



Armario congelador mixto Docriluc CASM-210-5 doble rango con alta capacidad. Recomendado por EquipoH por su versatilidad de congelación y eficiencia energética. Ideal para cocinas profesionales, hoteles, caterings y obradores con volumen

Catálogo de armarios refrigerados y congeladores mixtos

El **CASM-210-5 de Docriluc** es un armario congelador de alto rendimiento con **doble rango de temperatura negativa**, diseñado para dar soporte a negocios que trabajan tanto con producto fresco como ultracongelado. Gracias a su sistema mixto, este equipo permite conservar alimentos entre **-2°C / -20°C** o **+8°C / -15°C**, lo que lo convierte en una opción extremadamente flexible en cocinas que necesitan adaptabilidad. Con sus **9 + 3 estantes**, estructura compacta y **1725 litros de capacidad**, está preparado para el día a día profesional más exigente.

↪ Características técnicas del CASM-210-5

- Capacidad: **1725 L**
- Estanterías: **9 + 3 GN 2/1**
- Cajones: **0**
- Rango de temperatura: **-2°C / -20°C | +8°C / -15°C**
- Dimensiones exteriores: **845 x 361 mm**
- Dimensiones interiores: **370 x 642 mm**
- Clase climática: 4 (30 °C / 55 %)

• Características constructivas

- Estructura en acero inoxidable **AISI-304**, tanto exterior como interior (excepto respaldo).
- Interior con **fondo embutido**, más higiénico y fácil de limpiar.
- Puertas de apertura **reversible**, con sistema de **cierre automático** y **burlete magnético** (la puerta permanece abierta al superar los 90°).
- Estantes interiores en varilla de acero plastificado, **regulables en altura**.
- Sistemas de regulación con soportes, guías o costado embutido (según configuración).
- Aislamiento de **poliuretano inyectado** de alta densidad (**40 Kg/m³**).
- Aislamiento con bajo impacto ambiental: **bajo GWP y cero ODP**.
- Contrapuerta también fabricada en acero inoxidable.
- Compatible con **cubetas GN 2/1**.

• Componentes

- Iluminación interior **LED estándar**.
- **Sistema de refrigeración ventilada** para máxima uniformidad.
- Evaporador con recubrimiento **epoxi anticorrosivo**.
- **Condensación ventilada**.
- **Control electrónico** de temperatura preciso y fácil de usar.
- **Desescarche automático**.
- **Evaporación automática del agua** del desescarche.
- Ventiladores con gestión inteligente según apertura de puertas.
- **Pies inox regulables** (altura de 135 a 200 mm).
- Cuadro de mandos y **rejilla desmontables** para mantenimiento.
- **Protección térmica** del sistema de frío mediante control electrónico.

• Opcionales

- Parrilla adicional 560 x 542 mm
- Parrilla intermedia adicional 450 x 158 mm
- Cerradura para puerta inox

- Cerradura para puerta de cristal
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Set adicional de guías
- Respaldo en acero inoxidable
- Tropicalización a 43 °C
- Adaptación eléctrica 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Necesitas un congelador versátil para un uso intensivo?

Los congeladores mixtos se han convertido en el nuevo estándar en cocinas profesionales que necesitan rapidez, seguridad alimentaria y ahorro de espacio. El CASM-210-5 está pensado para resolver el día a día del chef que **no puede esperar a que un congelador reaccione** o pierda eficiencia cuando la puerta se abre constantemente. Este armario integra todo lo necesario para un rendimiento profesional: evaporador con recubrimiento epoxi, control electrónico, condensación ventilada y **desescarche automático**. Su puerta reversible, iluminación LED y pies inox regulables completan un diseño robusto, eficiente y adaptable. Ideal tanto para **producto fresco como para ultracongelado**, sin comprometer espacio ni funcionalidad.

“¿Y si se queda corto en frío real?”

Al contrario. Su doble rango te da la ventaja de trabajar con dos tipos de frío en un solo equipo. Y gracias a su potencia y aislamiento, **mantiene la temperatura estable incluso en picos de apertura o climas exigentes**.

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

Evalúa siempre la **capacidad interna real**, el tipo de estanterías que necesitas (GN 2/1 en este caso), el rango de temperatura requerido (-15 °C, -20 °C, etc.) y si tu entorno necesita tropicalización o ruedas. No olvides verificar el tipo de puerta (reversible), el desescarche automático y si el aparato permite adaptaciones eléctricas.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque combina **dos rangos de congelación en un solo equipo** sin ocupar el doble de espacio. Ideal para cocinas con alta rotación y espacio limitado. Lo recomendamos a restaurantes, hoteles, colectividades y obradores que necesitan fiabilidad, orden y eficiencia.

➔ 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 2160mm