



Congelador vertical Docriluc CAGNV-210-3 con alta capacidad GN 2/1 para cocinas colectivas.

12 estantes, 2197L y rango -20°C / -15°C. Ideal para mantener productos congelados en entornos profesionales intensivos.

Catálogo de congeladores refrigerados profesionales

Cuando se requiere almacenamiento congelado constante y fiable, el **Docriluc CAGNV-210-3** es la solución vertical perfecta. Con **12 estantes GN 2/1 y 2197 litros útiles**, este armario congelador ofrece **alto volumen, accesibilidad y estabilidad térmica**, sin renunciar al formato compacto de un armario.

Características técnicas del CAGNV-210-3

- **Capacidad útil total:** 2197 litros
- **Temperatura operativa:** -20°C / -15°C
- **Potencia frigorífica:** 1814 W
- **Consumo energético:** 1726 W

- **Clase climática:** 4 (30°C / 55%)
- **Clase energética:** E
- **Estantes GN 2/1:** 12
- **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

¿Buscas un congelador potente, compacto y con organización interna GN?

Este armario está diseñado para entornos donde se manipulan grandes volúmenes de producto congelado: cocinas industriales, comedores escolares, cáterings, hospitales, hoteles o centros de producción alimentaria.

El formato **GN 2/1** facilita la integración con carros y bandejas estándar del sector. Los 1814W de potencia frigorífica garantizan una recuperación rápida tras cada apertura, y los **12 estantes te permiten organizar el interior de forma accesible y**

profesional. Su eficiencia está en su rendimiento sostenido, incluso en ambientes calurosos.

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

- ¿Trabajas con GN 1/1 o GN 2/1?
- ¿Necesitas acceso rápido y constante?
- ¿Cuánto espacio congelado necesitas por día?
- ¿Lo instalarás cerca de hornos o zonas calientes?
- ¿Tienes picos de producción estacionales o constantes?

“Un congelador tan grande seguro que consume demasiado...”

Sí, tiene consumo elevado (1726W), pero es una **herramienta de producción real**. No está pensado para almacenar sobras, sino para mantener congelada **materia prima, mise en place, producción por lotes o producto final**. **Quien lo necesita, lo rentabiliza.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **este congelador cubre una necesidad clara**: tener gran capacidad en frío negativo en formato vertical, sin dar el salto a cámara.

Es un modelo fiable, robusto, y encaja perfecto en cocinas que crecen.

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