



Congelador vertical Docriluc CAGNV-50-1 Mirage. Puerta de cristal, congelación hasta -20 °C y visibilidad total sin pérdida de rendimiento.

Ideal para cocinas profesionales, colectividades y zonas de autoservicio.

Catálogo de congeladores verticales con puerta de cristal

El modelo **CAGNV-50-1** pertenece a la gama **Mirage de Docriluc** y es la opción ideal para quienes necesitan **congelación visible**, estable y profesional. Gracias a su **puerta de cristal doble**, permite supervisar el contenido sin abrir, lo que optimiza el consumo y mejora la organización diaria.

Está diseñado para su uso intensivo en cocinas industriales, comedores escolares o zonas de autoservicio con acceso frecuente.

Características técnicas

- Capacidad: **301 L**
- Rango de temperatura: **-20 °C a -15 °C**

- Potencia frigorífica: **385 W**
- Consumo energético: **445 W**
- Clase energética: **E**
- Clase climática: **4 (30 °C / 55%)**
- Refrigerante: **R-290**
- Estantes: **4 GN 1/1**
- Refrigeración ventilada
- Control electrónico digital
- Iluminación LED interior
- Descarche automático

• Características constructivas

- Exterior en acero pintado (inox opcional)
- Interior en ABS termoformado sanitario
- Puerta de cristal reversible, doble acristalamiento
- Cierre automático con burlete magnético
- Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad (40 kg/m³)
- Estantes de varilla plastificada, regulables
- Pies inox regulables en altura (135–200 mm)
- Desagüe integrado
- Panel de control y rejilla desmontables

• Componentes

- Sistema de refrigeración ventilada
- Iluminación LED
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico eficiente
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión inteligente del ventilador al abrir puertas
- Protección electrónica contra sobrecalentamiento

• Opcionales disponibles

- **Parrilla adicional GN 1/1** (530 x 325 mm) → para aumentar la capacidad de almacenamiento.
- **Set de 4 ruedas** → facilita el desplazamiento del armario en tareas de limpieza o reubicación.
- **Tropicalización a 43 °C** → mejora la resistencia del equipo en ambientes extremadamente calurosos (consultar).
- **Respaldo en acero inoxidable** → ideal para instalaciones visibles o más

higiénicas (consultar).

- **Compatibilidad eléctrica 230V 60Hz / 115V 60Hz** → para instalaciones internacionales o especiales (consultar).

¿Necesitas un congelador con puerta de cristal que rinda como uno cerrado?

Este modelo está diseñado para uso profesional. Ofrece **control visual**, accesibilidad y frío constante, con la ventaja de un menor número de aperturas gracias a su puerta acristalada. Perfecto para entornos donde se requiere visualizar producto congelado sin interrupciones: autoservicio, cocinas abiertas o espacios donde cada detalle cuenta. La visibilidad no compromete el rendimiento, gracias a su diseño profesional y tecnología optimizada.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador acristalado?

- Clase climática para entorno profesional
- Tipo de puerta y calidad del aislamiento
- Potencia frigorífica y consumo
- Posibilidad de acceder visualmente al producto sin abrir
- Adaptabilidad: ruedas, voltaje, tropicalización

“¿No pierde frío al ser de cristal?”

No con esta puerta doble aislada y cierre automático.

Además, la iluminación LED y el sistema de refrigeración ventilada mantienen temperaturas constantes incluso en aperturas frecuentes.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque este equipo **rinda como uno cerrado, pero permite trabajar con agilidad y control visual**. Es ideal para profesionales que priorizan orden, accesibilidad y eficiencia.

Funciona, y lo hemos instalado en colectividades exigentes, fets o zonas de paso.

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): 430 x 770 x 2040mm