



Congelador vertical Docriluc CASN-125-3 – frío estático para productos delicados. Ideal para carnicerías, heladerías y obradores que exigen temperatura constante y fiabilidad.

Catálogo de congeladores verticales

Cuando hablamos de conservación profesional, hablamos de control y fiabilidad. El **CASN-125-3** de **Docriluc**, dentro de la línea **Nimbus**, ha sido diseñado para responder a las exigencias de negocios que trabajan con alimentos sensibles a la variación térmica: **helados, carnes, bollería, masas y ultracongelados**.

Este congelador vertical combina **potencia y estabilidad térmica**, con una estructura sólida y materiales de alta calidad. Su capacidad de **964 litros**, sistema de **frío estático**, y diseño técnico lo hacen perfecto para entornos profesionales con alta rotación de producto.

Características técnicas del CASN-125-3

- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASN-125-3

- **Serie:** NIMBUS (conservación estática)
- **Rango de temperatura:** -20 °C a -15 °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?

El CASN-125-3 ofrece una **estabilidad térmica sobresaliente** gracias a su sistema de frío estático, ideal para productos que no toleran bien los cambios bruscos de temperatura. La conservación es homogénea y segura, lo que te da la tranquilidad de no comprometer la calidad de tus productos.

Este modelo es perfecto para profesionales que no quieren complicaciones técnicas pero exigen **rendimiento, orden y fiabilidad**. Desde su control digital hasta su estructura reforzada, está hecho para durar y para trabajar sin interrupciones.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador profesional?

- Tipo de producto (helados, carnes, masas)
- Capacidad interior (mínimo 900L si hay alta rotación)
- Sistema de frío: estático para conservar mejor sin resecar
- Clase climática: si trabajas en obradores o cocinas calurosas
- Potencia y eficiencia energética frente al consumo real

“El frío estático no enfría igual que uno ventilado...”

¡Error común! Aunque el frío ventilado es más rápido, el frío estático **es más respetuoso con ciertos productos**. El CASN-125-3 garantiza una conservación constante y sin desecación, evitando el deterioro de texturas o sabores en productos como helados, bollería congelada o carnes maduradas.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que cuesta elegir bien una máquina que vas a usar todos los días. El **CASN-125-3** es ideal si priorizas estabilidad, consumo moderado y quieres evitar averías.

Si eres de los que trabajan con calidad y precisión: este congelador **te da paz mental**.

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