



Nevera industrial **Coreco AGR-751-PF** perfecta para hostelería con acabado de acero y puerta opaca, incluida en nuestra zona de básicos en cuanto a neveras profesionales, ¡Nos encanta!

Catálogo de neveras industriales

El **AGR-751-PF de Coreco** es un armario refrigerado vertical de gama alta, diseñado para ofrecer un almacenamiento eficiente y profesional en entornos de alta exigencia. Con una capacidad útil de 645 litros y compatibilidad GN 2/1, está preparado para integrarse con fluidez en flujos de trabajo exigentes.

Su estructura reforzada, los estantes ajustables y su sistema de apertura reversible lo convierten en una opción versátil y duradera.

Características técnicas del AGR-751-PF

- **Rango de temperatura:** -2 °C / +8 °C
- **Capacidad útil:** 645 litros

-
- **Dimensiones (mm):** 680 (ancho) x 2130 (alto) x 860 (fondo)
 - **Estantes GN 2/1:** 3 unidades
 - **Niveles embutidos:** 24
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R134a*
 - **Potencia frigorífica:** 245 W
 - **Potencia total:** 253 W
 - **Clase climática:** 5 (40 °C / 40 % HR)
 - **Clasificación energética CEE:** E

Construcción y materiales:

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Laterales con 22 embuticiones GN 2/1
- Puerta reversible con burlete magnético y cierre automático
- Cerradura con llave y luz LED interior
- Panel de control digital
- Unidad condensadora ventilada

-
- Aislamiento de 75 mm de poliuretano inyectado

¿Necesitas un armario refrigerado que maximice la capacidad sin perder eficiencia?

Si estás al frente de una cocina con alta rotación de productos frescos, sabes lo frustrante que es perder temperatura cada vez que se abre la puerta. Con su excelente aislamiento, cierre automático y distribución GN 2/1, este modelo mantiene una temperatura estable incluso en momentos de uso intensivo.

AGR-751-PF: eficiencia y robustez en un mismo formato

Este modelo combina un diseño técnico pensado para durar con soluciones prácticas como el burlete magnético, la puerta reversible y el control digital. Su iluminación LED mejora la visibilidad y el acceso, mientras que el aislamiento térmico garantiza bajo consumo energético y estabilidad interna.


Este armario **ocupa solo 680 mm de ancho**, pero ofrece **645 litros útiles**. Es más compacto que parece, y su interior GN 2/1 te permite trabajar por bandejas con orden y máxima eficiencia.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado profesional?

- Tamaño del espacio disponible vs capacidad interna
- Compatibilidad GN 1/1 o GN 2/1 según tu organización interna
- Tipo de puerta (reversible, automática)
- Potencia frigorífica y clase climática según tu temperatura ambiente
- Tipo de refrigerante (revisar normativa)
- Nivel de aislamiento y eficiencia energética

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el AGR-751-PF **es un armario refrigerado profesional con buena potencia, distribución eficiente y tamaño ideal para la mayoría de cocinas**. Lo recomendamos especialmente para restaurantes, caterings y cocinas centrales con espacio limitado pero necesidad de rendimiento.

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: contacto@equipoh.com y te lo presupuestaremos con descuento.

¿QUÉ DESTACAMOS DE LA GAMA REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS 750 GN 2/1 DE CORECO?

● **Ergonomía, compatibilidad y eficiencia: justo lo que esperas**

Los **armarios refrigerados CORECO de fondo 750 mm** están diseñados para encajar perfectamente con el mobiliario de cocina estándar, sin sobresalir ni dificultar el paso. Esto no es solo diseño, es eficiencia y comodidad operativa.

- **Compatibilidad Gastronorm 2/1:** Usa tus bandejas de horno, tus GN y tus elementos sin tener que adaptarte a formatos raros. Ideal para mise en place y para mantener el orden y la productividad.
- **Cuadro de mandos elevable:** Controla la temperatura sin agacharte. Cómodo, rápido y ergonómico.
- **Cerradura con llave incluida de serie:** Seguridad para producto premium o para cocinas con varios turnos.
- **Luz LED interior:** Visibilidad total del stock incluso en zonas con poca luz.
- **Evaporador con paro automático al abrir la puerta:** Mejora la durabilidad del equipo y reduce el consumo energético.
- **Puerta reversible:** Ideal para reformas o cocinas con distribución compleja.
- **Aislamiento perimetral de calidad:** Garantiza un consumo energético mínimo, muy relevante con el precio de la luz actual.

● ¿Por qué elegir CORECO?

- **Marca nacional, servicio nacional:** Si algo falla, sabes que hay repuestos y SAT en tu zona. Nada de esperar semanas.
- **Consumo energético optimizado:** Clase energética eficiente (D o superior). Menor consumo, mayor ahorro. Si buscas los datos de kWh/año, están bien visibles.
- **Opciones premium disponibles:**
 - **Pedal de apertura** (ideal para cocinas con alto flujo de trabajo).
 - **Barras carniceras** (para uso en carnicería).
 - **Ruedas** (para facilitar la limpieza y la movilidad).
- **100% acero inoxidable:** Interior y exterior. Durabilidad, higiene y buena imagen.

● Confianza que se nota desde el primer día

- **Mantenimiento sencillo:** Esquinas redondeadas, estantes extraíbles y materiales pensados para facilitar la limpieza.
- **Servicio técnico garantizado por 9grup/equipoh:** Si lo gestiona 9grup, puedes respirar tranquilo. Servicio ágil, cercano y experto

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 680 x 2130 x 860