



Armario congelador Docriluc CAENP-75-1. Capacidad de 645 L y temperatura de -15 °C a -20 °C. Sin estantes, perfecto para bandejas 600×400 o uso libre. Ideal para obradores y colectividades.

Catálogo de armarios congeladores verticales para colectividades

El modelo **CAENP-75-1** es un **congelador vertical profesional sin estantes ni cajones**, pensado para **integrar carros o bandejas 600×400** directamente en su interior. Es una solución muy práctica para cocinas con alta rotación, obradores o zonas de preparación que necesitan conservar productos a baja temperatura sin perder versatilidad.

Con una capacidad de **645 litros** y rango de temperatura de **-15 °C a -20 °C**, este armario se adapta perfectamente a trabajos de **congelación intensiva** en entornos exigentes.

↪ Características técnicas CAENP-75-1

- **Temperatura de trabajo:** -15 °C a -20 °C
- **Capacidad:** 645 litros
- **Estantes incluidos:** 0
- **Cajones / cajas pescado:** 0
- **Potencia frigorífica:** 606 W
- **Consumo nominal:** 553 W
- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55%)
- **Refrigerante:** R-290
- **Dimensiones:** 680 × 850 × 2130 mm
- **Puerta ciega con cierre automático**
- **Display digital de control en frontal superior**

• Características constructivas

- Exterior en acero pintado (inox opcional)
- Interior termoformado con embutido específico para cajas de pescado
- Puerta opaca reversible con burlete magnético
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m³ (bajo GWP, sin ODP)
- Soportes interiores adaptados a cajas estándar de pescado
- Desagüe interior
- Pies inox regulables en altura (135-200 mm)
- Panel de control y rejilla desmontables

• Componentes

- Sistema de refrigeración ventilada
- Iluminación LED
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Protección térmica del grupo frigorífico
- Gestión inteligente de ventiladores
- Descarche y evaporación automática
- Panel de mandos accesible

• Opcionales disponibles

- Parrilla adicional 600×400
- Set adicional de guías para bandejas 600×400
- Set de 4 ruedas
- Tropicalizado 43 °C (consultar)

- Respaldo en acero inoxidable (consultar)
- Alimentación 230V 60Hz / 115V 60Hz (consultar)

¿Necesitas un armario congelador sin limitaciones internas?

En muchas cocinas industriales, los congeladores estándar se quedan cortos. Este modelo está pensado para profesionales que trabajan con **formatos GN 600x400**, congelación directa de carros o requieren una **configuración personalizada del espacio**.

Además, es perfecto para el **almacenamiento de masas congeladas, productos elaborados, carne o pescado**, con acceso rápido y ordenado.

Diseñado con un **interior libre de obstáculos**, el CAENP-75-1 es ideal para quien busca flexibilidad: puedes añadir tus propias guías, carros o estanterías según el tipo de producto o bandeja que uses. Además, su **motor potente**, su eficiencia y su **estructura robusta de acero inoxidable** lo convierten en una inversión segura a largo plazo.

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

- La temperatura mínima necesaria para tus productos (este baja hasta -20 °C)
- Si usas bandejas de 600x400 y necesitas adaptar carros
- Dimensiones y espacio de trabajo (este modelo mide 2130 mm de alto)
- Tipo de puerta: aquí es **ciega, de acero inoxidable**
- Eficiencia energética en condiciones de alta exigencia (clase climática 4)
- Consumo eléctrico y capacidad bruta (645 L reales)

“¿Y si necesito estantes?”

Este modelo no incluye estantes porque su **gran ventaja es precisamente su libertad interior**. Pero si en algún momento necesitas guías o parrillas, se pueden añadir como opcionales (consulta con nuestro equipo).

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en **entornos de alta producción**, como panaderías, cocinas colectivas o pastelerías industriales, lo que necesitas es **espacio, fiabilidad y adaptación al flujo de trabajo**. Este congelador lo ofrece todo: es potente, robusto y compatible con carros de 600x400.

→ 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): 680 (ancho) x 850 (fondo) x 2130 (alto)