



Congelador industrial **Coreco ACG-1004-PF** de 4 puertas perfecto para hostelería con acabado de acero y puerta opaca, incluida en nuestra zona de básicos en cuanto a congeladores profesionales, ¡Nos encanta!

Catálogo de congeladores industriales

El modelo **ACG-1004-PF** es un armario de congelación industrial pensado para **operativas con alta rotación de producto y máxima exigencia en almacenamiento**. Equipado con dos puertas y preparado para contener hasta **24 niveles GN 2/1**, es el equipo perfecto para cocinas centrales, hoteles o colectividades.

Características técnicas del ACG-1004-PF

- **Temperatura de trabajo:** -20 °C / -15 °C
- **Capacidad útil:** 1404 litros
- **Dimensiones:** 1370 x 2130 x 860 mm

- **Estantes GN 2/1:** 6
- **Niveles embutidos:** 24
- **Voltaje:** 230V / 50Hz
- **Refrigerante:** R449A*
- **Potencia frigorífica:** 1042 W
- **Potencia eléctrica:** 991 W
- **Clase energética:** E
- **Clase climática:** 4 (hasta 30 °C ambiente)

¿Necesitas un armario de congelación amplio y eficiente?

Muchos responsables de cocina buscan una solución **que aguante las aperturas constantes, que tenga buena visibilidad interior y que no consuma de más.** Este modelo te da eso y más: es alto, fondo 860 mm (GN 2/1), con luz LED y un sistema de ventilación forzada que mantiene la temperatura uniforme.

Congelador industrial ACG-1004-PF: la elección inteligente para grandes volúmenes

Con un aislamiento de 75 mm, doble puerta y 6 estantes de serie, este armario está diseñado para **funcionar sin sobresaltos durante años.** La tecnología de desescarche optimizado y el control digital de temperatura aseguran una conservación constante incluso con flujos de trabajo exigentes.

Si trabajas en un hotel, comedor o catering, este tamaño **es el estándar profesional que te evitará quedarte corto** y perder producto por mala organización.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario de congelación?

- Capacidad (litros útiles reales) y compatibilidad GN 2/1
- Tipo de refrigerante (R449A ecológico, bajo GWP)
- Potencia frigorífica y estabilidad en climas cálidos
- Tipo de acceso: ¿una puerta o doble puerta?
- Aislamiento y eficiencia energética
- Ergonomía: puertas reversibles, luz interior, altura de estantes
- Nivel de exigencia de uso: bajo, medio, intensivo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo **muy robusto, versátil y eficiente**, ideal para entornos que no se detienen. Si necesitas **volumen, fiabilidad y fácil mantenimiento**, el ACG-1004-PF es para ti. Desde EquipoH lo hemos prescrito en hoteles de más de 300 servicios diarios con excelentes resultados.

 (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): 1370 x 2130 x 860