



Bajo mostrador refrigerado Docriluc MKR-270: máxima capacidad y eficiencia en formato compacto. Ideal para cocinas profesionales que necesitan un bajo mostrador de gran capacidad (454L), con temperatura de trabajo entre -2°C y $+8^{\circ}\text{C}$ y alta potencia frigorífica (845W). Perfecto para hostelería intensiva.

Catálogo de bajos mostradores refrigerados

El modelo **Docriluc MKR-270** es una de las soluciones más demandadas para espacios profesionales donde cada centímetro cuenta. Este **bajo mostrador refrigerado** se presenta como una opción **robusta, eficiente y de gran capacidad**, ideal para cocinas industriales, bares, obradores o restaurantes con alta rotación de producto.

Con sus **454 litros de capacidad, 5 estantes** y una estructura reforzada, ofrece un rendimiento profesional en espacios compactos, integrando tecnología eficiente y fácil acceso para el día a día del profesional.

* Características técnicas de MKR-270

- Capacidad: 454 L
- Estantes: 5
- Temperatura de trabajo: -2°C / $+8^{\circ}\text{C}$
- Potencia frigorífica: 845 W
- Consumo nominal: 320 W
- Clase energética: C

- Clase climática: 5 (40°C, 40% HR)
- Refrigerante: No especificado en ficha, compatible con R-290
- Gama: Luminis MKR – Bajo mostrador
- Fabricante: Docriluc

* Características constructivas

- Altura: 600 mm
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304
- Aristas redondeadas y fondo embutido
- Contra puerta inox
- Perfiles en aluminio anodizado (puertas de cristal)
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m³ (bajo GWP, cero ODP)
- MKR: dotación de puertas

* Componentes destacados

- Encimera de acero inoxidable AISI-304
- Estantes interiores de varilla plastificada, regulables
- Pies inox ajustables (90 mm / 135 mm)
- Puertas reversibles con autocierre y burlete magnético
- Evaporador ventilado con tratamiento epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control digital de temperatura y desescarche
- Desescarche automático
- Cajoneras desmontables sobre guías telescópicas (modelos MKRC)

* Opcionales disponibles

- Parrilla adicional GN 1/1
- Set guías GN 1/1
- Cerradura de puerta inox
- Encimera con peto
- Set de 4 ruedas
- Set de 6 ruedas
- Cambio de cajonera (2x1/3 a 1x2/3)
- Registrador de alarmas HACCP
- Respaldo inox
- Tensión alternativa: 230V 60Hz / 115V 60Hz

🔗 ¿Necesitas un bajo mostrador compacto pero de uso intensivo?

Sabemos lo que se vive en una cocina profesional: poco espacio, muchas exigencias. Si estás cansado de equipos que se quedan cortos o que consumen demasiado, el

MKR-270 es para ti. **Su gran capacidad y robustez** lo convierten en el aliado ideal para el cocinero o jefe de cocina que quiere optimizar espacio sin sacrificar rendimiento. Es **una solución real para profesionales que no pueden permitirse fallos**.

Este modelo destaca por su combinación de **alto rendimiento frigorífico (845W)** con un diseño de **bajo mostrador de 5 puertas**. Esto te permite trabajar cómodamente encima de él, aprovechando su superficie como encimera de trabajo, mientras almacenas productos perecederos de forma segura y eficiente.

Gracias a su **temperatura regulable de -2°C a +8°C**, se adapta perfectamente a diferentes tipos de alimentos y bebidas. **Una opción segura, versátil y duradera**.

“Es una inversión alta...”

Sí, su precio puede parecer elevado a primera vista, pero la **eficiencia energética**, su **larga vida útil** y su **gran capacidad de almacenamiento** lo convierten en una inversión inteligente. **En EquipoH lo recomendamos porque sabemos que quien lo prueba, repite.**

 **¿Qué debes tener en cuenta para elegir un bajo mostrador que realmente necesitas?**

- Capacidad de almacenamiento efectiva (litros útiles vs. brutos).
- Número de estantes y accesibilidad según el ritmo de trabajo.
- Condiciones del local: temperatura ambiente, humedad.
- Frecuencia de apertura de puertas.
- Eficiencia energética y consumo diario.
- Tipo de refrigerante (R-290 recomendado).
- Facilidad de limpieza y mantenimiento.
- Superficie útil como encimera de trabajo.

 **¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MKR-270?**

Recomendamos el **MKR-270 de Docriluc** porque **resuelve los principales retos de las cocinas profesionales**: ahorro de espacio, alto rendimiento, eficiencia y durabilidad. Lo hemos testado en condiciones reales, y siempre ofrece resultados. Es **ideal para cocinas con gran volumen de trabajo** que no pueden arriesgar en frío.

 **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 600 mm