



Abatidor de temperatura **Docriluc DA7N-H** con capacidad para 7 bandejas GN 1/1 de 40mm de profundidad.

Ideal para uso de hostelería, panadería e industria alimentaria.

# Catálogo de abatidores industriales

El **DA7N-H** está diseñado específicamente para entornos donde se trabaja con bandejas de pastelería 600x400 mm.

Este abatidor de temperatura profesional combina capacidad, conectividad y máxima higiene, siendo ideal para obradores, cocinas de hotel y catering avanzado.

Cuenta con **pantalla táctil a color de 5**", **programas automáticos**, **sonda calefactada**, y la posibilidad de conexión WiFi para control remoto y trazabilidad HACCP.

#### Características técnicas del abatidor industrial DA7N-H

• Dimensiones externas (LxPxH): 1380 x 700 x 850 mm

#### **ABATIDOR de temperatura Docriluc DA7N-H**



• Capacidad: 7 bandejas de 600x400 mm

• Carga máxima por ciclo: 18 kg abatimiento / 12 kg congelación

• Duración del ciclo: 90 min (abatimiento) / 240 min (congelación)

• Volumen útil: 118 L

• Refrigerante: R-290

• Tensión: 230V / 50Hz

• Potencia frigorífica: 1309 W

• Consumo energético anual: 1150 kWh

• Clase climática: 4 (30 °C / 40% HR)

• **Producción diaria estimada:** hasta 180 kg (abatimiento)

#### ¿Buscas un abatidor para pastelería sin renunciar a la potencia?

En un obrador profesional, necesitas precisión absoluta: masas sensibles, coberturas delicadas, y temperatura perfectamente controlada.

El DA7N-H te ofrece control total del ciclo y una estructura interior adaptada a bandejas 600x400 mm, sin necesidad de adaptadores.

Trabaja más rápido y más seguro con un equipo que entiende el ritmo de tu producción.

# Abatidor de temperatura DA7N-H: la solución para el pastelero que no quiere fallos

Gracias a su **pantalla táctil TFT de 5"**, puedes lanzar ciclos con un solo toque, cargar tus recetas, controlar temperatura por tiempo o por sonda, y exportar datos HACCP. Y con su **estructura robusta de acero inoxidable** y evaporación automática del agua, el mantenimiento se minimiza.

#### **ABATIDOR de temperatura Docriluc DA7N-H**



Además, es compatible con **WiFi HACCP** para gestión desde tu PC, móvil o tablet (opcional).

El DA7N-H está optimizado para 600x400, pero si en algún momento necesitas trabajar GN 1/1, puedes optar por guías adaptadoras (consultar como opción).

Este modelo está pensado para que tu trabajo como pastelero fluya sin límites ni conversiones improvisadas.

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

- Medidas internas: si trabajas con GN 1/1 o bandejas 600x400 mm
- · Carga por ciclo (kg) y volumen útil
- Número de servicios o producciones por día
- Espacio disponible en cocina o obrador
- Funciones avanzadas (pantalla táctil, ciclos programados, control HACCP)
- Necesitas conectividad WiFi o solo uso local

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un abatidor profesional hecho para **pasteleros que valoran el control, la precisión y la trazabilidad**.

Desde EquipoH lo prescribimos a nuestros clientes que trabajan con producto delicado, necesitan **mantenimiento cero y fiabilidad máxima**.

Además, **es compatible con los flujos de trabajo digitales actuales**, gracias a su conectividad opcional.

#### Sobre DOCRILUC

**Docriluc** es referencia europea en refrigeración profesional. Con sede en España, desarrolla y fabrica soluciones pensadas desde la experiencia de cocinas reales.

En **EquipoH** colaboramos estrechamente con ellos desde hace años: **sabemos lo que fabrican y lo que dura**.

Su gama de abatidores está en continua evolución, y siempre con el respaldo de un

#### **ABATIDOR de temperatura Docriluc DA7N-H**



SAT ágil y con repuestos asegurados.

## ¿Tienes dudas entre el DA7N y el DA7N-H?

Habla con nosotros en el chat. Te ayudamos a decidir si este abatidor es el más adecuado para tu obrador o cocina.

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

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1350x850x700mm