



**Nevera expositora EHB-150-LI DOCRILUC** ideal para hostelería. Temperatura de trabajo de +2° a +8°C con un diseño compacto y funcional.

Exterior en acero inoxidable, Interior en acero plastificado gris. Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

## Catálogo de neveras expositoras industriales

La **EHB-150-L Docriluc** es la opción ideal para bares, restaurantes, chiringuitos y hoteles que necesitan exponer y refrigerar sus productos de manera eficiente. Su diseño compacto y su capacidad de mantener la temperatura entre +2° y +8°C la convierten en una solución perfecta para negocios de hostelería.

### **DESTACAMOS en equipoH:**

Exponer producto es vital para vender. La gama de vitrinas expositoras de sobremostrador de Docriluc está diseñada con acabados de alta calidad y una temperatura de trabajo estable de +2° a +8°C incluso con temperaturas ambiente de hasta 32°C. Su funcionalidad y rendimiento garantizan una exhibición óptima para

cualquier negocio.

Cada nevera EHB-150-LI incluye:

- Diseño compacto y funcional
- Sistema de refrigeración eficiente
- Acabados de alta calidad

**consejo técnico:** Para un rendimiento óptimo, ubicar la nevera en un entorno con una ventilación adecuada y evitar la exposición directa al sol o fuentes de calor.

## A destacar:

- **Diseño compacto y eficiente:** Perfecto para sobre mostrador en hostelería.
- **Temperatura de trabajo:** +2° a +8°C con temperatura ambiente de hasta 32°C.
- **Construcción robusta:** Materiales de alta calidad para mayor durabilidad.
- **Sistema de refrigeración optimizado:** Mantiene los productos en condiciones ideales.
- **Exposición atractiva:** Mejora la visibilidad y venta de los productos.
- **Repuestos rápidos y garantizados:** Servicio postventa eficaz para mayor durabilidad del equipo.

## Características técnicas:

- **Modelo:** EHB-150-LI
- **Fabricante:** Docriluc

- **Ancho:** 620 mm
- **Alto:** 850 mm
- **Profundidad:** 520 mm
- **Capacidad útil:** 205 L
- **Capacidad bruta:** 176 L
- **Temperatura de trabajo:** +2°C a +8°C
- **Temperatura ambiente máxima:** 32°C
- **Consumo energético:** 130 kWh/año
- **Número de estantes:** 2
- **Número de puertas:** 1 puerta de cristal con cierre automático
- **Sistema de refrigeración:** Estático con evaporador
- **Material de construcción:** Acero inoxidable
- **Iluminación LED:** Sí
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz
- Refrigerante R600a
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

## Importancia de las Neveras Expositoras en la Hostelería

Las neveras expositoras son esenciales en el sector de la hostelería, ya que permiten exhibir productos de manera atractiva y mantenerlos a la temperatura adecuada para su conservación. Su capacidad para mejorar la visibilidad de bebidas y alimentos impulsa las ventas y optimiza la gestión de productos en cualquier negocio.

## Ventajas de Utilizar Neveras Expositoras Profesionales

Las neveras expositoras industriales ofrecen ventajas clave para la hostelería, garantizando un funcionamiento óptimo y una mejor exhibición de los productos:

- **Exhibición atractiva:** Aumenta la visibilidad de los productos refrigerados.
- **Temperatura estable:** Garantiza la conservación óptima de bebidas y alimentos.
- **Diseño compacto:** Perfecto para sobre mostradores en espacios reducidos.
- **Eficiencia energética:** Optimiza el consumo energético sin sacrificar rendimiento.

Estamos al otro lado de la pantalla, si tienes dudas, necesitas presupuesto o quieres que te demos más indicaciones, llámanos al **630668204** (en horario de oficina de lunes a viernes GMT Madrid).

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 620x520x850mm