



Nevera industrial **Coreco AGR-1003-PF** de 3 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-1003-PF** es un armario refrigerador profesional que destaca por su distribución híbrida de puertas y cajones, ofreciendo **acceso organizado y versátil** para productos de alta rotación. Con una capacidad de **1404 litros**, clase climática 5 y potencia frigorífica adaptada a entornos exigentes, es una opción de alta gama para **restaurantes, hoteles y colectividades**.

Características técnicas del AGR-1003-PF

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

-
- **Dimensiones:** 1370 x 2130 x 860 mm
 - **Estantes GN 2/1:** 6
 - **Niveles embutidos:** 24
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R134a* o 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)

¿Buscas un refrigerador que te dé agilidad en el servicio?

La combinación de **una puerta vertical y tres cajones refrigerados** permite organizar los productos por tipo o frecuencia de uso, reduciendo tiempos y errores. El AGR-1003-PF te permite operar más rápido sin comprometer la conservación.

Nevera industrial 3 puertas AGR-1003-PF: organización inteligente para cocinas exigentes

El formato mixto mejora la ergonomía de trabajo en cocinas dinámicas. Los **estantes embutidos con 24 niveles ajustables** permiten adaptar el espacio a las necesidades del momento. Y gracias a su sistema de cierre automático, luz LED, control digital y aislamiento de 75 mm, ofrece **seguridad, eficiencia y sostenibilidad**.


Los cajones y puertas están diseñados en acero AISI-304 con guías reforzadas. **Son robustos, desmontables y fáciles de mantener**. Además, el SAT de Coreco y su disponibilidad de recambios aseguran continuidad operativa.

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

- Formato de puertas vs cajones, según tipo de operación
- Compatibilidad con bandejas GN 2/1
- Número de estantes y niveles embutidos ajustables
- Potencia frigorífica adecuada al volumen útil
- Clase climática (en este caso: 5, ideal para zonas calurosas)
- Facilidad de limpieza y mantenimiento (interior embutido, guías inox, etc.)
- Tipo de refrigerante ecológico y eficiencia energética

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo **versátil, robusto y pensado para el día a día profesional**. En EquipoH lo recomendamos cuando se necesita velocidad de acceso, orden y facilidad de limpieza. Los cajones son un acierto en cocinas con múltiples partidas o necesidades de etiquetado y separación.

 (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