



Mesa refrigerada Docriluc MBR-150 Radiant de 2 puertas con 245L. Robusta, eficiente y con puerta reversible, ideal para cocinas exigentes.

Ideal para cocinas profesionales que necesitan fiabilidad y capacidad sin renunciar al diseño.

Catálogo de mesas refrigeradas

La **mesa refrigerada Docriluc MBR-150** es una solución perfecta para cocinas profesionales que buscan un equilibrio entre capacidad de almacenamiento (245 litros), eficiencia energética y materiales de primera calidad. Su diseño en acero inoxidable, junto con su sistema de refrigeración ventilado, la convierten en una opción muy versátil para cocinas de restaurantes, hoteles, colectividades o caterings.

* Características técnicas de MBR-150

- Rango de temperatura: **-2°C a +8°C**
- Capacidad: **245 L**
- Potencia frigorífica: **502 W**
- Consumo energético: **290 W/día**
- Clase climática: **5 (40°C / 40%)**

- Clase energética: **B**
- Tensión: **220V 50Hz / 115V 60Hz / 230V 60Hz (consultar)**
- Gas refrigerante: **R-290**
- Número de estantes: **2**
- Altura: **850 mm**

* Características constructivas

- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304
- Fondo embutido y aristas redondeadas
- Contrapuerta inox
- Aislamiento de poliuretano inyectado (40kg/m³)
- Perfilería anodizada (en modelos con puerta de vidrio)

* Componentes destacados

- Iluminación LED (puertas de cristal)
- Estantes regulables en altura
- Pies ajustables (125 mm / 210 mm)
- Puertas reversibles con cierre automático
- Evaporador ventilado tratado epoxi
- Control digital de temperatura IP65
- Desescarche automático
- Cajoneras desmontables con autocierre

* Opcionales disponibles

- Parrilla adicional central o lateral
- Cajonera doble o triple inox con autocierre
- Cerradura de puerta inox
- Motor en lado izquierdo
- Encimera sin peto
- Ruedas (4 o 6 unidades)
- Registrador HACCP
- Respaldo inox
- Tropicalizado 43°C
- Variaciones de tensión: 230V 60Hz / 115V 60Hz

❓ ¿Necesitas una mesa refrigerada compacta pero de uso intensivo?

Sabemos que en una cocina profesional, cada minuto y cada centímetro cuentan. Por eso, esta mesa refrigerada está pensada para quienes necesitan trabajar con agilidad, mantener una organización impecable y contar con una refrigeración constante y

estable, incluso en condiciones exigentes de temperatura.

Evita aperturas incómodas o sobrecargas que acaban afectando el rendimiento. Con Docriluc, la eficiencia y el orden están garantizados.

Gracias a su sistema de frío ventilado y su estructura en **acero inoxidable AISI-304**, la MBR-150 garantiza una refrigeración homogénea y una durabilidad excelente. Incorpora pies de tubo regulables, control digital de temperatura y una distribución interior pensada para maximizar el espacio útil. Todo esto, sin olvidar su fácil limpieza y mantenimiento.

"Pero... ¿realmente necesito invertir tanto en una mesa refrigerada?"

Sí, si no quieres estar cambiando maquinaria cada 2-3 años. Con Docriluc estás invirtiendo en fiabilidad, eficiencia y seguridad alimentaria. Es una máquina diseñada para durar y rendir, incluso en los momentos de máxima exigencia.

🚩 ¿Qué debes tener en cuenta para elegir la mesa refrigerada que realmente necesitas?

- **Tipo de alimentos y temperatura óptima de conservación.**
- **Espacio disponible en cocina** (alto: 850 mm).
- **Capacidad de almacenamiento (245 L en este modelo).**
- **Sistema de refrigeración:** el ventilado es ideal para mantener temperatura homogénea.
- **Opciones de configuración:** como puertas reversibles, ruedas o sin peto.

Este modelo admite cajones de hasta **70 kg de carga útil**, perfectos para trabajo ágil y ordenado en cocinas profesionales.



¿Prefieres cajones? Escríbenos

☑️ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

La MBR-150 es uno de esos modelos que recomendamos sin dudar cuando el cliente

nos dice: “quiero algo que funcione bien, siempre”. Porque está pensada para durar, para no fallar y porque la relación entre prestaciones y precio es óptima. Es la típica máquina que cuando se prueba... no se cambia.

Sobre el fabricante

Docriluc es sinónimo de calidad nacional. Con sede en Lucena (Córdoba), sus productos están certificados y fabricados con componentes de alta gama. En EquipoH conocemos su fiabilidad en campo, tanto en uso diario como en postventa. Es una marca que cumple, y por eso trabajamos con ellos.

¿Tienes dudas? ¡Escríbenos al chat! No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

EquipoH está para ayudarte.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1495 x 600 x 850 mm