



Congelador industrial **Coreco ACG-2003** 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

Cuando se necesita congelación de gran volumen y máxima resistencia, el **ACG-2003** de Coreco ofrece una solución de confianza. Este armario de 3 puertas con **más de 2.100 litros de capacidad útil**, está diseñado para funcionar sin interrupciones a -20°C en condiciones de alto rendimiento. Una opción perfecta para cocinas colectivas, comedores industriales y centros hospitalarios.

Características técnicas del ACG-2003

- **Rango de temperatura:** -20°C / -15°C
- **Capacidad útil:** 2.197 litros

-
- **Dimensiones (mm):** 2055 (ancho) x 2130 (alto) x 860 (fondo)
 - **Estantes GN 2/1:** 9 unidades
 - **Guías embutidas:** 18 niveles
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R449A
 - **Potencia frigorífica:** 1215 W
 - **Potencia eléctrica:** 894 W
 - **Clase energética:** E
 - **Clase climática:** 5 (funciona a plena carga hasta 40 °C)

¿Necesitas una congelación potente en tu cocina colectiva?

En grandes cocinas, el espacio y la temperatura son factores críticos. El **ACG-2003** responde con un diseño **robusto, espacioso y 100% fiable**, pensado para soportar jornadas intensas, aperturas frecuentes y cargas completas. No es solo un congelador, es una **estación de conservación de alto rendimiento**.

ACG-2003: congelación industrial con eficiencia profesional

Fabricado completamente en acero inoxidable AISI-304 (incluyendo interior embutido), con **aislamiento de 75 mm, control digital, ventilación forzada, y desescarche automático**. Su interior LED, sus **9 estantes reforzados** y las guías embutidas hacen que trabajar con él sea tan cómodo como eficiente. Además, incorpora cerradura con llave y burlete magnético, ideal para reducir pérdidas térmicas.


Gracias a su estructura interna, puedes organizar por zonas de producto. Y al tener un **compresor potente y eficiente**, mantiene la temperatura aunque no esté al máximo de carga, sin penalizar el consumo energético.

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

- Capacidad real útil y aprovechable
- Rango de temperatura estable (-20 °C)
- Calidad del aislamiento y tipo de refrigerante
- Ventilación interna forzada: uniformidad del frío
- Consumo energético a temperatura de trabajo real (clase climática 5)
- Abertura de puertas por zonas y recuperación rápida del frío
- Tipo de acero, sistema de limpieza y durabilidad de los burletes

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un congelador industrial de los que no fallan. En clientes de alto volumen (colegios, hospitales, centros logísticos), se ha comportado de forma **constante, estable y eficiente**. Para nosotros es un modelo de referencia cuando el cliente necesita volumen y fiabilidad.

 (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