



Enfriador de agua Docriluc EAP-175V con agitador interior. Diseñado para **obradores, panaderías y cocinas industriales** que necesitan agua fría controlada y lista para uso constante.

Catálogo de enfriadores de agua industriales

El modelo **EAP-175V de Docriluc** es un enfriador de agua profesional con **agitador interior**, ideal para negocios que requieren una temperatura de agua constante para sus procesos, como panaderías, pastelerías, obradores o cocinas centralizadas. Fabricado en acero inoxidable AISI 304, garantiza higiene, durabilidad y precisión térmica.

→ Características técnicas de EAP-175V

- **Medidas:** 880 x 1140 x 560 mm
- **Capacidad útil:** 175 L
- **Peso neto:** 103 kg
- **Potencia frigorífica:** 1012 W
- **Consumo eléctrico nominal:** 594 W
- **Caudal grifo abierto:** 110 L/h a Tª entrada 17°C / salida 4°C

- **Temperatura de trabajo:** +1°C a +3°C
- **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 40 Kg/m³, bajo GWP, sin ODP
- **Llenado automático por boya (1/2")**
- **Agitador de agua interior incluido**
- **Encimera desmontable para limpieza y mantenimiento**
- **Rebosadero de seguridad (3/4")**
- **Control electrónico digital preciso**

- **Materiales:**
 - Interior y serpentín en acero inoxidable AISI 304
 - Exterior en acero plastificado blanco o inoxidable

¿Necesitas controlar la temperatura del agua en cada receta?

Cuando el proceso depende del agua, no puedes permitir variaciones. En panadería, una desviación de pocos grados puede alterar tiempos de fermentación, textura o resultado final. Este enfriador garantiza agua fría siempre lista, con capacidad de respuesta y precisión. Gracias a su **agitador interno**, mantiene el agua a temperatura homogénea en todo momento. Su sistema de **llenado automático** por boya permite operar sin interrupciones, y su **caudal de hasta 110 L/h** es ideal para mantener el ritmo en procesos de producción. Además, su encimera desmontable y sistema de seguridad por rebosadero facilitan el uso diario sin riesgos.

“¿Y si no tengo mucho espacio?”

El EAP-175V está diseñado con un fondo de solo **550 mm**, y su formato compacto permite integrarlo fácilmente en cocinas u obradores, incluso si ya están equipados. Además, es totalmente accesible para mantenimiento gracias a su tapa superior desmontable.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un enfriador de agua industrial?

- Capacidad de litros según tus procesos diarios
- Temperatura final garantizada (en este modelo, de +1 a +3 °C)
- Caudal de extracción (EAP-175V: 110 L/h)
- Homogeneidad térmica (agitador incluido)
- Facilidad de limpieza y mantenimiento
- Control digital para precisión constante

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el **EAP-175V** te asegura agua fría a la temperatura exacta **sin esperar**. Sabemos lo importante que es esto cuando trabajas con masas o procesos sensibles. Este modelo es fiable, duradero y fácil de integrar. Lo hemos visto en acción en panaderías, obradores y cocinas con volumen alto. Funciona, y eso es lo que importa.

★Sobre DOCRILUC

Docriluc es una firma líder en frío industrial para hostelería y alimentación. Su experiencia se plasma en productos robustos, fáciles de mantener y con detalles técnicos pensados para el día a día. En **EquipoH**, confiamos en su fiabilidad, especialmente en modelos como este, que cumplen lo que prometen.

➔ ¿Quieres saber si este modelo encaja con tu volumen de producción? Escríbenos en el chat y te ayudamos a dimensionar bien tu sistema de agua fría. **Lo importante no es vender, es que te funcione.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 880 x 560 x 1140 mm

