



Congelador vertical profesional Docriluc CAENPV-125-40 - 979L y 8 bandejas. Diseñado para conservar masas, bollería precocida y producto congelado en condiciones seguras. Ideal para **obradores, cocinas industriales y colectividades** que requieren **alto volumen y estabilidad térmica**.

Catálogo de congeladores verticales para obradores y cocinas profesionales

Cuando se necesita **almacenar producto congelado a largo plazo**, no vale cualquier equipo. El **CAENPV-125-40 de Docriluc**, con casi **1.000 litros de capacidad**, está fabricado para trabajar en entornos exigentes: **obradores, panaderías, pastelerías y cocinas colectivas**.

Gracias a su rango de temperatura **de -20°C a -15°C**, permite conservar bollería precocinada, tartas, masas fermentadas o producto semi elaborado sin riesgo de pérdida de calidad.

Características técnicas del CAENPV-125-40

- **Capacidad útil:** 979 litros
- **Rango de temperatura:** -20°C / -15°C
- **Potencia eléctrica:** 833W
- **Consumo energético:** 824W (4, 30°C 55%)
- **Estantes:** 0
- **Bandejas:** 8
- **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 producto congelado con seguridad y orden?

El espacio interno está optimizado para trabajar con **bandejas estándar 600x400**, y sus **8 niveles** te permiten organizar el producto sin sobrecargar ni forzar el equipo. Perfecto para quienes gestionan producciones en lotes o trabajan con preparaciones a largo plazo. Sus **979L de capacidad** te permiten tener reservas amplias sin necesidad de múltiples equipos. A pesar de su potencia de **833W**, su consumo energético es contenido. Esto lo hace ideal para obradores donde el congelador trabaja de forma continua.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu congelador vertical?

- Volumen de producción y espacio disponible
- Compatibilidad con bandejas estándar
- Frecuencia de apertura
- Entorno caluroso: ¿necesitas tropicalización?
- ¿Necesitas ruedas o cerradura?

“¿Realmente necesito tanto congelador?”

Sí, si valoras la seguridad alimentaria y la planificación.

Con este congelador puedes **trabajar por anticipado, conservar producto de forma segura**, y evitar imprevistos en picos de demanda. Quien trabaja con masas o bollería congelada, lo entiende.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una herramienta de trabajo real**, no un complemento. Está diseñado para conservar producto **sin oscilaciones de temperatura**, incluso en entornos de alta actividad. Lo recomendamos para **obradores y cocinas profesionales** que no pueden permitirse un fallo de frío.

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