



Nevera profesional Coreco CSR-1304-S una opción de nevera de 4 puertas opacas de gran calidad, 1.201 L de capacidad, control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación, evaporación automática y sobre todo muy eficiente en la gestión del consumo de energía.

Catálogo de neveras industriales

Si buscas **gran capacidad, robustez y fiabilidad** en la conservación de productos refrigerados, el modelo **CSR-1304-S de Coreco** está hecho para ti. Este armario vertical de 2 puertas ciegas forma parte de la gama **Snack**, diseñada para cocinas intensivas, colectividades, caterings y restaurantes que no pueden permitirse errores en su cadena de frío.

Características técnicas del armario refrigerado CSR-1304-S

- **Capacidad útil:** 1201 litros
- **Rango de temperatura:** -2°C a +8°C

-
- **Medidas exteriores:** 1350 x 735 x 2160 mm
 - **Estanterías:** 6 + 3 GN 2/1 plastificadas, regulables
 - **Puertas:** 2 puertas ciegas, con sistema de cierre automático y burlete magnético
 - **Iluminación interior:** no aplica (modelo ciego)
 - **Refrigerante:** R290
 - **Potencia frigorífica:** 845 W
 - **Potencia eléctrica:** 375 W
 - **Clase energética:** E
 - **Clase climática:** 5 (hasta 40°C / 40% HR)
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz

Construcción: en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo), con esquinas curvas y fondo embutido. **Pies inox regulables** en altura (135–210 mm) y **unidad condensadora extraíble**, facilitando la limpieza y mantenimiento.

Incluye aislamiento de poliuretano inyectado de **40 kg/m³**, libre de CFC y HFC.

¿Necesitas un armario refrigerado industrial que soporte jornadas intensas?

Cuando trabajas con volumen de producción alto y necesitas tener control de temperatura en todo momento, **este modelo te da la tranquilidad de una conservación homogénea** gracias a su potente sistema de frío ventilado y distribución GN 2/1. Da igual si hay 40°C en cocina: este armario lo aguanta.

Nevera industrial CSR-1304-S: rendimiento profesional con

máxima capacidad

Este armario de doble cuerpo combina **grandes prestaciones térmicas, organización interna eficiente y acceso rápido al producto**. Las puertas ciegas ayudan a mantener la temperatura interior estable incluso en condiciones de trabajo exigentes. Es ideal para **guardar bandejas, cubetas y elaboraciones en frío**, con acceso cómodo y estructura sólida.

Si gestionas más de una partida, trabajas con mise en place refrigerada o necesitas conservar gran volumen de materia prima fresca, esta máquina **te hará el trabajo más ágil**. Su organización interna y fiabilidad te ahorrarán tiempo y preocupaciones.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el armario refrigerado que realmente necesitas?

- La **capacidad útil**, según tu volumen de trabajo
- El **formato GN 2/1** si trabajas con cubetas gastronorm
- La **clase climática**, para garantizar que funcione aunque tu cocina esté a 40°C
- La **eficiencia energética y sistema de frío ventilado**, para mantener uniformidad
- El **mantenimiento fácil** y la robustez.

Este modelo **CSR-1304-S cumple con todo eso y más.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que si tienes una cocina que trabaja a fondo, **necesitas un armario que no falle**. Este modelo es uno de los más instalados en colectividades, hospitales y obradores grandes. Lo recomendamos con confianza porque Coreco **responde técnicamente, y su durabilidad está más que probada.**

Sobre Coreco

Coreco es sinónimo de fiabilidad en frío comercial. Fabrican en España, trabajan con normativas europeas exigentes y cuentan con décadas de experiencia. En **EquipoH** confiamos en Coreco porque es de los pocos fabricantes que no baja el listón en

materiales ni soporte técnico.

¿Dudas si este es el armario que necesitas?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a decidirlo desde criterio técnico real, no por catálogo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1350 x 2160 x 735