



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 °C
- **Volumen:** 695 L

- 
- **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 gastronorm 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

---

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 °C.
- 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