



**Bajo mostrador refrigerado Docriluc MSSC-140 con cúpula acristalada abatible.** Modelo compacto, eficiente y versátil para conservar y exponer en frío. **Ideal para buffets, autoservicio o zonas de emplatado profesional.**

## **Catálogo de bajos mostradores refrigerados**

El **MSSC-140 de Docriluc** es la solución perfecta para los profesionales que buscan conservar productos refrigerados con visibilidad directa. Con su **cúpula acristalada abatible** y su sistema de **refrigeración ventilada**, este bajo mostrador es ideal para **buffets, cafeterías, obradores, autoservicios o cocinas de colectividades** donde se requiere higiene, eficiencia y presentación.

Su rango de temperatura de trabajo de **0°C a +8°C**, su capacidad de **264 litros** y su diseño compacto de solo **435 mm de fondo**, lo convierten en una máquina versátil que se adapta a cualquier rincón sin perder potencia ni eficiencia.

### **\* Características técnicas de MSSC-140**

- Modelo: MSSC-140
- Temperatura operativa: 0°C a +8°C

- Volumen útil: 264 L
- Nº de estantes: 3
- Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto): 1004 x 435 x 830 mm
- Cubierta superior: Cúpula acristalada abatible (MSSC)
- Construcción en acero inoxidable AISI-304
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m<sup>3</sup> (libre de CFC y ODP)
- Puertas reversibles con cierre automático y burlete magnético
- Refrigeración ventilada
- Desescarche automático con evaporación automática
- Control digital de temperatura y desescarche
- Evaporador tratado con epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Pies de tubo inox ajustables en altura

### **\* 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/m<sup>3</sup>, 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 conservar en frío con máxima visibilidad?

En entornos donde el cliente ve el producto —como buffets, cafeterías o líneas de autoservicio—, el diseño del **MSSC-140** cobra todo el sentido. Su cúpula abatible protege, muestra y permite acceso rápido, mientras que el sistema de refrigeración ventilada mantiene una temperatura constante incluso con aperturas frecuentes.

Este bajo mostrador ha sido desarrollado para rendir en zonas donde el producto debe estar **siempre listo, visible y bien conservado**. Su tamaño permite instalarlo en barras, pasillos o zonas de preparación. Su estructura en acero inoxidable y sus estantes regulables lo hacen tan resistente como versátil.

### “¿No se ve afectado por las aperturas continuas?”

Precisamente por eso tiene **refrigeración ventilada y desescarche automático**, lo que garantiza una temperatura homogénea en todo el volumen interior. Además, la cúpula acristalada actúa como barrera sin entorpecer el servicio, ayudando a conservar los alimentos más tiempo sin contaminaciones externas.

## 🚩 ¿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-140?

Porque **el Docriluc MSSC-140 funciona en condiciones reales**, no sobre el papel. Lo hemos instalado en buffets de hotel, comedores escolares, cafeterías de paso rápido y obradores. **Ocupa poco, da mucho.**

Si necesitas exposición en frío sin complicaciones, es un modelo que **aguanta ritmo y mantiene el producto impecable**.

## ❗ 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.

## Bajo mostrador refrigerado Docriluc MSSC-140



---

¿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