



Mesa fría Docriluc MGR-270. Bajo mostrador refrigerado de 686 litros, rango de -2°C a +8°C, con 5 estantes y gran superficie de trabajo. Ideal para **obradores, cocinas industriales y hoteles que buscan máxima capacidad y fiabilidad.**

Catálogo de mesas refrigeradas industriales

Cuando la producción no para y necesitas **trabajo y conservación en un solo equipo**, la **mesa fría MGR-270 de Docriluc** es la solución perfecta. Pensada para cocinas con alta exigencia y poco tiempo que perder, ofrece una capacidad de **686 litros** con **5 estantes regulables**, y superficie de acero inoxidable AISI-304 para que trabajes directamente sobre ella.

Este bajo mostrador refrigerado destaca por su **robustez estructural**, su **precisión térmica (-2°C a +8°C)** y su excelente integración en cocinas donde cada metro cuenta.

* Características técnicas de MGR-270

- Temperatura: -2°C a +8°C
- Capacidad útil: 686 L
- Estantes interiores: 5
- Potencia frigorífica: 845 W
- Consumo nominal: 320 W
- Clase energética: C
- Clase climática: 5 (40°C / 40%)

- Altura total: 850 mm
- Acero inoxidable AISI-304 (interior y exterior)
- Encimera con peto trasero opcional
- Control digital IP65
- Desescarche automático + evaporación automática
- Evaporador ventilado con tratamiento epoxi
- Pies inox regulables (125 o 210 mm)
- Puertas con cierre automático y burlete magnético
- Unidad condensadora ventilada y extraíble

* 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 refrigerada de gran capacidad?

Cuando tu cocina o tu obrador produce en volumen, necesitas espacio y fiabilidad. Esta mesa fría te permite conservar grandes cantidades sin comprometer la ergonomía ni el acceso.

Es una inversión inteligente: centralizas frío y superficie de trabajo en un solo equipo.

Diseñada para soportar el ritmo de trabajo profesional, esta mesa refrigerada te permite organizar producto, trabajar encima y mantener la temperatura constante todo el día.

La unidad condensadora extraíble, el control digital y los componentes inox de calidad alimentaria aseguran un rendimiento duradero y una limpieza sencilla.

“¿No será demasiado grande?”

Tiene **686 litros**, pero su formato bajo encimera y su fondo estándar hacen que encaje perfectamente en cualquier cocina de producción.

Más capacidad no significa más espacio ocupado.

🔗 ¿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): 2695 x 700 x 850 mm