



La gama *Snack* de **Oscar Zarzosa** es versátil, robusta, eficiente y con ese toque de diseño que también luce en showcookings o mise en place visibles.

Catálogo de armarios refrigerados con compartimento pescado

El modelo **A-1000-P3** destaca por su versatilidad: un armario mixto de refrigeración profesional con **un cuarto del espacio dedicado a pescado**. Esto lo convierte en una solución ideal para cocinas que manejan **producto fresco y marino** sin comprometer la organización ni la seguridad alimentaria.

Con una capacidad de **730 + 190 litros**, sistema de frío forzado y una distribución de **tres estantes + dos cubetas**, es una combinación perfecta entre orden, potencia y especialización.

Características técnicas del A-1000-P3

- **Dimensiones:** 1275 x 730 x 2020 mm
- **Temperatura:** 0°C / +5°C y -2°C / +5°C

ARMARIO SNACK REFRIGERADO CON COMPARTIMENTO PARA PESCADO OSCAR ZARZOSA A-1000-P3

-
- **Volumen útil:** 730 + 190 L
 - **Estantes:** 3 (495x510 mm)
 - **Cubetas para pescado:** 2
 - **Puertas grandes:** 2
 - **Puertas pequeñas:** 1
 - **Sistema de refrigeración:** Forzado
 - **Tensión/Frecuencia:** 230V / 50Hz
 - **Clase climática:** 4
 - **Consumo energético anual:** 1003 / 360 kWh
 - **Potencia eléctrica:** 330 / 255 W
 - **CEE:** E
 - **Gas refrigerante:** R-290

¿Necesitas un refrigerador profesional con compartimento para pescado?

Si tu cocina maneja **pescado fresco a diario**, sabes que la conservación no puede improvisarse.

El modelo **A-1000-P3** te permite separar y mantener cada tipo de producto a su temperatura óptima.

Perfecto para restaurantes, pescaderías, hoteles y cocinas colectivas donde la gestión del frío **es sinónimo de seguridad**.

Nevera snack A-1000-P3: doble conservación, mismo equipo

Gracias a su diseño de **compartimento 1/4 para pescado**, el A-1000-P3 te da lo mejor de dos mundos:

una zona principal refrigerada para productos generales y una zona dedicada al pescado con su propia temperatura.

Además, su sistema **forzado** asegura homogeneidad y rapidez en la recuperación del frío, incluso con apertura frecuente.

Aquí tienes dos zonas en un solo equipo, bien organizadas y energéticamente optimizadas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado mixto?

- El **volumen útil total** y el específico del compartimento de pescado
- Si el **tipo de refrigeración** es forzado (para temperaturas más estables)
- El **número de cubetas y estantes** en cada zona
- La **ubicación del grupo frigorífico** (en este caso: grupo abajo)
- El **tipo de uso**: si necesitas separación clara de productos y conservación diferenciada
- El **consumo energético** y su impacto a largo plazo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **en la realidad de las cocinas profesionales, el espacio importa.**

El A-1000-P3 es perfecto si necesitas una sola unidad que conserve pescado y otros frescos con garantías.

En EquipoH lo recomendamos a nuestros clientes de **restauración media-alta, colectividades y pescaderías**, porque **cumple, dura y organiza.**

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa es especialista en refrigeración profesional robusta y técnica.

ARMARIO SNACK REFRIGERADO CON COMPARTIMENTO PARA PESCADO OSCAR ZARZOSA A-1000-P3



Fabricación nacional, atención al detalle y equipos pensados para funcionar **años sin sorpresas.**

En EquipoH llevamos tiempo prescribiéndolo con plena confianza.

¿Buscas conservar pescado sin llenar la cocina de armarios?

Escríbenos y comparamos esta solución con armarios dobles o individuales.

Te ayudamos a acertar con lo que **realmente necesitas.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1275 x 730 x 2020 mm