



Nevera para panadería Docriluc CAERP-125-40 - Conservación positiva, puertas inox. Diseñada para mantener masas, cremas o ingredientes a temperatura controlada sin romper la cadena de frío. Ideal para **obradores, panaderías y pastelerías profesionales** que necesitan una solución compacta, eficiente y robusta.

Catálogo de neveras industriales para panadería y pastelería

En el día a día de un obrador, **la conservación adecuada de las materias primas es clave**. No puedes permitirte que una crema pastelera pierda textura o que una masa fermentada se estropee por una temperatura inestable.

Para eso está la **nevera Docriluc CAERP-125-40**, una unidad compacta con **puertas opacas inox** y capacidad de trabajo a temperaturas positivas entre **0°C y +8°C**, perfecta para la conservación de productos frescos no congelados.

Características técnicas del CAERP-125-40

- **Capacidad útil:** 979 litros

-
- **Rango de temperatura:** 0°C a +8°C
 - **Potencia eléctrica:** 543W
 - **Consumo energético:** 434W (5, 40°C 40%)
 - **Número de bandejas:** 6
 - **Estantes:** 0
 - **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 conservar masas, cremas o ingredientes con precisión?

Una nevera como esta es **imprescindible en cualquier panadería u obrador** que trabaje con productos sensibles a la temperatura. No es una vitrina de exposición, es

un armario de trabajo: robusto, potente y diseñado para mantener **una temperatura constante y segura**. Con **979 litros de capacidad**, esta nevera encaja en espacios reducidos sin renunciar a volumen de almacenamiento. Su interior optimizado permite colocar hasta 6 bandejas estándar, y su sistema de frío positivo garantiza **uniformidad térmica sin picos ni condensación excesiva**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu nevera de panadería?

- Tipo de producto a conservar: masas, rellenos, fruta fresca, natas, etc.
- Frecuencia de apertura y resistencia al uso intensivo
- Formato de bandejas compatible (600x400)
- Espacio físico disponible
- Necesidad de tropicalización o ruedas
- Puertas inox (mejor conservación que cristal)

“¿Es necesario invertir tanto en una nevera cerrada?”

Sí, si buscas fiabilidad.

Este equipo no es decorativo. Es una herramienta de trabajo diario que te garantiza estabilidad de temperatura, evita pérdidas de producto y reduce imprevistos. Y eso, a la larga, **es ahorro**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos cómo se trabaja en un obrador**, y esta máquina resuelve problemas reales: estabilidad de frío, limpieza fácil, resistencia al ritmo de producción. Si necesitas una nevera que **te siga el ritmo sin romper la cadena de frío**, esta es la adecuada.

 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