



CORECO

Desde el primer momento,
manteniendo la identidad de nuestros productos.
40 años de evolución reconocible

*Keeping the identity of our products
from the beginning.
40 years of recognizable evolution*

Fabricante español de frío profesional, desde 1985

Desde 1985, CORECO desarrolla soluciones de refrigeración profesional para HORECA desde una visión industrial clara: diseño útil, exigencia técnica, fiabilidad de uso y capacidad real de adaptación a cada mercado.

Nuestra forma de evolucionar no nace de seguir tendencias, sino de entender cómo se trabaja realmente con el equipo, cómo debe integrarse en el espacio y cómo debe responder en rendimiento, durabilidad y servicio.

Hoy, esa experiencia se traduce en una gama pensada para responder con mayor coherencia a un mercado más exigente en eficiencia, funcionalidad, imagen y fiabilidad.

Diseñamos para el uso real. Fabricamos para el largo recorrido.

Since 1985, spanish manufacturer of professional refrigeration

Since 1985, CORECO has been developing professional refrigeration solutions for the HORECA sector based on a clear industrial vision: purposeful design, technical rigour, reliable performance and a genuine ability to adapt to each market.

Our way of evolving does not come from following trends, but from understanding how equipment is really used, how it should integrate into the space, and how it must deliver in terms of performance, durability and service.

Today, that experience is reflected in a range designed to respond more coherently to a market that demands ever greater efficiency, functionality, visual appeal and reliability.

We design for real use. We manufacture for the long term.

Una trayectoria convertida en capacidad

La experiencia solo tiene valor cuando se transforma en capacidad real. CORECO proyecta más de cuatro décadas de trayectoria desde una estructura productiva consolidada, una visión internacional del mercado y un conocimiento profundo del producto profesional.

Nuestra evolución se apoya en una fabricación propia capaz de adaptarse, en una relación constante con distribuidores y profesionales del sector, y en una forma de trabajar donde el desarrollo del producto se entiende como un proceso continuo de mejora.

- Más de 40 años de trayectoria
- Fabricación especializada para el profesional
- Presencia internacional
- Experiencia en mercados y requisitos diversos
- Capacidad industrial
- Estructura preparada para evolucionar con el mercado
- Visión de largo recorrido
- Desarrollo sostenido desde el conocimiento real del producto

A track record turned into capability

Experience only has value when it is transformed into real capability. CORECO builds on more than four decades of experience through a well-established manufacturing structure, an international market perspective, and a deep understanding of professional refrigeration equipment.

Our evolution is supported by in-house manufacturing with the flexibility to adapt, continuous collaboration with distributors and industry professionals, and a way of working in which product development is understood as an ongoing process of improvement.

- More than 40 years of experience
- Specialised manufacturing for professionals
- International presence
- Experience across diverse markets and requirements
- Industrial capability
- A structure prepared to evolve with the market
- A long-term vision
- Sustained development based on real product knowledge



Cada detalle debe tener sentido en el uso diario

En CORECO, el diseño no se plantea como un gesto superficial. Se plantea como ergonomía, lectura, acceso, integración y coherencia constructiva. Cada mejora debe responder a una necesidad real del profesional y del espacio donde el equipo trabaja.

La evolución de puertas, perfiles, tiradores, controladores y acabados forma parte de una misma lógica: facilitar la interacción diaria con el equipo, mejorar la percepción del producto y reforzar una estética más limpia, actual y funcional.

- Ergonomía real
- Accesos pensados para uso natural e intensivo
- Lectura y control
- Mayor claridad visual y mejor accesibilidad
- Integración en el espacio
- Imagen coherente con los proyectos actuales

Every detail must make sense in daily use

At CORECO, design is not approached as a superficial gesture. It is approached as ergonomics, readability, access, integration and constructive coherence. Every improvement must respond to a real need of the professional user and of the space where the equipment operates.

The evolution of doors, profiles, handles, controllers and finishes follows the same logic: making day-to-day interaction easier, improving product perception and reinforcing a cleaner, more contemporary and more functional aesthetic.

- Real ergonomics
- Access designed for natural, intensive daily use
- Readability and control
- Clearer visual reading and improved accessibility
- Integration into the space
- Coherent image for contemporary projects

Innovar es mejorar rendimiento, control y fiabilidad

La evolución del frío profesional exige equilibrio entre eficiencia energética, exigencia normativa, robustez constructiva y facilidad de servicio. CORECO desarrolla sus equipos desde ese equilibrio, apoyándose en validación técnica, laboratorio y mejora continua.

Innovar no es añadir complejidad innecesaria. Es conseguir que el equipo rinda mejor, trabaje con mayor estabilidad, facilite el control y responda con más coherencia a las nuevas necesidades del mercado profesional.

- Validación técnica
- Desarrollo respaldado por ensayo y comprobación
- Eficiencia
- Mejora continua orientada al rendimiento real
- Evolución de producto
- Adaptación a nuevas exigencias de uso y mercado
- Criterio industrial
- Decisiones técnicas orientadas a fiabilidad y consistencia

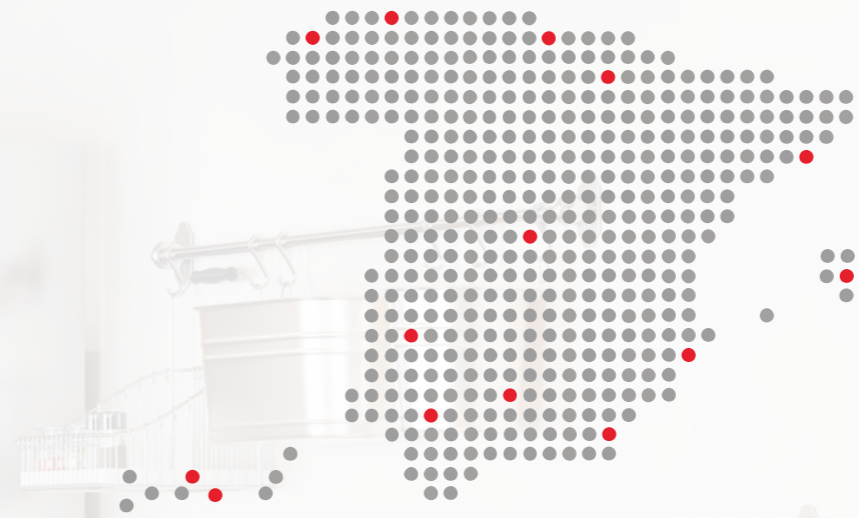
A track record turned into capability

The evolution of professional refrigeration requires balance between energy efficiency, regulatory demands, construction robustness and ease of service. CORECO develops its equipment from that balance, supported by technical validation, laboratory work and continuous improvement.

Innovation is not about adding unnecessary complexity. It is about making equipment perform better, operate with greater stability, simplify control and respond more consistently to the new needs of the professional market.

- Technical validation
- Development supported by testing & verification
- Efficiency
- Improvement focused on real performance
- Product evolution
- Adaptation to new usage and market demands
- Industrial criteria
- Technical decisions aimed at reliability and consistency





RED DE DISTRIBUCIÓN CORECO

Nuestro desarrollo comercial está basado en la venta a especialistas, distribuidores y montadores apoyados por personal de nuestras delegaciones tanto en el conocimiento del producto como en la formación técnica y un ágil servicio pos-venta y de repuestos.

CORECO DISTRIBUTION NETWORK

Our commercial development is based on the sale to specialist, distributors and assemblers supported by personal of your branches as in the product knowledge as in the technical preparation and an agile after sale service and spare parts.

EXPORT DEPARTMENT

CORECO S.A.
Export Main Office
Tel. +34 957 50 22 75
exportd@coreco.es

Technical Support
Mobile: +34 681 037 631
technical.support@coreco.es

WEST EUROPE AREA MANAGER

Héctor Sánchez
Mobile: +34 646 589 339
E-mail: europe@coreco.es

AFRICA AREA MANAGER

Guichard Montour
Mobile: +34 606 026 962
E-mail: africa@coreco.es

CENTRAL & EASTERN EUROPE AREA MANAGER

Liliana Mihai
Mobile: +34 628 454 435
E-mail: easteuropa@coreco.es

MIDDLE EAST AREA MANAGER

Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

CENTRAL & SOUTH AMERICA

Jorge Valenzuela
Mobile: +34 608 017 879
E-mail: csamerica@coreco.es

ASIA-PACIFIC AREA MANAGER

Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

CORECO Portugal

VIOTELNOX
Delegacion Coreco, S.A.
P Industrial Quinta das Rebelas
Rua Encarnação Coelho Lt 14
2830-222 Barreiro
Lisboa
Telf. 21 2943833
Fax 21 2944762
coreco.portugal@coreco.es

CORECO Francia

Codigel
Sr. Matthieu Sibille
Compagnie de Distribution Générale S.A.
ZAC du PETIT PARC
4, rue du Grand Etang
78920 ECQUEVILLY – FRANCE
Tél : +33 1.80.83.77.00
Fax: +33 1.80.83.67.0
matthieu-sibille@codigel.com

Dirección comercial Nacional

Araceli Sánchez
Móvil 608 032 756
asanchez@coreco.es

Departamento comercial

Tel. 957 50 22 75
comercial@coreco.es
comercial2@coreco.es

Repuestos

Directo 957 50 98 22
Tel. 957 50 22 75
Ext. 223 / 224
atrujillo@coreco.es
gaguilar@coreco.es

SAT

Tel. 957 50 22 75
Ext. 143
cmartinez@coreco.es

DELEGACIONES NACIONALES

Asturias - Castilla - León
CORECO S.A.
Juan Ordoñez
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900
Lucena (Córdoba)
Mov. 619 350 949
juanordonez@coreco.es

Baleares
Vidal Ros Representaciones
Toni Martí
Pol Canales 666 314 380
Gremi Cirugians i Barbers, 24
Pasaje particular, Local 15
Polígono Son Rossinyol
Tel. 971 75 45 79
07009 Palma de Mallorca
delegacionbaleares@coreco.es
comercial@vidalros.com

Aragón
Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor 668 581 366
Ander Pastor 675 432 922
C/ Concepción Arenal, 307-311
Local 1 bis
08083 Barcelona
Tel. 93 298 0452
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

Málaga
CORECO S.A.
Juan Ordoñez
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900
Lucena (Córdoba)
Mov. 619 350 949
juanordonez@coreco.es

Madrid
Dexfrio, C.B.
Alberto Zorrilla 649 857 110
Angel Velasco 659 023 977
Pol. Ind. Las Mezquitas
C/ Edison, 44
28906 Getafe (Madrid)
Tel. 91 682 47 11
delegacioncentro@coreco.es
comercial@dexfrio.com

Galicia
José Manuel Balay García
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela
nº 158 15141 Villarrodrís-Arteixo
La Coruña
Tel. 687 967073
Mov. 648 222 128
delegaciongalicia@coreco.es
representaciones@jmbalay.com

Córdoba - Jaen - Granada - Almería
CORECO S.A.
Araceli Sánchez
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900
Lucena (Córdoba)
Móvil 608 032 756
asanchez@coreco.es

Ávila - Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Segovia, Toledo
Francisco Javier Bahón Larrucea
Av. Gran Vía de Hortaleza nº5
portal P 5ªA 28033 Madrid
Mov. 616947352
fjavierbahon@gmail.com

Levante
Rhostelev,S.L.
Delegación Alicante
Travesía C/ Fustería, 24 - 26 a C/ Clavo, 23
Polígono Industrial Canastell.
03690 San Vicente del Raspeig (Alicante)
Teléfono/s: 965 672 724 - 649 149 245

Sevilla - Cádiz - Huelva
Representaciones Rosco&Olmo
Pedro Rosco Cartagena
Morón de la Frontera (Sevilla)
Mov. 669 466 153
delegacionandaluciaoccidental@coreco.es
info@roscoyolmo.es

Canarias
Insular Hostelería, S.L.
Igor Mahamud 649 706 590
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 40 30
delegacioncanarias@coreco.es
comercial@tecnhostelcanarias.com

Delegación Murcia:
C/ Leandro, nave 8.
Polígono Industrial Oeste.
30820 Alcantarilla (Murcia)
Teléfono de contacto:
868 454 195 - 601 327 244
delegacionlevante@coreco.es
rhostelev@gmail.com
info@rhostelev.com

Extremadura
Hostelfrio
Fermín Guerrero Lebrón
Ctra Vieja de la Puebla 13 bajo-D
06300 Zafra (Badajoz)
Tel. 924 55 36 72
Mov. 607 945 431
delegacionextremadura@coreco.es
hostelfrio@hotmail.es

Cataluña - Andorra
Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor 668 581 366
Ander Pastor 675 432 922
C/ Concepción Arenal, 307-311
Local 1 bis
08083 Barcelona
Tel. 93 298 0452
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

Pais Vasco - Cantabria - Burgos
Navarra - La Rioja
Refrimak Hostelería S.L.
Santiago Uriarte
Pol. Lezama Leguizamón
C/ Gorbeia, Nº 33
48450 Etxebarri (Vizcaya)
Tel. 944 26 20 28
Mov. 629 354 303
delegacionnorte@coreco.es
refrimakhosteleria@gmail.com

Catálogo 2026

Nuevas soluciones, evolución de gama y una forma más coherente de entender la refrigeración profesional.

La edición 2026 del catálogo CORECO recoge una visión de producto orientada a responder con mayor precisión a las necesidades del canal HORECA: más eficiencia, mejor integración en el espacio, mayor coherencia de gama y una evolución constante desde el uso real del equipo.

Cada familia se ha desarrollado para aportar una respuesta clara a diferentes necesidades profesionales, manteniendo una misma base de criterio industrial, fiabilidad y diseño útil.

- Más coherencia de gama
- Soluciones desarrolladas con una lógica de conjunto
- Más integración
- Equipos preparados para convivir mejor con el espacio
- Más evolución técnica
- Mejoras orientadas al rendimiento y al uso diario
- Más claridad de oferta

Un catálogo pensado para facilitar la elección profesional.

Soluciones para trabajar mejor, conservar mejor y proyectar mejor cada espacio profesional.

2026 catalogue

New solutions, range evolution and a more coherent way of understanding professional refrigeration.

The 2026 CORECO catalogue presents a product vision aimed at responding more precisely to the needs of the HORECA channel: greater efficiency, better integration into the space, stronger range coherence and constant evolution based on real equipment use.

Each family has been developed to provide a clear answer to different professional needs, while maintaining the same foundation of industrial criteria, reliability and useful design.

- Greater range coherence
- Solutions developed with a shared product logic
- Better integration
- Equipment designed to fit more naturally into the space
- Further technical evolution
- Improvements focused on performance and daily use
- Clearer offer

Catalogue designed to make professional choice easier.

Solutions designed to work better, preserve better and enhance every professional space.



CORECO Gourmet Producto, conocimiento y visión práctica del frío profesional.

CORECO Gourmet une equipo, criterio y contenido para ayudar al profesional a tomar decisiones más sólidas.

CORECO Gourmet es el espacio digital de CORECO orientado a aquellas soluciones donde la refrigeración profesional no solo conserva, sino que también forma parte de la presentación, la especialización del producto y la experiencia del establecimiento. Reúne equipos y contenidos pensados para segmentos donde el frío exige más precisión, más coherencia estética y una mejor adaptación al uso real del canal HORECA.

Junto a la propuesta de producto, CORECO Gourmet incorpora un blog que amplía esa visión con contenidos alineados con la realidad actual del sector profesional: eficiencia energética, rentabilidad operativa, normativa, conectividad útil, trazabilidad, cadena de frío y prevención de mermas. No se plantea como un escaparate de noticias, sino como una herramienta de apoyo para distribuidores, prescriptores y profesionales que necesitan entender mejor cómo influye el equipo en la operación diaria y en la rentabilidad del negocio.

Este enfoque encaja con un mercado HORECA cada vez más condicionado por el control del consumo, la estabilidad de conservación, la exigencia documental y la reducción del desperdicio alimentario. En ese contexto, el frío deja de ser un elemento secundario y pasa a convertirse en una parte activa de la organización, la seguridad alimentaria y la eficiencia del establecimiento.

CORECO Gourmet Product, expertise and a practical vision of professional refrigeration.

CORECO Gourmet brings together equipment, insight and content to help professionals make more informed decisions.

CORECO Gourmet is CORECO's digital space dedicated to solutions where professional refrigeration not only preserves, but also plays a role in product presentation, product specialisation and the overall experience of the establishment. It brings together equipment and content designed for segments where refrigeration demands greater precision, stronger aesthetic coherence and better adaptation to the real operating conditions of the HORECA channel.

Alongside the product offering, CORECO Gourmet features a blog that extends this vision through content aligned with the current reality of the professional sector: energy efficiency, operational profitability, regulations, useful connectivity, traceability, cold chain management and waste prevention. It is not conceived as a showcase for news, but as a support tool for distributors, specifiers and professionals who need a clearer understanding of how equipment influences daily operations and business profitability.

This approach fits a HORECA market increasingly shaped by energy consumption control, preservation stability, documentation requirements and the reduction of food waste. In this context, refrigeration is no longer a secondary element, but becomes an active part of organisation, food safety and the efficiency of the establishment.

