



Nevera industrial **Coreco AGR-752-PF** de dos puertas 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-752-PF de Coreco** es un armario refrigerador vertical diseñado para cocinas industriales donde la fiabilidad es clave. Con capacidad neta de **645 litros**, 3 estantes GN 2/1 y **24 niveles embutidos**, permite una gestión eficiente de los productos frescos, incluso en ambientes exigentes con temperaturas de hasta 40 °C (clase climática 5).

Se trata de un modelo robusto, higiénico y muy versátil, con control digital, puerta reversible y luz LED interior.

Características técnicas del AGR-752-PF

- **Temperatura de trabajo:** +2 °C / +8 °C

-
- **Capacidad neta:** 645 litros
 - **Dimensiones:** 680 x 2130 x 860 mm
 - **Estantes GN 2/1:** 3
 - **Niveles embutidos:** 24
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R290
 - **Potencia frigorífica:** 502 W
 - **Potencia eléctrica:** 243 W
 - **Clase energética:** C
 - **Clase climática:** 5 (hasta 40 °C)
 - **Puerta reversible con cierre automático y burlete magnético**
 - **Cerradura con llave + luz LED interior**
 - **Control digital con alarma de puerta y temperatura**
 - **Aislamiento:** 75 mm de poliuretano inyectado (sin CFC ni HCFC)

¿Necesitas un armario refrigerado que no falle en pleno verano?

En entornos de alta carga térmica, mantener una temperatura estable no es opcional. El **AGR-752-PF** está preparado para trabajar a pleno rendimiento incluso a 40 °C de temperatura ambiente. Con su ventilación forzada y control preciso, protege tus productos en todo momento.

AGR-752-PF: seguridad, higiene y eficiencia en tu cocina

Este modelo de Coreco está pensado para la **alta rotación de producto fresco**, con una distribución interior flexible gracias a sus 24 niveles embutidos y compatibilidad total GN 2/1. Su diseño en acero AISI-304 lo hace perfecto para cumplir normativas higiénico-sanitarias sin complicaciones.


Si tu cocina maneja productos frescos a diario y necesitas acceso rápido y ordenado, este armario **te da capacidad sin renunciar al control**. Además, su puerta reversible y dimensiones compactas lo hacen adaptable a cualquier rincón.

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

- Rango de temperatura de conservación
- Capacidad útil (en litros) y número de niveles embutidos
- Compatibilidad con GN 2/1 y tipo de estanterías
- Clase climática (fundamental si trabajas a más de 30 °C)
- Tipo de refrigerante (R290: bajo impacto ambiental)
- Puerta reversible, cierre automático, luz interior y control digital
- Consumo energético y aislamiento

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **uno de los armarios más equilibrados del mercado** en calidad-precio. En EquipoH lo recomendamos a hoteles, colectividades y restaurantes que buscan rendimiento duradero sin complicaciones. Coreco lo ha diseñado para durar y nosotros lo hemos probado.

 (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