



Armario congelador Docriluc CAGN-140-3 de gran capacidad con puertas sólidas.

Recomendado por EquipoH por su rendimiento constante, fiabilidad y eficiencia energética.

Ideal para cocinas profesionales, colectividades y cámaras de congelación de refuerzo.

Catálogo de congeladores verticales

El modelo **CAGN-140-3** de Docriluc está diseñado para profesionales que necesitan congelación segura, potente y continua. Con una capacidad total de **1.282 litros** y formato GN 2/1, es ideal para cocinas con gran rotación de producto congelado o que necesitan reforzar la capacidad de cámara.

Gracias a su construcción robusta en **acero inoxidable AISI-304**, su sistema de **refrigeración ventilada**, y su capacidad para mantener temperatura estable de **-20 °C a -15 °C**, este armario rinde a la perfección en entornos exigentes como hoteles, caterings o cocinas centrales.

↪ Características técnicas del CAGN-140-3

- **Temperatura:** -20 °C a -15 °C
- **Capacidad útil:** 1.282 litros
- **Estantes:** 6 parrillas GN 2/1
- **Potencia frigorífica:** 907 W
- **Consumo nominal:** 952 W
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55%)
- **Clase energética:** D
- **Gas refrigerante:** R-290
- **Tensión:** 230 V / 50 Hz
- **Dimensiones:** 1370 × 850 × 2130 mm (ancho × fondo × alto)
- **Construcción en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)**
- **Desescarche automático**
- **Control digital IP65**

• 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 GN 2/1
- Set adicional de guías GN 2/1
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Respaldo inox
- Tropicalizado 43 °C
- Versiones 230 V / 115 V (60 Hz)

¿Necesitas un congelador de gran capacidad que mantenga el frío incluso en cocinas calientes?

Sabemos lo que supone trabajar a contrarreloj en una cocina industrial. El CAGN-140-3 es ese aliado que no falla: mantiene el frío incluso en ambientes de 30 °C, organiza tu producto de forma accesible y permite trabajar en formato GN estándar.

Su puerta sólida evita pérdidas térmicas y su sistema ventilado garantiza una congelación homogénea.

Si buscas una solución compacta para almacenar grandes cantidades, este modelo no falla.

Este armario es perfecto para cocinas de gran volumen donde el flujo de trabajo es continuo. Su potencia de 907 W y su capacidad útil de 1.282 litros lo hacen ideal para reforzar cámaras, conservar materias primas o tener stock de congelados listos para uso inmediato.

El formato GN 2/1 permite integrar bandejas y cajas de forma estándar, facilitando el servicio. Su eficiencia energética y durabilidad lo convierten en una inversión rentable.

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

- Volumen total de almacenamiento en horas pico
- Tipo de producto congelado (bultos, bandejas, cajas GN)
- Ubicación dentro de la cocina o zona de servicio
- Necesidad de tropicalización (43 °C)
- Eficiencia energética y consumo mensual
- Clase climática (mínimo 4 para cocina profesional)
- Compatibilidad GN (1/1 o 2/1) y número de accesos

“¿Y si no cabe en mi cocina?”

Es una duda común. Pero su diseño vertical aprovecha al máximo la altura sin ocupar demasiado fondo. Además, cuenta con pies ajustables o ruedas opcionales.

Lo instalan hasta en espacios de paso estrecho o como apoyo a cámara en zona de pase.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una máquina fiable, sencilla de mantener y compatible con el ritmo real de la cocina.

Si estás cansado de armarios pequeños, mal aislados o con recambios difíciles... este modelo te ahorra dolores de cabeza.

Desde nuestra experiencia, es una solución robusta, fácil de integrar y altamente eficiente para profesionales de la restauración y colectividades.

→ 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): 1370 x 850 x 2130 mm