



Mesa refrigerada Docriluc MIE-70-270-1/6. GN 1/6 con 5 puertas y 14 cubetas. 686 L, 5 estantes, potencia de 1004 W y control digital.
Recomendada para cocinas por procesos con alto volumen de producción y necesidad de orden extremo.

Catálogo de mesas refrigeradas

La **MIE-70-270-1/6** es la solución profesional definitiva para cocinas que operan con alta rotación de ingredientes fríos y necesitan máxima capacidad GN. Con espacio para **14 cubetas GN 1/6**, 5 puertas independientes y **686 litros útiles**, está diseñada para entornos de restauración exigentes, como centrales de producción, colectividades o restaurantes por procesos.

Todo esto con un rendimiento térmico superior, consumo optimizado y una distribución pensada para el orden y la eficiencia en el pase o la preparación.

* Características técnicas de MIE-70-270-1/6

- Capacidad útil: 686 L
- Capacidad GN: 14 cubetas GN 1/6
- Nº puertas: 5
- Estantes: 5
- Guías GN: 5

- Rango de temperatura: 0 °C a +8 °C
- Potencia frigorífica: 1004 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

❓ ¿Tienes una cocina de gran volumen con múltiples ingredientes fríos?

Este modelo está diseñado para responder a la exigencia de chefs y responsables de producción que trabajan **con muchas referencias GN** al mismo tiempo.

Cada ingrediente tiene su sitio, refrigerado y accesible sin pérdida térmica gracias a su sistema de puertas múltiples.

Ideal para cocinas donde cada partida requiere su propia organización fría. La clave de esta mesa es su **modularidad interior**, su **potencia estable** y su **capacidad para reducir errores en mise en place o pase**.

Una estación que combina eficiencia, orden y robustez en una misma estructura, sin renunciar a diseño ni funcionalidad.

“¿Y si no utilizo tantas cubetas GN a diario?”

No hay problema. El modelo permite configurar la parte superior GN según el servicio. Puedes usar parte del espacio y dejar el resto cerrado.

Lo importante es que cuando necesites **máxima operatividad**, este equipo esté listo para responder sin límites.

🚩 ¿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-70-270-1/6?

Porque no todas las cocinas trabajan igual, y quienes operan con múltiples ingredientes GN necesitan **una mesa fiable, potente y bien compartimentada**.

Sabemos que este equipo **responde bien incluso en momentos de máxima exigencia**, sin perder frío ni orden.

Lo recomendamos para chefs organizados, producciones por lotes y cocinas con visión de proceso.

❗ 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