



Congelador industrial **Coreco ACG-1003-PF** de tres 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

Si en tu cocina necesitas **congelar grandes volúmenes de producto**, pero también tenerlos bien organizados en **puerta más cajones**, el modelo **ACG-1003-PF** es una solución que te hará ganar tiempo y eficiencia. Pensado para cocinas exigentes y continuas, trabaja a -20 °C con total estabilidad térmica.

Características técnicas del ACG-1003-PF

- **Temperatura de trabajo:** -20 °C / -15 °C
- **Capacidad útil:** 1404 litros

- **Dimensiones:** 1370 x 2130 x 860 mm
- **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 (hasta 30 °C ambiente)

¿Necesitas un armario de congelación con distribución mixta?

Este modelo ofrece lo mejor de dos mundos: **una puerta vertical para producto voluminoso y cajones para conservación organizada de porcionados o ingredientes delicados**. Todo con estándares GN 2/1 para que tu operativa sea fluida y sin adaptaciones.

ACG-1003-PF: versatilidad máxima en un solo equipo

Fabricado en acero inoxidable AISI-304, con **cerradura de seguridad, iluminación LED, control digital y ventilación forzada**, el ACG-1003-PF incorpora también un **sistema de cajones embutidos**, que facilita el acceso y mejora la ergonomía. El aislamiento de 75 mm garantiza una eficiencia excelente incluso con aperturas frecuentes.

Los cajones de este modelo permiten sectorizar por tipo de producto, lote o zona de uso. Aumenta la eficiencia del personal y reduce errores.

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

- Distribución interior: ¿puertas, cajones o combinación?
- Compatibilidad GN 2/1 para bandejas y cubetas estándar
- Capacidad útil y número de niveles
- Tipo de refrigerante (R449A ecológico en este caso)
- Control de temperatura y eficiencia energética
- Tipo de uso previsto: alta rotación, conservación, mise en place congelada, etc.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque une **organización, volumen y rendimiento**, algo que no es fácil encontrar en este tipo de armarios. Ideal para cocinas de hoteles, hospitales o grandes restaurantes que necesitan mantener la congelación sin perder el control del stock.

 (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