



Mesa refrigerada Docriluc MBR-250 Radiant de 4 puertas y 380L. La opción más versátil para espacios reducidos con alta demanda de frío.
Ideal para cocinas que priorizan organización, capacidad y eficiencia en conservación.

Catálogo de mesas refrigeradas industriales

La **MBR-250 de Docriluc** combina la solidez del acero inoxidable con una **capacidad útil de 380 litros**, distribuida en **4 puertas** compactas que maximizan el control del frío. Esta mesa refrigerada de la gama Radiant está pensada para cocinas profesionales que trabajan con múltiples ingredientes y requieren acceso rápido y ordenado, sin sacrificar la eficiencia.

Ideal para restaurantes, hoteles, catering o colectividades con alto volumen de servicio, esta unidad encaja perfectamente bajo encimera (850 mm) y aporta gran valor en operaciones de media y alta rotación.

* Características técnicas de MBR-250

- Rango de temperatura: **-2°C a +8°C**
- Capacidad: **380 L**
- Potencia frigorífica: **502 W**
- Consumo energético: **320 W/día**

-
- Clase climática: **5 (40°C 40%)**
 - Clase energética: **B**
 - Tensión: **220V / 230V / 115V**
 - Gas refrigerante: **R-290**
 - Estantes: **4 unidades**
 - Altura: **850 mm**
 - Construcción en acero inoxidable AISI-304
 - Frío ventilado
 - Control digital de temperatura
 - Puertas batientes con autocierre

* 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)
- Perfilaría 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 refrigeración versátil y accesible en todo momento?

En cocinas con mucho movimiento, cada apertura de puerta cuenta. El modelo MBR-250, con **4 compartimentos independientes**, reduce la pérdida de frío, optimiza el acceso y mantiene cada producto en condiciones óptimas. Ideal para quienes trabajan con secciones específicas: carnes, verduras, salsas o postres.

No es solo una mesa refrigerada, es una herramienta de trabajo bien pensada. Con sistema de frío ventilado, estructura interna resistente y diseño compacto, este modelo permite mantener un flujo de trabajo ágil y eficiente. Su mantenimiento es mínimo y su rendimiento, constante.

“¿No es demasiada puerta para tan poca capacidad?”

Todo lo contrario. Al dividir el acceso en 4 secciones, se reduce la pérdida de frío en cada apertura, mejorando la eficiencia energética. Además, facilita la organización por zonas, algo clave en cocinas exigentes.

🔔 ¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu mesa refrigerada ideal?

- **Distribución interna:** el número de puertas permite segmentar el uso.
- **Capacidad útil:** 380 litros bien aprovechados
- **Tipo de frío:** ventilado, para garantizar uniformidad
- **Aislamiento y eficiencia energética**
- **Altura estándar (850 mm)** para encajar bajo encimera

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?

Porque cuando tu cocina se mueve rápido, necesitas organización, eficiencia y durabilidad. La **MBR-250** te permite mantener el orden sin perder potencia frigorífica. Y lo mejor: se adapta perfectamente a espacios limitados sin perder funcionalidad.

! 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): 2545 X 600 X 850 mm