

NEX-TO PLUS

sagi



ROBIMY PRZESTRZEŃ DLA **ŚWIEŻOŚCI**
MAKING SPACE FOR **FRESHNESS**



NEX-TO PLUS

WYSOKIEJ JAKOŚCI CHŁODNIA: SERCE KAŻDEJ PROFESJONALNEJ KUCHNI!

Szafy chłodnicze Nex-To Plus zostały zaprojektowane z myślą o wysokiej jakości przechowywania przy maksymalnej wydajności energetycznej.

Świeżość i bezpieczeństwo każdego produktu spożywczego są gwarantowane dzięki najlepszej technologii chłodzenia, która zapewnia równomierną temperaturę i wilgotność, zapewniając świeżość na dłużej.

Konstrukcja jest dopracowana w każdym szczególe, co zapewnia idealną higienę w krótkim czasie i wyjątkową wszechstronność użytkowania.

Co więcej, przyjazne dla środowiska czynniki chłodnicze i najwyższe klasy energetyczne zmniejszają zużycie energii, zapewniając zrównoważoną wydajność.

QUALITY COLD STORAGE: THE HEART OF EVERY PROFESSIONAL KITCHEN!

Nex-To Plus refrigerated cabinets are designed to deliver excellent storage quality with unbeatable energy efficiency.

Every food's freshness and safety is guaranteed by the best refrigeration technology, which ensures uniform temperature and humidity, to keep foods fresh for longer.

Design is meticulous down to the tiniest detail for perfect cleaning in double-quick time and extremely versatile use.

Furthermore, the environment-friendly refrigerant fluids and higher energy classes cut energy consumption, for sustainable performance you can count on.





NEX-TO PLUS



Płyny chłodnicze R600a i R290:
zmniejszają negatywny wpływ na środowisko

R600a and R290 refrigerant fluids: lower
environmental impact for eco-friendly refrigeration

ODPOWIEDZIALNE PRZECHOWYWANIE SUSTAINABLE STORAGE



Etykietowanie energetyczne
przekłada się na niskie zużycie energii
dla skutecznego zarządzania kosztami.
CERTYFIKOWANE PRZEZ AKREDYTOWANE
LABORATORIA!

Energy Labelling
translates into low energy use
for efficient cost management.
CERTIFIED BY ACCREDITED LABORATORIES!



ETYKIETA ENERGETYCZNA
ENERGY LABEL

OSZCZĘDNOŚCI ROSNĄ WRAZ Z WYŻSZYMI KLASAMI ENERGETYCZNYMI • **SAVINGS** INCREASE WITH HIGHER CLASSES

MOD.

NE70 -2/+8°C



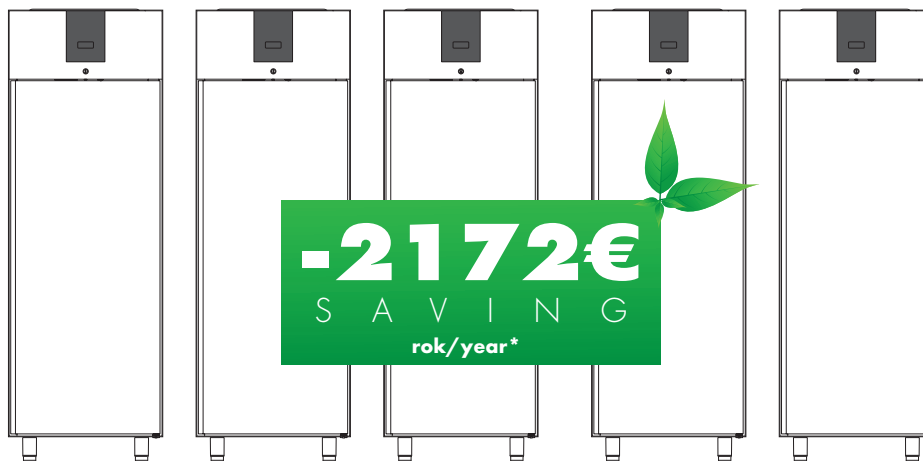
MOD.

NE70B -24/-15°C



KORZYŚCI MNOŻĄ OSZCZĘDNOŚCI W KUCHNI •
THE BENEFITS MULTIPLY SAVINGS IN THE KITCHEN

nr.3 **NE70** **A** + nr.2 **NE70B** **B**



Zobacz film



Watch the video

* Przepisy dotyczące ekoprojektu (2015/1094) i etykietowania energetycznego (2015/1095) - porównanie lodówki XE70 z jej równoważnymi modelami - koszt energii 0,2375 €/kWh (szacowany na dzień 1.04.2023 r., źródło ARERA) i średnia pojemność netto 455 lt. • Ecodesign (2015/1094) and Energy Labelling (2015/1095) EU regulations - comparing refrigerator mod. XE70 with equivalent models - Energy cost: 0.2375 €/kWh (estimated as of 1/04/2023, source ARERA) and average net volume 455 l.

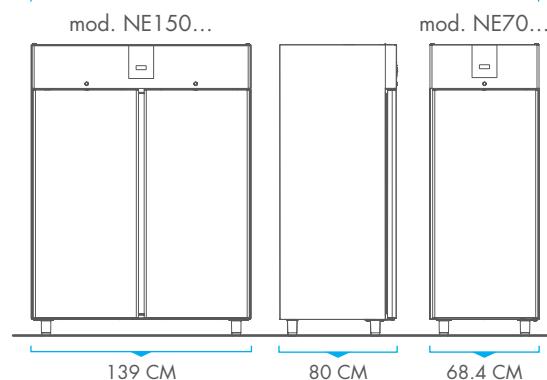
NEX-TO PLUS



Wymiary zewnętrzne zaprojektowane z myślą o optymalizacji przestrzeni. Wymiary wewnętrzne zapewniające więcej miejsca do przechowywania.

External dimensions defined to make the most of kitchen space. Internal dimensions designed to provide more storage capacity

NE... -2/+8°C
NE...B -24/-15°C



Formowane boki wewnętrzne ze stali nierdzewnej AISI 304, aby pomieścić ruszty GN 2/1 i/lub tace: szybkie i łatwe czyszczenie. 20 profilowanych miejsc i kratka na dnie pozwalają na wygodne i bezproblemowe zarządzanie przestrzenią wewnętrzną.

Press-formed inner sides in AISI 304 stainless steel, to take GN 2/1 grids and/or containers: quick, easy cleaning. With the 20 press-formed positions and the bottom grid, managing the internal space is simple and effortless

NIEZAWODNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ NA PRZESTRZENI CZASU

RELIABILITY AND PERFORMANCE OVER TIME



AISI 304

Wewnętrzna i zewnętrzna konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewnia maksymalną wytrzymałość

Internal and external structure in AISI 304 stainless steel: absolutely tough and hard-wearing



Wydajność i niezawodność gwarantowana do temperatury pokojowej +40°C, klasa klimatyczna 5

Performance and reliability guaranteed up to a room temperature of +40° C, climate class 5



Podwójna konstrukcja drzwi; lepsze uszczelnienie termiczne

Door with inner door: optimal thermal sealing



Potrójne uszczelki: lepsza izolacja, dłuższa żywotność

Triple gaskets: better insulation, more durable over time



Wypożenie: 3 kratki GN 2/1 (60 kg) + 1 kratka - na komorę, Oświetlenie LED i zamek

Equipment: 3 GN 2/1 grids (60 kg) + 1 grid per compartment, LED-lighting and lock



Panel sterowania wyposażony w cyfrowy termometr-termośat z portem komunikacji RS485. Mod. ...LI, standardowo podłączany do **APO.LINK**

Control panel with digital thermometer-thermostat with RS485 communication port. ...LI mod., connectable to **APO.LINK** portal as standard



Panel przedni na zawiasach dla szybkiej i łatwej konserwacji

Hinged dashboard panel for quick, easy servicing



AirDynamic zapewnia równomierną temperaturę od górnej do dolnej półki, nawet przy pełnym załadunku: wysoka jakość przechowywania i niskie zużycie

AirDynamic duct for uniform temperature from top to bottom shelf, even with full load: quality storage and low energy use



Agregat z parownikiem na zewnątrz komory z zabezpieczeniem antykorozyjnym: niekończąca się żywotność, bardzo łatwa obsługa i większa pojemność przechowywania

Cooling unit with external evaporator, with anti-corrosion treatment: unlimited lifetime, easy servicing and higher storage capacity



**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