



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

-
- **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.

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

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