



Mesa refrigerada Docriluc MIE-70-225-1/6 | GN 1/6 de alta capacidad. 543 L, 4 estantes, 13 cubetas GN 1/6 y excelente rendimiento térmico.

Perfecta para cocinas organizadas por partidas con alto volumen de ingredientes.

Catálogo de mesas refrigeradas

La **MIE-70-225-1/6** es la elección ideal para cocinas que gestionan múltiples ingredientes fríos y necesitan acceso ordenado, seguro y visible.

Con **543 litros de capacidad, 4 estantes** y espacio para **13 cubetas GN 1/6**, está pensada para operativas de volumen medio-alto, donde cada segundo y cada ingrediente cuentan.

Esta mesa permite mantener ingredientes fríos al alcance del chef, sin perder potencia frigorífica y con un diseño robusto adaptado al uso intensivo.

✳ Características técnicas de MIE-70-225-1/6

- Modelo: MIE-70-225-1/6
- Capacidad útil: 543 L
- Capacidad GN: 13 cubetas GN 1/6
- Estantes interiores: 4

- Guías GN: 4
- Temperatura: 0 °C a +8 °C
- Potencia frigorífica: 1004 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
- Cerradura en puerta inox
- Set 6 ruedas
- Set 4 ruedas
- Registrador de alarmas HACCP
- Motor lado izquierdo
- Opciones eléctricas: 230V 60Hz / 115V 60Hz

? ¿Gestionas varias partidas y necesitas espacio GN bien organizado?

Este modelo es ideal para cocinas que separan la operativa por partidas frías, ensaladas, mise en place o zona de pase.

Cada ingrediente tiene su espacio GN, accesible desde la parte superior, refrigerado y visualmente identificado.

La capacidad de 13 GN 1/6 marca una diferencia cuando se necesita rapidez y orden al

mismo tiempo.

La **distribución interior** junto a la cubierta superior convierten esta mesa en una **estación de frío completa** para uso intensivo.

El sistema de refrigeración ventilado mantiene la temperatura incluso con aperturas constantes.

Es la herramienta ideal para chefs que no pueden permitirse errores en su estación de ingredientes.

“¿No es mucho para una cocina pequeña?”

Depende. Si trabajas con varios ingredientes GN en frío, esta mesa te **evita perder tiempo y te ayuda a mantener control y frescura**, incluso en momentos de alta presión.

🔔 ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa refrigeradora?

- ¿Cuántos ingredientes debes mantener en frío accesible al mismo tiempo?
- ¿Tu operativa se basa en partidas bien diferenciadas?
- ¿Usas sistema GN para ensaladas, fríos o montaje?
- ¿Valoras eficiencia térmica y organización modular?
- ¿Buscas robustez y fiabilidad en uso diario?

✅ ¿Por qué recomienda EquipoH el modelo MIE-70-225-1/6?

Porque está hecha para quienes gestionan muchos ingredientes fríos con poco margen de error.

Sabemos que el orden, el acceso rápido y la potencia frigorífica hacen la diferencia entre una cocina ágil y una que se frena.

Recomendado para chefs organizados, operativas en línea y foodservice de alto ritmo.

❗ 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