



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:** Nimbus
- **Marca:** Docriluc
- **Modelo:** CASNV-210-3
- **Tipo:** Congelador vertical industrial
- **Temperatura:** -20°C / -15°C
- **Clase energética:** No especificada
- **Clase climática:** 4 (30°C / 55%)
- **Capacidad neta:** 1852 litros
- **Estantes:** 12 + 8 GN2/1
- **Puertas:** 3 opacas
- **Potencia frigorífica:** 1814 W
- **Consumo nominal:** 1726 W
- **Refrigerante:** R-290
- **Tipo 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 °C (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.

¿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