



Mesa refrigerada Docriluc MBR-300 Radiant de 5 puertas y 380L. Control total y máxima organización para cocinas con alta carga de trabajo.

Ideal para cocinas de gran producción que necesitan rapidez, visibilidad y orden.

Catálogo de mesas refrigeradas industriales

La **MBR-300** es la versión más completa de la gama Radiant de mesas refrigeradas Docriluc. Su diseño con **5 puertas individuales y 380 litros de capacidad útil** permite segmentar por zonas de trabajo, productos o equipos, aportando una operativa más ágil y profesional. Pensada para cocinas que no se detienen y que requieren acceso rápido sin pérdida de frío, esta mesa se convierte en un aliado diario.

Con sistema de frío ventilado, puertas con autocierre y control digital, esta mesa ofrece una solución de conservación potente, ordenada y funcional.

* Características técnicas de MBR-300

- 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: **5 unidades**
- 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 con máximo control y accesos independientes?

Cuando trabajas con múltiples ingredientes, preparaciones o equipos de cocina, una mesa con compartimentos independientes cambia la dinámica. Con **5 accesos rápidos**, esta mesa permite trabajar sin interferencias, sin mezclar productos y sin comprometer la cadena de frío.

La MBR-300 de Docriluc se convierte en el centro de operaciones de cualquier cocina

profesional. La disposición en 5 puertas aporta eficiencia organizativa y evita aperturas innecesarias. Es ideal para cocinas que tienen diferentes zonas de preparación o personal trabajando en paralelo.

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

La ventaja no está solo en la capacidad, sino en la segmentación. Esta mesa permite trabajar por secciones, mejorar el flujo de trabajo y mantener temperaturas estables en cada compartimento. Una inversión que mejora la operativa diaria.

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

- **Ritmo de trabajo** y número de operarios
- **Necesidad de segmentación interna**
- **Requerimientos de temperatura estable y ventilada**
- **Acceso rápido y reducción de pérdida de frío**
- **Encaje bajo encimera (850 mm)**

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 hay cocinas que trabajan por zonas, con varios cocineros a la vez o con necesidades muy específicas de producto. Esta mesa resuelve el caos, permite orden y asegura rendimiento. Es la solución cuando lo estándar ya no da abasto.

⚠️ 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): 3070 x 600 x 850 mm