



Mesa fría Docriluc MGR-225. Bajo mostrador refrigerado de 543 litros, con rango de temperatura -2°C a $+8^{\circ}\text{C}$ y 4 estantes. Ideal para **cocinas profesionales que necesitan conservar y trabajar en la misma superficie.**

Catálogo de mesas refrigeradas industriales

En cocinas con ritmo alto y espacio limitado, las **mesas frías bajo mostrador como la Docriluc MGR-225** son una solución perfecta. Este modelo aúna **capacidad de refrigeración profesional (543L)** con superficie de trabajo superior, todo construido en **acero inoxidable AISI-304** y con los más altos estándares técnicos del sector.

El MGR-225 está diseñado para **trabajar encima mientras se refrigeran productos debajo**, con acceso cómodo gracias a sus **puertas de apertura reversible**, estantes regulables y un potente sistema de frío forzado que asegura **uniformidad de temperatura en toda la cámara interior.**

* Características técnicas de MGR-225

- **Rango de temperatura:** -2°C a $+8^{\circ}\text{C}$
- **Capacidad:** 543 L
- **Estantes interiores:** 4 regulables
- **Potencia frigorífica:** 845 W

- **Consumo nominal:** 320 W
- **Clase energética:** C
- **Clase climática:** 5 (40°C / 40%)
- **Altura total:** 850 mm
- **Exterior e interior:** acero inoxidable AISI-304
- **Encimera de trabajo recta con peto trasero opcional**
- **Control digital IP65**

* 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/m³ (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 fría compacta pero de uso intensivo?

En una cocina profesional, **cada centímetro y cada segundo cuentan**. Si necesitas trabajar directamente sobre una superficie resistente y al mismo tiempo tener productos refrigerados al alcance de la mano, el MGR-225 es para ti.

Evita ir y venir a la cámara o perder frío por puertas abiertas: **todo lo tienes justo donde trabajas**.

Gracias a su diseño funcional, potencia frigorífica y robustez, esta mesa fría te permite **optimizar el flujo de trabajo** sin comprometer la conservación de los productos.

El sistema de frío ventilado, junto al **control digital IP65**, garantizan estabilidad térmica y eficiencia energética, incluso en cocinas con alta temperatura ambiente.

“No sé si me cabe en la cocina”

Este modelo tiene un **formato compacto** pensado para adaptarse **bajo encimera o como superficie de trabajo principal**. Además, puedes elegir si lo quieres con peto, con cajoneras o puertas.

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

- **Capacidad (L)** frente a necesidades reales de refrigeración.
- **Espacio disponible bajo mostrador** y altura útil.
- **Tipo de apertura (puertas o cajones)**.
- **Tipo de trabajo que realizas sobre la superficie (zona de pase, preparación, emplatado)**
- **Clase climática**, especialmente si la cocina alcanza temperaturas elevadas.

✅ ¿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): 2245 x 700 x 850mm