



**Congelador profesional Coreco ACG-50** gama GN FIT. Una opción de congelador de un cuerpo opaco de gran calidad con 303L de capacidad, control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación, evaporación automática y sobre todo muy eficiente en la gestión del consumo de energía.

## Catálogo de neveras industriales

Cuando el espacio apremia pero necesitas un **congelador vertical robusto y eficiente**, el modelo **ACG-50 de Coreco** es una solución profesional que marca la diferencia. Con solo **430 mm de ancho** y un fondo de 770 mm, ofrece **301 litros de capacidad** y rendimiento pensado para uso intensivo en restauración profesional.

### Características técnicas del ACG-50

- Rango de temperatura: -18°C / -22°C
- Capacidad: 301 litros

- 
- Dimensiones: 430 mm ancho x 770 mm fondo x 2040 mm alto
  - Estantes: 3 GN 1/1
  - Guías: 3 niveles
  - Refrigerante: R290
  - Potencia frigorífica: 203 W
  - Potencia eléctrica: 230 W
  - Clase energética: E
  - Clase climática: 4 (30°C 55%)
  - Voltaje: 230V/50Hz

## ¿Buscas un congelador que quepa donde nada más entra?

El **ACG-50** ha sido desarrollado pensando en **cocinas con poco espacio**, zonas de apoyo o negocios que necesitan frío negativo puntual pero constante. Sus **dimensiones estrechas** y la **estructura reforzada** lo hacen ideal para mantener producto congelado sin comprometer ni la potencia ni la accesibilidad.

## **ACG-50: compacto por fuera, potente por dentro**

A pesar de su tamaño reducido, el ACG-50 incorpora **aislamiento de poliuretano inyectado, control digital de temperatura, desescarche automático, ventiladores forzados y evaporador con recubrimiento anticorrosión**. Un congelador completo, preparado para trabajar en climas cálidos (clase climática 4).


Los **301 litros netos** y la distribución GN 1/1 permiten almacenar con eficiencia. Además, muchos de nuestros clientes lo usan como **congelador de apoyo** o en zonas donde **no cabe un armario estándar**. Y para esos casos, **no hay alternativa más fiable**.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el congelador vertical que realmente necesitas?

- **Dimensiones del espacio disponible**, sobre todo si tienes zonas estrechas.
- Si necesitas conservar producto de forma constante a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  en climas cálidos.
- Cuánto volumen real necesitas vs. frecuencia de apertura.
- Si buscas armarios para refuerzo en puntos concretos de la cocina (pastelería, frío negativo en partidas calientes, etc.).
- El tipo de bandejas que usas: el ACG-50 acepta GN 1/1.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque muchos clientes nos piden un congelador **que “quepa en cualquier sitio pero aguante bien”**. Este modelo lo cumple. Lo recomendamos especialmente a **negocios urbanos, dark kitchens o cocinas con limitación de metros**. Lo hemos instalado y sabemos que responde.

 (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 GN 1/1 - GN 2/1 DE CORECO?

En una cocina profesional, cada segundo y cada bandeja cuenta. Los armarios refrigerados CORECO **compatibles con Gastronorm 1/1 y 2/1** están diseñados para encajar con tu operativa diaria, sin inventos ni adaptaciones. Todo funciona como debe, desde la **mise en place** hasta el pase final.

### ● **Compatibilidad total GN 1/1 y GN 2/1**

Perfectos para usar con tus bandejas, carros y hornos. La versatilidad que necesitas, sin adaptaciones extra.

---

## ● Cerradura con llave incluida (de serie)

Evita pérdidas, controla el acceso y protege tus ingredientes premium. Sin costes ocultos.

## ● Rango de temperatura bien definido

Desde +8 °C hasta temperaturas negativas en las gamas AGR, ACG, AGRE y ACGE. Perfecto para productos frescos, sin comprometer rendimiento ni conservación.

## ● Buena potencia frigorífica desde fábrica

Con **potencias superiores a 400W en muchos modelos**, estos armarios están pensados para profesionales que meten producto fresco a diario y necesitan enfriamiento rápido.

## ● Eficiencia energética real

Aunque no todos los modelos indican clase energética, sí utilizan gases refrigerantes con **bajo GWP** (Potencial de Calentamiento Global), lo cual implica:

- Menor impacto ambiental
- Consumos optimizados
- Ahorro a largo plazo

## ● Robustos y bien equipados desde el primer día

- Estanterías y guías **incluidas de serie**
- **Fabricación nacional** (sí, es CORECO)
- Sin “extras” disfrazados: todo viene listo para trabajar

## ● ¿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.
- **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): 430 x 2040 x 770