



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 **A-1000-P4** de Oscar Zarzosa es un armario profesional que ofrece **doble funcionalidad en un solo cuerpo**:

refrigeración general + compartimento independiente para pescado fresco.

Con **730 + 190 litros de volumen**, doble puerta principal y doble puerta para el área de pescado, es una herramienta versátil para quienes necesitan orden, higiene y temperatura constante.

Características técnicas del A-1000-P4

• **Dimensiones:** 1275 x 730 x 2020 mm

• **Temperatura**: 0°C / +5°C y -2°C / +5°C



• Volumen útil: 730 + 190 L

• Estantes zona general: 3 (495x510 mm)

• Cubetas zona pescado: 2 (500x400 mm)

• Puertas grandes: 2

• Puertas pequeñas: 4

• 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

¿Buscas un refrigerador que organice y conserve el pescado correctamente?

En una cocina profesional, la manipulación del pescado exige no solo higiene, sino también **espacios específicos y controlados**.

El modelo **A-1000-P4** está diseñado para separar los productos generales de la zona pescado, cada uno con su acceso y estanterías diferenciadas.

Perfecto para quienes no quieren mezclar olores, contaminaciones cruzadas ni sacrificar espacio.



Nevera snack A-1000-P4: refrigeración versátil y ordenada para cocinas profesionales

Este armario profesional de **doble compartimento** es perfecto para cocinas organizadas.

El **compartimento de pescado ocupa 1/4 del volumen total**, accesible por sus propias puertas, con cubetas extraíbles.

El frío forzado garantiza estabilidad incluso con uso intensivo y apertura frecuente. Un equipo robusto, eficiente y diseñado para durar.

Con el A-1000-P4 ahorras espacio y energía, sin renunciar a la especialización.

Diseñado para cumplir **normativas higiénicas** y mantener cada alimento en su sitio.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario refrigerado con zona de pescado?

- Si realizas preparación diaria de producto marino
- Si tienes espacio limitado en cocina
- El volumen necesario de cada compartimento
- Separación clara de productos por seguridad e higiene
- Que el **frío sea forzado**, para asegurar temperatura constante
- El consumo energético anual frente a alternativas más grandes o separadas

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una **solución inteligente**: versátil, compacta y 100% profesional. Ideal para **restaurantes de producto fresco, cocina mediterránea o tapas**, donde el pescado forma parte del menú diario.

En EquipoH lo recomendamos porque **evita problemas de organización y olores**, y su uso es intuitivo desde el primer día.



Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa es sinónimo de fiabilidad en frío profesional.

Con años de trayectoria y equipos diseñados para uso intensivo, es una marca que apostamos **cuando el cliente busca durabilidad sin complicaciones**.

Nuestros técnicos lo conocen al detalle, y por eso lo prescribimos con confianza.

¿Estás buscando una solución compacta para conservar el pescado sin duplicar equipos?

Escríbenos. Te ayudamos a saber si el A-1000-P4 es lo que realmente necesitas.

Recuerda: prescribimos lo que funciona, no lo que sobra.

Ficha técnica:

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