



**Bajo mostrador refrigerado Docriluc MPR-150: eficiencia y capacidad en formato compacto GN 1/1.** Ideal para cocinas profesionales con alta rotación de producto fresco, gracias a su capacidad de **362 L**, refrigeración entre **-2°C** y **+8°C** y bajo consumo energético. **Perfecto para gastronomía exigente.**

## Catálogo de bajos mostradores refrigerados

En el competitivo mundo de la gastronomía profesional, disponer de un espacio de trabajo refrigerado fiable y funcional es imprescindible. El modelo **Docriluc MPR-150**, de la gama **Luminis**, ofrece una solución equilibrada entre capacidad, eficiencia y accesibilidad para cocinas que necesitan mantener productos perecederos siempre a mano.

Con una capacidad de **362 litros**, estructura en acero inoxidable AISI 304 y formato **GN 1/1**, este bajo mostrador es ideal para profesionales que buscan robustez y facilidad de limpieza sin renunciar al diseño y rendimiento energético.

### \* Características técnicas de MPR-150

- Capacidad: 362 L

- Temperatura de trabajo: -2°C / +8°C
- Potencia frigorífica: 502 W
- Consumo nominal: 290 W
- Clase energética: A
- Clase climática: 5 (40°C / 40%)
- Refrigerante: R-290
- Estantes: 0 (compatible con GN 1/1)
- Tensión: 220V 50Hz (opcional 230V 60Hz o 115V 60Hz)
- Altura: 850 mm

### \* Características constructivas

- Altura: 850 mm
- Exterior: acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior: acero inoxidable AISI-304
- Aristas redondeadas y fondo embutido
- Contrapuerta inox
- Perfiles de aluminio anodizado (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero ODP

### \* Componentes destacados

- Iluminación LED en modelos con puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- Pies inox regulables en altura: 125 / 210 mm
- Puertas reversibles con cierre automático y burlete magnético
- Evaporador tratado con epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador ventilado
- Control digital de temperatura y desescarche
- Desescarche automático con evaporación automática
- Cajoneras inox desmontables con guías telescópicas
- Modelos preinstalación: sin válvula capilar ni bandeja de evaporación automática

### \* Opcionales disponibles

- Parrilla adicional GN 1/1
- Set adicional de guías GN 1/1
- Cajonera doble inox autocierre
- Cajonera triple inox autocierre
- Motor a la izquierda
- Cerradura puerta inox
- Encimera con peto
- Registrador de alarmas HACCP

- Respaldo inox
- 4 o 6 ruedas
- 230V 60Hz / 115V 60Hz

### ❓ ¿Necesitas un bajo mostrador eficiente que se adapte al día a día de tu cocina?

La realidad de una cocina profesional es que todo va rápido: productos que entran y salen, necesidad de accesibilidad y control preciso de la temperatura. El **MPR-150** está diseñado justo para eso. Con su rango de temperatura de **-2°C a +8°C**, permite almacenar desde ingredientes frescos a preparaciones que requieren frío constante.

Este modelo incluye todas las ventajas de la gama Luminis: estructura sólida, fácil limpieza, control digital de temperatura y desescarche automático. Su **encimera en acero AISI-304**, la **unidad ventilada extraíble** y el **evaporador tratado con epoxi** garantizan un funcionamiento higiénico, eficaz y duradero.

Su bajo consumo energético lo convierte además en una opción ecológica y rentable a largo plazo.

### “No tiene estantes ni puertas de cristal...”

Correcto, y eso es precisamente lo que lo hace perfecto para **GN 1/1**. Está optimizado para adaptarse a contenedores de gastronorm de forma directa, lo que reduce tiempos de preparación y facilita el flujo de trabajo. Además, puedes añadir los opcionales que necesites.

### ⚠️ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un bajo mostrador refrigerado?

- Capacidad (L) y compatibilidad con GN 1/1
- Rango de temperatura según tipo de producto
- Tipo de refrigeración y eficiencia energética
- Tensión de trabajo según tu instalación
- Formato interior: con o sin estantes, con guías opcionales
- Espacio útil de trabajo en la encimera

### ✅ ¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MPR-150?

Porque es un equipo **versátil, duradero y económico en consumo**. Perfecto para profesionales que ya saben lo que necesitan: frío eficiente, materiales de calidad y espacio de trabajo accesible. En EquipoH hemos visto cómo este modelo se adapta sin problemas a cocinas pequeñas pero exigentes. Y lo mejor: **no falla**.

---

### ! 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): 1495 x 800 x 850 mm