



Bajo mostrador refrigerado Docriluc MIE-60-150 con tapa inox abatible. Ideal para preparación intensiva con 8 cubetas GN 1/4.
Perfecto para cocinas profesionales, obradores y colectividades.

Catálogo de bajos mostradores refrigerados

El modelo **MIE-60-150 de Docriluc** es un bajo mostrador refrigerado diseñado específicamente para profesionales que trabajan en **líneas de preparación intensiva con ingredientes frescos**, como cocinas de restaurante, obradores de panadería/pastelería o colectividades.

Con capacidad para **8 cubetas GN 1/4**, este equipo combina una encimera inox robusta con una **cubierta superior abatible** también de acero inoxidable, que garantiza higiene, durabilidad y fácil acceso a ingredientes. Su sistema de **refrigeración ventilada** asegura una temperatura estable entre 0°C y +8°C, incluso con aperturas frecuentes.

*** Características técnicas de MIE-60-150**

- Modelo: MIE-60-150

-
- Temperatura de trabajo: 0°C a +8°C
 - Capacidad útil: 245 L
 - Capacidad GN: 8 cubetas GN 1/4
 - Estantes: 2
 - Fondo: 502 mm
 - Altura: 830 mm
 - Potencia frigorífica: 502 W

* 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
- Perfilera 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
- Set 6 ruedas
- Set 4 ruedas
- Registrador de alarmas HACCP
- Motor lado izquierdo
- Opciones eléctricas: 230V 60Hz / 115V 60Hz

❓ ¿Necesitas una estación de preparación refrigerada con acceso superior?

El **MIE-60-150** ha sido pensado para agilizar el trabajo de preparación en cocinas

intensivas, especialmente cuando se utilizan cubetas GN 1/4. Su diseño permite mantener todos los ingredientes refrigerados justo donde se necesitan, con una tapa superior que conserva la temperatura sin obstaculizar el acceso.

Este modelo combina **versatilidad, potencia y durabilidad**. Su tamaño permite integrarlo fácilmente en cualquier cocina profesional, y sus acabados inox aseguran una limpieza rápida y sencilla. **Ideal para mise en place, ensaladas, toppings o preparaciones frías.**

“¿No será incómodo trabajar con la tapa?”

¡Todo lo contrario! La **cubierta abatible en acero inoxidable** se levanta y mantiene sin interferir en la operativa. Protege los ingredientes cuando no se usa y facilita la preparación en horario punta. Es una solución **compacta, higiénica y funcional**.

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

- ¿Qué tipo de **cubetas GN** necesitas y cuántas? Este modelo soporta **8 GN 1/4**.
- ¿La tapa debe ser acristalada o preferís una **cubierta inoxidable**?
- ¿Qué fondo te permite tu cocina? Este modelo solo tiene **502 mm**.
- ¿Necesitás acceso superior rápido o frontal?
- ¿Sistema de frío ventilado? Aquí sí.
- ¿Hay requisitos específicos de consumo energético o eficiencia?

¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MIE-60-150?

Porque el **MIE-60-150** ofrece exactamente lo que exige una cocina profesional moderna: **potencia, higiene y funcionalidad**.

Lo recomendamos especialmente para **cadena de restauración, obradores y cocinas colectivas** que trabajan a ritmo alto y necesitan mantener ingredientes listos y fríos, sin perder tiempo ni espacio.

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): 1495 x 600 x 850 mm