



Nevera industrial **Coreco AGR-2004** 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-2004** de Coreco es una solución de alto rendimiento para cocinas profesionales con **gran necesidad de almacenamiento refrigerado**, compatible con cubetas GN 2/1. Este equipo está diseñado para garantizar **estabilidad térmica, eficiencia energética y una organización interna flexible y segura.**

Características técnicas del AGR-2004

- **Rango de temperatura:** -2 °C a +8 °C
- **Capacidad útil:** 2.197 litros
- **Dimensiones (mm):** 2055 (ancho) x 2130 (alto) x 860 (fondo)

-
- **Estantes GN 2/1:** 9 unidades
 - **Niveles embutidos:** 18
 - **Guías para bandejas GN 2/1:** 18
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R290
 - **Potencia frigorífica:** 1814 W
 - **Potencia eléctrica:** 1680 W
 - **Clase energética:** E
 - **Clase climática:** 5 (hasta 40 °C de ambiente)

¿Necesitas un armario refrigerado potente y preparado para volumen intensivo?

Si gestionas una cocina con gran rotación de ingredientes o productos, el **AGR-2004 está hecho para ti**. Su capacidad permite almacenar grandes cantidades con bandejas GN 2/1 sin pérdida de eficiencia, y su sistema de refrigeración ventilado mantiene la temperatura constante incluso cuando se abre con frecuencia. Ideal para hoteles, hospitales, comedores colectivos o catering centralizado.

Nevera industrial AGR-2004: máxima organización en frío para cocinas exigentes

Diseñado con **tres puertas y estructura interior reforzada**, este modelo incluye guías embutidas para un uso intensivo con cubetas GN 2/1. Su iluminación LED, cerradura de serie y panel de control elevable mejoran la experiencia del operario. Además, su aislamiento de **75 mm** y sistema de desescarche automático garantizan ahorro energético y durabilidad.

Todo el interior es de acero AISI-304 embutido y sin esquinas vivas, lo que


facilita la limpieza diaria. Además, las guías son embutidas, evitando acumulación de suciedad, y el sistema ventilado evita condensaciones internas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado GN 2/1?

- Compatibilidad real con bandejas GN 2/1
- Aislamiento térmico y tipo de refrigeración (ventilada o estática)
- Distribución interior: estantes + niveles embutidos
- Capacidad de litros útil, no solo volumen bruto
- Tipo de refrigerante y su eficiencia energética
- Clase climática: ¿aguanta 40 °C en cocina?
- Mantenimiento y facilidad de limpieza (interiores inox, sin tornillos)
- Robustez de las puertas y sistema de cierre

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos visto funcionando en cocinas de **más de 500 servicios diarios** sin fallar. Su capacidad, refrigeración rápida y diseño interior limpio hacen que sea un acierto en cocinas donde no se puede perder tiempo ni producto. **Lo recomendamos sin dudar para colectividades, hoteles o empresas de catering.**

 (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 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