



Congelador industrial Docriluc CASN-210-3 serie Nimbus de alta capacidad. Ideal para **cocinas profesionales intensivas**. Robustez, eficiencia y fiabilidad con sistema de frío ventilado

Catálogo de congeladores industriales verticales

La **serie Nimbus de Docriluc** marca un nuevo estándar en la conservación profesional de congelados. El modelo **CASN-210-3**, con sus tres puertas y una capacidad de **1852 litros**, ha sido diseñado para afrontar con solvencia las exigencias de espacios de producción que necesitan congelación intensiva, control preciso y máxima seguridad alimentaria.

Este armario congelador ofrece un rendimiento constante incluso en ambientes de alta temperatura, gracias a su **clase climática 4 (30°C / 55% HR)** y a su potente sistema de **frío ventilado con refrigerante R-290**, libre de tasas.

Con un diseño robusto en **acero inoxidable AISI 304**, incorpora **estantes GN2/1 regulables**, controlador digital IP65 táctil y triple puerta para optimizar la organización interna.

↪ Características técnicas del CASN-210-3

- **Serie:** Nimbus
- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASN-210-3
- **Tipo:** Congelador vertical industrial
- **Temperatura:** -20°C / -15°C
- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 4 (30°C / 55% HR)
- **Capacidad neta:** 1852 litros
- **Estantes:** 9 + 6 GN2/1
- **Puertas:** 3 opacas
- **Potencia frigorífica:** 1814 W
- **Consumo nominal:** 1680 W
- **Refrigerante:** R-290
- **Tipo de frío:** Ventilado
- **Controlador digital:** IP65 táctil
- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 (int/ext)

• Características constructivas

- **Exterior:** Acero inoxidable AISI-304, excepto respaldo.
- **Interior:** Acero inoxidable AISI-304 con fondo embutido.
- **Puertas:** Reversibles, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90°).
- **Contrapuerta:** También en acero inoxidable.
- **Estantes interiores:** De varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- **Sistema de regulación de estantes:** Por soportes, guías o costado embutido (según modelo).
- **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 40 Kg/m³, con bajo GWP y cero ODP.

• Componentes

- Iluminación interior LED estándar.
- Refrigeración ventilada.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura, eficiente en el consumo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Ventiladores gestionados en función de la apertura de puertas.
- Pies de tubo de acero inox ajustables en altura (135-200 mm).
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del condensador desmontables.

- Protección del grupo frigorífico ante alta temperatura mediante control electrónico.
- **Opcionales disponibles**
 - **Parrilla adicional (560 x 542 mm):** Añade capacidad de almacenamiento interno.
 - **Parrilla intermedia adicional (450 x 158 mm):** Ideal para organizar productos más pequeños.
 - **Cerradura para puerta inox:** Aumenta la seguridad del contenido.
 - **Cerradura para puerta cristal:** Para versiones con puerta de vidrio (consultar).
 - **Barras carniceras:** Para colgar piezas cárnicas en ambientes de cocina o carnicería.
 - **Set de 6 ruedas:** Facilita el movimiento y limpieza.
 - **Set adicional de guías:** Para modificar la posición de estantes o añadir niveles.
 - **Respaldo en acero inoxidable:** Mejora la higiene en instalaciones visibles (consultar).
 - **Tropicalizado 43°C:** Preparado para ambientes de alta temperatura (consultar).
 - **Adaptación eléctrica a 230V 60Hz / 115V 60Hz:** Según normativa o país de destino (consultar).

¿Buscas un congelador profesional de gran capacidad?

Cuando gestionas un restaurante, hospital o colectividad, sabes que no se puede escatimar en capacidad de congelación ni en estabilidad térmica. Con los **congeladores de la serie Nimbus**, evitas fluctuaciones que pueden comprometer la cadena de frío, gracias a su tecnología de frío ventilado, aislamiento reforzado y controlador táctil IP65. Esta gama ha sido creada pensando en el día a día de los cocineros, jefes de compras y responsables de producción. **Con su interior GN2/1, capacidad XXL y eficiencia energética optimizada**, este armario congelador se adapta perfectamente al ritmo de cocinas que no pueden fallar. Su mantenimiento es mínimo, su respuesta es constante y su estructura garantiza una larga vida útil incluso con aperturas continuadas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador industrial que realmente necesitas?

- Temperatura de trabajo (-20°C a -15°C)
- Capacidad real en litros (1852 L)
- Compatibilidad con bandejas GN2/1
- Clase climática según ubicación (4: 30°C / 55%)
- Tipo de refrigeración (ventilado para uso intensivo)
- Sistema de control (digital, IP65, fácil de usar)
- Tipo de puerta (opaca, para mayor aislamiento)

- Resistencia del equipo y calidad de fabricación (inox AISI 304)

“Congeladores grandes = consumo alto”

No en este caso. Docriluc ha optimizado esta gama para que su potencia no dispare el consumo. El uso de **gas R-290**, el control IP65 y el ventilador eficiente aseguran un uso sostenible y constante sin sobresaltos eléctricos.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **en congelación no se puede improvisar**. En entornos como **obradores, colectividades, restaurantes centrales o hoteles**, los congeladores de la gama Nimbus han demostrado un rendimiento estable, duradero y sin complicaciones. **Recomendado para quienes necesitan volumen, orden y fiabilidad sin margen de error.**

➔ 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): 2055 x 735 x 2160 mm