



**Nevera vertical profesional Docriluc CAERPV-125-40 - Conservación estable en gran formato.** Ideal para **panaderías, hostelería y colectividades**, con 979L de capacidad y 8 bandejas para producto fresco. Alta eficiencia energética, sin estantes para mayor adaptabilidad.

## **Catálogo de neveras verticales industriales para obrador y cocina profesional**

Si buscas una solución para conservar alimentos frescos, ingredientes o preparaciones en cocina profesional, la **Docriluc CAERPV-125-40** es una elección estratégica. Esta **nevera vertical de conservación positiva** opera entre **0°C y +8°C**, con una **estructura interior libre de estantes** y equipada con **8 bandejas**, perfecta para quienes priorizan versatilidad, limpieza y acceso rápido al producto.

### **Características técnicas del CAERPV-125-40**

- **Capacidad total:** 979 litros
- **Rango de temperatura:** 0°C / +8°C
- **Potencia eléctrica:** 543W

- 
- **Consumo energético:** 434W (4, 30°C 55%)
  - **Estantes:** 0
  - **Bandejas:** 8
  - **Puertas:** inox opacas
  - **Tensión estándar:** 230V / 50Hz

### • **Características constructivas**

- Iluminación LED interior
- Cierre automático de puerta
- Pies regulables
- Acabado exterior: acero pintado
- Interior: ABS sanitario termoformado
- Puerta opaca reversible
- Sistema de frío ventilado

### • **Componentes**

- Termostato digital de alta precisión
- Compresor de bajo consumo
- Aislamiento de alta densidad
- Ventilador silencioso de larga duración
- Junta de puerta extraíble y reemplazable
- Estructura interior termoformada de una sola pieza para máxima higiene

### • **Opcionales disponibles**

- Parrilla adicional 600 x 400
- Set adicional de guías
- Cerradura puerta inox
- Cerradura puerta cristal
- Barras carniceras
- Set de 4 ruedas
- Tropicalización hasta 43°C
- Respaldo en inox
- Opción 230V 60Hz / 115V 60Hz

## **¿Necesitas una nevera que aguante el ritmo diario en cocina o en obrador?**

Tanto si gestionas un restaurante, un colegio o una panadería, sabes lo importante que es tener una nevera que **no te falle**. Esta unidad de **alto volumen y acceso fácil** está pensada para trabajar en entornos de alta exigencia, con muchas aperturas al día, producto delicado y necesidad de visibilidad sin comprometer el frío. Este modelo

combina **alta capacidad útil (979 litros)** con un formato robusto que encaja en cualquier cocina o almacén profesional. Las **8 bandejas** permiten una organización flexible, y su motor de 543W trabaja eficientemente incluso en climas cálidos. **Ideal para almacenar masas, ingredientes frescos, lácteos o platos preparados.**

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu nevera vertical profesional?

- Capacidad real vs. espacio disponible
- Tipo de producto que vas a conservar (¿bandejas o cubetas?)
- Potencia del motor según entorno (¿cocina caliente?)
- ¿Necesitas tropicalización o ruedas?
- ¿Prefieres puertas inox opacas por eficiencia térmica?

### “No necesito tanto volumen...”

#### **Hasta que lo necesitas.**

Una nevera grande no es un lujo, es una inversión en tranquilidad: no te quedas sin espacio, no forzas el motor, no rompes la cadena de frío. Y al tener 8 bandejas, puedes organizar mejor sin amontonar producto.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **la nevera es uno de los equipos más críticos de cualquier cocina profesional.** Esta unidad no es de exposición ni decoración: está pensada para trabajar 24/7, soportar aperturas constantes y conservar producto de forma segura. Si buscas rendimiento y fiabilidad, esta es la opción correcta

### **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): 1250 x 770 x 2040 mm