



La gama *Gastronorm 1/1* 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 GN 1/1 para conservación de congelados

El **G-650-C** de Oscar Zarzosa es la opción ideal para la **conservación de congelados en cocina profesional**, donde se requiere rendimiento constante, acceso amplio y compatibilidad total con GN 1/1. Con **695 litros útiles** y una estructura robusta de **960 mm de ancho**, está preparado para integrarse en cocinas que priorizan la eficiencia operativa y el volumen.

Características técnicas del G-650-C

• **Medidas (mm):** 960 x 730 x 2000

• Temperatura de trabajo: -20 / -15 ºC

• Volumen: 695 L

CONGELADOR GASTRONORM 1/1 OSCAR ZARZOSA G-650-C



• Estantes GN 1/1 (325 x 530 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): 2.553 kWh

Potencia eléctrica: 455 W

• Clasificación energética: D

• Gas refrigerante: R-290

¿Congelados siempre listos, sin perder tiempo ni frío?

Este modelo responde perfectamente a la necesidad de **tener un armario congelador bien organizado, accesible y de respuesta rápida**. Las 2 puertas verticales permiten acceso total con mínima pérdida de temperatura. Es ideal para servicios con alta rotación de producto congelado: desde cocina central hasta colectividades, restaurantes o servicios de delivery.

Congelador gasstronorm 1/1 G-650-C: gran capacidad y fiabilidad en congelación profesional

Con estructura sólida, **compatibilidad GN 1/1 y rendimiento constante**, este armario es el estándar del sector en congelación vertical. El **frío forzado garantiza una distribución homogénea**, mientras que su **gas R-290** reduce el impacto

CONGELADOR GASTRONORM 1/1 OSCAR ZARZOSA G-650-C



ambiental.

Aunque trabaja con temperaturas exigentes (-20 °C), su consumo está optimizado para su volumen. Gracias al aislamiento, las 2 puertas independientes y el uso de **gas R-290**, ofrece un **buen equilibrio entre potencia y eficiencia.**

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario congelador GN 1/1?

- Capacidad útil real acorde a tu volumen diario.
- Estabilidad térmica garantizada a -20 ºC.
- Distribución GN 1/1 para optimizar tu operativa.
- Sistema de frío forzado.
- Aislamiento y puertas dobles para limitar la pérdida térmica.
- Potencia suficiente (mínimo 450 W para este tamaño).

Ideal para cocinas de producción media/alta, servicios de colectividad, hoteles y entornos de gran rotación.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una solución clásica que siempre cumple. Lo recomendamos para clientes que buscan gran capacidad de congelación sin comprometer accesibilidad, fiabilidad o consumo. Entra en cualquier cocina con lógica profesional y responde siempre.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa lleva décadas desarrollando armarios de frío para el canal Horeca. El modelo G-650-C refleja esa experiencia: diseño lógico, fiabilidad mecánica y compatibilidad con entornos exigentes. En EquipoH confiamos plenamente en su gama gastronorm.

¿Tienes dudas entre un congelador vertical o una cámara?

CONGELADOR GASTRONORM 1/1 OSCAR ZARZOSA G-650-C



Cuéntanos cómo trabajas y te ayudamos a decidir si este modelo cubre todo lo que necesitas.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 960 x 730 x 2000