



La gama *Gastronorm 2/1* 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 congeladores industriales

El **AG-1450-C de Oscar Zarzosa** es un armario congelador vertical de gran capacidad y máxima fiabilidad, diseñado para entornos donde la **conservación a -20 °C es crítica**. Su sistema de **frío forzado**, estructura 2/1 GN y doble puerta hacen que sea ideal para cocinas industriales, obradores, residencias, hospitales y cualquier espacio donde se trabaje con producto congelado de forma intensiva.

Características técnicas del AG-1450-C

- **Medidas (mm):** 1420 x 855 x 2130
- **Temperatura de trabajo:** -20 °C / -15 °C
- **Capacidad útil:** 1.335 litros

- **Estantes GN2/1 (650x530 mm): 6**
- **Juegos de guías: 10**
- **Puertas grandes: 2**
- **Puertas pequeñas: 0**
- **Sistema de refrigeración: Forzado**
- **Tensión/Frecuencia: 230V / 50Hz**
- **Clase climática: 4**
- **Consumo energético anual (AEC): 4.947 kWh**
- **Potencia eléctrica: 548 W**
- **Clasificación energética: D**
- **Gas refrigerante: R-290**

¿Necesitas conservar grandes cantidades de producto congelado con la máxima seguridad?

Si gestionas una cocina que necesita tener **grandes volúmenes de congelado listos para el pase o la producción**, sabes que la **estabilidad térmica es vital**. Este modelo permite **una organización excelente**, acceso rápido con sus **dos puertas independientes**, y una **temperatura constante** incluso con aperturas frecuentes.

Congelador gastronorm 2/1 AG-1450-C: conservación total y acceso ágil

Con más de **1.300 litros de capacidad útil**, el AG-1450-C ofrece espacio de sobra para organizar producto congelado con bandejas GN 2/1, permitiendo trabajar por

zonas. El **frío forzado** asegura un reparto homogéneo y el gas **R-290** lo convierte en una alternativa eficiente y responsable. La **doble puerta grande** permite acceso total o compartimentado, facilitando la operativa incluso con más de un operario.

Un congelador profesional consume más. Pero en este caso, está **compensado por su rendimiento, aislamiento, capacidad y la reducción de mermas**. La calidad del producto final lo justifica con creces.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el armario congelador que realmente necesitas?

- Si trabajas con grandes volúmenes de producto congelado.
- La necesidad de **temperaturas estables a -20 °C**.
- El formato de puerta: **doble acceso grande** ideal para cocinas en movimiento.
- Compatibilidad GN 2/1 para organizar fácilmente.
- Potencia suficiente y sistema forzado que garantice uniformidad.
- Consumo anual y coste operativo según tu volumen de uso.

Ideal para **cocinas industriales, centros hospitalarios y colectividades** donde la trazabilidad del frío y la seguridad alimentaria son claves.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es uno de los pocos armarios de congelación de gran capacidad con acceso total y diseño profesional**. Lo hemos visto funcionar durante años sin incidencias, y los clientes repiten. Si necesitas espacio, potencia y seguridad, **este es el modelo que no te va a fallar**.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa fabrica con lógica profesional: calidad de componentes, distribución interior optimizada y estructuras pensadas para durar. En EquipoH conocemos su trayectoria y su compromiso con el sector HORECA y hospitalario.

¿No estás seguro de si este armario congelador encaja en tu operativa?

Pregúntanos. **En EquipoH no te empujamos a comprar: te ayudamos a elegir lo que va a funcionar.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1420 x 855 x 2130 mm