



Mesa refrigerada opaca Docriluc MIE-70-270 | Máxima capacidad GN 1/4. Con 686 L de volumen, 5 estantes y hasta 16 cubetas GN 1/4, es la opción ideal para cocinas de gran producción.

Perfecta para cocinas centrales, obradores y zonas de preparación intensiva.

Catálogo de bajos mostradores refrigerados

La **MIE-70-270** es la **referencia superior de la gama Argentum**. Está diseñada para cocinas profesionales que necesitan un volumen de refrigeración muy alto, manteniendo siempre la ergonomía, eficiencia energética y facilidad de uso.

Con **686 litros útiles** y capacidad para **16 cubetas GN 1/4**, esta mesa frigorífica es un centro de trabajo refrigerado en sí misma.

*** Características técnicas de MIE-70-270**

- Modelo: MIE-70-270
- Capacidad: 686 L
- Capacidad GN: 16 cubetas GN 1/4
- Estantes interiores: 5
- Rango de temperatura: 0 °C a +8 °C
- Potencia frigorífica: 820 W
- Consumo nominal: 620 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

❓ ¿Necesitas máxima capacidad frigorífica sin depender de una cámara?

La **MIE-70-270** está pensada para quienes necesitan almacenar muchos ingredientes a temperatura controlada y con acceso inmediato. Es ideal para cocinas de gran volumen que trabajan en frío constante y necesitan organizar ingredientes GN con lógica profesional.

El modelo más grande de la gama **ofrece una capacidad superior sin renunciar a la eficiencia**. La estructura robusta en acero inox, su aislamiento premium y el sistema de refrigeración ventilada aseguran rendimiento constante incluso en ambientes exigentes.

Además, el sistema de **control digital y el acceso fácil al grupo frigorífico** permiten un mantenimiento rápido y un control total.

“¿Realmente necesito tanta capacidad?”

Si tu cocina trabaja en frío intensivo y tienes múltiples partidas o preparaciones simultáneas, **este modelo optimiza espacio y tiempo**, evitando sobrecarga en la cámara o en otras zonas.

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

- ¿Cuál es tu necesidad real de capacidad? (esta ofrece **399 L**)
- ¿Trabajas con formatos GN 1/4?
- ¿Cuántas personas operan simultáneamente en tu cocina?
- ¿Tienes que mover ingredientes en frío varias veces al día?
- ¿Valoras un consumo bajo con rendimiento estable?
- ¿Te preocupa el mantenimiento o el acceso técnico?

¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MIE-70-270?

Porque en cocinas de alto volumen, **cada error cuesta caro**, y necesitas un equipo que aguante, que no falle, y que te ayude a organizar tu producción con lógica GN. La MIE-70-270 es una inversión que mejora tiempos, flujos y conservación.

Recomendada para cocinas con alto rendimiento y necesidades logísticas complejas.

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): 2695 x 700 x 850 mm