



**Mesa refrigerada Docriluc MGR-180 GN1/1 con capacidad optimizada.** Recomendado por EquipoH por su equilibrio entre tamaño, eficiencia y rendimiento en entornos exigentes.

Ideal para cocinas profesionales con alto volumen de trabajo que requieren soluciones compactas y versátiles.

## Catálogo de mesas refrigeradas industriales

En el exigente entorno de la cocina profesional, contar con una mesa refrigerada eficiente y robusta es esencial. El modelo **Docriluc MGR-180** ofrece la solución ideal para chefs y responsables de cocina que buscan maximizar el espacio de trabajo sin comprometer la capacidad de frío. Con una capacidad de **399 L**, **3 estantes GN1/1**, y un rango de temperatura de **-2 °C a +8 °C**, esta mesa proporciona fiabilidad, durabilidad y rendimiento constante.

### \* Características técnicas de MGR-180

- Capacidad: **399 litros**
- Estantes GN1/1: **3 niveles**
- Potencia frigorífica: **502 W**
- Consumo nominal: **290 W**
- Rango de temperatura: **-2°C a +8°C**

- 
- Clase climática: **5 (40°C / 40%)**
  - Clase energética: **B**
  - Refrigerante: **R-290**

## \* Características constructivas

- Exterior: acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior: acero inoxidable AISI-304
- Aristas redondeadas y fondo embutido
- Contrapuerta inox
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m<sup>3</sup> (bajo GWP y cero ODP)
- Perfilería en aluminio anodizado (puertas de cristal)

## \* Componentes destacados

- Iluminación LED (en modelos con puerta de cristal)
- Encimera AISI-304 con peto de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes de varilla plastificada, regulables en altura
- Pies de tubo inox ajustables (125 / 210 mm)
- Puertas reversibles, autocierre y burlete magnético
- Puertas de vidrio con doble cristal securizado
- Evaporador ventilado con tratamiento epoxi
- Unidad condensadora ventilada extraíble
- Control digital de temperatura y desescarche
- Desescarche automático
- Cajoneras desmontables con guías telescópicas (en modelos con cajones)
- Preinstalación sin válvula capilar ni bandeja evaporación automática

## \* Opcionales disponibles

- Parrilla suplemento
- Parrilla adicional GN 1/1
- Set adicional guías GN 1/1
- Cajonera doble inox, auto-cierre
- Cajonera triple inox, auto-cierre
- Cerradura puerta inox
- Motor lado izquierdo
- Encimera sin peto
- Set 4 ruedas
- Set 6 ruedas
- Registrador de alarmas HACCP
- Respaldo inox
- Tropicalizado 43°C
- 230V 60Hz / 115V 60Hz

### ❓ ¿Necesitas una mesa refrigerada versátil sin renunciar al rendimiento?

En cocinas con mucho movimiento, la eficiencia de cada metro cuenta. Si trabajas en hostelería, restauración o colectividades, sabes lo difícil que es mantener la cadena de frío sin perder agilidad. El modelo MGR-180 responde a ese reto con capacidad optimizada, diseño higiénico y accesibilidad total.

Con sus **399 litros de volumen útil**, es perfecta para negocios que trabajan con alta rotación de producto fresco. Su estructura de acero inoxidable AISI-304 garantiza durabilidad, mientras que la encimera funcional permite trabajar directamente sobre el equipo. Los estantes GN1/1 permiten una organización flexible y ágil.

### “Es más grande, pero ¿merece la pena?”

Sí. Porque a mayor volumen, mayor eficiencia energética por litro almacenado. Además, mantiene la temperatura constante incluso en entornos calurosos (clase climática 5). Esto se traduce en menor consumo energético, más estabilidad y menos desperdicio de producto.

### 🔔 ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa refrigerada que realmente necesitas?

- Si vas a trabajar con bandejas GN1/1.
- Volumen de carga diario y en hora punta.
- Tipo de alimentos (carne, pescado, lácteos...).
- Temperatura ambiente del local.
- Si la necesitas con peto o sin peto para integrar en línea.
- Revisa también si necesitas tropicalización (43 °C) o ruedas para movilidad.
- Todo ello debe ser analizado por el jefe de cocina o el responsable de compras, según necesidades reales.

### ✅ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una mesa fiable, con tecnología probada y perfecta para cocinas que necesitan rendimiento constante sin invertir en equipos sobredimensionados. Lo recomendamos especialmente para cocinas con picos de trabajo intensos, como restaurantes, caterings o bares con cocina continua.

### ❗ 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): 1795 x 700 x 850 mm