



Abatidor de temperatura **Docriluc DA5N** con capacidad para 5 bandejas GN 1/1 de 40mm de profundidad o 4 de panadería 600x400mm.

Ideal para uso de hostelería, panadería e industria alimentaria.

Catálogo de abatidores industriales

El **DA5N de Docriluc** es un abatidor compacto de alto rendimiento, diseñado para garantizar el **enfriamiento rápido o la congelación controlada de alimentos recién cocinados**, sin comprometer textura ni sabor.

Con capacidad para **5 bandejas GN 1/1 o 600x400**, este modelo es perfecto para **restaurantes, catering, gastrobares o colectividades** que priorizan el cumplimiento normativo, la eficiencia energética y la organización en cocina.

Características técnicas del abatidor de temperatura DA5N

• Dimensiones exteriores (LxPxH): 800 x 800 x 900 mm

ABATIDOR de temperatura Docriluc DA5N



- Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 o 600x400
- Carga máxima por ciclo: 20 kg abatimiento / 12 kg congelación
- Temperatura de trabajo: de +70 °C a +3 °C (abatimiento) / de +70 °C a -18 °C (congelación)
- Tiempo ciclo estándar: 90 min (abatimiento) / 240 min (congelación)
- Volumen útil: 85 litros
- Refrigerante: R-290
- Tensión: 230V 50 Hz
- Potencia frigorífica: 907 W
- Consumo energético anual: 29 kWh
- Clase climática: 4 (30 °C / 40 % HR)
- Producción diaria (aprox.): 14 ciclos
- **PVP sin IVA:** 5.314 €

¿Necesitas un abatidor potente pero con espacio limitado?

Muchos chefs buscan eficiencia sin sacrificar metros cuadrados. Si tu cocina es compacta pero exigente, el **DA5N** te ofrece **la potencia de un abatidor industrial en formato reducido**.

Control digital, compatibilidad con bandejas GN y posibilidad de gestionar todo desde el frontal.



Abatidor industrial DA5N: seguridad alimentaria en tiempos récord

Este abatidor enfría rápidamente los alimentos para evitar la proliferación bacteriana y preservar la calidad.

Incorpora **sonda de temperatura extraíble y calefactada**, función automática de detección de ciclos y modo de conservación al finalizar el proceso.

Además, permite **actualización y control vía WiFi (opcional)** para integrar datos HACCP y alertas.

La construcción en acero AISI 304, la sonda calefactada, su bajo consumo energético (29 kWh/año) y la precisión electrónica hacen que esta inversión se amortice en fiabilidad y ahorro a medio plazo.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor?

- El número de bandejas GN o 600x400 compatibles (DA5N: 5)
- La carga útil en abatimiento y congelación (20 kg / 12 kg)
- El tiempo de ciclo completo y tipo de control (electrónico + sonda)
- La eficiencia energética y el gas refrigerante usado (R-290)
- Posibilidad de integración con sistemas HACCP o control WiFi (opcional)
- Clase climática según condiciones de trabajo (4)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un abatidor **fiable, eficiente y profesional**. En EquipoH lo recomendamos a cocinas de **alta rotación, caterings exigentes y restauración organizada** que quieren elevar su estándar de seguridad sin complicaciones técnicas.

Sobre DOCRILUC

Docriluc fabrica abatidores y equipamiento frigorífico desde hace años con un claro enfoque profesional.

La solidez constructiva y el soporte técnico son dos razones por las que lo seguimos

ABATIDOR de temperatura Docriluc DA5N



recomendando.

¿Tienes dudas sobre abatidores?

Pregúntanos en el chat. Te ayudamos a elegir el modelo que **realmente necesitas** según tu volumen de producción, espacio disponible y protocolos HACCP.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x900x800mm