

NEX-TO
PLUS

sagi







NEX-TO PLUS

WYSOKIEJ JAKOŚCI CHŁODNIA: SERCE KAŻDEJ PROFESJONALNEJ KUCHNI!

Nex-To Plus gwarantuje świeżość i jakość każdej żywności dzięki najlepszej technologii chłodzenia, która zapewnia jednolitą temperaturę i wilgotność dla świeżej żywności na dłużej.

Starannie zaprojektowane w każdym szczególe, aby zapewnić pełną higienę w krótkim czasie i wyjątkową wszechstronność użytkowania.

Ekologiczny duch łączy się z niskim zużyciem energii dzięki przyszłościowej technologii chłodzenia.

QUALITY COLD STORAGE: THE HEART OF EVERY PROFESSIONAL KITCHEN!

With Nex-To Plus, the freshness and quality of all food is guaranteed thanks to the best cooling technology that ensures uniform temperature and humidity for fresh foods, for longer.

Carefully designed in every detail for complete hygiene in a short time and extreme versatility of use.

Its green spirit is matched with low energy consumption thanks to cold storage that looks to the future.

MIEJSCE NA
ŚWIEŻOŚĆ
ROOM FOR
FRESHNESS

+11%

Wymiary wewnętrzne zaprojektowane tak, aby zapewnić większą pojemność dzięki agregatowi na zewnątrz komory

Internal dimensions designed to offer more storage capacity, thanks to the cooling unit outside the compartment



Wymiary zewnętrzne zaprojektowane pod kątem optymalizacji przestrzeni dostępnej w kuchni
External dimensions studied to optimise the space available in the kitchen

DOSKONAŁA HIGIENA, WYJĄTKOWA ELASTYCZNOŚĆ

PERFECT HYGIENE, OUTSTANDING FLEXIBILITY

Tłoczone prowadnice wewnętrzne ze stali nierdzewnej AISI 304, 20 pozycji, aby pomieścić ruszty GN 2/1 i/lub tace

AISI 304 stainless steel pressed formed internal sides, 20 positions to accommodate GN 2/1 grids and/or containers



Proste i szybkie czyszczenie: komorę można wyczyścić jednym dotknięciem

Simple, fast cleaning: you can clean the storage compartment with a simple touch



Brak dodatkowych kosztów zakupu akcesoriów do prowadnic dla rusztów i/lub tacek

No extra costs needed for the purchase of grid and/or container support accessories



20 wyprofilowanych prowadnic pozwala na łatwe i bezproblemowe zarządzanie przestrzenią wewnętrzną

The 20 press-formed positions allow you to manage the inner space easily and effortlessly

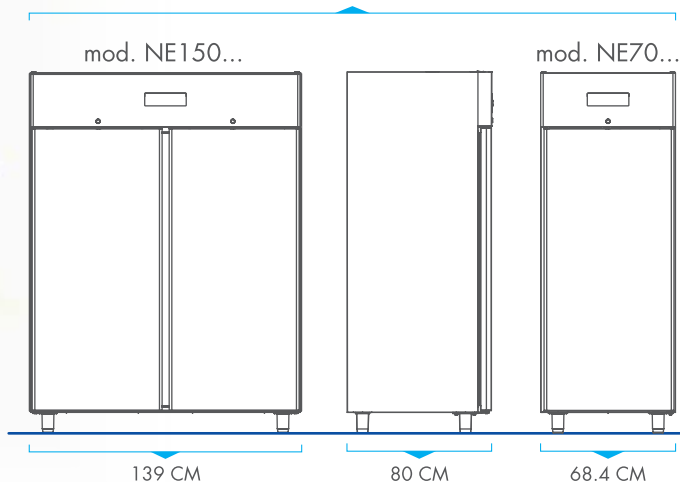


PRZYSZŁOŚĆ KUCHNI: PERFEKCYJNE, NIEZAWODNE I PRZYJAZNE DLA ŚRODOWISKA CHŁODZENIE

THE FUTURE OF KITCHENS: QUALITY, RELIABLE AND ECO-FRIENDLY COLD STORAGE

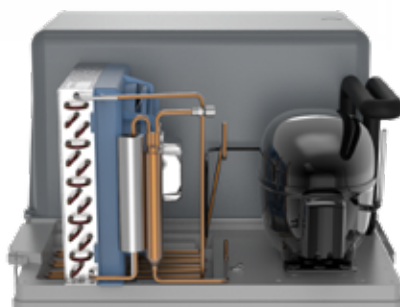


-2/+8°C
-20/-10°C



Agregat z parownikiem na zewnątrz komory z zabezpieczeniem antykorozyjnym: nieograniczona żywoność, maksymalna łatwość serwisowania i zwiększona pojemność przechowywania

Cooling unit with evaporator positioned outside the compartment with anti-corrosion treatment: endless life, very easy service and larger storage capacity



NEX-TO PLUS



AISI 304

Wewnętrzna i zewnętrzna jednoczęściowa konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości izolacji 75 mm: maksymalna wytrzymałość i perfekcyjna izolacja termiczna

Internal and external one-piece structure in AISI 304 stainless steel with 75 mm insulation thickness: maximum reliability and total thermal insulation



Gwarantowana niezawodność do temperatury otoczenia +43°C, klasa klimatyczna 5

Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C, climate class 5



Czynnik chłodniczy R290: chłodziwo przyszłości jest przyjazne dla środowiska

Refrigerant fluid R290: the cold storage of the future is environmentally friendly



Automatyczne odszranianie elektryczne z automatycznym odparowaniem skroplin

Automatic electric defrosting with automatic condensate evaporation



Wentylowane chłodzenie: jednolita temperatura i wilgotność w komorze

Ventilated refrigeration: uniform chamber temperature and humidity



Panel sterowania wyposażony w cyfrowy termometr-termostat. ...Modele LI, standardowo podłączone do portalu APO.LINK w celu zdalnego sterowania urządzeniami

Control panel with digital thermometer-thermostat. ...LI models, connectable to APO.LINK portal for remote control of appliance as standard



Wyposażenie: 3 ruszty GN 2/1 (60 kg) na każdą komorę, oświetlenie i zamek na klucz

Equipment: 3 GN 2/1 grids (60 kg) for each storage compartment, light and key-operated lock



Uszczelki trzykomorowe: lepsza izolacja, maksymalna trwałość

Triple chamber seals: better insulation, maximum durability



REFRIGERATION UNIT

Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601
Fax +39 0736 226065
marketing.sagi@angelopo.it
www.sagispa.it

HEADQUARTERS

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
Società soggetta a direzione e coordinamento
di Marmon Retail Technologies Company
41012 Carpi (MO) - Italy - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411
www.angelopo.com



**Marmon Foodservice
Technologies**

A Berkshire Hathaway Company

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcji i projekcie bez uprzedzenia
The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice

www.angelopo.it (11/22) 7Y20126