



**Congelador vertical Docriluc CAENP-125-40 - Gran capacidad, puertas inox.** Diseñado para conservar masas, bollería precocinada o producto congelado a largo plazo. Ideal para **panaderías, obradores y pastelerías profesionales** que requieren un congelador de uso intensivo y alta eficiencia.

## Catálogo de congeladores industriales para panadería y pastelería

Cuando se trata de trabajar con **producto congelado**, ya sean **masas fermentadas, bollería precocida, tartas o elaboraciones listas para hornear**, necesitas un congelador que aguante el ritmo, que mantenga **temperaturas estables y no pierda potencia**. El modelo **CAENP-125-40** de **Docriluc**, con capacidad de **979 litros**, es una de las soluciones más completas del mercado.

Con rango de temperatura de **-20°C a -15°C**, este congelador vertical es perfecto para profesionales que almacenan gran cantidad de producto con requerimientos térmicos precisos.

## Características técnicas del CAENP-125-40

- **Capacidad útil:** 979 litros
- **Temperatura operativa:** -20°C a -15°C
- **Potencia eléctrica:** 833W
- **Consumo energético:** 810W (4, 30°C 55%)
- **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 almacenar producto congelado sin riesgos?

En panadería y pastelería, muchas elaboraciones se conservan congeladas antes de pasar al horno o al punto de venta. Este modelo permite mantener **todo el volumen que necesitas sin riesgo de fluctuaciones de temperatura** ni excesos de consumo. Además, sus **puertas inox opacas** mejoran el aislamiento y evitan pérdidas de frío.

Con una capacidad de 979L, este congelador vertical permite almacenar gran cantidad de bandejas sin perder orden ni accesibilidad. Está diseñado para funcionar en ambientes exigentes, con aperturas constantes y alta carga de trabajo. Su motor y aislamiento garantizan un **rendimiento constante** incluso en momentos de alta demanda.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu congelador profesional?

- Volumen y tipo de producto congelado
- Si necesitas almacenar en bandejas estándar 600x400
- Entorno de trabajo (temperaturas altas → tropicalización)
- Movilidad (¿necesitas ruedas?)
- Requisitos sanitarios: inox, facilidad de limpieza, cerradura

## “¿No es mucha potencia para un obrador pequeño?”

**Precisamente porque es un obrador, necesitas potencia.**

Este modelo está optimizado para conservar **producto valioso durante días o semanas**, sin riesgo de descongelación parcial ni pérdida de calidad. Además, su consumo está ajustado incluso en condiciones tropicales (hasta 43°C)..

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos visto en funcionamiento real. Este congelador es ideal para panaderos que trabajan con **masas congeladas**, bollería precocinada o postres que requieren estabilidad térmica. Si necesitas potencia, volumen y resistencia, este modelo **es una compra segura**.

 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 770 x 2040 mm