



Armario congelador Docriluc CAEN-125-2 doble cuerpo inox alta capacidad. Potente y robusto, pensado para cocinas profesionales y colectividades. Ideal para **hostelería** con alto volumen de congelación. Fabricado en **acero inoxidable**, con **control digital y refrigeración ventilada**.

Catálogo de armarios congeladores profesionales

El modelo **CAEN-125-2** de **Docriluc** es un **congelador vertical de alta capacidad**, diseñado para resistir el uso intensivo en cocinas de **hostelería, comedores colectivos, obradores o clínicas**. Con una capacidad de **964 litros** y **2 puertas inox**, es perfecto para almacenar grandes volúmenes de alimentos a temperaturas constantes entre **-15°C y -20°C**.

↪ Características técnicas de CAEN-125-2

- **Capacidad:** 964 litros
- **Temperatura de trabajo:** -15°C a -20°C
- **Estantes:** 6 inox regulables
- **Dimensiones:** 1250 x 700 x 2040 mm
- **Puertas:** 2 en acero inoxidable AISI-304

- **Potencia frigorífica:** 833 W
- **Consumo energético:** 810 W
- **Gas refrigerante:** R290 (bajo GWP)
- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 4 / 30°C 55% HR
- **Control digital IP65**
- **Sistema de refrigeración:** ventilado
- **Desescarche automático**

• **Características constructivas**

- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Puertas reversibles con cierre automático y bisagra de retorno
- Estantes regulables con autofreno
- Aislamiento poliuretano inyectado, 40 kg/m³
- Control electrónico IP65
- Sistema de refrigeración ventilada

• **Componentes**

- Iluminación LED interior
- Refrigeración ventilada para temperatura uniforme
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión
- Desescarche y evaporación automática
- Control electrónico IP65 de temperatura y consumo
- Ventiladores de alto rendimiento
- Estantes inox ajustables y resistentes
- Diseño higiénico sin aristas vivas

• **Opcionales disponibles**

- Parrilla adicional
- Set adicional guías
- Cerradura puerta inox
- Barras carniceras
- Set de ruedas
- Tropicalizado 43°C
- Respaldo inox
- Otras tensiones (230V/60Hz, 115V/60Hz)

 **¿Necesitas un congelador vertical robusto que mantenga el**

frío incluso con aperturas frecuentes?

Este modelo ofrece **refrigeración ventilada**, desescarche automático y distribución uniforme de la temperatura, incluso en las zonas más exigentes de la cámara.

Ideal para negocios que requieren una **conservación segura y profesional** sin fluctuaciones. Diseñado para entornos profesionales, este congelador incorpora **materiales duraderos**, una estructura totalmente en **acero inoxidable**, y una alta eficiencia gracias al uso de **gas R290**.

Sus estantes permiten organizar todo tipo de productos, y el sistema de ventilación mantiene el frío constante en toda la cámara.

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

- Capacidad real (litros y estantes)
- Clase energética y climática (temperatura ambiente de uso)
- Sistema de frío (ventilado o estático)
- Puertas inox o cristal según higiene y durabilidad
- Frecuencia de apertura y tipo de producto a conservar
- Fácil limpieza interior / exterior

“¿No es mucha máquina para mi cocina?”

Es **la máquina adecuada si no quieres sorpresas**. En cocinas con muchos movimientos y aperturas, los modelos básicos fallan.

Este armario **está preparado para aguantar ritmo, conservar de forma estable y ser eficiente en consumo**.

❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos que congela bien, aguanta años y no falla en cocina real**. Es una máquina de congelación industrial en formato compacto, pero con potencia, precisión y control.

Ideal para el cliente que **no quiere líos, necesita frío estable y mucha capacidad real**.

➡ 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): 1250 x 700 x 2040 mm