



Congelador profesional con puerta de cristal Coreco ACGE-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

El modelo **ACGE-50 de Coreco** es un congelador profesional con **puerta de cristal triple** y sistema de iluminación LED interna, especialmente diseñado para espacios reducidos donde la exposición y la accesibilidad al producto son claves. Solo **430 mm de ancho**, pero con prestaciones industriales.

Características técnicas del ACGE-50

- Rango de temperatura: -18°C / -22°C
- Capacidad: 303 litros

-
- Dimensiones: 430 mm (ancho) x 770 mm (fondo) x 2040 mm (alto)
 - Estantes: 4 GN 1/1
 - Guías: 4 niveles
 - Refrigerante: R290
 - Potencia frigorífica: 385 W
 - Potencia eléctrica: 445 W
 - Clase energética: E
 - Clase climática: 4 (30°C 55%)
 - Voltaje: 230V/50Hz

¿Necesitas un expositor de congelados que no ocupe mucho?

El **ACGE-50** está pensado para negocios que necesitan mostrar y conservar producto congelado en un mismo punto. Desde **bares y panaderías con vitrinas limitadas**, hasta **restaurantes que quieren tener producto a la vista del cliente** sin perder capacidad ni eficiencia energética.

ACGE-50: máxima visibilidad, mínimo espacio

La puerta triple acristalada con LEDs interiores proporciona **gran visibilidad del contenido**, ideal para zonas de autoservicio o congelados de venta directa. Su formato vertical estrecho lo hace encajar **entre columnas, mostradores o espacios muertos**. Aun así, incluye **4 estantes reforzados GN 1/1** y **refrigeración ventilada con evaporador anticorrosión**, lo que asegura su durabilidad y rendimiento.


Gracias a la triple capa acristalada y al **sistema de aislamiento de poliuretano de 40 kg/m³**, el **ACGE-50** mantiene perfectamente la temperatura interior incluso con alta rotación de aperturas. No pierde frío como los expositores domésticos y es **100% profesional**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador expositor profesional?

- **Si necesitas visibilidad del producto** (autoservicio, barra, rotación alta).
- Espacio disponible: mide bien, especialmente el ancho (430 mm es ideal para huecos estrechos).
- **Capacidad real útil** vs. tipo de producto que vas a congelar.
- Comprobación de la clase climática (el ACGE-50 funciona perfectamente en climas cálidos 30 °C).
- Si prefieres puerta ciega o exposición. Si es exposición, este modelo es un acierto.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una solución inteligente para quienes necesitan congelar y mostrar producto al mismo tiempo**. Lo hemos instalado en buffets, zonas de apoyo en barra y estaciones de congelación para helados, pastelería o platos preparados. Aporta diseño y funcionalidad donde otros no caben.

 (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 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