



Nevera industrial con puerta de cristal **Coreco AGRE-751-PF** 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

En las cocinas profesionales de alto rendimiento, donde cada segundo y cada grado cuentan, el armario refrigerado AGRE-751-PF de Coreco se posiciona como una solución ideal. Este modelo está diseñado para chefs y responsables de cocina que necesitan conservar sus productos en condiciones óptimas, con acceso visual rápido, máxima capacidad (645 litros) y eficiencia energética. Su sistema de refrigeración forzada y triple cristal con LED aseguran una perfecta conservación, incluso en ambientes exigentes.

Características técnicas del AGRE-751-PF

- Rango de temperatura: -2°C / +8°C

-
- Capacidad: 645 litros
 - Dimensiones (mm): 680 (ancho) x 860 (fondo) x 2130 (alto)
 - Estantes: 4 GN 2/1
 - Guías embutidas: 24 niveles
 - Refrigerante: R290
 - Potencia frigorífica: 502 W
 - Potencia eléctrica: 264 W
 - Clase climática: 4 (30°C 55% HR)
 - Voltaje: 230V/50Hz

¿Necesitas un armario refrigerado compacto pero de uso intensivo?

Si gestionas una cocina profesional, sabes que el espacio es oro. No puedes permitirte equipos voluminosos que resten movilidad, ni equipos poco eficientes que comprometan tus productos frescos. El AGRE-751-PF está pensado para ti: compacto en ancho (680 mm), gran capacidad y visibilidad total gracias a su doble cristal con LED. Ideal para espacios reducidos con necesidad de alta rotación.

AGRE-751-PF: visibilidad y eficiencia en una misma puerta

Este modelo combina visibilidad total sin abrir la puerta gracias al doble acristalamiento con iluminación LED, lo que se traduce en ahorro energético y menor pérdida de frío. Su construcción en acero inoxidable AISI-304, sistema de cierre automático y burlete magnético aseguran durabilidad, higiene y practicidad en el día a día.

Puede que pienses que es más costoso que otras opciones del mercado, pero estás pagando por eficiencia energética (clase C), durabilidad (acero AISI-304), triple cristal LED y un diseño realmente profesional. Menos reparaciones, menos pérdidas de frío y más años de servicio continuo.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el armario refrigerado que realmente necesitas?

Define bien:

- Tipo de productos a conservar (frescura, rotación, temperatura ideal)
- Espacio disponible (ancho especialmente en este caso)
- Necesidad de visibilidad (si está de cara al cliente o en cocina cerrada)
- Eficiencia energética (impacto directo en la factura)
- Compatibilidad con bandejas GN 2/1 (para integrarlo sin adaptaciones)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Lo recomendamos porque sabemos que es una de esas compras que marcan diferencia a largo plazo. Este modelo es perfecto para locales con gran movimiento, donde abrir y cerrar la puerta 100 veces al día no debe afectar la conservación. Lo hemos instalado en restaurantes con cocina abierta y la visibilidad que ofrece es un plus para el servicio.

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 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): 680 x 2130 x 860