



Congelador industrial Docriluc CAGN-210-5 con 2197L de capacidad profesional. Especial para cocinas colectivas, caterings o espacios con altísima carga de producto congelado. Rango de -20 a -15°C con gran estabilidad térmica.

Catálogo de congeladores refrigerados profesionales

Cuando el volumen de congelados supera el estándar, necesitas un equipo **que garantice rendimiento continuo** y que no falle en los picos de trabajo. El **CAGN-210-5 de Docriluc** está diseñado para quienes trabajan **con carga intensa y necesitan seguridad térmica constante**, incluso en condiciones de humedad o temperatura elevadas.

↪ Características técnicas del CAGN-210-5

- **Capacidad útil total:** 2197 L
- **Temperatura operativa:** -20°C a -15°C
- **Potencia frigorífica:** 1814 W
- **Consumo energético:** 1680 W

- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 4 (30°C / 55%)
- **Estantes:** 9 regulables GN 2/1
- **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 GN 2/1
- Set adicional de guías GN 2/1
- Barras carniceras
- Set de 6 ruedas
- Respaldo inox
- Tropicalizado a 43°C
- Opción de tensión especial: 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Necesitas un congelador que aguante todo el día abierto?

Este modelo es ideal para **obradores, comedores escolares, caterings industriales o cocinas logísticas**, donde los productos congelados se manipulan constantemente. Su potencia frigorífica de **1814W** garantiza una reposición rápida de la temperatura interna incluso con aperturas frecuentes. Gracias a sus **2197 litros útiles**, este armario sustituye perfectamente a cámaras de congelación en espacios donde no se puede instalar una. Su estructura vertical permite una instalación más fácil, con un interior versátil gracias a los 9 estantes regulables.

⚠️ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador industrial?

- Volumen total de congelados en rotación
- Temperatura de uso real (¿basta con -15°C o necesitas -20°C reales?)
- Clase climática si estás en zonas cálidas o con hornos cercanos
- Estantes vs cajones (¿qué tipo de producto conservas?)
- Movilidad del equipo y acceso frontal

“¿No es mucho consumo para un armario?”

Este tipo de armario no es para quien congela una caja de vez en cuando. Es para quien necesita **trabajar 8-12 horas diarias con producto congelado** y no puede permitirse que se rompa la cadena de frío. Su eficiencia está en la potencia que garantiza esa seguridad.

❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es la respuesta lógica cuando una cocina ha superado el límite de un congelador doméstico o semiprofesional.**

El CAGN-210-5 es robusto, estable y diseñado para el sector que no puede permitirse fallos.

Una inversión segura para cocinas exigentes.

➡ 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): 2055 x 850 x 2130 mm