



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