



Bajo mostrador refrigerado Docriluc MPR-200: máxima capacidad y eficiencia para cocinas exigentes. Ideal para **hostelería y obradores que necesitan un bajo mostrador GN 1/1 con gran volumen (552L)**, temperatura **-2°C a +8°C**, y bajo consumo. **Alta capacidad, mínimo espacio.**

Catálogo de bajos mostradores refrigerados

El **MPR-200 de Docriluc** eleva la gama Luminis a una nueva dimensión. Pensado para cocinas que necesitan **refrigeración de alto volumen**, este modelo mantiene el equilibrio perfecto entre **espacio de trabajo, capacidad de almacenamiento y eficiencia energética.**

Diseñado sin estantes para facilitar el uso con **cestas GN 1/1**, es ideal para cocinas con flujo rápido de ingredientes y que requieren una organización clara y accesible.

* Características técnicas de MPR-200

- Capacidad útil: 552 L
- Estantes: 0 (formato GN 1/1 compatible)
- Rango de temperatura: -2°C / +8°C
- Potencia frigorífica: 502 W
- Consumo nominal: 290 W

- Clase energética: A
- Clase climática: 5 (40°C / 40%)
- Refrigerante: R-290
- Tensión: 220V 50Hz (opcional: 230V 60Hz / 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/m³, 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 más capacidad sin perder rendimiento?

Sabemos que muchas cocinas necesitan mantener **más cantidad de producto refrigerado al alcance**, pero sin instalar un armario vertical. El **MPR-200** es perfecto para eso: bajo mostrador GN 1/1 de gran capacidad, con estructura reforzada y rendimiento profesional, incluso en ambientes de hasta 40°C.

Fabricado en **acero inoxidable AISI-304**, con **unidad condensadora ventilada y extraíble**, el MPR-200 está pensado para aguantar el día a día de una cocina profesional con flujo constante. Su **control digital de temperatura**, desescarche automático y **compresor de bajo consumo** lo convierten en un modelo ideal para entornos intensivos.

“¿Y si necesito más organización interna?”

Aunque viene sin estantes, el modelo está diseñado para ser totalmente compatible con **cubetas GN 1/1**. Además, puedes añadir **opcionales como estantes y guías**, o incluso cajoneras inox con autocierre. Se adapta a ti.

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

- Capacidad útil (552 L)
- Adaptabilidad a cubetas GN 1/1
- Tensión eléctrica disponible en tu local
- Potencia frigorífica real vs consumo
- Condiciones ambientales (hasta 40°C)
- Mantenimiento accesible y piezas desmontables

¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MPR-200?

Porque el **MPR-200** es una **solución robusta y versátil para cocinas profesionales que necesitan volumen, fiabilidad y eficiencia**. En EquipoH lo prescribimos por su relación calidad-precio, su compatibilidad con sistemas GN 1/1 y su mantenimiento sencillo. ¡Una máquina de guerra!

! 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): 2020 x 800 x 850 mm