



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 configuración variable para pescado y congelado

Cuando el espacio es limitado, pero la exigencia es alta, el **G-1000-MX GN 1/1** ofrece una solución profesional: **dos compartimentos, dos temperaturas, un solo armario**. Este modelo de Oscar Zarzosa permite conservar producto marino en **condiciones óptimas, tanto a 0 °C como en negativo (-2 °C / +5 °C)**.

Perfecto para cocinas que trabajan a diario con **producto fresco, congelado o una combinación de ambos**.

Características técnicas del G-1000-MX (GN 1/1)

- **Medidas (mm):** 1275 x 730 x 2000
- **Temperatura de trabajo:** 0/+5 °C (comp. 1) y -2/+5 °C (comp. 2)

ARMARIO CONFIGURACIÓN VARIABLE GASTRONORM (GN1/1) - (GN2/1) OSCAR ZARZOSA G-1000-M



- **Volumen total:** 580 + 275 L
- **Estantes GN 1/1 (325 x 530 mm):** 9
- **Estantes GN 2/1 (650 x 530 mm):** 0
- **Juegos de guías:** 15
- **Puertas anchas:** 1
- **Puertas estrechas:** 1
- **Sistema de refrigeración:** Forzado
- **Tensión / Frecuencia:** 230V / 50Hz
- **Clase climática:** 4
- **Consumo energético anual (AEC):** 879 / 1.172 kWh
- **Potencia eléctrica:** 210 W + 240 W
- **Clasificación energética:** E / D
- **Gas refrigerante:** R-290

¿Tienes que conservar fresco y congelado, pero no hay espacio para dos equipos?

Este modelo lo resuelve todo. Es ideal para espacios reducidos que requieren máxima organización, sin renunciar al control térmico. El compartimento superior permite almacenamiento de fresco a temperatura positiva; el inferior, ultracongelación o semiconservación de producto más sensible.

El sistema evita la mezcla de olores y proporciona **seguridad alimentaria total**.

Nevera configuración variable G-1000-MX: doble cámara, eficiencia total

Este armario combina la modularidad del sistema GN 1/1 con un diseño pensado para el flujo real en cocina. Su estructura de guías te permite adaptar el número de estantes a la carga diaria. Y la doble puerta (ancha + estrecha) **optimiza el acceso según la necesidad.**

Si tu cocina tiene limitaciones y manejas distintos tipos de producto marino, **el G-1000-MX resuelve ambos casos sin comprometer eficiencia ni higiene.**

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

- Doble compartimento claramente separado.
- Temperaturas específicas: una positiva, una negativa.
- Interior higiénico y fácil de limpiar.
- Posibilidad de organización GN 1/1.
- Ahorro energético en un solo equipo.
- Adaptación a tus flujos de trabajo.

Muy indicado para restaurantes, hoteles o cocinas con volumen medio-alto de pescado o marisco.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **lo hemos instalado en cocinas donde parecía imposible cuadrar espacio, funcionalidad e higiene.** Este armario cumple con todo, y más. Además, la calidad de construcción y refrigeración de Oscar Zarzosa **garantiza rendimiento y durabilidad.**

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa apuesta por soluciones reales para el canal Horeca. Su serie GN mixta

ARMARIO CONFIGURACIÓN VARIABLE GASTRONORM (GN1/1) - (GN2/1) OSCAR ZARZOSA G-1000-M



está diseñada tras años de colaboración con chefs y responsables de cocina. En EquipoH confiamos plenamente en su fiabilidad.

¿Tienes dudas entre dos equipos o uno mixto?

Habla con nosotros en el chat y te ayudamos a tomar la mejor decisión según tu operativa y espacio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1275 x 730 x 2000