



Nevera industrial **Coreco AGR-1004-PF** de 4 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 modelo **AGR-1004-PF** de Coreco está diseñado para entornos de alta producción que necesitan **máxima capacidad frigorífica y acceso centralizado**. Con **1404 litros útiles**, doble puerta, **6 estantes GN 2/1** y eficiencia energética mejorada, este armario es la solución ideal para cocinas profesionales de colectividades, hoteles, restaurantes o cáterings.

### Características técnicas del AGR-1004-PF

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

- 
- **Dimensiones:** 1370 mm (ancho) x 2130 mm (alto) x 860 mm (fondo)
  - **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:** D / D
  - **Clase climática:** 5 (uso hasta 40 °C ambiente)

## ¿Necesitas un armario refrigerado que lo aguante todo?

Cuando una cocina se llena de actividad, necesitas un armario que responda sin fallos. El AGR-1004-PF combina gran volumen interno, puertas de acceso cómodo y un sistema de conservación estable incluso en entornos calurosos. Su distribución interior permite una colocación fluida de bandejas GN 2/1 y visibilidad total.

### **AGR-1004-PF: refrigeración de gran volumen con diseño profesional**

Este modelo cuenta con **acabados de acero inoxidable AISI-304**, aislamiento perimetral de 75 mm, **puertas reversibles** con sistema de cierre automático, **luz LED**, cerradura integrada y estantes plásticos reforzados. Un equipo duradero, eficiente y funcional.

Además, se puede elegir entre refrigerantes tradicionales (R134a) o **ecológicos como el R290**, que ofrecen más potencia con menor impacto ambiental.

Es cierto que su tamaño es generoso, pero está pensado para **optimizar el espacio vertical**. Si tu cocina gestiona muchos productos o turnos, el AGR-1004-PF te permite

---


tener todo refrigerado y bien organizado sin necesidad de más armarios.

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

- Compatibilidad con bandejas GN 2/1
- Potencia de refrigeración según la carga y clima ambiente
- Formato de puertas (doble, simétrica, con cerradura)
- Tipo de refrigerante y eficiencia energética
- Facilidad de limpieza y mantenimiento (interior embutido, sin juntas complicadas)
- Volumen útil adaptado a tu producción diaria

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es un equipo robusto, con distribución simple y alta capacidad. En EquipoH lo recomendamos para cocinas centrales, hospitales, caterings o cualquier cocina que gestione alto volumen con necesidad de visibilidad, orden y eficiencia. Es un armario que **funciona, dura y no te falla.**

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: [contacto@equipoh.com](mailto: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