



Mesa refrigerada opaca Docriluc MIE-70-225 | Alta capacidad GN 1/4. Con 543 litros de volumen, 13 cubetas GN 1/4 y 4 estantes, es ideal para cocinas de alto rendimiento.

Perfecta para colectividades, obradores o cocinas centrales con procesos fríos complejos.

Catálogo de bajos mostradores refrigerados

La **Docriluc MIE-70-225** es una **mesa refrigerada de gran formato**, diseñada para entornos de alta exigencia donde el volumen de ingredientes, la organización y la eficiencia energética marcan la diferencia.

Fabricada completamente en acero inoxidable AISI-304 y equipada con refrigeración ventilada, esta mesa ofrece **543 L de capacidad**, espacio para **13 bandejas GN 1/4** y **4 estantes**, lo que permite **una organización precisa por partidas o zonas de preparación**.

*** Características técnicas de MIE-70-225**

- Modelo: MIE-70-225
- Capacidad: 543 L

-
- Formato GN: 13 cubetas GN 1/4
 - Estantes interiores: 4
 - Temperatura de trabajo: 0 °C a +8 °C
 - Potencia frigorífica: 820 W
 - Consumo eléctrico: 435 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
- 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
- Set 6 ruedas
- Set 4 ruedas
- Registrador de alarmas HACCP
- Motor lado izquierdo
- Opciones eléctricas: 230V 60Hz / 115V 60Hz

❓ ¿Tienes una cocina central o una zona fría con alta rotación?

Si trabajas en entornos donde hay que mantener mucho producto frío, de forma ordenada, accesible y con seguridad alimentaria, este modelo **te va a cambiar la operativa diaria**.

La **MIE-70-225** te ofrece capacidad real, diseño robusto y facilidad de mantenimiento.

Todo lo que necesitas en frío, en una sola mesa.

Con un diseño pensado para el máximo aprovechamiento interno y un exterior resistente, este modelo permite trabajar sin interrupciones, con una temperatura homogénea gracias a su sistema de refrigeración ventilada.

El control digital, el bajo consumo y los materiales de alta calidad permiten reducir costes y mantener tus ingredientes siempre en condiciones óptimas.

“¿No es demasiado grande para mi espacio?”

Si gestionas varias partidas o necesitas mucha rotación en frío, la MIE-70-225 **te ahorra metros en cámaras y desplazamientos.**

Organiza, conserva y accede sin complicaciones.

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

- Volumen total en litros y en bandejas GN 1/4
- Si necesitas separar ingredientes por zonas o partidas
- ¿Se trabaja en frío de forma intensiva?
- ¿Quieres mantenimiento accesible y control preciso?
- ¿Tienes consumo energético controlado?
- ¿Necesitas una mesa resistente y funcional?

 **¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MIE-70-225?**

Porque **cuando se trata de alto volumen**, no puedes confiar en una mesa “económica”. Esta unidad **aguanta, enfría bien, y está construida para durar.**

Recomendamos la **MIE-70-225** para equipos que trabajan sin descanso y necesitan frío fiable con máxima capacidad GN.

 **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): 2245 x 700 x 850 mm