



Mesa refrigerada snack Docriluc MDK70-180 | GN con estante superior. 399 L de capacidad, 3 estantes, alta potencia y estructura snack para doble funcionalidad. **Perfecta para cocinas rápidas, zonas de pase y producción eficiente.**

Catálogo de mesas refrigeradas

La **MDK70-180** ofrece una solución completa para cocinas que combinan frío, ensamblaje y pase en un único equipo.

Gracias a su gran capacidad (**399 litros**) y estructura tipo snack con estante elevado, permite optimizar al máximo el espacio vertical, manteniendo ingredientes, platos o utensilios accesibles y refrigerados.

* Características técnicas de MDK70-180

- Modelo: MDK70-180
- Capacidad útil: 399 L
- Estantes: 3
- Temperatura de trabajo: 0 °C a +8 °C
- Potencia frigorífica: 1004 W
- Consumo nominal: 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
- Cerradura en puerta inox
- Set 6 ruedas
- Set 4 ruedas
- Registrador de alarmas HACCP
- Motor lado izquierdo
- Opciones eléctricas: 230V 60Hz / 115V 60Hz

🔗 ¿Quieres una mesa refrigerada que también funcione como estación de pase?

La **MDK70-180** está pensada para entornos donde se requiere mantener ingredientes fríos organizados y al mismo tiempo montar platos o preparaciones rápidas.

Su diseño **todo en uno** la hace perfecta para zonas de pase en restaurantes, cocinas por procesos o foodservice de ensamblaje.

Gracias a su gran capacidad y **potencia frigorífica superior (1004 W)**, esta mesa refrigerada ofrece estabilidad térmica incluso con aperturas frecuentes.

El estante superior permite ganar funcionalidad sin ocupar más espacio, aportando orden y eficiencia.

“¿No es demasiado grande para mi cocina?”

Si trabajas con varias partidas o necesitas rapidez de acceso, este modelo **te ayuda a optimizar tiempo y reducir movimientos**.

Además, su estructura elevada **aprovecha el espacio sin restar superficie útil**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa refrigerada?

- ¿Requieres una estación de trabajo refrigerada y accesible desde el pase?
- ¿Tu operativa exige tener ingredientes fríos listos para ensamblar?
- ¿Valoras trabajar a doble altura (refrigeración + superficie snack)?
- ¿Quieres rendimiento frigorífico alto con consumo eficiente?
- ¿Necesitas soluciones compactas pero de gran capacidad?

¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MDK70-180?

Porque conocemos las cocinas donde se necesita trabajar rápido, ordenado y sin perder frío. Este modelo **ahorra tiempo, pasos y errores**, y aporta una solución 2 en 1 perfecta para servicios intensivos.

Lo recomendamos a restaurantes con barra, obradores de ensamblaje, cocinas delivery y estaciones de pase.

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): 1795 x 700 x 890 mm