



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



• 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.



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