



Congelador vertical Docriluc CASN-125-4 – sistema de frío estático eficiente. Ideal para obradores, carnicerías y heladerías que necesitan conservar con precisión.

Catálogo de congeladores verticales

Si lo que necesitas es mantener la congelación perfecta sin complicarte con tecnologías sensibles o ventilaciones forzadas, el **Docriluc CASN-125-4** de la línea **Nimbus** es tu mejor aliado. Este congelador vertical profesional ofrece una **alta capacidad de 964 litros**, frío estático de gran estabilidad y una construcción robusta pensada para el uso intensivo.

Con estantes regulables y un diseño que permite adaptarse a diferentes productos, es ideal para negocios con mucha rotación de producto congelado: **carnicerías, heladerías, pastelerías y obradores** que buscan fiabilidad a largo plazo.

Características técnicas del CASN-125-4

- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASN-125-4
- **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

¿Tu negocio necesita conservar producto congelado sin riesgos?

El CASN-125-4 está pensado para entornos profesionales que necesitan temperatura constante en todo momento. Su sistema de **frío estático** lo convierte en una opción ideal para alimentos que no toleran oscilaciones de temperatura, como carnes, helados, bollería o pescados congelados. Lo que hace especial al CASN-125-4 no es solo su tamaño o potencia, sino su **robustez real**. Lo recomendamos especialmente en negocios donde el producto congelado se mueve constantemente, pero no se pueden permitir errores de conservación.

Una puerta fiable, estantes resistentes y un interior pensado para el orden

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

- Volumen de carga y necesidad de accesibilidad rápida
- Tipo de frío: estático para productos sensibles
- Clase climática 4: imprescindible para cocinas u obradores calurosos
- Aislamiento y durabilidad de puertas
- Potencia frigorífica y consumo ajustado

“¿Y si el consumo energético es demasiado alto?”

Con un consumo de **810 W** y refrigerante R290, este modelo ha sido optimizado para rendir sin disparar la factura. Además, su aislamiento eficiente y componentes internos ayudan a mantener una temperatura constante sin sobreesfuerzos.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **la temperatura no puede fallar cuando trabajas con alimentos congelados**. Este congelador está en nuestra selección por su fiabilidad, su bajo nivel de averías, y porque muchos de nuestros clientes repiten con la gama Nimbus.

Funciona, y punto.

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