



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 GN 2/1 de conservación y congelación

El modelo **AG-1450-3-2T de Oscar Zarzosa** está diseñado para ofrecer lo mejor de **dos mundos térmicos** en una sola estructura: refrigeración estándar a 0/+5 °C y congelación hasta -20 °C. Es perfecto para **espacios reducidos que necesitan máxima capacidad y versatilidad**, sin renunciar a la eficiencia energética ni a la organización interior.

Características técnicas del AG-1450-3-2T

• **Medidas (mm):** 1420 x 855 x 2130

• Temperaturas de trabajo: 0 / +5 °C y -20 / -15 °C

• **Volumen:** 1.010 L (refrigeración) + 260 L (congelación)



• Estantes GN 2/1 (650x530 mm): 4

• Estantes zona congelador: 2

• Juegos de guías: 5

Puertas grandes: 2

• Puertas pequeñas: 1

• Sistema de refrigeración: Forzado

• Tensión/Frecuencia: 230V / 50Hz

• Clase climática: 4

• Consumo energético anual (AEC): 1.151 / 590 kWh

• Potencia eléctrica: 575 / 260 W

• Clasificación energética: D / I

• Gas refrigerante: R-290

¿Necesitas conservar refrigerado y congelado en un solo equipo?

Muchas cocinas no tienen espacio para dos armarios diferentes o prefieren centralizar el control del frío. Este modelo es ideal para quienes trabajan **con producción mixta y producto delicado**, ya que permite conservar congelados y refrigerados de forma segura, sin mezclas ni pérdidas térmicas.

AG-1450-3-2T: frío dual en una sola estructura

La combinación de refrigeración y congelación en un único armario permite flexibilizar el uso, adaptarse a temporadas o cambios de carta, y garantizar siempre



la temperatura óptima para cada tipo de producto. La distribución GN 2/1, el sistema forzado y el gas R-290 aseguran **uniformidad térmica**, accesibilidad y sostenibilidad.

El AG-1450-3-2T divide sus zonas con precisión térmica, sin pérdidas ni interferencias. Ahorra espacio, mejora la organización y optimiza el flujo de trabajo en entornos profesionales.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario dual como este?

- Si necesitas conservar productos refrigerados y congelados simultáneamente.
- El volumen disponible: 1.270 litros entre ambos compartimentos.
- El tipo de acceso: combinación de 2 puertas grandes + 1 puerta pequeña.
- Compatibilidad con GN 2/1 para organización versátil.
- Potencia y consumo acorde al uso previsto.
- Gas ecológico y clase climática 4 para ambientes exigentes.

Ideal para cocinas profesionales, caterings, colectividades, hospitales o cualquier espacio que requiera versatilidad y eficiencia térmica.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en un solo equipo **concentras potencia, versatilidad y orden.** Hemos visto este modelo en cocinas donde no hay espacio para fallar, y **cumple su función sin complicaciones**. Oscar Zarzosa ha creado una solución realista y útil para el día a día.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa destaca por su enfoque práctico: frío real, componentes duraderos y un catálogo adaptado a las necesidades del sector profesional. Con este modelo, vuelve a demostrar que **menos espacio no significa menos funcionalidad.**



¿Necesitas frío combinado en tu cocina?

Escríbenos y te contamos si este armario encaja con tu operativa. En EquipoH **no vendemos por vender, prescribimos lo que funciona.**

Ficha técnica:

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