



Nevera industrial **Coreco AGR-1002-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-1002-PF de Coreco** es un armario refrigerador profesional con **dos puertas verticales**, capacidad total de **1404 litros** y una configuración interior que permite trabajar cómodamente con bandejas GN 2/1. Su alto rendimiento frigorífico y resistencia al calor lo convierten en un modelo preparado para los ritmos intensivos de trabajo en **cocinas de colectividades, hospitales, hoteles o panaderías industriales**.

Características técnicas del AGR-1002-PF

- **Temperatura de trabajo:** +2 °C / +8 °C
- **Capacidad neta:** 1404 litros

-
- **Dimensiones:** 1370 x 2130 x 860 mm
 - **Estantes GN 2/1:** 6
 - **Niveles embutidos:** 24
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R134a* / R290
 - **Potencia frigorífica:** 485 W (R134a) / 845 W (R290)
 - **Potencia eléctrica:** 442 W (R134a) / 373 W (R290)
 - **Clase energética:** E / D
 - **Clase climática:** 5 (hasta 40 °C)

¿Necesitas un armario refrigerador que aguante el ritmo de una gran cocina?

Cuando trabajas con grandes volúmenes y poco margen de error, necesitas espacio, accesibilidad y fiabilidad. El AGR-1002-PF **refrigera sin fallos incluso con aperturas frecuentes** y temperaturas ambiente exigentes. Su interior amplio y accesible permite almacenar grandes cantidades de producto con orden y visibilidad.

Nevera industrial AGR-1002-PF: máxima capacidad, mínima preocupación

Con 6 estantes GN 2/1 y **24 niveles de regulación**, este armario se adapta a tu flujo de trabajo. El cierre automático de las puertas evita pérdidas de frío, mientras que el control digital con alarma te garantiza seguridad ante cualquier descuido.

La luz LED interior, la cerradura con llave y el aislamiento de 75 mm completan un diseño pensado al milímetro para quienes no pueden fallar.

Este modelo **no es para todos**, pero si tu operación requiere **capacidad diaria**,


reposición constante o servicio a gran escala, es justo lo que necesitas. En estos casos, un armario más pequeño acaba siendo un cuello de botella.

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

- **Capacidad útil real (en litros)** y compatibilidad GN 2/1
- **Número de puertas** y accesibilidad interior
- **Clase climática:** si trabajas a más de 30 °C ambiente, asegúrate que sea clase 5
- **Refrigerante ecológico (como el R290)** y bajo consumo energético
- **Distribución interior adaptable (niveles embutidos)**
- **Control digital con alarmas y funciones de descongelación optimizada**
- **Sistema de ventilación forzada**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **cuando se necesita espacio de verdad, no hay muchos modelos como este**. En EquipoH lo recomendamos especialmente para obradores, cocinas de catering o instalaciones con necesidad de almacenamiento intensivo diario. Sabemos que con el AGR-1002-PF no fallas.

 (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