



Congelador vertical Docriluc CASN-125-2 - conservación estable y eficiente. Ideal para carnicerías, heladerías y obradores que necesitan $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ constantes.

Catálogo de congeladores verticales

El **Docriluc CASN-125-2** de la **serie Nimbus** es una de las soluciones de congelación más eficaces para negocios con alta rotación de producto congelado: carnicerías, heladerías, pastelerías, tiendas gourmet y obradores. Su capacidad de **964 litros**, sus 6 estantes ajustables y un rendimiento energético constante lo convierten en una herramienta fiable y robusta para el día a día.

Características técnicas del CASN-125-2

- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASN-125-2
- **Serie:** NIMBUS (conservación estática)
- **Rango de temperatura:** $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$
- **Capacidad:** 964 litros
- **Estantes:** 6 unidades
- **Potencia frigorífica:** 833 W

-
- **Consumo energético:** 810 W
 - **Clase climática:** 4 (30 °C / 55 % HR)
 - **Eficiencia energética (EEC):** E
 - **Tipo de frío:** Estático
 - **Refrigerante:** R290 (ecológico)
-
- **Características constructivas**
 - Exterior e interior fabricado en acero galvanizado plastificado blanco.
 - Aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad (40 Kg/m³), libre de CFC y HCFC.
 - Puertas reversibles con cerradura y burlete de triple cámara de fácil sustitución.
 - Pies en acero inoxidable regulables en altura.
-
- **Componentes**
 - Iluminación LED interior
 - Sistema de refrigeración ventilada
 - Condensador con ventilación forzada
 - Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
 - Control electrónico de temperatura (alta eficiencia)
 - Descarche automático y evaporación del agua integrada
 - Ventiladores con gestión según apertura de puerta
 - Cuadro de mandos desmontable
 - Pies inox regulables (135-200 mm)
 - Protección térmica para el grupo frigorífico

Necesitas un congelador de conservación estática que nunca falle?

Si gestionas una **carnicería, heladería o pastelería**, sabes lo crítico que es mantener los productos congelados en condiciones óptimas. El **CASN-125-2** ofrece una **conservación precisa y continua**, con una distribución interna que facilita la organización por lotes, fecha o producto. Sin complicaciones, sin ruidos, sin pérdida de frío.

A diferencia de otros equipos con sistemas complicados, el CASN-125-2 de Docriluc apuesta por **fiabilidad y sencillez**: un sistema de frío estático que **reduce averías**, facilita el mantenimiento y **garantiza temperaturas estables**. Su interior está optimizado para trabajar con bandejas o cajas de congelación estándar.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador

profesional?

- El tipo de producto (carne, masas, helado, alimentos envasados)
- El volumen de almacenamiento necesario (mínimo 900 L en negocios medios-altos)
- El tipo de frío: **estático para estabilidad**, ventilado para rotación
- Si requiere funcionamiento 24/7 en clase climática 4
- Eficiencia energética (balance consumo vs. potencia frigorífica)

“¿Y si el sistema estático no es suficiente?”

Muchos piensan que sin ventilación el frío puede no ser homogéneo. Pero en este modelo, el aislamiento de alta densidad y la **optimización de flujo de frío estático** aseguran una **conservación uniforme**. Para productos cárnicos, bollería congelada o helado, el rendimiento es impecable.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque está pensado para **profesionales que no se pueden permitir errores de temperatura**. Lo recomendamos si buscas un congelador fiable, de gran capacidad, **sin tecnología excesiva pero con máxima fiabilidad**. Ideal para negocios que priorizan **estabilidad térmica, simplicidad y durabilidad**.

Sobre el fabricante: DOCRILUC

DOCRILUC es sinónimo de **ingeniería española de refrigeración industrial**, con décadas fabricando equipos robustos, versátiles y adaptados a las necesidades reales de hostelería y alimentación profesional.

EquipoH solo prescribe DOCRILUC cuando sabemos que encaja perfectamente con las necesidades del cliente.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

Y por eso, si gestionas una cocina con mucho en juego, **este armario te conviene**.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1250 x 700 x 2040mm