



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 mixtos para refrigeración y congelación

El modelo **A-1000-4-2T** de Oscar Zarzosa es un armario mixto **diseñado para cocinas profesionales de alto rendimiento**, con una combinación ideal de zonas refrigeradas y congeladas.

Este modelo destaca por ofrecer **730 litros refrigerados y 130 litros congelados**, organizados de forma inteligente para una rápida operativa y control eficiente del frío.

Recomendado para **restaurantes de servicio continuo, cocinas organizadas por partidas** o entornos donde se requiere máxima eficiencia energética y conservación de producto a distintas temperaturas.

Características técnicas del A-1000-4-2T

- **Medidas:** 1275 x 730 x 2020 mm

- **Temperatura:** 0°C / +5°C (zona refrigerada) y -20°C / -15°C (zona congelación)
- **Volumen total:** 730 + 130 L
- **Estantes refrigeración:** 3 (495x510 mm)
- **Estantes congelación:** 2 (390x540 mm)
- **Puertas grandes:** 2
- **Puertas pequeñas:** 4
- **Sistema de refrigeración:** Forzado + Estático
- **Tensión / Frecuencia:** 230V / 50Hz
- **Clase climática:** 4
- **Consumo energético anual:** 1003 / 385 kWh
- **Potencia eléctrica:** 330 / 230 W
- **CEE:** D / I
- **Gas refrigerante:** R-290

¿Buscas frío positivo y negativo en un solo armario?

Imagina poder **refrigerar producto fresco y conservar congelados sin duplicar equipos.**

El A-1000-4-2T nace para dar solución a cocinas que trabajan con distintas temperaturas, con espacio limitado y sin renunciar a la organización ni a la eficiencia energética.

Nevera snack A-1000-4-2T: máximo rendimiento, doble temperatura

Con una distribución inteligente en altura, este armario permite tener **todo a mano en la misma unidad**, sin comprometer la calidad de conservación.

Su diseño robusto, **refrigeración combinada** y alta capacidad lo convierten en uno de los modelos más completos del catálogo Oscar Zarzosa.

Ideal para mantener **frescos diarios** y **congelados de apoyo** en el mismo flujo de trabajo.

Está diseñado para ello. **Separación interna, circuitos optimizados y control de temperatura independiente** garantizan una conservación segura y estable.

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

- Si necesitas frío positivo y negativo **en el mismo punto de trabajo**
- Cantidad de producto congelado frente al refrigerado
- Tamaño del equipo vs. espacio disponible
- Accesibilidad: **frecuencia de apertura** y rapidez de uso
- Nivel de exigencia energética y control de humedad
- Si trabajas por partidas, este modelo **reduce pasos y aumenta productividad**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **no hay desperdicio de espacio**. Todo está pensado para dar **doble funcionalidad en cocinas de alto ritmo**.

El A-1000-4-2T encaja en restaurantes, gastrobares, colectividades y cocinas que necesitan **rendimiento, orden y robustez** en un solo cuerpo.

Y sabemos que **lo que no se usa... sobra. Pero este lo usarás entero**.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa es garantía de fabricación nacional, calidad en acabados y durabilidad.

ARMARIO SNACK Grupo abajo CON COMPARTIMENTO CONGELADOR OSCAR ZARZOSA A-1000-4-2T



En EquipoH trabajamos con ellos porque **sus armarios no fallan**, están hechos para cocina real y pensados desde la lógica profesional.

¿Dudas entre uno o dos equipos?

Habla con nosotros. En EquipoH te orientamos con honestidad para que **elijas justo lo que necesitas**, ni más ni menos.

No vendemos por vender.

Ficha técnica:

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