



Armario congelador Docriluc CASN-140-3 – capacidad XL para productos congelados a -20 °C. Ideal para carnicerías, heladerías y cocinas con volumen de género.

Catálogo de armarios congeladores profesionales

El modelo **CASN-140-3** de **Docriluc**, serie **Nimbus**, es un **armario de congelación profesional** con una capacidad útil de **1201 litros** y temperatura ajustable de **-20 °C a -15 °C**, ideal para el almacenamiento seguro y estable de **productos congelados**.

Diseñado para entornos exigentes donde se manipulan y almacenan grandes cantidades de género, es ideal para **carnicerías, supermercados, cocinas industriales y heladerías**.

↪ Características técnicas del CASN-140-3

- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASN-140-3
- **Serie:** Nimbus
- **Temperatura de trabajo:** -20 °C a -15 °C
- **Capacidad útil:** 1201 litros

- **Estantes:** 6 + 3
- **Cajones:** 0
- **Potencia frigorífica:** 907 W
- **Consumo energético:** 952 W
- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55 %)
- **Tipo de frío:** Estático
- **Refrigerante:** R290
- **Dimensiones (mm):** 1370 ancho x 730 profundo x 2160 alto

• Características constructivas

- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad
- Estantes regulables y resistentes
- Pies de acero inoxidable regulables
- Cantos redondeados para limpieza higiénica
- Evaporador tratado anticorrosión

• Componentes

- Termostato digital
- Sistema de evaporación automática
- Motor preparado para climas exigentes (clase climática 4)
- Refrigeración ecológica con gas R290
- Control de temperatura preciso de -20 a -15 °C

¿Necesitas un armario congelador potente y eficiente?

Si gestionas productos como **carne congelada, masas, precocinados o helados**, este modelo te garantiza **rendimiento estable, potencia sobrada y gran volumen** de almacenamiento. Incluso en cocinas calientes o en verano, mantiene el frío de forma uniforme. Con más de **1200 litros de capacidad**, es la elección perfecta para negocios que necesitan **almacenar volumen sin perder eficiencia energética**. La clase climática 4 garantiza buen rendimiento incluso en entornos a 30 °C y 55 % de humedad.

¿Qué tener en cuenta para elegir un armario congelador como este?

- Tipo de producto: carne, elaborados, masas, postres...
- Clase climática (¿vas a tenerlo en un entorno caluroso?)
- Dimensiones reales del espacio disponible

- Capacidad de congelación por día (potencia y volumen)
- Necesidad de frío estático (conservación más estable)

“¿No será demasiado para mi cocina?”

El CASN-140-3 tiene dimensiones de **1370 x 730 x 2160 mm**, lo que le permite pasar por zonas de paso y adaptarse a cocinas industriales sin problema. Es **más ancho, pero no más profundo que un armario estándar**.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Este modelo está pensado para **clientes que no se la juegan con el frío**: carnicerías, centrales de producción, cocinas de colectividades...

Cumple lo que promete: **espacio, estabilidad térmica y eficiencia**.

Lo recomendamos a quien necesita un armario de congelación **de verdad industrial**.

➔ 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): 1370 ancho x 730 profundo x 2160 alto