



Bajo mostrador refrigerado Docriluc MSSC-100 con cúpula acristalada abatible. Refrigeración ventilada eficiente con visibilidad total del producto. Ideal para autoservicios, buffets y zonas de preparación con exposición.

Catálogo de mesas refrigeradas autoservicio

El **Docriluc MSSC-100** es un modelo compacto y profesional, diseñado para integrar refrigeración y exposición en un mismo punto de trabajo. Con una **cúpula acristalada abatible** y refrigeración ventilada, está pensado para entornos donde la visibilidad del producto y el mantenimiento constante de la temperatura son clave.

Su tamaño contenido y sus **502 mm de fondo** permiten encajarlo fácilmente en zonas de paso, barras de cafetería, zonas de emplatado o mostradores autoservicio. La **estructura robusta en acero inoxidable AISI-304**, junto con su sistema de **desescarche automático** y **control digital**, lo convierten en una solución fiable y funcional para el día a día.

* Características técnicas de MSSC-100

- Modelo: MSSC-100

- Temperatura de trabajo: 0°C a +8°C
- Volumen útil: 169 litros
- Nº de estantes: 2
- Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto): 1000 x 502 x 830 mm
- Materiales: Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304
- Cubierta superior: Cúpula acristalada abatible
- Aislamiento: Poliuretano inyectado 40 kg/m³, libre de CFC y ODP
- Puertas: Reversibles con cierre automático y burlete magnético
- Control: Digital con gestión de temperatura y desescarche
- Desescarche automático por evaporación
- Refrigeración ventilada
- Evaporador tratado con epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Pies inox regulables en altura
- Cajones inox refrigerados desmontables con autocierre

* **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 también exponga?

En entornos donde la presentación importa tanto como la conservación —como cafeterías, buffets, obradores, supermercados o comedores escolares—, un bajo mostrador refrigerado con cúpula como el **MSSC-100** de Docriluc resuelve múltiples necesidades de forma compacta. No solo mantiene los productos refrigerados, sino que los muestra de forma clara y accesible, facilitando el autoservicio o la preparación rápida.

Lo mejor del **Docriluc MSSC-100** es que combina **rendimiento profesional**, bajo consumo energético y exposición atractiva. Es ideal para integrar en zonas de autoservicio o en cocinas con alta rotación, donde necesitas acceder a ingredientes o platos fríos **sin comprometer visibilidad ni orden**. Su diseño favorece un servicio ágil, manteniendo la higiene y la seguridad alimentaria.

“¿No es demasiado expuesto para productos delicados?”

Justo lo contrario. Su **cúpula abatible acristalada** protege los productos del entorno, mantiene una temperatura constante gracias a su refrigeración ventilada, y al mismo tiempo permite acceso y visibilidad. Es perfecto para ensaladas, toppings, platos fríos o ingredientes a la vista que necesitan conservación sin perder estética.

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

- ¿Necesitas visibilidad o acceso cerrado?
- Tipo de producto a conservar: fresco, emplatado, ingredientes...
- Espacio disponible (ojo al fondo reducido de este modelo)
- Sistema de refrigeración (ventilado para temperatura uniforme)
- Mantenimiento y limpieza fácil (modelo con desescarche automático)
- Compatibilidad con cubetas GN si vas a integrar en líneas de servicio

¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MSSC-100?

El **Docriluc MSSC-100** es uno de esos productos que **encajan como un guante** cuando hay poco espacio pero muchas exigencias. Funciona especialmente bien en **buffets, cafeterías, obradores y zonas de autoservicio**, donde necesitas fiabilidad, eficiencia y presentación.

Desde **EquipoH lo recomendamos** por su durabilidad, su sistema de frío optimizado y por lo fácil que es de mantener. **Si lo pruebas, repites.**

! 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