre DOCRILUC

Docriluc es sinónimo de experiencia nacional en frío profesional. Con fabricación propia y garantía de repuestos, es una marca que en EquipoH conocemos a fondo. No es casualidad que sea uno de nuestros fabricantes de referencia: responden, innovan y no fallan en postventa.

➔ ¿Tienes poco espacio bajo barra y necesitas frío fiable? Escríbenos en el chat. En **EquipoH no vendemos por vender**, te ayudamos a elegir justo lo que necesitas.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2025 x 530 x 820/880 mm