



Mesa fría de refrigeración bajo cocina Docriluc BCR-225-C en inox con 1 puerta y 6 cajones con tirador integrado FONDO 700,

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación.

Nos gusta esta linea es económica pero con una líneas muy minimalistas.

Catálogo de bajo mostradores industriales

Mesa fría de refrigeración bajo cocina Docriluc BCR-225-C en inox con 1 puerta y 6 cajones con tirador integrado FONDO 700, una opción para cocinas profesionales que presenta las siguientes características técnicas:

↪ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Docriluc BCR-225-C


- Exterior en acero inox AISI 304 18/10 excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)

- DBP: puerta inox y contrapuerta embutida
- DEBP: puerta de cristal doble con cámara de vacío y luz interior
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con perímetro vierte-aguas
- Chasis de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente

- Rango de Temperatura: -2 +8 °C
- Dimensiones: 2245x700x600mm
- estantes: 1
- Pares de guías: 1
- Volumen: 359L
- Voltaje: 230V-50Hz
- Potencia frigorífica: 845W
- Consumo nominal: 340W
- Rango y clase: D, 5(30°C 40%)

* OPCIONALES (GN 1/1) MESA FRÍA BAJO COCINA DOCRILUC

- Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1
- Set adicional guías GN 1/1 340500006
- Cerradura con puerta inox
- Cambio R-290 por R-134a
- Cambio R-290 por R-452A
- Encimera con peto
- Set de 4 ruedas
- Set de 6 ruedas
- Motor lado izquierdo
- Cambio 2 cajones 1/3 por uno 2/3
- Registrador de alarmas HACCP
- Tropicalizado 43°C
- 230V 60hz / 115v 60hz

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: contacto@equipoh.com y te lo presupuestaremos con descuento.

¿QUÉ DESTACAMOS DE LA GAMA DE BAJO MOSTRADORES GN 1/1 DE DOCRILUC?

- **Compatible con GN 1/1: trabaja sin adaptaciones ni dolores de**

cabeza

Cuando estás en pleno servicio, cada segundo importa. Este modelo de **bajo mostrador refrigerado** está diseñado con **formato Gastronorm 1/1**, lo que te permite usar las bandejas estándar sin adaptaciones ni inventos. Todo encaja. Todo fluye.

● **Unidad condensadora extraíble: mantenimiento fácil, menos averías**

¿Cansado de que el técnico no llegue a tiempo? Este modelo integra un sistema **con motor extraíble y ventilado**, lo que **facilita reparaciones rápidas** y reduce los costes de mantenimiento. Ideal si tienes poco personal técnico o si trabajas en entornos de alta rotación como campings, colectividades o cocinas de temporada.

● **Materiales preparados para el combate diario**

Olvídate de acabados frágiles: el interior de puertas en **acero inoxidable estampado** resiste el uso rudo del día a día. Cierres seguros, higiénicos y pensados para durar. Además, puedes elegirlo con **cerradura de acero** para proteger productos sensibles como quesos curados o postres gourmet.

● **Diseñado para adaptarse a tu cocina, no al revés**

Dispones de múltiples longitudes para encajar en tu espacio. ¿Motor a la derecha o a la izquierda? Tú eliges. ¿Encimera sin peto? También. ¿Lo quieres con ruedas? Listo. Porque cada cocina es un mundo, y este bajo mostrador **se adapta al tuyo**.

● **Ahorro energético real: hasta 300 €/año menos en consumo**

Gracias a sus versiones con clases climáticas B, C y D, y sus diferentes potencias, puedes elegir el modelo que mejor se adapte a tu uso real. Usado de forma eficiente, el ahorro puede superar los **250-300 € al año** en electricidad. Un beneficio directo a tu cuenta de resultados.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2245x700x600mm