



Nevera industrial **Coreco AGR-2003** 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 modelo **AGR-2003** forma parte de la gama profesional de armarios refrigerados de Coreco, orientado a entornos donde se necesita **máxima capacidad, organización GN 2/1 y eficiencia energética**. Con una capacidad de **2.197 litros** y tres puertas, se adapta perfectamente a grandes cocinas centrales, hospitales, colectividades y hoteles.

### **Características técnicas del AGR-2003**

- **Temperatura de trabajo:** -2 °C / +8 °C
- **Capacidad útil:** 2.197 litros

- 
- **Dimensiones:** 2055 x 2130 x 860 mm
  - **Estantes GN 2/1:** 9
  - **Niveles embutidos:** 18
  - **Guías GN 2/1:** 18
  - **Voltaje:** 230V / 50Hz
  - **Refrigerante:** R290
  - **Potencia frigorífica:** 1702 W
  - **Potencia eléctrica:** 897 W
  - **Clase energética:** E
  - **Clase climática:** 5 (hasta 40 °C)

## **¿Necesitas un armario refrigerado con gran capacidad y alto rendimiento?**

Cuando trabajas con muchos ingredientes y un flujo constante de bandejas GN 2/1, necesitas **un armario que esté a la altura**: amplio, accesible, eficiente y fiable. El AGR-2003 está diseñado para **grandes volúmenes y temperaturas exigentes**, con ventilación forzada y estantes reforzados que aguantan el ritmo sin perder estabilidad térmica.

## **Nevera industrial AGR-2003: eficiencia y organización para cocinas de alto volumen**

Este armario se convierte en el centro de la cocina cuando se necesita conservar grandes cantidades de producto en poco espacio. Su altura y fondo GN 2/1, combinados con **9 estantes y 18 guías embutidas**, ofrecen un sistema de organización modular. Además, su **aislamiento de 75 mm y control digital**

---

**inteligente** aseguran estabilidad incluso en ambientes cálidos.


El **AGR-2003 utiliza R290**, un refrigerante ecológico de bajo consumo, y cuenta con desescarche optimizado y sensores que regulan el uso energético según temperatura real. **Es grande, pero muy eficiente.**

## **¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado industrial?**

- Capacidad útil real en litros
- Dimensiones internas y compatibilidad GN 2/1
- Número de estantes y guías embutidas
- Tipo de refrigerante (eficiencia + sostenibilidad)
- Potencia frigorífica y clase climática
- Tipo de apertura (puertas, tiradores, cierre automático)
- Aislamiento (espesor, material)
- Uso previsto: continuo, intermitente, muy intensivo

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

Porque en grandes cocinas **la capacidad real y la fiabilidad marcan la diferencia.** El AGR-2003 ofrece robustez, orden interno y estabilidad térmica incluso en días de máxima carga. Lo recomendamos a **cocinas centrales, colectividades, hospitales y hoteles con más de 300 servicios diarios.**

 (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 2000 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): 2055 x 2130 x 860