



Armario congelador Docriluc CAGN-125-1/1-2/1. Fabricado en acero inoxidable, compatible con bandejas GN. Ideal para cocinas profesionales, colectividades y centros con almacenamiento intensivo.

Catálogo de armarios congeladores profesionales

El modelo **CAGN-125-1/1-2/1** es un congelador de puerta sólida fabricado por **Docriluc**, diseñado para cocinas profesionales que necesitan capacidad y organización GN. Con estanterías GN 2/1, este armario permite optimizar la conservación de alimentos congelados de forma estructurada y eficiente.

Se presenta con una construcción robusta en **acero inoxidable AISI-304**, aislamiento de alta densidad, y un sistema de refrigeración ventilada que garantiza el rendimiento incluso a máxima exigencia. Su diseño permite un acceso cómodo, limpieza fácil y control digital IP65 para una gestión precisa de la temperatura.

Características técnicas de CAGN-125-1/1-2/1

- **Tipo:** Congelador vertical GN 2/1
- **Temperatura:** -20 °C a -15 °C
- **Capacidad:** 964 litros
- **Estantes:** 6 GN 2/1
- **Potencia frigorífica:** 833 W
- **Consumo nominal:** 810 W
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55 %)
- **Gas refrigerante:** R-290
- **Desescarche automático**
- **Iluminación LED interior**
- **Aislamiento de poliuretano inyectado (40 kg/m³)**
- **Medidas:** 1250 × 700 × 2040 mm
- **Control electrónico digital IP65**
- **Refrigeración ventilada**

• 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 650 × 530 GN2/1
-  Parrilla adicional 530 × 325 GN1/1
- Set adicional guías GN
- Set de 4 ruedas
- Tropicalizado a 43°C

- Respaldo inox
- Voltajes disponibles: 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Buscas un congelador profesional que aproveche bandejas GN?

Este modelo responde a las necesidades de congelación de cocinas industriales, colectividades y centros de producción intensiva. Su distribución GN 2/1 permite estandarizar el flujo de trabajo sin adaptaciones ni accesorios externos.

Lo recomendamos para espacios que requieren rendimiento, orden y durabilidad. Su compatibilidad con contenedores Gastronorm lo convierte en una herramienta clave para restaurantes, hospitales, hoteles o residencias. El motor y los componentes están diseñados para resistir la carga térmica constante, sin picos de consumo.

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

- Tipo de contenedores (GN 2/1 o GN 1/1)
- Volumen neto y número de estantes
- Rango de temperatura exigido
- Clase climática y eficiencia energética
- Dimensiones exteriores (espacio disponible)
- Frecuencia de apertura de puertas
- Capacidad de desescarche automático

“¿No consume demasiado?”

No. Aunque es un equipo de gran potencia (833 W), su uso de gas R-290 y el aislamiento de alta densidad permiten **mantener un consumo controlado de 810 W**, lo cual es eficiente dentro de su categoría energética. Además, su clase climática 4 garantiza rendimiento estable en cocinas calientes.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un congelador robusto, bien diseñado y con distribución GN real, lo que permite trabajar como en una cocina de alto nivel. Si quieres un equipo que no te falle y esté preparado para la intensidad diaria, este modelo cumple sin complicaciones.

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