



Congelador industrial **Coreco ACG-2006** de 6 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 **ACG-2006 de Coreco** es un armario congelador **industrial de gran capacidad**, diseñado específicamente para profesionales que necesitan espacio, eficiencia y fiabilidad sin compromisos. Su diseño GN 2/1 y su estructura robusta lo hacen ideal para cocinas de **catering, colectividades y grandes obradores**.

Características técnicas del ACG-2006

- **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:** 1630 W
 - **Potencia eléctrica:** 1594 W
 - **Clase energética:** E
 - **Clase climática:** 4 (hasta 30 °C / 55% HR)

¿Necesitas un congelador que responda como un caballo de batalla?

Si tu cocina no se detiene y el congelador no puede fallar, necesitas **rendimiento real y espacio útil aprovechable al 100 %**. Este armario de tres puertas con estructura en acero inoxidable AISI-304, estantes reforzados y triple acceso frontal permite **organizar grandes volúmenes de congelados** sin comprometer la temperatura ni el tiempo de apertura.

Congelador industrial ACG-2006: espacio industrial, control absoluto

Este modelo destaca por su **eficiencia operativa**: sistema de frío ventilado con evaporador anticorrosión, **burletes magnéticos con cierre automático, desescarche automático, luz LED interior, cerradura de serie**, estantes GN 2/1 ajustables y un aislamiento de **75 mm** con poliuretano de alta densidad que reduce el consumo. Ideal para **uso intensivo en entornos exigentes**.

“Es más caro que un armario estándar...”


Sí, pero no es un armario estándar. Es una **herramienta profesional**, construida para durar años a pleno rendimiento. Su eficiencia térmica y su volumen útil lo convierten en una **inversión rentable desde el primer día**.

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

- La **capacidad útil** real, que debe adecuarse al volumen congelado diario.
- La **compatibilidad GN 2/1**, si trabajas con carros, cubetas o bandejas gastronorm.
- Aislamiento mínimo de **75 mm** para entornos de calor.
- **Clase climática 4 o superior** para temperaturas ambiente exigentes.
- **Acceso controlado** (más puertas = menos pérdida de frío).
- Controles digitales, alarma de puerta abierta y **desescarche automático**.

¿Por qué lo recomienda Equipoh?

Lo recomendamos porque es **el modelo perfecto para cocinas industriales de alta rotación**, donde el frío no puede fallar. Su triple puerta permite un flujo de trabajo eficiente, y su potencia frigorífica mantiene constante la temperatura, incluso en apertura frecuente. **Fiabilidad Coreco + experiencia EQUIPOH = éxito asegurado.**

 (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