



Bajo mostrador refrigerado Docriluc MPP-140 | 2 puertas + 1 cajonera GN 1/1. Diseño versátil para conservar y organizar ingredientes en cocinas profesionales. **Ideal para cocinas industriales, hoteles y colectividades con alto volumen de preparación.**

Catálogo de bajos mostradores refrigerados

La serie **MPP de Docriluc** se ha diseñado para ofrecer el equilibrio perfecto entre funcionalidad, capacidad y acceso rápido. El modelo **MPP-140**, con **2 puertas GN 1/1 + 1 módulo de 3 cajones** ofrece una solución de frío versátil, compacta y accesible desde varios puntos de la cocina.

* Características técnicas de MPP-140

- Capacidad útil total: 264 L
- Configuración: 2 puertas GN 1/1 + 1 cajonera inox (3 cajones)
- Estantes interiores: 3
- Rango de temperatura: 0 °C / +8 °C
- Potencia frigorífica: 435 W
- Potencia absorbida: 280 W

- Gas refrigerante: R-290
- Sistema de frío: Refrigeración ventilada
- Desescarche automático con evaporación automática

* Características constructivas

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Cubierta inox abatible sobre expositores GN 1/4-150 (modelo MIES)
- Interior en acero inoxidable AISI-304
- Fondo embutido, aristas redondeadas
- Contrapuerta en acero inoxidable
- Perfilería en aluminio anodizado (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m³, bajo GWP y cero ODP

* Componentes destacados

- Estantes de varilla plastificada, regulables en altura
- Pies inox regulables
- Puertas reversibles con sistema de cierre automático y burlete magnético
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador ventilado con tratamiento epoxi
- Control digital de temperatura y desescarche
- Desescarche automático con evaporación
- Cajoneras inox opcionales sobre guías telescópicas

* Opcionales disponibles

- Parrilla GN 1/1 adicional
- Set adicional de guías GN 1/1
- Cajonera doble inox autocierre
- Cerradura en puerta inox
- Juego de 4 ruedas
- Registrador de alarmas HACCP
- Opciones eléctricas: 230V 60Hz / 115V 60Hz

🔗 ¿Necesitas un bajo mostrador que combine frío y organización?

En una cocina con múltiples tareas simultáneas, acceder rápidamente a los productos sin comprometer la temperatura es esencial. El **MPP-140** es ideal para quienes necesitan combinar acceso visual con almacenamiento eficiente. Las **puertas** permiten guardar ingredientes voluminosos, mientras que los **cajones inox auto cierre** facilitan el uso frecuente de productos frescos, separados y organizados.

Este modelo se adapta perfectamente a líneas de producción gastronómica. La combinación de **puertas GN 1/1 y cajonera de extracción total con guías**

telescópicas convierte este equipo en una pieza clave en la operativa diaria. Su sistema de refrigeración ventilada mantiene la temperatura constante, incluso con aperturas frecuentes.

“¿Cajones? Prefiero solo puertas para tener más hueco”

Los cajones permiten una clasificación más eficiente, menor pérdida de frío al abrir y cerrar, y acceso directo sin mover estantes. Este modelo combina ambas opciones: **cajones para ingredientes de uso constante** y **puertas para recipientes de gran formato**.

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

- **¿Puertas o cajones?** Este modelo combina ambos.
- **¿Capacidad útil?** Con 264 L es suficiente para cocinas de tamaño medio y rotación alta.
- **¿Tipo de sistema?** Refrigeración ventilada + control digital de temperatura.
- **¿Compatibilidad?** Total con cubetas GN 1/1, compatible con cocinas industriales, hoteles, colectividades.

✅ ¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MPP-140?

Porque este modelo **no obliga a elegir entre puertas o cajones**, lo tienes todo en un solo equipo. Hemos recomendado el **MPP-140** en múltiples instalaciones donde se necesita flexibilidad, rapidez y durabilidad. La estructura en **acero AISI-304**, el compresor ventilado y los **cajones inox autocierre** lo convierten en una apuesta segura.

❗ 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): 1375 x 700 x 890 mm