



Congelador industrial **Coreco ACG-1002-PF** de dos 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-1002-PF** es una apuesta segura para instalaciones donde el espacio, el rendimiento y la conservación perfecta de congelados son clave. Diseñado para trabajar hasta **-15 °C**, incorpora **tecnología avanzada de ventilación forzada**, control digital y **gran capacidad interna de 1404 litros**, compatible con GN 2/1.

Características técnicas del ACG-1002-PF

- **Temperatura de trabajo:** -20 °C / -15 °C
- **Capacidad útil:** 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:** R449A*
- **Potencia frigorífica:** 1042 W
- **Potencia eléctrica:** 991 W
- **Clase energética:** D
- **Clase climática:** 4 (uso hasta 30 °C ambiente)

¿Necesitas un armario de congelación potente, eficiente y con orden?

Este modelo está diseñado para cocinas que necesitan **mantener grandes volúmenes de producto a temperatura de congelación constante**, sin comprometer la organización ni la durabilidad. Gracias a sus **6 estantes GN 2/1**, ofrece acceso cómodo, visibilidad y separación clara por tipos de producto o zonas de uso.

ACG-1002-PF: alta capacidad de congelación con control inteligente

Fabricado en **acero inox AISI-304**, cuenta con **puertas reversibles, cerradura con llave, luz LED, termostato digital y unidad condensadora ventilada**. Su sistema de evaporación forzada con recubrimiento epoxi garantiza una conservación uniforme, incluso a máxima carga.

Además, ofrece **aislamiento de 75 mm** y bajo GWP gracias al refrigerante ecológico R449A.

El **ACG-1002-PF compensa con aislamiento optimizado y ventilación inteligente**, lo que se traduce en un consumo eficiente para su tamaño y potencia. Ideal para quienes necesitan potencia continua sin sobresaltos en la factura.

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

- Temperatura mínima de trabajo garantizada
- Compatibilidad GN 2/1 para estandarización de procesos
- Capacidad real útil (en litros)
- Tipo de refrigerante y clase energética
- Tipo de evaporador y ventilación
- Accesorios integrados: cerradura, luz, control digital, guías embutidas
- Uso previsto (hostelería, colectividades, supermercados, hospitales)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque combina **congelación eficiente, gran capacidad y materiales premium**. En EquipoH lo recomendamos para grandes cocinas, comedores escolares, hospitales y empresas de colectividades que necesitan mantener congelados diversos productos a temperaturas estables.

 (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