



Congelador industrial Docriluc CASNV-210-3 serie Nimbus para conservación extrema. Ideal para cocinas profesionales de alto rendimiento. 1852 L, 20 estantes y sistema de frío ventilado.

# Catálogo de congeladores verticales industriales

El CASNV-210-3 forma parte de la gama profesional Nimbus de Docriluc, diseñada específicamente para ofrecer la mejor solución en conservación de ultracongelados en cocinas exigentes. Este modelo combina máxima capacidad (1852 L), sistema de frío ventilado y un interior organizado con 12+8 estantes GN2/1, ideal para un entorno profesional donde la rapidez y el orden marcan la diferencia.

Gracias a su clase climática 4, trabaja sin problema en ambientes de hasta **30°C con 55% de humedad relativa**, y su controlador táctil IP65 asegura una gestión de temperatura precisa, fácil y segura.

Construido íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, está preparado para el uso intensivo y continuo de cocinas industriales, hospitales, residencias, catering o colectividades.



## ✓ Características técnicas del CASNV-210-3

Serie: NimbusMarca: Docriluc

• Modelo: CASNV-210-3

• **Tipo:** Congelador vertical industrial

• **Temperatura:** -20°C / -15°C

Clase energética: No especificada
Clase climática: 4 (30ºC / 55%)
Capacidad neta: 1852 litros
Estantes: 12 + 8 GN2/1

• Puertas: 3 opacas

Potencia frigorífica: 1814 W
 Consumo nominal: 1726 W

Refrigerante: R-290Tipo de frío: Ventilado

• Controlador digital: Táctil IP65

• Material: Acero inoxidable AISI 304 (interior y exterior)

### Características constructivas - CASNV-210-3

- Estructura en acero inoxidable AISI-304 (exterior e interior, excepto respaldo).
- Fondo embutido en interior para facilitar limpieza.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad (40 Kg/m³), bajo GWP y cero ODP.
- Puertas reversibles con sistema de cierre automático y burlete magnético.
- Contrapuertas también en acero inoxidable.
- Estantes de varilla plastificada, regulables en altura.
- Sistemas de regulación mediante soportes, guías o costado embutido (según configuración).

## Componentes técnicos - CASNV-210-3

- Iluminación LED interior estándar.
- Refrigeración por aire forzado (ventilada).
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Control electrónico de temperatura.
- Desescarche automático y evaporación automática del agua.
- Condensación ventilada.
- Ventiladores con gestión inteligente según apertura de puertas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura (135-200 mm).
- Cuadro de mandos y rejilla desmontables.
- Protección térmica del sistema de frío mediante control electrónico.



### **Opcionales disponibles - CASNV-210-3**

- Parrilla adicional (560 x 542 mm)
- Parrilla intermedia adicional (450 x 158 mm)
- Cerradura para puerta de acero inoxidable
- Cerradura para puerta de cristal (consultar si aplica)
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Juego adicional de guías
- Respaldo en acero inoxidable (consultar)
- Tropicalización a 43 ºC (consultar)
- Adaptación eléctrica 230V 60Hz / 115V 60Hz (consultar)

### ¿Necesitas conservar producto congelado sin fallos ni fluctuaciones?

Los congeladores de la **serie Nimbus** están pensados para entornos donde se necesita seguridad térmica, organización total y fiabilidad 24/7. Con **20 estantes GN2/1**, el modelo CASNV-210-3 te permite mantener una clasificación clara, visual y segura de tus productos congelados, con accesos rápidos sin pérdida de temperatura.

El diseño interno permite almacenar una gran cantidad de producto sin comprometer la circulación del aire frío, gracias a su sistema de refrigeración ventilada y potente motor. El control IP65, el uso de gas natural R-290 y la robustez de su estructura lo hacen ideal para instalaciones con uso intensivo.

# **ॐ**¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador profesional que realmente necesitas?

- Capacidad real en litros (1852 L)
- Distribución interior (12+8 estantes GN2/1)
- Clase climática (4 30°C/55%) para cocinas exigentes
- Refrigeración ventilada vs. estática
- Tipo de control (táctil IP65)
- Consumo energético y tipo de refrigerante (R-290)
- Fácil limpieza y materiales higiénicos (inox 304)

### "Tengo miedo de que consuma demasiado..."

La inversión se traduce en eficiencia. Su **sistema optimizado de frío ventilado**, el uso de **R-290 sin tasa**, y la capacidad de trabajar en climas exigentes sin picos hacen del CASNV-210-3 un equipo **rentable y duradero**.



# Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque congelar bien no es solo mantener frío, es garantizar la calidad. Este modelo no solo enfría, sino que lo hace de forma estable, eficiente y bien distribuida, con un interior pensado para el trabajo profesional. En servicios donde no se puede fallar, el CASNV-210-3 es una apuesta segura.

### → 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.

¿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 2160mm