



Mesa refrigerada sobre mostrador Docriluc MSS-100 con tapa abatible en acero inoxidable. Diseñada para mantener ingredientes frescos a mano en zonas de preparación rápida. Ideal para cocinas profesionales, barras y pizzerías.

Catálogo de mesas refrigeradas autoservicio

La **MSS-100 de Docriluc** es una mesa refrigerada sobre mostrador compacta, robusta y de acceso superior. Su tapa abatible de acero inoxidable protege los ingredientes cuando no están en uso, manteniéndolos a temperatura constante de forma segura e higiénica.

Perfecta para integrarse en líneas de preparación rápida como ensaladas, bocadillos o pizzas, esta mesa admite hasta **4 cubetas GN 1/4** (no incluidas), con fácil acceso superior gracias a su diseño sin cristal.

* Características técnicas de MSS-100

- Temperatura de trabajo: 0 °C / +8 °C
- Capacidad útil: 169 litros
- Estantes interiores: 2

-
- Perfiles GN incluidos: 4 (estructura compatible GN 1/4)
 - Potencia frigorífica: 502 W
 - Potencia absorbida: 830 W
 - Gas refrigerante: R-290
 - Refrigeración: Ventilada
 - Clase climática: 4 (30 °C / 55%)
 - Tensión: 230V / 50Hz
 - Estructura: Acero inoxidable AISI-304
 - Tapa: Abatible en acero inox

*** 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 una mesa refrigerada con acceso rápido y tapa de acero?

Si en tu cocina necesitas mantener los ingredientes refrigerados, accesibles y

protegidos al mismo tiempo, la **MSS-100** te permite trabajar con agilidad sin comprometer la cadena de frío. Nada de vitrinas: solo una **cubierta robusta que se levanta con un solo gesto** y cierra con seguridad cuando no se usa.

“Prefiero una vitrina para ver los ingredientes...”

Este modelo está pensado para proteger los alimentos de la exposición directa al ambiente. Si la operativa es más de preparación que de exposición, **una tapa inox es más segura, higiénica y fácil de limpiar.**

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

- **Tipo de uso:** ¿vas a exponer o simplemente necesitas mantener frío?
- **Capacidad GN:** este modelo es compatible con 4 cubetas GN 1/4
- **Acceso superior vs frontal:** este modelo está optimizado para carga y uso superior
- **Espacio disponible:** sus medidas lo hacen ideal para barras o encimeras estrechas
- **Refrigeración ventilada:** asegúrate de que necesitas frío constante y homogéneo

¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MSS-100?

Porque es **una solución compacta, duradera y práctica** para quienes no necesitan vitrinas de cristal, pero sí orden, frío constante y facilidad de limpieza. Recomendado para cocinas profesionales que trabajan rápido y requieren soluciones robustas sin florituras.

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): 925 x 700 x 890 mm