



Congelador vertical Docriluc CAENP-140-2 | Conservación congelada profesional 1404L. Diseñado para **almacenar producto congelado de forma segura y eficiente**, incluso en entornos de alta exigencia. Ideal para **panaderías, industrias alimentarias y colectividades.**

Catálogo de congeladores verticales profesionales de gran capacidad

En instalaciones donde se requiere una **gran capacidad de congelación industrial**, el modelo **CAENP-140-2** de **Docriluc** ofrece una solución robusta, eficiente y con alto rendimiento térmico. Gracias a su **volumen de 1404 litros**, este congelador es ideal para almacenar grandes volúmenes de producto congelado: bollería, carnes, elaboraciones precocinadas o ingredientes a granel.

Su temperatura de trabajo estable entre **-20°C y -15°C** garantiza una **cadena de frío fiable** incluso en situaciones de carga intensiva.

Características técnicas del CAENP-140-2

- **Capacidad útil:** 1404 litros
- **Rango de temperatura:** -20°C a -15°C
- **Potencia frigorífica:** 907W
- **Consumo energético:** 952W (4, 30°C 55%)
- **Estantes:** 0
- **Cajones:** 0
- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 4 (30°C 55%)
- **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 600 x 400
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Respaldo inox
- Tropicalización hasta 43°C
- Opción 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Necesitas conservar gran volumen de producto congelado de forma segura?

Este modelo ha sido diseñado para entornos donde el frío no puede fallar: **centros de producción, panaderías industriales, cocinas centrales y colectividades**. Su diseño sin estantes permite **configuración libre con bandejas, carros u organización a medida**, adaptándose al ritmo de producción profesional. Los **1404 litros de capacidad** lo convierten en un referente dentro de los congeladores verticales industriales. Su puerta inox garantiza aislamiento térmico y durabilidad, mientras que su potente motor de **907W** mantiene el producto a temperatura incluso con múltiples aperturas al día.

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

- Volumen de producción y stock congelado
- Frecuencia de apertura diaria
- Entorno: ¿hay altas temperaturas? (→ tropicalización recomendada)
- Compatibilidad con bandejas o carros
- Movilidad (¿necesitas ruedas?)
- Tipo de puerta: inox opaca = mejor conservación y limpieza

“¿Y si se me queda grande?”

Nunca te arrepientes de tener más espacio, pero sí de quedarte corto.

Este congelador es una inversión pensada para crecer, para planificar producciones por adelantado y evitar picos de estrés en momentos de alta demanda. Y si necesitas menos volumen, hay modelos inferiores de la misma gama.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que este equipo responde incluso en condiciones críticas. Este modelo lo prescribimos para **clientes que trabajan en producción diaria intensiva y necesitan fiabilidad total**. No falla, no se congela por dentro, y conserva sin sobresaltos. Un imprescindible en la cocina profesional de hoy.

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