



Abatidor de temperatura **Docriluc DA3N** con capacidad para 3 bandejas GN 1/1 de 40mm de profundidad. Ideal para uso en hostelería.

Catálogo de abatidores industriales

El **DA3N de Docriluc** es un abatidor de temperatura **sobremesa** que ofrece **todas las funcionalidades de un abatidor profesional** en un diseño compacto. Está pensado para negocios con limitaciones de espacio pero con necesidades reales de cumplimiento normativo, trazabilidad y eficiencia.

Gracias a su diseño en acero inoxidable y su avanzada electrónica, el modelo DA3N garantiza **abatimiento rápido o congelación eficiente** para producciones pequeñas pero constantes.

Características técnicas del abatidor de temperatura DA3N

- **Dimensiones exteriores (LxPxH):** 715 x 820 x 700 mm
- **Capacidad:** 3 bandejas GN 1/1 o 600x400

-
- **Carga máxima por ciclo:** 10 kg abatimiento / 6 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:** 42 litros
 - **Refrigerante:** R-290
 - **Tensión:** 230V - 50 Hz
 - **Potencia frigorífica:** 694 W
 - **Consumo energético anual:** 110 kWh
 - **Clase climática:** 4 (30 °C / 40 % HR)
 - **Producción diaria (aprox.):** 10 ciclos
 - **PVP sin IVA:** 4.138 €

¿Necesitas un abatidor de sobremesa pero que sea verdaderamente profesional?

No todos los negocios cuentan con cocinas amplias. Sin embargo, eso no debe limitar tu capacidad de producir con seguridad. El DA3N de Docriluc está diseñado para **panaderías, obradores, cocinas de hotel, food trucks o restaurantes con poco espacio** pero alta exigencia. Su diseño bajo encimera y su eficiencia energética lo convierten en un aliado esencial.

Abatidor industrial DA3N: eficiencia compacta y conectividad avanzada

Con una **capacidad de 3 bandejas**, el DA3N incorpora control digital con pantalla

táctil TFT, **modo de conservación automático al finalizar el ciclo**, y **sonda de temperatura calefactada** incluida.

Y si quieres llevar el control al siguiente nivel, puedes integrarlo con **interfaz WiFi para monitorizar alarmas, estado de ciclos e historial HACCP desde un PC o móvil** (opcional).

El **DA3N** está diseñado para quien valora **precisión, eficiencia energética (solo 110 kWh/año) y compacidad extrema**. Si el espacio es limitado y la calidad es prioritaria, no hay competencia.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor?

- Si usarás bandejas GN 1/1 o 600x400
- **Carga útil del ciclo** y número de servicios diarios esperados
- Disponibilidad de espacio (¿es sobremesa o bajo encimera?)
- Control digital y **trazabilidad HACCP (interna o vía WiFi)**
- Tiempo de ciclo real (abatimiento y congelación)
- **Consumo energético y clase climática**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo **pequeño pero sin renuncias**. Ideal para locales que no tienen espacio para modelos grandes pero **sí necesitan cumplir con normativa sanitaria y controlar su producción**.

La **sonda calefactada**, la **eficiencia energética**, el **control digital avanzado** y la posibilidad de añadir **conectividad WiFi** lo convierten en un caballo de batalla de sobremesa.

Sobre DOCRILUC

Docriluc es uno de los fabricantes de equipamiento frigorífico más fiables del mercado. Sus abatidores están diseñados desde la experiencia del profesional y con estándares industriales. En EquipoH confiamos en su rendimiento y durabilidad.

¿No sabes si este abatidor es el adecuado?

Escríbenos en el chat. Te guiamos según tu tipo de producción, normativas que debes cumplir y espacio disponible. No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 715x520x700mm