

ARMARIOS

CABINETS

docriluc



NIMBUS - 395



MIRAGE - 413



LUME - 441

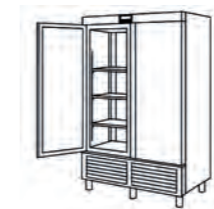


BELLEZA FUNCIONAL FUNCTIONAL BEAUTY

En Docriluc, evolucionamos sin perder nuestra esencia. Hemos rediseñado nuestra gama de armarios refrigerados para dotarla de una nueva identidad estética: líneas más puras, presencia más elegante y una integración perfecta en los espacios profesionales más exigentes. Este cambio acompaña a una renovada imagen de marca que refleja nuestro compromiso con la innovación, el diseño y la excelencia técnica.

At Docriluc, we evolve without losing what defines us. Our redesigned range of refrigerated cabinets introduces a bold new aesthetic—cleaner lines, a more refined presence, and seamless integration into the most demanding professional spaces. This transformation aligns with our refreshed brand image, a reflection of our commitment to innovation, design, and technical excellence.

NIMBUS



Preserva la frescura. Nimbus es el equilibrio perfecto entre innovación y conservación. Cada alimento se mantiene en su estado óptimo, listo para despertar los sentidos.

Preserves freshness. Nimbus is the perfect balance between innovation and preservation. Each food remains at its optimal state, ready to awaken your senses.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero inoxidable (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel (exterior and interior)
(No price increase)



OPCIONAL • OPTIONAL

Total en acero exterior negro
(Con incremento de precio)

Total black exterior steel
(Price increase)

TIPOS DE INTERIORES • INTERIORS TYPES



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON SOPORTES
INTERIOR DETAIL GRILLS



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON GUÍAS
INTERIOR DETAIL OF GRILLS WITH GUIDES



DETALLE ACABADO CABEZA Y PUERTA VIDRIO
DETAIL OF THE HEAD AND GLASS DOOR

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

CAS-55 / CAS-75 / CAS-125 / CASP-125 / CAS-140 / CAS-210

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio full glass (vidrio doble o triple según modelo) con serigrafía perimetral gris metalizado
- Contrapuerta inox
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- 3 sistemas de regulación de estantes: soportes, guías o costado interior embutido (según modelo)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom
- Reversible door opening, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Full glass doors (double or triple glass depending on the model) with metallic grey border screen printing
- Stainless steel inner door
- Shelves made of plastic-coated steel wire, height adjustable
- 3 shelf adjustment systems: brackets, rails or stamped interior sides (depending on the model)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

CAS-55 / CAS-75 / CAS-125 / CASP-125 / CAS-140 / CAS-210

- Iluminación interior estándar LED
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación unidad condensadora desmontables
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico
- Interior standard LED lighting
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- Fan operation in the chamber managed based on door opening
- Height-adjustable stainless steel tubular legs (135-200 mm)
- Removable control panel and condenser unit ventilation grille
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control

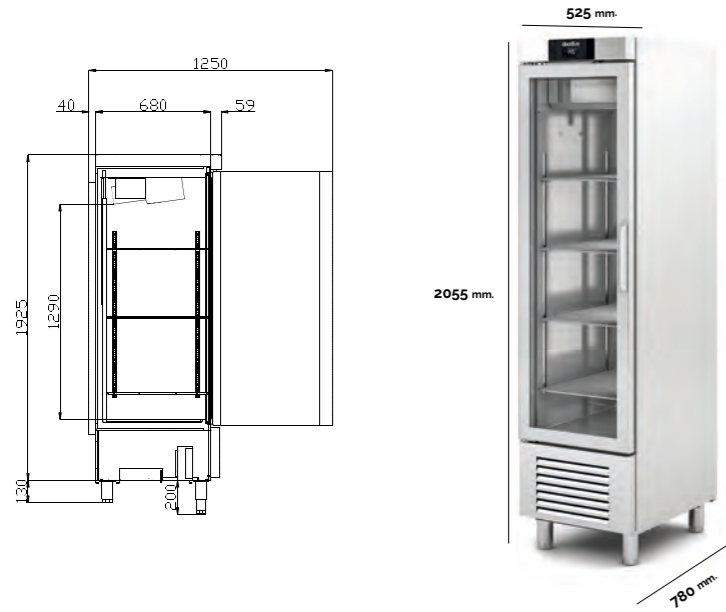
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

CAS-55 / CAS-75 / CAS-125 / CASP-125 / CAS-140 / CAS-210

- Clase climática 5 (40°C 40% HR) Refrigeración puerta inox / Clase climática 4 (30°C 55% HR) Refrigeración puerta vidrio o congelación todos modelos
- Refrigeración: Temperatura de funcionamiento -2/+8°C
- Congelación: Temperatura de funcionamiento -20/-15°C
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290
- Climate class 5 (40°C 40% RH) for refrigeration stainless steel door / Climate class 4 (30°C 55% RH) for refrigeration glass door or all freezer models
- Refrigeration: Operating temperature -2/+8°C
- Freezing: Operating temperature -20/-15°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K



NIMBUS CAS-55

docriluc



CASR-55-1

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
CASR-55	-2°C + 8°C	3	409	303	207	E	5 (40°C 40%)	2.135 €	
CASN-55	-20°C -15°C	3	409	495	474	E	4 (30°C 55%)	2.858 €	



CASR/CASN-55-1



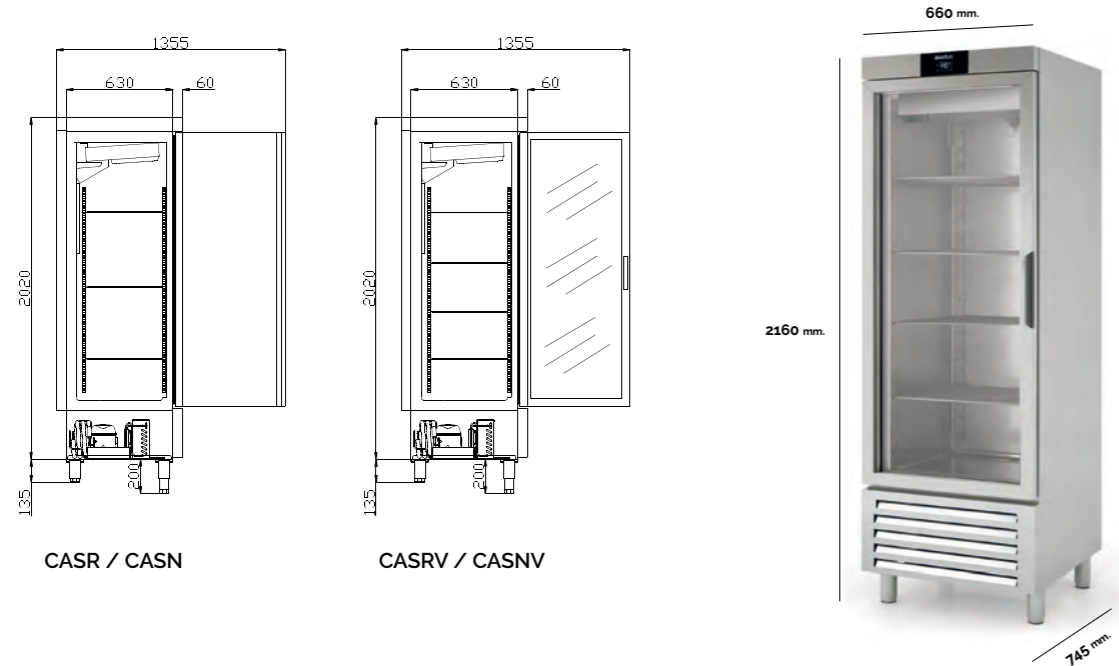
CASRV-CASNV-55-1

CASRV-55	-2°C + 8°C	4	409	303	213	-	4 (30°C 55%)	2.429 €
CASNV-55	-20°C -15°C	4	409	495	485	-	4 (30°C 55%)	3.038 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	Extra shelf 600 X 400	28 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

ARMARIOS



CASR / CASN

CASRV / CASNV

NIMBUS CAS-75

docriLUC



CASR-75-2



CASR/CASN-75-1 CASR/CASN-75-2

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	CCE EEC 2015/ 1094 EN22041	clase climate 2015/ 1094 EN22041	Rango Range	Price
CASR-75-1	-2°C + 8°C	3	505	502	232	C		5 (40°C 40%)	2.312 €	
CASR-75-2	-2°C + 8°C	3	505	502	232	C		5 (40°C 40%)	2.368 €	
CASN-75-1	-20°C -15°C	3	505	606	553	E		4 (30°C 55%)	3.246 €	
CASN-75-2	-20°C -15°C	3	505	606	553	E		4 (30°C 55%)	3.295 €	



CASRV-7/CASNV-75-1

CASRV-75	-2°C + 8°C	4	505	502	260	-		4 (30°C 55%)	2.815 €
CASNV-75	-20°C -15°C	4	505	606	560	-		4 (30°C 55%)	3.887 €



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready



OPCIONALES · OPTIONS







Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	35 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x set
Set adicional guías	Slides extra set	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	consultar - consult



ARMARIOS




NIMBUS CAS-125

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
 CASR-125-2-NI	-2°C + 8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)			3.471 €
 CASRV-125-2-NI	-2°C + 8°C	8	964	543	416	-	4 (30°C 55%)			4.019 €

 CASR-125-2	-2°C + 8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)			2.916 €
 CASR-125-3	-2°C + 8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)			2.958 €
 CASR-125-4	-2°C + 8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)			2.991 €
 CASN-125-2	-20°C-15°C	6	964	833	810	E	4 (30°C 55%)			3.920 €
 CASN-125-3	-20°C-15°C	6	964	833	810	E	4 (30°C 55%)			3.958 €
 CASN-125-4	-20°C-15°C	6	964	833	810	E	4 (30°C 55%)			4.021 €

 CASRV-125-2	-2°C + 8°C	8	964	543	434	-	4 (30°C 55%)			3.506 €
 CASNV-125-2	-20°C-15°C	8	964	833	828	-	4 (30°C 55%)			4.646 €

 CASM-125-2	-2°C + 8°C -20°C-15°C	6	830	271 + 385	213 + 432	-	4 (30°C 55%)			4.922 €
--	--------------------------	---	-----	-----------	-----------	---	--------------	--	--	----------------



CASR-125-2

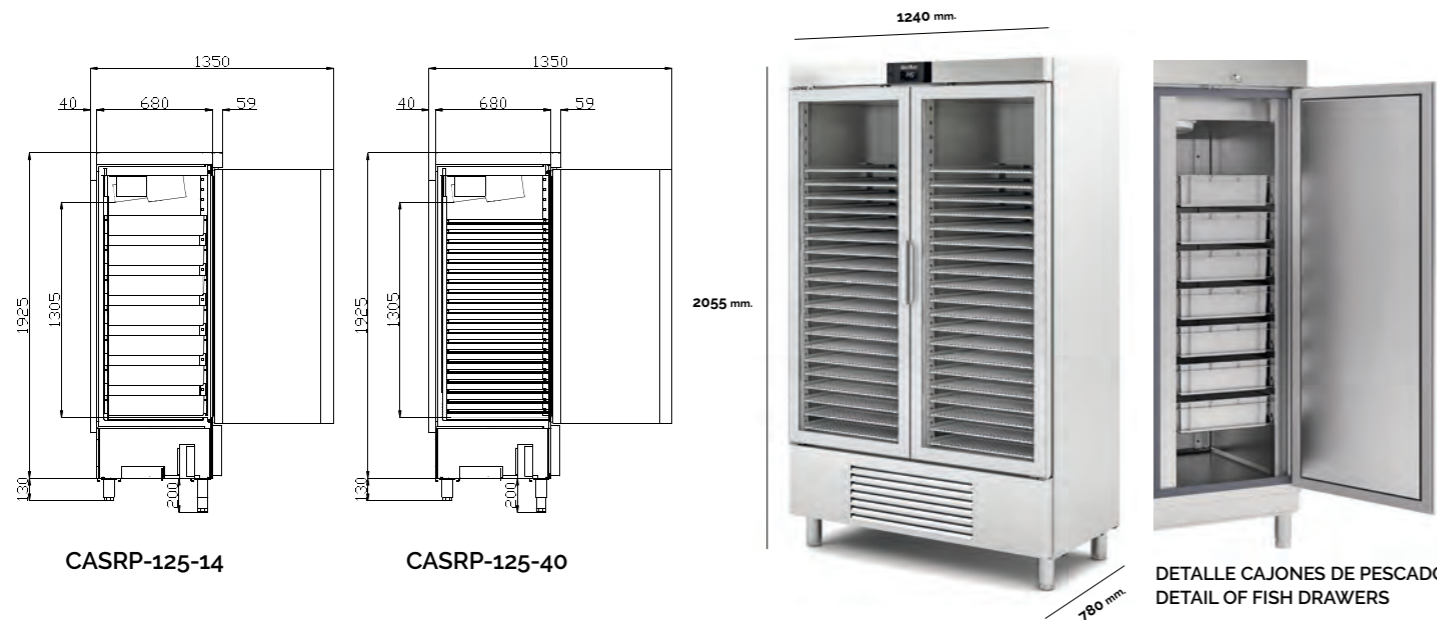







Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	35 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Voltaje 230V - 60Hz / 115V - 60Hz	Voltage 230V - 60Hz / 115V - 60Hz	consultar - consult
Preinstalación	Pre-installation	consultar - consult
Tropicalizado	Tropicalized	consultar - consult

NIMBUS CASP-125

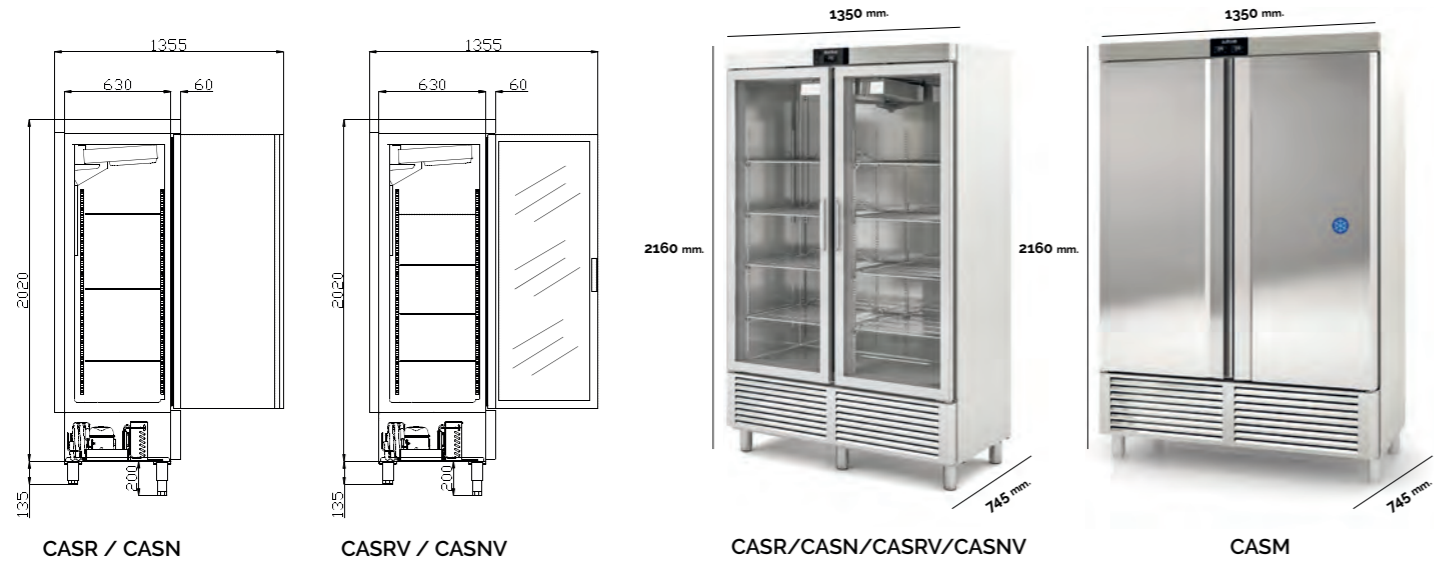


Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
 CASRP-125-14	-5° -1°C	0	14	979	833	810	5 (40°C 40%)	3.645 €
 CASRP-125-40	0° + 8°C	6	0	979	543	434	5 (40°C 40%)	3.416 €
 CASNP-125-40	-20° -15°C	6	0	979	833	810	4 (30°C 55%)	4.406 €
 CASRPV-125-40	0° + 8°C	8	0	979	543	434	4 (30°C 55%)	3.589 €
 CASNPV-125-40	-20° -15°C	8	0	979	833	824	4 (30°C 55%)	4.912 €

CASRP-125-40

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	28 € x ud
Set adicional guías	Slides extra set	30 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



NIMBUS CAS-140



CASR/CASN-140-2



CASRV/CASN-140-2



CASRP-140-2 CASRP-140-3



CASM-140-2 CASM-140-3

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	Rango Range	
CASR-140-2	-2°C +8°C	6 + 3	0	1201	845	373	D	5 (40°C 40%)	3.150 €
CASR-140-3	-2°C +8°C	6 + 3	0	1201	845	373	D	5 (40°C 40%)	3.220 €
CASR-140-4	-2°C +8°C	6 + 3	0	1201	845	373	D	5 (40°C 40%)	3.257 €
CASN-140-2	-20°C -15°C	6 + 3	0	1201	907	952	E	4 (30°C 55%)	4.228 €
CASN-140-3	-20°C -15°C	6 + 3	0	1201	907	952	E	4 (30°C 55%)	4.283 €
CASN-140-4	-20°C -15°C	6 + 3	0	1201	907	952	E	4 (30°C 55%)	4.346 €
CASRV-140-2	-2°C +8°C	8 + 4	0	1201	845	396	-	4 (30°C 55%)	4.174 €
CASN-140-2	-20°C -15°C	8 + 4	0	1201	907	957	-	4 (30°C 55%)	5.679 €
CASRP-140-2	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	3	6	1010	502 + 245	253 + 431	-		4.687 €
CASRP-140-3	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	4 + 1	3	1165	845 + 502	372 + 369	-		4.352 €
CASRP-140-4	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	4 + 1	3	1165	845 + 502	372 + 369	-		4.496 €
CASM-140-2	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	5 + 1	0	1010	820 + 398	523 + 445	-		5.448 €
CASM-140-3	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	4 + 1	0	1165	845 + 606	361 + 553	-		4.643 €
CASM-140-4	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	4 + 1	0	1165	845 + 606	361 + 553	-		4.696 €



CASN-140-2

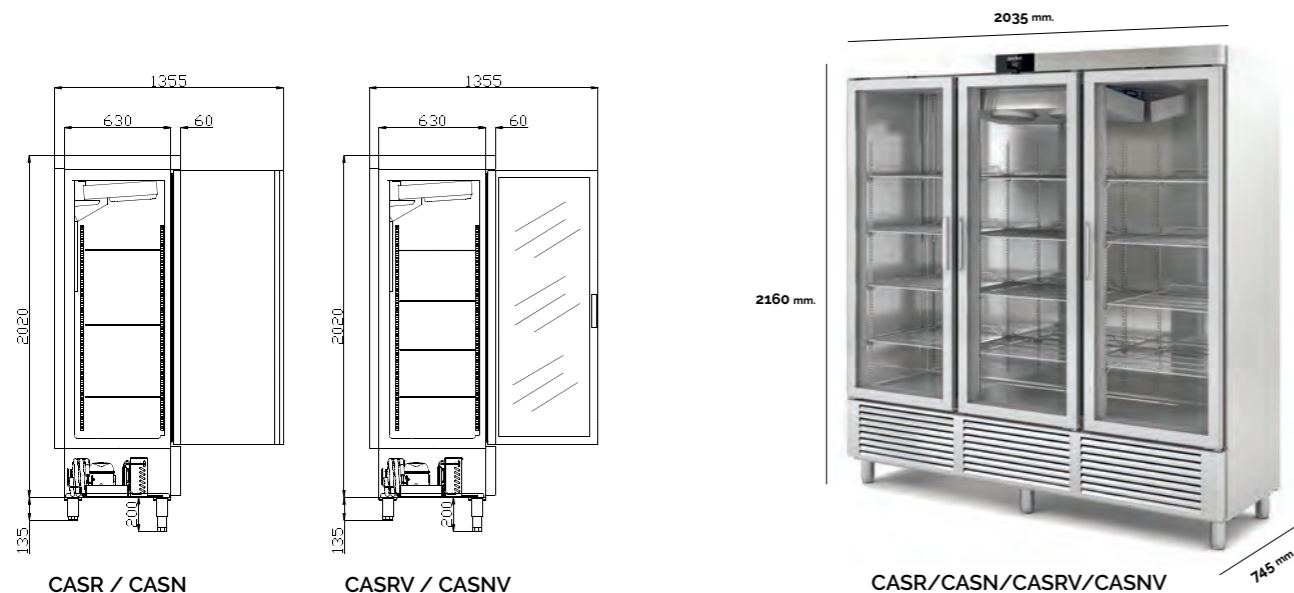


Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready













OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	35 € x ud
Parrilla intermedia adicional 450 X 158	450 X 158 Extra middle shelf	20 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Set adicional guías	Slides extra set	30 € x set
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

NIMBUS CAS-210



CASR-210-6

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
 CASR-210-3	-2°C / +8°C	9 + 6	0	1852	1702	897	E	5 (40°C 40%)	4.955 €
 CASR-210-4	-2°C / +8°C	9 + 6	0	1852	1702	897	E	5 (40°C 40%)	5.005 €
 CASR-210-5	-2°C / +8°C	9 + 6	0	1852	1702	897	E	5 (40°C 40%)	5.062 €
 CASR-210-6	-2°C / +8°C	9 + 6	0	1852	1702	897	E	5 (40°C 40%)	5.131 €
 CASN-210-3	-20°C / -15°C	9 + 6	0	1852	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	6.231 €
 CASN-210-4	-20°C / -15°C	9 + 6	0	1852	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	6.271 €
 CASN-210-5	-20°C / -15°C	9 + 6	0	1852	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	6.356 €
 CASN-210-6	-20°C / -15°C	9 + 6	0	1852	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	6.396 €
 CASRV-210-3	-2°C / +8°C	12 + 8	0	1852	1702	943	-	4 (30°C 55%)	6.314 €
 CASNV-210-3	-20°C / -15°C	12 + 8	0	1852	1814	1726	-	4 (30°C 55%)	7.413 €
 CASRP-210-5	-2°C / +8°C / -5°C / -1°C	6 + 3	6	1725	845 + 845	370 + 431	-	-	5.994 €
 CASM-210-5	-2°C / +8°C / -20°C / -15°C	9 + 3	0	1725	845 + 361	370 + 642	-	-	5.954 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	35 € x ud
Parrilla intermedia adicional 450 X 158	450 X 158 Extra middle shelf	20 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Set adicional guías	Slides extra set	30 € x set
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

MIRAGE



Elegancia y claridad se fusionan en Mirage, donde cada producto se exhibe con precisión y delicadeza. Un escenario en el que los colores, texturas y aromas brillan con luz propia

Elegance and clarity merge at Mirage, where each product is displayed with precision and delicacy. A setting where colors, textures, and aromas shine with their own light.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero inoxidable (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel (exterior and interior)
(No price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

CAG-50 / CAE-55 / CAE-400 / CAG-75 / CAGP-75 / CAE-125 / CAEP-125 / CAG-125 / CAG-140 / CAGP-140 / CAG-210

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio full glass (vidrio doble o triple según modelo) con serigrafía perimetral gris metalizado
- Cerradura en puertas
- Contrapuerta inox
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- 3 sistemas de regulación de estantes: soportes, guías o costado interior embutido (según modelo)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom
- Reversible door opening, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Full glass doors (double or triple glass depending on the model) with metallic grey border screen printing
- Lock on doors
- Stainless steel inner door
- Shelves made of plastic-coated steel wire, height adjustable
- 3 shelf adjustment systems: brackets, rails or stamped interior sides (depending on the model)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

CAG-50 / CAE-55 / CAE-400 / CAG-75 / CAGP-75 / CAE-125 / CAEP-125 / CAG-125 / CAG-140 / CAGP-140 / CAG-210

- Iluminación interior estándar LED
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación unidad condensadora desmontables
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico
- Interior standard LED lighting
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- Fan operation in the chamber managed based on door opening
- Height-adjustable stainless steel tubular legs (135-200 mm)
- Removable control panel and condenser unit ventilation grille
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control

TIPOS DE INTERIORES • INTERIORS TYPES



DETALLE ACABADO CABEZA Y PUERTAS
DETAIL OF THE HEAD AND DOORS



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON CREMALLERA
INTERIOR DETAIL GRILLS



DETALLE INTERIOR PARRILLAS INTERIOR EMBUTIDO
INTERIOR DETAIL GRILLS

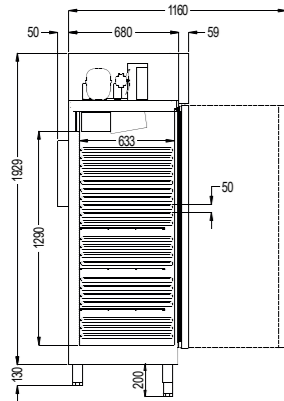
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

CAG-50 / CAE-55 / CAE-400 / CAG-75 / CAGP-75 / CAE-125 / CAEP-125 / CAG-125 / CAG-140 / CAGP-140 / CAG-210

- Clase climática 5 (40°C 40% HR) Refrigeración puerta inox / Clase climática 4 (30°C 55% HR) Refrigeración puerta vidrio o congelación todos modelos
- Refrigeración: Temperatura de funcionamiento -2/+8°C
- Congelación: Temperatura de funcionamiento -20/-15°C
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290
- Climate class 5 (40°C 40% RH) for refrigeration stainless steel door / Climate class 4 (30°C 55% RH) for refrigeration glass door or all freezer models
- Refrigeration: Operating temperature -2/+8°C
- Freezing: Operating temperature -20/-15°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K



MIRAGE CAG-50

docriluc



CAGR-50-1



CAGR / CAGN-50-1

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
CAGR-50-1	-2°C +8°C	3	301	271	201	E	5 (40°C 40%)	✓	2.071 €	
CAGN-50-1	-20°C -15°C	3	301	385	432	E	4 (30°C 55%)		2.682 €	



CAGR / CAGN-50-1

CAGR-50-1	-2°C +8°C	4	301	271	213	-	4 (30°C 55%)		2.348 €
CAGN-50-1	-20°C -15°C	4	301	385	445	-	4 (30°C 55%)		3.035 €



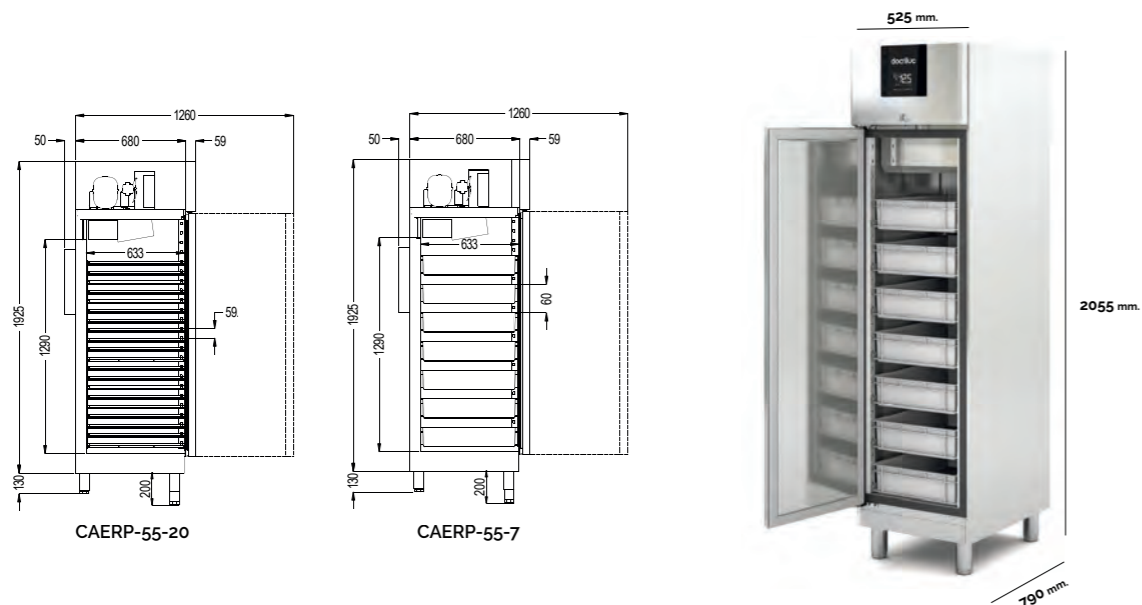
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	28 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

ARMARIOS

MIRAGE CAERP-55



CAERP-55-7



CAERP / CAENP-55-20



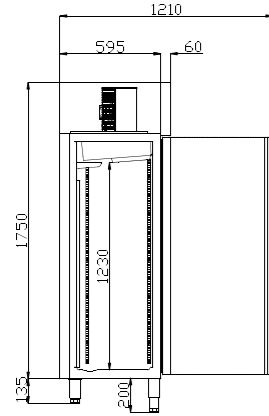
CAERP / CAENPV-55-20

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajas pescado Fish boxes	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	
CAERP-55-7	-5°C -1°C	0	7	409	303	201	-	-	5 (40°C 40%)		2.788 €
CAERP-55-20	0°C +8°C	3	0	409	303	201	E	E	5 (40°C 40%)		2.667 €
CAENP-55-20	-20°C -15°C	3	0	409	495	474	E	E	4 (30°C 55%)		3.091 €
CAERP-55-20	0°C +8°C	4	0	409	303	213	-	-	4 (30°C 55%)		2.741 €
CAENPV-55-20	-20°C -15°C	4	0	409	495	485	-	-	4 (30°C 55%)		3.352 €

CAERP-55-20

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla 600 x 400	600 x 400 shelf	28 € x ud
Set adicional guías AP	AP slides extra set	30 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



MIRAGE CAE-400

docriluc



CAER-401



CAER/CAEN-401 CAER/CAEN-402

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
CAER-401	-2°C +8°C	3	0	337	502	243	D	5 40°C 40%	2.317 €
CAER-402	-2°C +8°C	3	0	337	502	243	D	5 40°C 40%	2.401 €
CAEN-401	-20°C -15°C	3	0	337	606	546	E	4 30°C 55%	3.012 €
CAEN-402	-20°C -15°C	3	0	337	606	546	E	4 30°C 55%	3.077 €



CAERV-401

CAERV-401	-2°C +8°C	3	0	337	502	243	D	4 30°C 55%	2.559 €
-----------	--------------	---	---	-----	-----	-----	---	------------	----------------



CAENV-401

CAENV-401	-20°C -15°C	3	0	337	606	546	E	4 30°C 55%	3.247 €
-----------	----------------	---	---	-----	-----	-----	---	------------	----------------



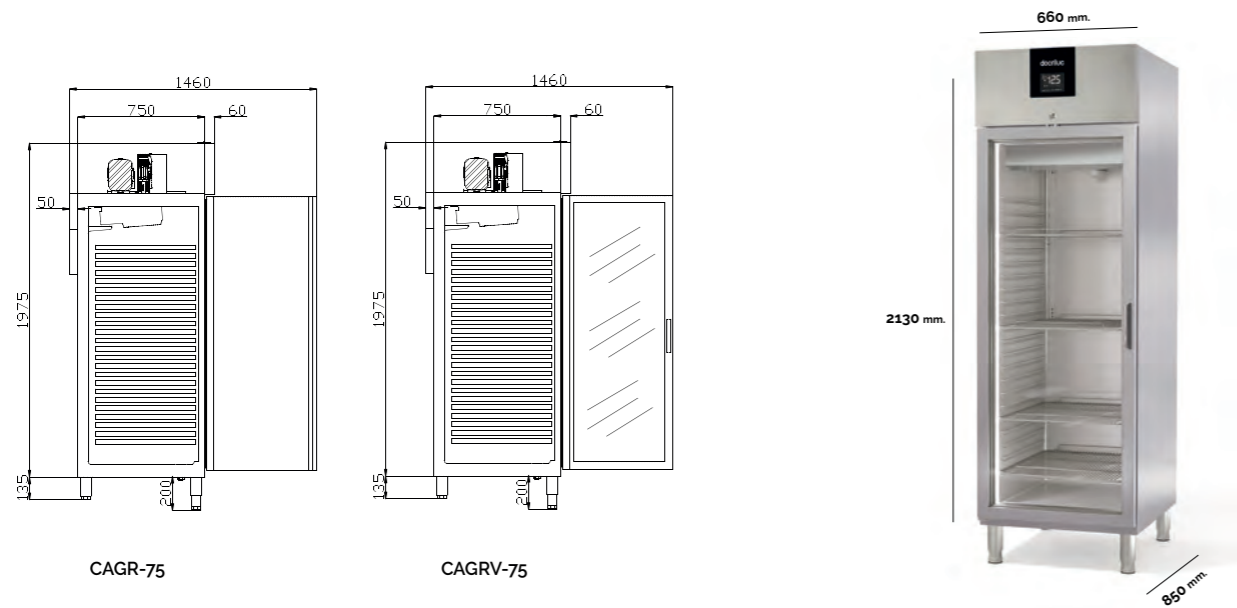
CAERP-401

CAERP-401	-5°C -1°C	5	5	337	845	434	-	4 30°C 55%	2.908 €
-----------	--------------	---	---	-----	-----	-----	---	------------	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	32 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	consultar - consult

ARMARIOS



MIRAGE CAG-75

docriluc



CAGR-75-1



CAGR/CAGN-75-1 CAGR/CAGN-75-2

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
CAGR-75-1	-2°C +8°C	3	645	502	243	C	5 (40°C 40%)	✓	2.594 €	
CAGR-75-2	-2°C +8°C	3	645	502	243	C	5 (40°C 40%)		2.776 €	
CAGN-75-1	-20°C -15°C	3	645	606	553	D	4 (30°C 55%)	✓	3.476 €	
CAGN-75-2	-20°C -15°C	3	645	606	553	D	4 (30°C 55%)		3.632 €	



CAGR / CAGNV-75-1

CAGR-75-1	-2°C +8°C	4	645	502	260	-	4 (30°C 55%)		2.966 €
CAGNV-75-1	-20°C -15°C	4	645	606	560	-	4 (30°C 55%)		4.117 €

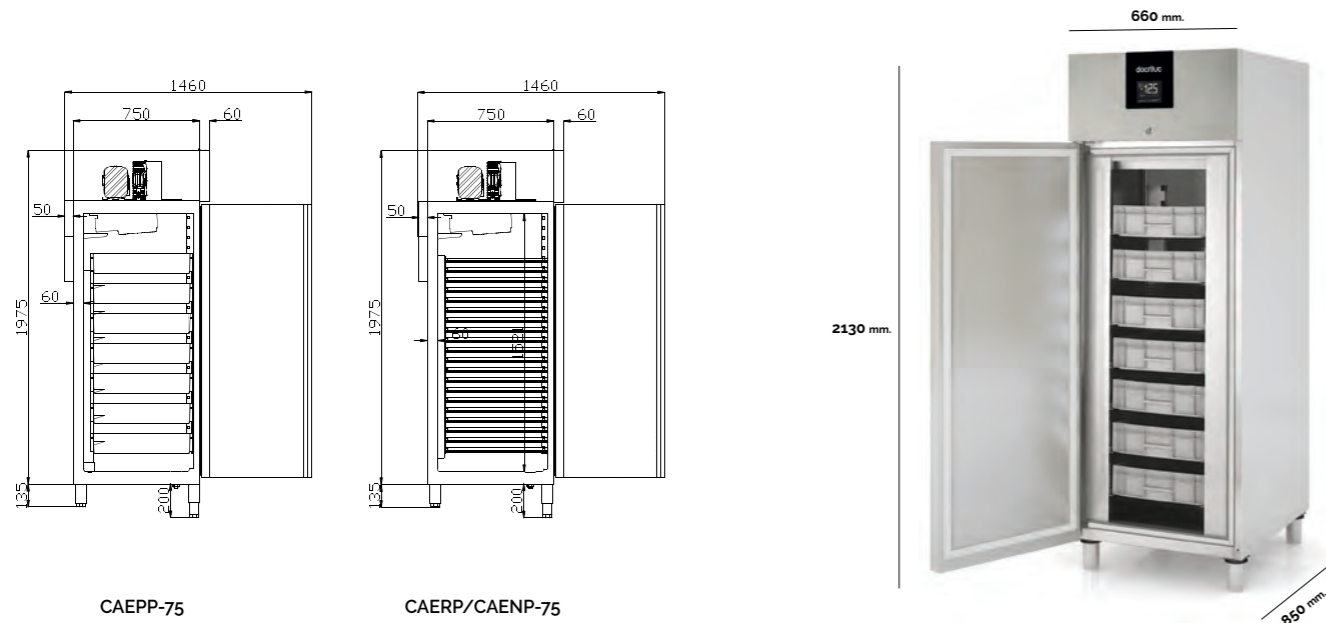


Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	56 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

ARMARIOS



MIRAGE CAEP-75

docriluc



CAERP-75-1

CAEPP-75

CAERP/CAENP-75



CAERP/CAENP-75-1

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajas pescado Fish boxes	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
CAERP-75-1	-2°C +8°C	0	0	645	502	243	C	5 (40°C 40%)			3.089 €
CAENP-75-1	-20°C -15°C	0	0	645	606	553	E	4 (30°C 55%)			4.017 €

CAEPP-75-1

CAEPP-75-1	-5°C -1°C	0	7	645	845	434	-	5 (40°C 40%)			3.405 €
------------	--------------	---	---	-----	-----	-----	---	--------------	--	--	----------------

CAGRP-75-2

CAGRP-75-2	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	1	3	610	502 + 502	296 + 369	-	-			3.664 €
------------	----------------------------	---	---	-----	-----------	-----------	---	---	--	--	----------------

CAGM-75-2

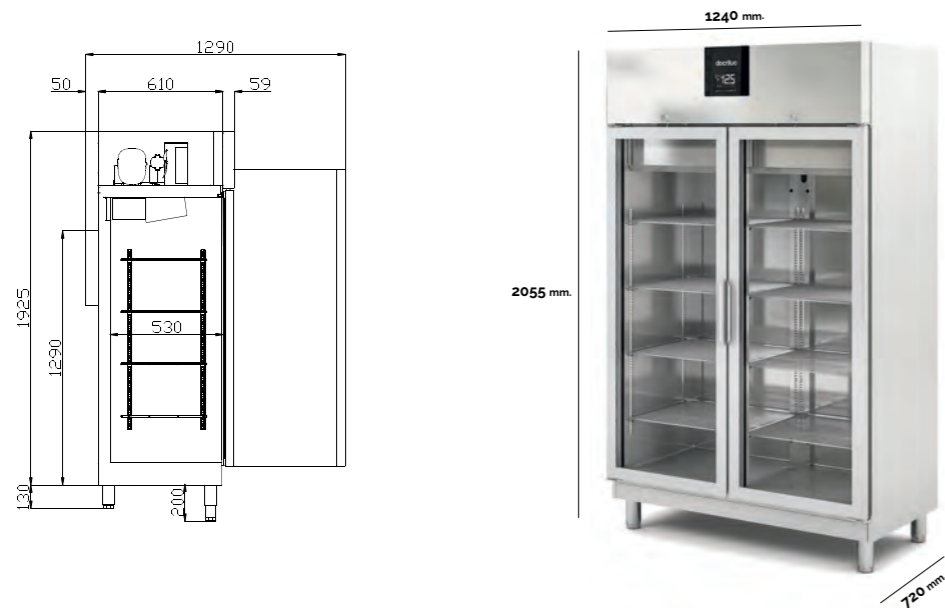
CAGM-75-2	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	2	0	610	502 + 361	296 + 642	-	4 (30°C 55%)			4.464 €
-----------	------------------------------	---	---	-----	-----------	-----------	---	--------------	--	--	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 60x40	60x40 extra shelf	28 € x ud
Set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

ARMARIOS

MIRAGE CAE-125



CAER-125-2



CAER/CAEN-125-2

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/ 1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
CAER-125-2	-2°C +8°C	6	964	543	416	D	5	40°C	40%	2.919 €
CAEN-125-2	-20°C -15°C	6	964	833	810	E	4	30°C	55%	3.924 €



CAERV/CAENV-125-2

CAERV-125-2	-2°C +8°C	8	964	543	434	-	4	30°C	55%	3.510 €
CAENV-125-2	-20°C -15°C	8	964	833	828	-	4	30°C	55%	4.641 €

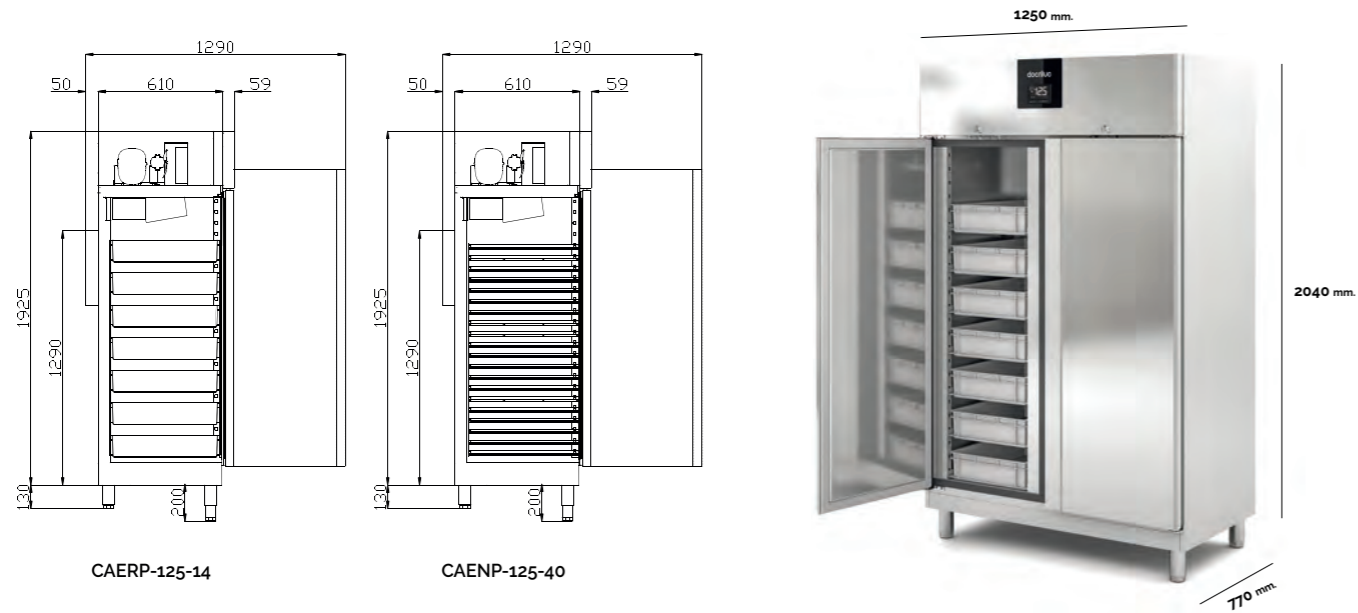


CAEM-125-2

CAEM-125-2	-2°C + 8°C 20°C -15°C	6	830	271 + 385	213 + 432	-	4	30°C	55%	4.901 €
------------	--------------------------	---	-----	-----------	-----------	---	---	------	-----	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	35 € x ud
Set adicional guías	Slides extra set	30 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



MIRAGE CAEP-125



CAENP-125-40



CAERP-125-14



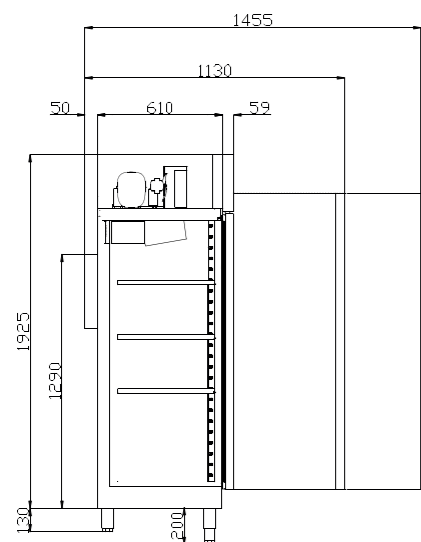
CAERP/CAENPV-125-40

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajas pescado Fish boxes	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
CAENP-125-40	-1°C +5°C	0	14	979	833	810	5 (40°C 40%)	3.657 €
CAERP-125-14	0°C +8°C	6	0	979	543	434	5 (40°C 40%)	3.409 €
CAENP-125-14	-20°C -15°C	6	0	979	833	810	4 (30°C 55%)	4.406 €
CAERP/CAENPV-125-40	0°C +8°C	8	0	979	543	434	4 (30°C 55%)	3.593 €
CAENPV-125-40	-20°C -15°C	8	0	979	833	824	4 (30°C 55%)	4.928 €

CAERP-125-40

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	28 € x ud
Set adicional guías	Slides extra set	30 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



MIRAGE CAG-125

docriluc



CAGR-125-1/1-2/1



CAGR/CAGN-125-1/1-2/1

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Potencia Frig. Frig Power	Consumo Nom. Nominal Cons.	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
CAGR-125-1/1-2/1	+8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)			3.092 €
CAGN-125-1/1-2/1	-20°C -15°C	6	964	833	810	E	4 (30°C 55%)			4.087 €



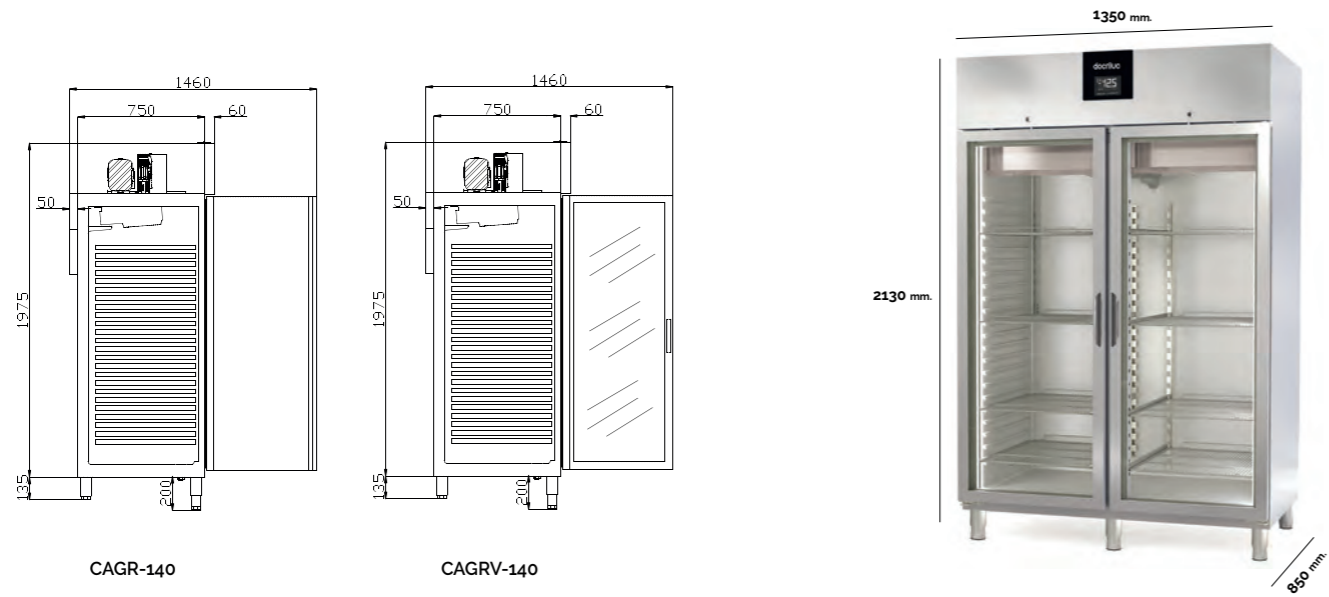
CAGR/CAGN-125-1/1-2/1

CAGR-125-1/1-2/1	-2°C +8°C	8	964	543	434	-	4 (30°C 55%)			3.644 €
CAGN-125-1/1-2/1	-20°C -15°C	8	964	833	828	-	4 (30°C 55%)			4.783 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	56 € x ud
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	28 € x ud
Set adicional guías GN	GN slides extra set	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

ARMARIOS



MIRAGE CAG-140

docriluc



CAGR-140-2

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range
CAGR-140-2	-2°C +8°C	6	1404	845	373	D	5 (40°C 40%)	4.017 €	
CAGR-140-3	-2°C +8°C	6	1404	845	373	D	5 (40°C 40%)	4.156 €	
CAGR-140-4	-2°C +8°C	6	1404	845	373	D	5 (40°C 40%)	4.208 €	
CAGN-140-2	-20°C -15°C	6	1282	907	952	D	4 (30°C 55%)	4.828 €	
CAGN-140-3	-20°C -15°C	6	1282	907	952	D	4 (30°C 55%)	5.082 €	
CAGN-140-4	-20°C -15°C	6	1282	907	952	D	4 (30°C 55%)	5.148 €	
CAGR-140-2 CAGR-140-2									
CAGR-140-3 CAGR-140-3									
CAGR-140-4 CAGR-140-4									
CAGR-140-2 CAGNV-140-2									
CAGR-140-2	-2°C +8°C	8	1404	845	396	-	4 (30°C 55%)	4.445 €	
CAGNV-140-2	-20°C -15°C	8	1282	907	962	-	4 (30°C 55%)	5.926 €	

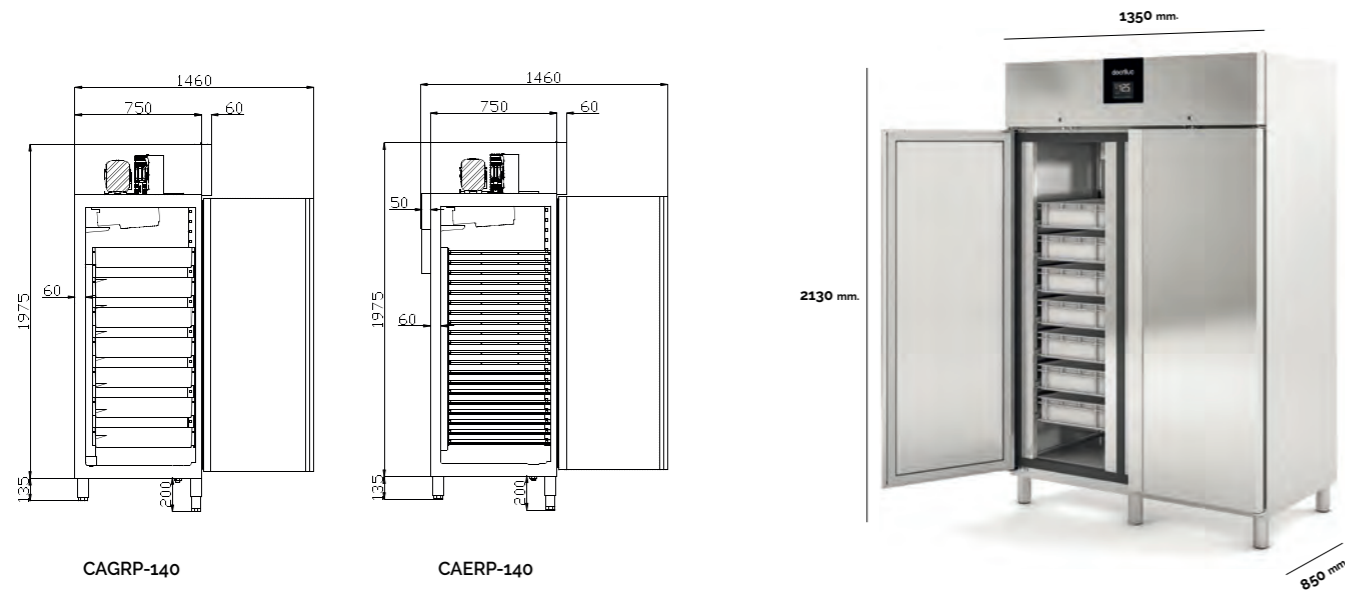


Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	56 € x ud
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	consultar - consult

MIRAGE CAGP-140



CAERP / CAENP-140



CAGRPP-140-2



CAGRP-140-2



CAGRP-140-3



CAGRP-140-4



CAGM-140-2



CAGM-140-3



CAGM-140-4

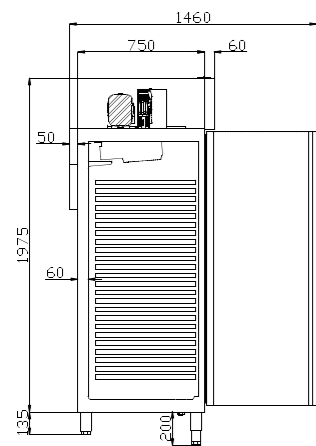
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
CAERP-140-2	-2°C +8°C	0	0	1404	845	373			D	5 (40°C 40%)	5.085 €
CAENP-140-2	-20°C -15°C	0	0	1404	907	952			E	4 (30°C 55%)	6.092 €
CAGRPP-140-2	-5°C -1°C	0	14	1404	845	479			-	5 (40°C 40%)	5.494 €
CAGRP-140-2	-20°C -15°C	6		1282	907	952			D	4 (30°C 55%)	5.501 €
CAGRP-140-3	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	4	3	1370	845 + 502	373 + 369			-	-	5.014 €
CAGRP-140-4	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	4	3	1370	845 + 502	373 + 369			-	-	5.036 €
CAGM-140-2	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	6	0	1290	502 + 606	243 + 553			-	-	6.467 €
CAGM-140-3	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	5	0	1370	845 + 606	361 + 553			-	-	5.471 €
CAGM-140-4	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	5	0	1370	845 + 606	361 + 553			-	-	5.496 €



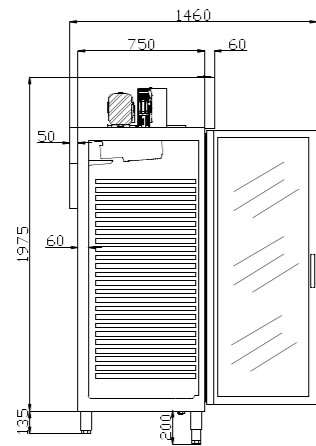
CAGRPP-140-2

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 extra shelf	28 € x ud
Set adicional guías 600 X 400	600 X 400 slides extra set	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



CAGR-140



CAGRV-140



MIRAGE CAG-210



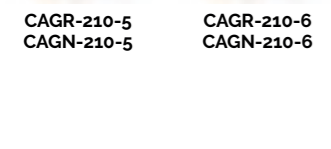
CAGR-210-3



CAGR-210-3
CAGN-210-3



CAGR-210-4
CAGN-210-4



CAGR-210-5
CAGN-210-5



CAGR-210-6
CAGN-210-6

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
CAGR-210-3	-2°C +8°C	9	2197	1702	897	D	5 (40°C 40%)			5.640 €
CAGR-210-4	-2°C +8°C	9	2197	1702	897	D	5 (40°C 40%)			5.868 €
CAGR-210-5	-2°C +8°C	9	2197	1702	897	D	5 (40°C 40%)			6.099 €
CAGR-210-6	-2°C +8°C	9	2197	1702	897	D	5 (40°C 40%)			6.314 €
CAGN-210-3	-20°C -15°C	9	2197	1814	1680	E	4 (30°C 55%)			6.978 €
CAGN-210-4	-20°C -15°C	9	2197	1814	1680	E	4 (30°C 55%)			7.183 €
CAGN-210-5	-20°C -15°C	9	2197	1814	1680	E	4 (30°C 55%)			7.442 €
CAGN-210-6	-20°C -15°C	9	2197	1814	1680	E	4 (30°C 55%)			7.633 €

CAGRV-210-3	-2°C +8°C	12	2197	1702	943	-	4 (30°C 55%)			7.252 €
CAGNV-210-3	-20°C -15°C	12	2197	1814	1726	-	4 (30°C 55%)			8.360 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	56 € x ud
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

LUME



La pureza de la luz se refleja en escenario donde la calidad es protagonista.

The purity of the light is reflected in a setting where quality is the protagonist.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero plastificado blanco (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total in white plastic coated steel (exterior and interior)
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

DB / DQ

- Exterior en acero plastificado blanco
 - Interior en poliestireno termoconformado blanco sanitario
 - Puertas sólida blanca de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético
 - Cerradura en puertas
 - Modelo 600: preparado para estante GN 2/1 (650x530 mm)
 - Modelo 460: preparado para estante 600x400 mm
 - Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura (modelos refrigeración)
 - Estantes fijos integrados en el evaporador (modelos congelación)
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- White plastic-coated steel exterior
 - Sanitary white thermoformed polystyrene interior
 - Reversible white solid door opening, with automatic closing system and magnetic gasket
 - Lock on doors
 - Model 600: compatible with GN 2/1 shelf (650X530 mm)
 - Model 460: compatible with 600x400 mm shelf
 - Shelves made of plastic-coated steel wire, height adjustable (refrigeration models)
 - Fixed shelves integrated into the evaporator (freezer models)
 - Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

DB / DQ

- Iluminación interior LED (modelo DB)
 - Control electrónico de temperatura
 - Evaporación automática del agua de descarche
 - Enfriamiento ventilado en modelos refrigeración
 - Enfriamiento estático en modelos de mantenimiento de congelados
 - Descarche automático en modelos refrigeración
 - Descarche manual en modelos de mantenimiento de congelados
 - Reguladores delanteros y rodamientos traseros (modelos DQ)
 - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-185 mm (modelos DB)
- Interior LED lighting (model DB)
 - Electronic temperature control
 - Automatic defrost water evaporation
 - Fan assisted cooling in refrigeration models
 - Static cooling in freezer models
 - Automatic defrost in refrigeration models
 - Manual defrost in freezer models
 - Front leveling feet and rear rollers (DQ models)
 - Height-adjustable stainless steel tubular legs, 125-185 mm (DB models)

TIPOS DE INTERIORES • INTERIORS TYPES



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON SOPORTES
INTERIOR DETAIL GRILLS

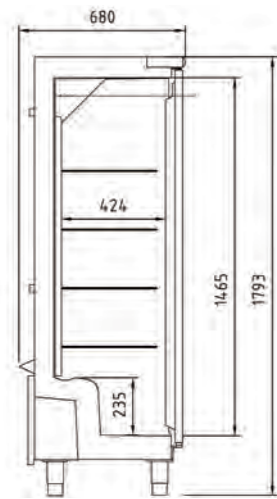


DETALLE INTERIOR PARRILLAS INTERIOR EMBUTIDO
INTERIOR DETAIL GRILLS

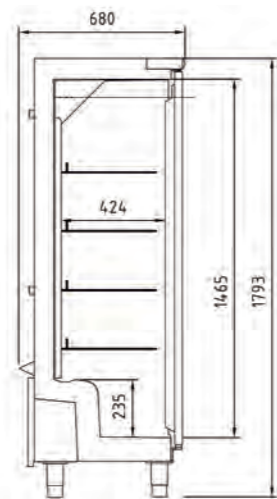
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

DB / DQ

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
 - Refrigeración: Temperatura de funcionamiento +2/+10°C
 - Congelación: Temperatura de funcionamiento -22/-18°C
 - Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
 - Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
 - Gas refrigerante R-290
- Climate class 4 (30°C 55% RH)
 - Refrigeration: Operating temperature +2/+10°C
 - Freezing: Operating temperature -22/-18°C
 - Single-phase operating voltage 220V 50Hz
 - Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
 - R-290 refrigerant gas



DBY-460



DBN-460



LUME DB



DBY-460

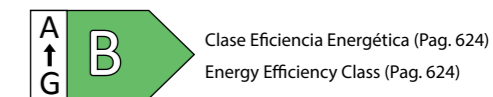


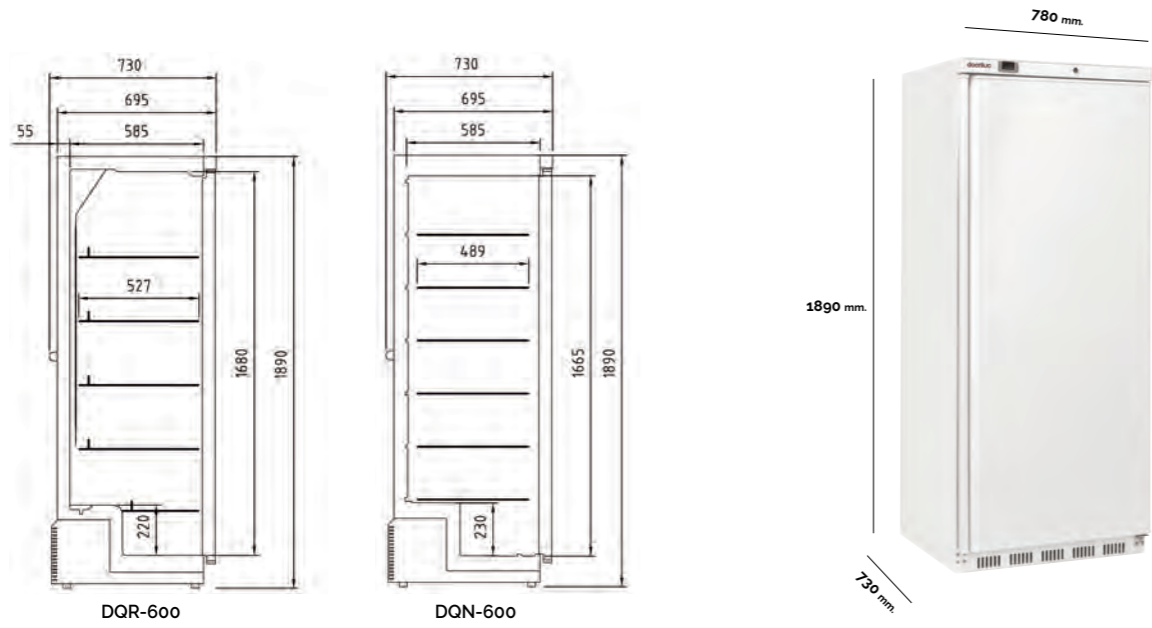
DBY-460



DBN-460

Modelo Model	Rango Range	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Etiqueta energética Energy label	Consumo Nom. Nominal Cons. W	
DBY-460	+2°C + 8°C	400	170	B	180	1.460 €
DBN-460	-22°C -18°C	400	380	N / A	220	1.748 €





LUME DQ

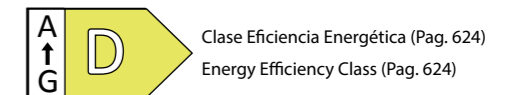


DQR 600



DQN 600

Modelo Model	Rango Range	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Etiqueta energética Energy label	Consumo Nom. Nominal Cons. W	
DQR 600	+2°C + 10°C	600	235	D	200	1.748 €
DQN 600	-22°C -18°C	600	440	N / A	400	1.826 €



DRY AGED

DRY AGED

docriluc



VANTA - 451



LUMEN - 477



PHAMTON - 485

VANTA



Oscuridad absoluta, control total. Vanta es el santuario de las carnes selectas, donde cada corte madura en condiciones óptimas para alcanzar su máxima expresión. Diseñado para quienes entienden la excelencia en el proceso de maduración con precisión inigualable.

Absolute darkness, total control. Vanta is the sanctuary of select meats, where each cut matures in optimal conditions to reach its maximum expression. Designed for those who understand excellence in the ripening process with unmatched precision.



DRY AGED

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTÁNDAR • STANDARD DECORATION

Exterior e interior en acero prelacado poliéster color negro
(Sin incremento de precio)

Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
(No price increase)



OPCIÓN 2 • OPTION 2

Decoración total exterior negro
(Sin incremento de precio)

Total exterior decoration black
(No price increase)



OPCIÓN 3 • OPTION 3

Decoración total lacado RAL o NCS
(Consultar)

Total lacquered decoration in RAL or NCS colors
(Consult)



DETALLE BLOQUE DE SAL
SALT BLOCK DETAIL



DETALLE ESTANTE PERFORADO
DETAIL OF PERFORATED SHELF



DETALLE GANCHO • BARRA
HOOK • BAR DETAIL

DETALLES • DETAILS

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304 o plastificado negro. Excepto respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble vidrio securizado.
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior in AISI-304 stainless steel or black coated finish, except rear panel.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded corners and deep-drawn bottom.
- Reversible doors with automatic closing system and magnetic gasket (remain open when exceeding 90°), with anodized aluminum frame and double safety glass.
- Shelves in AISI-304 stainless steel and butcher-style hanging bars.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación interior estándar LED tonos rojizos.
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo y filtro de carbón activo.
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura y humedad eficiente en la gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm

- Standard interior LED lighting with reddish tones.
- Ventilated refrigeration system.
- Epoxy-coated anti-corrosion evaporator with activated carbon filter.
- Ventilated condenser.
- Electronic temperature and humidity control, energy-efficient, with HACCP compliance via WiFi or Bluetooth connectivity (optional).
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Fan operation management in the chamber linked to door opening.
- Height-adjustable AISI-304 stainless steel tubular legs (135–200 mm).

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 4 (30 °C 55% HR)
- Temperatura de funcionamiento -2/+8°C
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30 °C / 55 % RH).
- Operating temperature: -2 / +8 °C.
- Operating voltage (single-phase): 220 V 50 Hz.
- Operating voltage (single-phase): 115 V 60 Hz or 220 V 60 Hz (upon request).
- Refrigerant gas: R-290.

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING



RED FRESH

VANTA DDA-II

+8°C 40%
-2°C 90%



DDA-750-II



DDA-400



DDA-750



DDA-1002



DDA-2003

Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	clase climate 2015/1094 EN16825	
DDA-400-II	1	2	320	75	-2°C + 8°C	488	307	4 30°C 55%		3.821 €
DDA-750-II	1	2	645	150	-2°C + 8°C	502	307	4 30°C 55%		4.158 €
DDA-1002-II	2	4	1404	300	-2°C + 8°C	1000	620	4 30°C 55%		6.531 €
DDA-2003-II	3	6	2197	450	-2°C + 8°C	1710	1100	4 30°C 55%		10.265 €



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	147 € x ud
Estante adicional	Additional shelf	90 € x ud
Barras carniceras adicionales	Additional bars for meat	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Set 5 ruedas	5 Castors set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	91 € x ud
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	51 € x ud
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



EL ARTE DE MADURAR LA CARNE THE ART OF MEAT MATURATION

En el interior de cada corte hay una promesa: sabor, textura, carácter. La maduración es ese lento viaje en el tiempo donde la carne deja de ser simple alimento para convertirse en un manjar. El aire, la humedad, el silencio... todo se alinea para transformar lo bueno en excelente. Cada día que pasa, el aroma se afina, la fibra se suaviza, el sabor se eleva. Es una experiencia que se espera, se respeta, se saborea.

En Docriluc hemos desarrollado una nueva generación de maduradores profesionales, diseñados para proporcionar las condiciones ideales de temperatura, humedad, circulación y esterilización del aire. Gracias a una tecnología precisa y fiable, nuestras cámaras permiten refinar carnes y embutidos con total seguridad, constancia y eficiencia.

Inside every cut lies a promise: flavor, texture, character. Dry aging is the slow journey through time where meat evolves from nourishment into delicacy. Air, humidity, and silence align to turn something good into something exceptional. With each passing day, the aroma sharpens, the fibers soften, and the taste deepens. It's an experience that's awaited, respected, and ultimately savored.

At Docriluc, we have developed a new generation of professional meat aging cabinets, designed to deliver optimal conditions of temperature, humidity, airflow, and air sterilization. Thanks to precise and reliable technology, our units allow you to refine meats and cured products with total safety, consistency, and efficiency.

SABOR FORJADO EN EL TIEMPO FLAVOR FORGED OVER TIME

El proceso de madurado en seco es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas, así como equipo y usuario especializados.

Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.

Nuestra tecnología de maduración inteligente simplifica el proceso y le permite crear las carnes más sabrosas.

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo, lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, mejorando el sabor y la ternura de la carne.

Este proceso suele durar varias semanas, durante las cuales la carne pierde humedad, lo que da como resultado un sabor más concentrado. La temperatura y la humedad controladas evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del sabor natural de la carne.

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente. Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.

The dry ageing process is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.

The dry ageing process requires a dedicated temperature and humidity-controlled space, as well as specialized user & equipment.

Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.

Our smart ageing technology takes the simple way out of the process, allowing you to create the tastiest meats.

The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a temperature and humidity-controlled environment for a period of time, allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat, enhancing the flavour and tenderness of the meat.

This process typically takes several weeks, during which the meat loses moisture, resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the meat's natural flavour.

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers.





Detalle interior DDAV-200
Interior detail DDAV-200

VANTA DDAV

+8°C 40%
-2°C 90%



DDAV-400



DDAV-200



DDAV-200-P



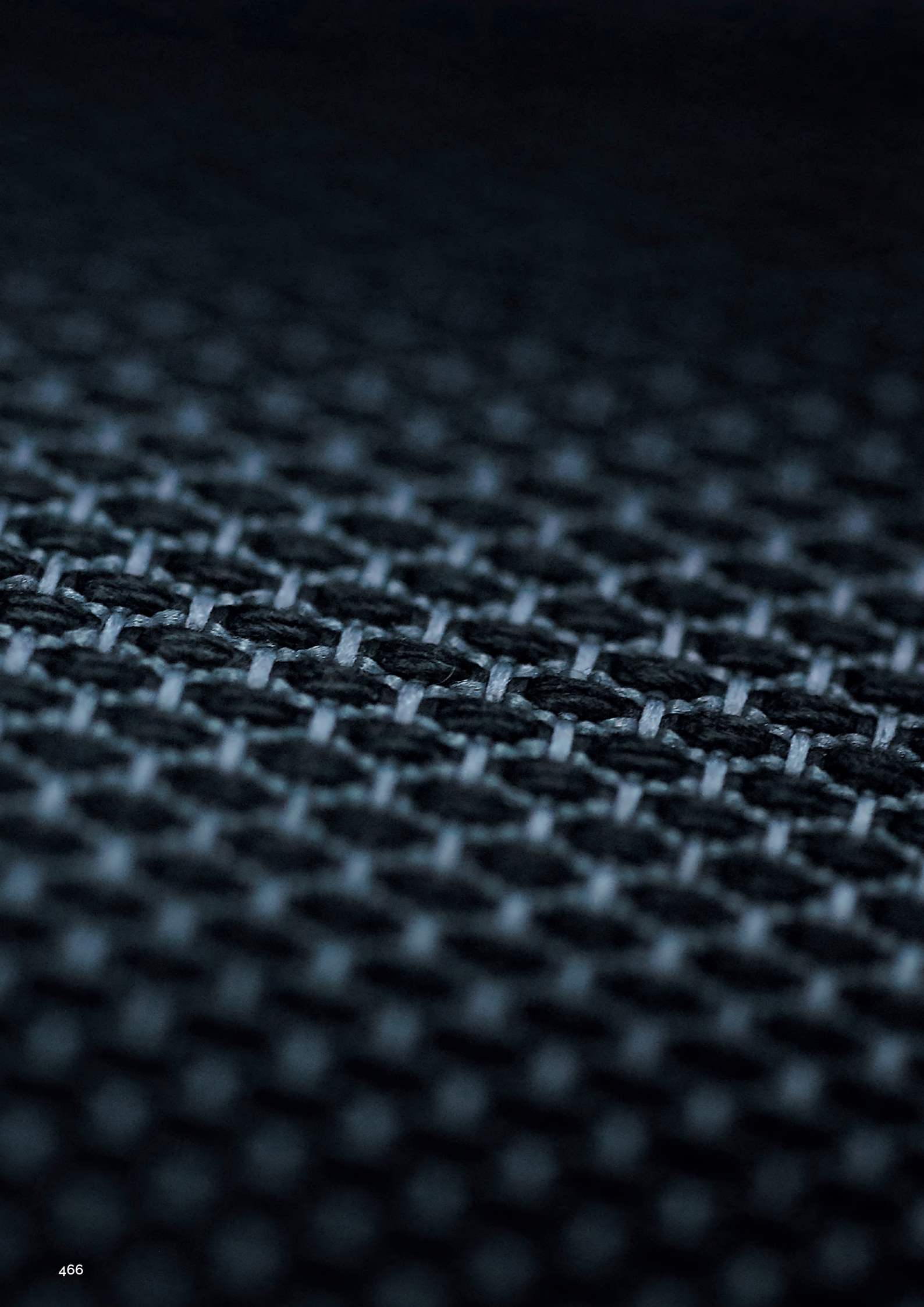
DDAV-400

Modelo	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range	
DDAV-200	1	1	120	20	-2°C + 8°C	304	201	4 30°C 55%	1.600 €
DDAV-200-P	1	1	120	20	-2°C + 8°C	304	201	4 30°C 55%	2.181 €
DDAV-400	1	2	240	55	-2°C + 8°C	460	241	4 30°C 55%	2.514 €

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi (DDAV)	Bluetooth or Wifi set (DDAV)	147 € x ud
Estante adicional (DDAV)	Additional shelf (DDAV)	66 € x ud
Barras carniceras (DDAV)	Bars for meat set (DDAV)	118 € x ud
Set 4 ruedas (DDAV)	4 Castors set (DDAV)	109 € x ud
Bandeja para 2 bloques sal (DDAV)	Tray for 2 salt blocks (DDAV)	73 € x ud
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	51 € x ud





PURIFICACIÓN DEL AIRE AIR PURIFICATION

El aire que rodea la carne no debe ser neutro: debe ser limpio. En cada etapa de la maduración, su pureza influye en el aroma, en la textura y en la seguridad del producto. Un entorno sin impurezas es esencial para que la carne respire, repose y se transforme sin interferencias.

Por eso nuestras cámaras de maduración están equipadas con un filtro de carbón activo que purifica continuamente el aire en circulación. Este sistema ayuda a neutralizar olores y reducir la carga de agentes contaminantes, creando un microclima más higiénico y estable durante todo el proceso.

The air surrounding the meat must not be neutral—it must be clean. At every stage of the aging process, its purity affects aroma, texture, and food safety. A contaminant-free environment is essential for the meat to breathe, rest, and transform undisturbed.

That's why our aging cabinets are equipped with an active carbon filter that continuously purifies the circulating air. This system helps neutralize odors and reduce potential contaminants, creating a more hygienic and stable microclimate throughout the process.

CIRCULACIÓN DE AIRE AIRFLOW

El aire se mueve despacio, con propósito. No se nota, pero lo transforma todo. Recorre la carne, la seca suavemente, y crea el entorno donde las enzimas hacen su magia. Una corriente invisible que moldea el sabor con paciencia.

Gracias a la tecnología de circulación activa de aire de Docriluc el flujo de aire en nuestras cámaras es constante, uniforme y ajustado a cada etapa del proceso. Esta ventilación controlada evita zonas húmedas o estancamientos, garantizando un microclima estable y resultados homogéneos.

Air moves slowly, with purpose. You don't feel it, but it changes everything. It caresses the meat, gently drying it and creating the environment where enzymes work their magic. An invisible current that shapes flavor with patience.

Thanks to Docriluc's active airflow technology the airflow inside our cabinets is consistent, even, and adapted to each phase of the process. This controlled ventilation prevents moisture pockets and ensures a stable microclimate with uniform results.

VANTA DDA-NN



+8°C 40%
-2°C 90%



DDA-400-NI



DDA-400



DDA-750



DDA-1002



DDA-2003

Modelo	Barras carniceras	Estantes	Volumen	Capacidad carne	Rango	Potencia Frig.	Consumo Nom.	Rango	
Model	Butchers bars	Shelves	Capacity	Meat capacity	Range L	Frig Power W	Nominal Cons. W	Range	
DDA-400-NI	1	2	320	75	-2°C + 8°C	488	307	4 30°C 55%	3.818 €
DDA-750-NI	1	2	645	150	-2°C + 8°C	502	307	4 30°C 55%	4.158 €
DDA-1002-NI	2	4	1404	300	-2°C + 8°C	1000	620	4 30°C 55%	6.551 €
DDA-2003-NI	3	6	2197	450	-2°C + 8°C	1710	1100	4 30°C 55%	10.275 €



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	147 € x ud
Estante adicional	Additional shelf	90 € x ud
Barras carniceras adicionales	Additional bars for meat	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Set 5 ruedas	5 Castors set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	91 € x ud
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	51 € x ud
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

DRY AGED



HUMEDAD HUMIDITY

La humedad es el aliento invisible que cuida la carne mientras evoluciona. Demasiada, y el proceso se estanca. Muy poca, y la superficie se endurece. El equilibrio perfecto crea esa corteza natural que protege sin encerrar, permitiendo que el interior se convierta en arte.

Nuestros maduradores gestionan la humedad relativa entre el 40% y el 90% mediante el sistema HumiControl®. Esta regulación permite desarrollar una maduración progresiva sin pérdida excesiva de peso ni riesgo microbiológico, optimizando tanto textura como conservación.

Humidity is the invisible breath that nurtures the meat as it evolves. Too much, and the process slows. Too little, and the surface toughens. The perfect balance forms a natural crust that protects without sealing, allowing the interior to become culinary art.

Our aging units control relative humidity between 40% and 90% via the HumiControl® system. This regulation allows gradual maturation with minimal weight loss and no microbial risk, optimizing both texture and preservation.

TEMPERATURA TEMPERATURE

La carne madura con lentitud, al ritmo exacto que marca el frío. No se congela, no se altera, solo respira mientras su interior se transforma. La temperatura perfecta no se siente: se insinúa en la ternura, en el aroma, en la jugosidad que se revela con el tiempo.

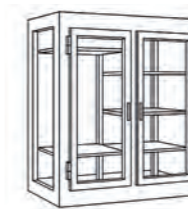
El control térmico es uno de los factores más decisivos en la maduración. Nuestros equipos permiten regular la temperatura de forma electrónica entre 0°C y +30°C, adaptándose a cada tipo de carne y proceso. La estabilidad térmica garantiza un envejecimiento controlado, seguro y uniforme.

Meat matures slowly, guided by the quiet rhythm of cold. It doesn't freeze or spoil—it breathes, transforming from within. The perfect temperature isn't felt; it's revealed in tenderness, aroma, and deepening flavor.

Temperature control is one of the most crucial aspects of meat aging. Our units allow precise electronic adjustment between 0°C and +30°C, adapting to each type of meat and aging process. Thermal stability ensures safe, uniform, and controlled maturation.



LUMEN



Lumen es una unidad de medida del flujo luminoso, es decir, indica la cantidad total de luz visible que emite una fuente en todas direcciones. Es un término técnico muy utilizado en iluminación y arquitectura.

Lumen is a unit of measurement for luminous flux, that is, the total amount of visible light emitted by a light source in all directions. It's a technical term widely used in lighting and architecture.



DRY AGED

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



Costados ciegos, respaldo ciego
(Sin incremento de precio)
Blind sides, back panel
(No price increase)



1 Costado ciego + 1 costado cristal, respaldo ciego
(Con incremento de precio)
1 Blind side + 1 glass side, blind back
(Price increase)



Costados cristal, respaldo ciego
(Con incremento de precio)
Glass sides, back panel
(Price increase)



1 Costado ciego + 1 costado cristal, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
1 Blind side + 1 glass side, glass back
(Price increase)



Costados ciegos, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
Blind sides, glass panel
(Price increase)



Costados cristal, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
Glass sides, glass back
(Price increase)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES • GENERAL TECHNICAL FEATURES

- **Acabado:**
 - Exterior e interior en acero prelacado poliéster color negro
- **Aislamiento:**
 - Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
 - Densidad 45 Kg. / m²
 - Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)
- **Revestimiento**
 - Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.
 - Color negro.
 - Calidad alimentaria.
- **Sistema de Unión:**
 - Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.
- **Paneles:**
 - Espesor de 80 mm.
- **Puertas:**
 - Puerta de cristal doble, con sistema de cierre y burlete magnético, con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo.
- **Iluminación:**
 - Doble luz interior LED.
- **Finishes**
 - Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
- **Insulation:**
 - High-pressure injected rigid polyurethane foam with a CFC-free formulation.
 - Density: 45 kg/m²
 - Thermal conductivity coefficient: 0.022 W/mK at 10°C (No aging).
- **Cladding:**
 - Standard galvanized sheet steel cladding, pre-coated with polyester, with peelable protective film.
 - Black.
 - Food-grade.
- **Joining System:**
 - High-strength, double-acting eccentric hook mechanism (rotates and retracts), housed in ABS housings. The assembly is designed to work in two ways: hooked and unhooked.
- **Panels:**
 - 80 mm thick.
- **Doors:**
 - Double-glazed door with magnetic closure and weatherstrip, anodized aluminum frame, and double-glazed windows with low-emission treatment.
- **Lighting:**
 - Double interior LED lighting.

CARACTERÍSTICAS EQUIPO REMOTO • REMOTE CONDENSER UNIT FEATURES

- Equipos semicompactos de refrigeración a media temperatura formados por una unidad motocondensadora en versión silenciosa, horizontal o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón quasiestático
- Vol. Máximo Refrig. 15 (m³)
- Potencia frigorífica 1483 (W)
- Tipo condensador axial
- Tensión eléctrica 230V /50Hz
- Monofásico Refrigerante R449A
- Tipo de compresor hermético
- Semi-compact medium-temperature refrigeration equipment consisting of a motor-condensing unit in a silent, horizontal or centrifugal version, and a quasi-static ceiling-type evaporator unit.
- Maximum Refrigerant Volume: 15 (m³)
- Cooling Capacity: 1483 (W)
- Axial Condenser Type
- Electric Voltage: 230V/50Hz
- Single-Phase Refrigerant: R449A
- Compressor Type: Hermetic



CM-174

Modelo Model	Largo interior Range mm	Alto interior Shelves mm	Fondo interior Butchers bars mm	Capacidad Capacity m3	
CM-174	1580	2000	780	2.46	4.875 €



CM-254

CM-254	2380	2000	780	3.71	6.754 €
--------	------	------	-----	------	---------



MSF-UG-1016A

MSF-UG-1016A					4.471 €
--------------	--	--	--	--	---------

CM-174
Opcional costados y respaldo ventana
Optional sides and back window

OPCIONALES · OPTIONS

Costado ventana	Window side	900 € x ud
Respaldo ventana 2 cuerpos	2 body window backrest	1600 € x ud
Respaldo ventana 3 cuerpos	3 body window backrest	2600 € x ud
Juego 4 pilares	Set of 4 pillars	900 € x set
Juego de guías	Guide kit	65 € x kit
Juego barras carniceras	Butcher bars kit	220 € x kit
Estante perforado	Perforated shelf	160 € x ud

DRY AGED

PHANTOM



Silencioso, preciso, inigualable. Phantom redefine el arte de la curación de embutidos con un proceso meticuloso que potencia su sabor y textura. Un espacio donde la tradición y la innovación se encuentran en perfecta armonía, garantizando calidad superior en cada pieza.

Silent, precise, unmatched. Phantom redefines the art of curing sausages with a meticulous process that enhances their flavor and texture. A space where tradition and innovation meet in perfect harmony, guaranteeing superior quality in each piece.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS

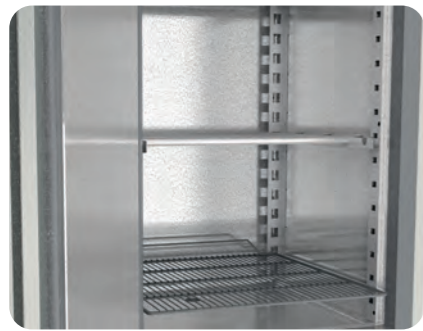


DECORACIÓN ESTÁNDAR • STANDARD DECORATION

Exterior e interior en acero inox
(Sin incremento de precio)

Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
(No price increase)

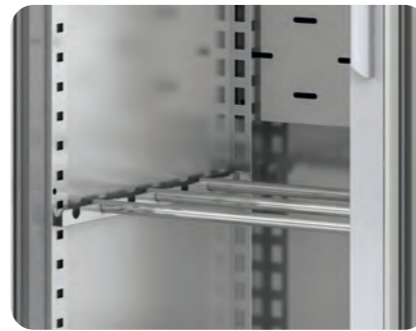
DETALLES • DETAILS



DETALLE PARRILLA INTERIOR
INTERIOR GRILL DETAIL



DETALLE RUEDAS
WHEEL DETAIL



DETALLE BARRAS CARNICERAS
DETAIL OF BUTCHER BARS

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304. Excepto respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox.
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estantes opcionales.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except rear panel.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded corners and deep-drawn bottom.
- Reversible doors with automatic closing system and magnetic gasket (remain open when exceeding 90° opening).
- Stainless steel inner door
- Butcher bar kits (3 bars per kit); optional shelves.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación interior estándar LED tonos rojizos.
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo y filtro de carbón activo.
- Condensación ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON).
- Control electrónico de temperatura y humedad eficiente en la gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (solo en modo secado)
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm

- Standard interior LED lighting with reddish tones.
- Ventilated refrigeration system.
- Epoxy-coated anti-corrosion evaporator with activated carbon filter.
- Ventilated condenser.
- Heating elements for cooking phase, with automatic reset safety thermostat (OFF at 50 °C, ON at 35 °C).
- Electronic temperature and humidity control, energy-efficient and HACCP-compliant via WiFi or Bluetooth connectivity (optional).
- 6 pre-configured programs, reprogrammable according to process needs.
- Each program allows up to 8 customizable cycles for time, temperature, and humidity (drying mode only).
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Fan operation control inside the chamber during door opening.
- Height-adjustable AISI-304 stainless steel tubular legs (135–200 mm).

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Temperatura de funcionamiento:
- DASC y DASCV: un recinto para estufaje y secado. +4°C +30°C
- DASC-S: un recinto sólo para secado. +4°C +16°C
- DASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado +4°C +16°C / +22°C +30°C.
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40 °C / 40 % RH).
- Operating temperature range:
- DASC and DASCV: single chamber for heating and drying. +4 °C to +30 °C
- DASC-S: single chamber for drying only. +4 °C to +16 °C
- DASC-ES: two independent chambers, one for heating and one for drying. +4 °C to +16 °C / +22 °C to +30 °C
- Operating voltage (single-phase): 220 V 50 Hz
- Operating voltage (single-phase): 115 V 60 Hz or 220 V 60 Hz (upon request)
- Refrigerant gas: R-290

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING



RED FRESH



SECADO DE EMBUTIDOS THE ART OF MEAT MATURATION

docriluc

El curado de embutidos, es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de estufaje, fermentación y secado, da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas, así como un equipo especializado.

En nuestra experiencia, diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final.

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja fermentar y secar durante varias semanas o meses, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido pierde humedad y se vuelve más denso, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad ayudan a prevenir el deterioro.

Salami curing is a time-honoured technique that has been passed down through generations.

The process of heat drying and fermenting results in a unique and flavorful product.

This process requires a dedicated temperature and humidity-controlled space, as well as specialized equipment.

In our own experience, different clients need different configurations to get the same excellent final product.

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of preserving meat by using salt and other ingredients, such as spices, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then stuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months, depending on the desired flavour and texture.

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

As the salami dries, it loses moisture and becomes denser, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

The salt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity help to prevent spoilage.

PHANTOM DASC-75

+4°C
+30°C

50%
90%



Detalle barras carniceras
Butcher bars detail



DASCV-751

CICLO - CYCLE	tiempo - time		temperatura - temperature		humedad* - humidity*	
	min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	1 h	240 h	22°C	30°C	no	no
SECADO - DRYING	1 h	240 h	4°C	16°C	50%	90%

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Barras carniceras Butchers bars	Capacidad Capacity L	Estufaje Dripping	Secado Drying	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825	Rango Range	
DASC-751	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✓	✓	490	812	5 (40°C 40%)		3.458 €
DASCV-751	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✓	✓	490	812	5 (40°C 40%)		3.962 €
DASC-S-751	+4°C +16°C	Opc.	3 KIT	505	NO	✓	490	265	5 (40°C 40%)		2.955 €
DASC-ES-752	+4°C +30°C	Opc.	2 KIT	245+245	✓	✓	630	916	5 (40°C 40%)		4.286 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	35 € x ud
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	20 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	30 € x ud
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

DRY AGED

PHANTOM DASC-140

docriluc



+4°C
+30°C

50%
90%



DASC-140-2

DRY AGED

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Barras carniceras Butchers bars	Capacidad Capacity L	Estufaje Dripping	Secado Drying	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825	Rango Range	
DASC-140-2	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✓	✓	750	1175	5 (40°C 40%)		5.105 €
DASCV-140-2	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✓	✓	750	1175	5 (40°C 40%)		6.141 €
DASC-S-140-2	+4°C +16°C	Opc.	6 KIT	1201	NO	✓	750	360	5 (40°C 40%)		4.240 €
DASC-ES-140-3	+4°C +30°C	Opc.	4 + 1 KIT	956+245	✓	✓	1065	1096	5 (40°C 40%)		5.995 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	35 € x ud
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	20 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 5 ruedas	5 Castors set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	30 € x ud
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	consultar - consult