



Abatidor de temperatura **Docriluc DA7N** con capacidad para 7 bandejas GN 1/1 de 40mm de profundidad o 7 de panadería 600x400mm.

Ideal para uso de hostelería, panadería e industria alimentaria.

## Catálogo de abatidores industriales

El **DA7N de Docriluc** es un abatidor profesional diseñado para cocinas con volúmenes de producción medios, que buscan **optimizar la seguridad alimentaria y mejorar los tiempos de trabajo**.

Este modelo combina **potencia frigorífica, pantalla táctil avanzada, y capacidad para 7 bandejas GN 1/1 o 600x400**, todo ello en una estructura sólida de acero inoxidable.

### Características técnicas del abatidor industrial DA7N

- **Dimensiones exteriores (LxPxH):** 1340 x 800 x 850 mm
- **Capacidad:** 7 bandejas GN 1/1 o 600x400

- 
- **Carga máxima por ciclo:** 18 kg abatimiento / 12 kg congelación
  - **Temperatura de trabajo:** de +70 °C a +3 °C / de +70 °C a -18 °C
  - **Duración del ciclo:** 90 min (abatimiento) / 240 min (congelación)
  - **Volumen útil:** 118 litros
  - **Refrigerante:** R-290
  - **Tensión:** 230V / 50Hz
  - **Potencia frigorífica:** 1309 W
  - **Consumo energético anual:** 1150 kWh
  - **Clase climática:** 4 (30 °C / 40 % HR)
  - **Producción media por día:** 10 ciclos (180 kg abatidos / 120 kg congelados aprox.)
  - **PVP sin IVA:** 5.761 €

### ¿Buscas un abatidor profesional que combine tecnología y eficiencia?

El día a día de un cocinero profesional es una carrera contra el tiempo, el calor y la trazabilidad. Necesitas una herramienta que trabaje como tú: rápido, seguro, preciso. El DA7N ha sido creado para **producciones exigentes sin margen de error**. Con su pantalla táctil TFT, programas automáticos, y opción de control WiFi, **estarás al mando de cada ciclo**.

### Abatidor de temperatura DA7N: más ciclos, más capacidad, más control

Este abatidor te permite enfriar o congelar **hasta 18 kg por ciclo**, lo que lo hace ideal

para restaurantes, hoteles y cocinas centrales.

Gracias a su **control digital con pantalla táctil**, puedes acceder a programas preconfigurados, HACCP, y sonda calefactada.

**La potencia del DA7N va en proporción a su capacidad.** Y aun así, su rendimiento es altamente eficiente gracias al uso del gas R-290, su aislamiento térmico de 40 kg/m<sup>3</sup> y la optimización de ciclos.

**El coste por kilo abatido es inferior al de modelos compactos.**

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor?

- **Tamaño y tipo de bandejas:** GN 1/1 o 600x400
- **Producción máxima por ciclo y diaria**
- **Espacio disponible en cocina y tipo de instalación (sobremesa, encastrado)**
- Si necesitas **control digital HACCP interno o WiFi**
- Tipo de alimentos a tratar: delicados, bandejas de pastelería, carne caliente...
- **Tiempo disponible entre la producción y el servicio**

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una máquina pensada para cocinas que trabajan con presión real**, donde cada minuto cuenta y **la seguridad alimentaria no se negocia.**

El DA7N no solo enfría: **documenta, controla y optimiza tu cocina**, sin exigir reformas ni espacios industriales.

Lo recomendamos especialmente para **restaurantes que trabajan con mise en place avanzada, producción en frío y servicio non-stop.**

### Sobre DOCRILUC

**Docriluc** es sinónimo de fiabilidad, precisión y durabilidad en el mundo del frío profesional.

Su serie de abatidores se fabrica íntegramente en España y está diseñada por

---

ingenieros que entienden el día a día de una cocina profesional.

En **EquipoH** llevamos años trabajando con ellos, y sabemos que **su servicio técnico y repuestos funcionan tan bien como sus máquinas.**

**¿Quieres saber si este abatidor es el adecuado para tu cocina?**

**Escríbenos en el chat. Analizamos contigo tu carga diaria, turnos y necesidades normativas.**

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

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x1240x800mm