



Bajo mostrador refrigerado Docriluc MSS-140 con cubierta inox abatible.
Solución robusta, eficiente y compacta con acceso superior.
Ideal para cocinas profesionales, colectividades y servicios de autoservicio.

Catálogo de mesas refrigeradas autoservicio

El **Docriluc MSS-140** es un bajo mostrador refrigerado pensado para espacios exigentes que requieren **compactación, durabilidad y acceso rápido** a ingredientes y productos fríos. Gracias a su diseño profesional y a su **cubierta abatible de acero inoxidable**, este modelo destaca como una opción versátil para cocinas de **colectividades, restaurantes autoservicio, obradores o centros sanitarios**, donde la eficiencia del espacio y la higiene son prioritarias.

Con un rango de temperatura de trabajo de **0°C a +8°C** y una capacidad útil de **264 litros**, este bajo mostrador integra una solución de **refrigeración ventilada** altamente eficiente, facilitando una temperatura homogénea en todo su interior.

* Características técnicas de MSS-140

- Temperatura de trabajo: 0 °C / +8 °C

- Capacidad útil: 264 litros
- Estantes interiores: 3
- Perfiles GN incluidos: 7
- Potencia absorbida: 1.004 W
- Consumo energético: 435 W
- Refrigeración: Ventilada
- Gas refrigerante: R-290
- Clase climática: 4 (30 °C / 55%)
- Tensión: 230V / 50Hz
- Construcción: Acero inoxidable AISI-304
- Tapa: Abatible en acero inoxidable

* 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 compacto pero de uso intensivo?

Sabemos lo que es gestionar una cocina con espacio limitado: cada centímetro cuenta. Los profesionales de la restauración, colectividades o centros con servicio continuo necesitan equipos que no fallen. El **Docriluc MSS-140** resuelve esa necesidad con una estructura sólida, refrigeración eficiente y acceso superior rápido, lo que **reduce tiempos muertos y mejora los flujos de trabajo**.

Este modelo ha sido diseñado para **trabajar sin interrupciones**, soportar ritmos intensos y facilitar el trabajo diario gracias a su apertura superior abatible. Es ideal para incorporar cubetas GN, trabajar en línea de emplatado o mantener productos refrigerados al alcance sin comprometer la organización ni el espacio.

Además, **su bajo consumo** y mantenimiento sencillo lo convierten en una inversión inteligente a largo plazo.

“¿No es demasiado pequeño?”

Puede parecerlo, pero en realidad su diseño responde a una necesidad clara: **optimizar el espacio sin sacrificar prestaciones**. Y quienes trabajan en cocinas pequeñas o zonas de paso valoran precisamente esa **compactación bien pensada**. La capacidad útil de 264 L y los elementos interiores modulares permiten adaptarlo fácilmente a tu operativa.

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

- **Volumen útil** vs espacio disponible
- **Tipo de acceso**: ¿frontal, superior o ambos?
- **Compatibilidad con cubetas GN**
- **Rango de temperatura** y tipo de refrigeración (ventilado o estático)
- **Material de fabricación** (inox AISI-304 para uso intensivo)
- **Sistema de desescarche y facilidad de limpieza**
- **Frecuencia de apertura y ubicación del equipo en cocina**

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

Porque el **Docriluc MSS-140** cumple con lo que prometemos: **fiabilidad, eficiencia y durabilidad**. Es perfecto para clientes que necesitan un bajo mostrador de calidad sin comprometer el espacio ni el rendimiento.

Si tu cocina exige resultados, esta es una apuesta segura.

En **EquipoH** no vendemos por vender. **Prescribimos lo que funciona**, y este modelo lo hemos probado, instalado y mantenido. Sabemos lo que da.

! 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