

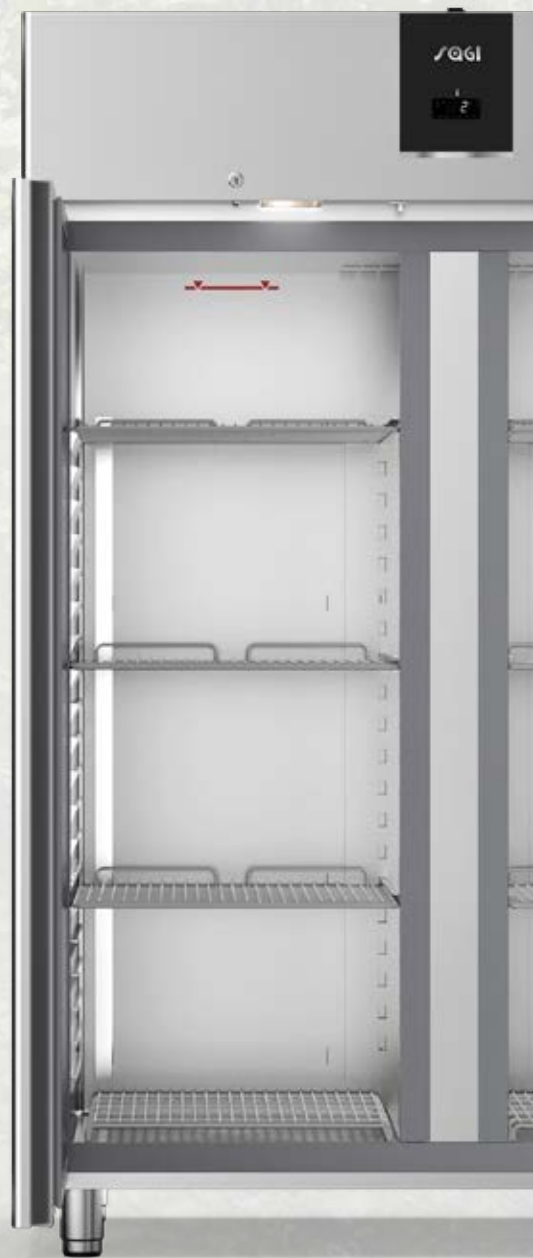
**NEX-TO**  
**PLUS**

**sagi**



ECO-SUSTAINABLE

PLACE À LA **FRAÎCHEUR**  
ABRIENDO PASO A LA **FRESCURA**



# NEX-TO PLUS

## LA CONSERVATION DE QUALITÉ : LE CŒUR DE CHAQUE CUISINE PROFESSIONNELLE !

Les armoires frigorifiques Nex-To Plus sont conçues pour garantir des performances de conservation de grande qualité ayant la meilleure efficacité énergétique.

La fraîcheur et la qualité de chaque aliment sont garanties grâce à la meilleure technologie du froid qui assure une uniformité de température et d'humidité pour des aliments frais plus longtemps.

Le design est soigné dans le moindre détail pour une hygiène parfaite en peu de temps et une utilisation extrêmement polyvalente.

De plus, les fluides réfrigérants écologiques et les classes énergétiques supérieures permettent de réduire les consommations pour des performances toujours durables.

## LA CONSERVACIÓN DE CALIDAD: ¡EL CORAZÓN DE TODA COCINA PROFESIONAL!

Los armarios frigoríficos Nex-To Plus se han diseñado para ofrecer una alta calidad en la conservación con la máxima eficiencia energética.

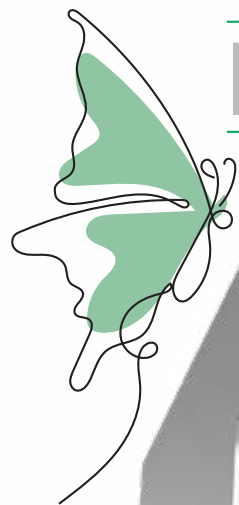
La frescura y la seguridad de cada alimento se ven garantizadas gracias a la mejor tecnología del frío, que asegura uniformidad de temperatura y humedad para conservar frescos los alimentos durante mucho más tiempo.

El diseño está esmerado en todos los detalles para brindar una higiene perfecta en poco tiempo y una extraordinaria versatilidad de uso.

Además, los fluidos refrigerantes ecológicos y las clases energéticas superiores permiten reducir el consumo ofreciendo prestaciones sostenibles siempre.



# NEX-TO PLUS



Fluides réfrigérants R600a et R290 :  
ils réduisent l'impact environnemental pour une  
réfrigération écologique

Fluidos refrigerantes R600a y R290:  
reducen el impacto medioambiental para brindar  
una refrigeración amiga del medio ambiente

CONSERVATION  
**RESPONSABLE**  
CONSERVACIÓN  
**RESPONSABLE**



Étiquette énergétique  
expression d'une faible consommation d'énergie  
pour une gestion efficace des coûts.  
CERTIFIÉE PAR DES LABORATOIRES AGRÉÉS !

Etiquetado energético  
expresión de bajo consumo energético para  
posibilitar una gestión de los costes eficiente.  
¡CERTIFICADA POR LABORATORIOS  
ACREDITADOS!

ÉTIQUETTE ÉNERGÉTIQUE  
ETIQUETA ENERGETICA

L'ÉCONOMIE AUGMENTE AVEC DES CLASSES SUPÉRIEURES • CON CLASES SUPERIORES EL AHORRO AUMENTA

MOD.

**NE70**  -2/+8°C



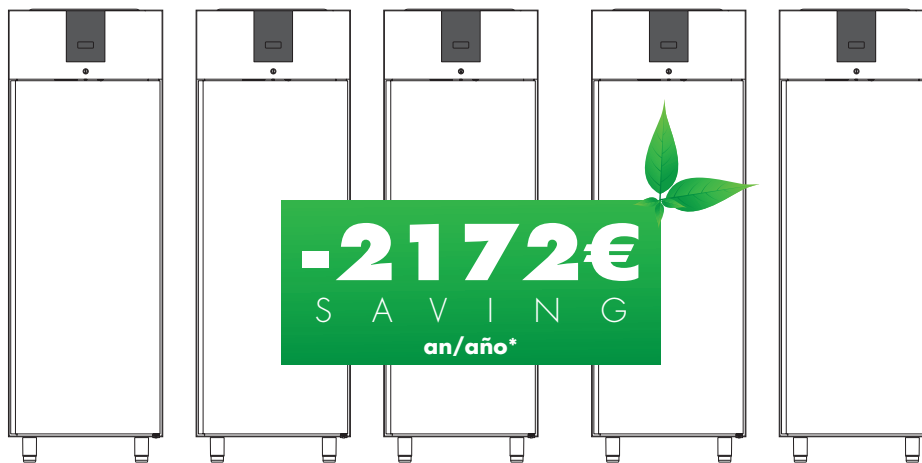
MOD.

**NE70B**  -24/-15°C



LES AVANTAGES MULTIPLIENT L'ÉCONOMIE EN CUISINE •  
VENTAJAS QUE MULTIPLICAN EL AHORRO EN LA COCINA

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



Voir la vidéo  
Mira el vídeo

\*Règlements sur l'écoconception (UE) 2015/1094 et l'étiquetage énergétique (UE) 2015/1095 - comparaison entre une armoire frigorifique XE70 et des modèles équivalents - Coût énergétique 0,2375 €/kWh (estimation au 01/04/2023 source ARERA) et volume net moyen 455 l • Reglamentos UE de diseño ecológico (2015/1094) y etiquetado energético (2015/1095) - comparando un frigorífico XE70 con modelos equivalentes - Coste de la energía de 0,2375 €/kWh (estimación a 1/4/2023, fuente ARERA) y volumen medio neto de 455 l

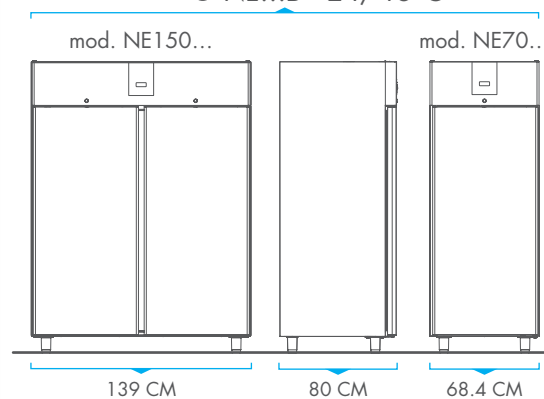
# NEX-TO PLUS



Des dimensions extérieures conçues pour optimiser l'espace en cuisine. Des dimensions intérieures créées pour offrir une plus grande capacité de stockage

Dimensiones extérieures diseñadas para optimizar el espacio en la cocina. Dimensiones internas diseñadas para ofrecer una mayor capacidad de almacenamiento

NE... -2/+8°C  
NE...B -24/-15°C



## AISI 304

Parois latérales préformées en acier inox AISI 304 pour accueillir des grilles et/ou des bacs GN 2/1 : nettoyage simple et rapide. Les 20 positions embouties et la grille sur le fond permettent de gérer facilement l'espace interne sans se fatiguer

Laterales interiores moldeados en acero inoxidable AISI 304, para albergar rejillas y/o bandejas GN 2/1: operaciones de limpieza sencillas y rápidas. Las veinte posiciones moldeadas y la rejilla del fondo permiten gestionar el espacio interior de modo fácil, sin esfuerzo

# FIABILITÉ ET PERFORMANCES DANS LE TEMPS

# FIABILIDAD Y PRESTACIONES DURADERAS



**AISI 304**

Structure interne et externe entièrement en acier inox AISI 304 : robustesse maximale

Estructura interna y externa de acero inoxidable AISI 304 por entero: máxima solidez



Performances et fiabilité garanties jusqu'à une température ambiante de +40°C, classe climatique 5

Prestaciones y fiabilidad garantizadas hasta una temperatura ambiente de +40°C, clase climática 5



Porte avec contre-porte encastrée : isolation thermique maximale

Puerta con contrapuerta interior saliente: máxima resistencia térmica



Joints à triple chambre : meilleure isolation et durée maximale dans le temps

Guarniciones de cámara triple: mejor aislamiento y durabilidad



Équipement : 3 grilles GN 2/1 (60 kg) + 1 grille pour chaque compartiment, éclairage LED et serrure

Equipamiento: 3 rejillas GN 2/1 (60 kg) + 1 rejilla por compartimento, luz LED y cerradura



Tableau de commandes doté de thermomètre-thermostat numérique avec port de communication RS485. Mod. ...II, connectables de série au portail **APO.LINK**

Panel de mandos equipado con termómetro-termostato digital con puerta de comunicación RS485. Mods. ...II, conectables de serie con el portal **APO.LINK**



Panneau de façade articulé pour une maintenance simple et rapide

Tablero de mandos abisagrado para un mantenimiento rápido y sencillo



Convoyeur *AirDynamic* : température homogène, même à pleine charge pour une conservation de qualité et une faible consommation d'énergie

Conductor *AirDynamic*: temperatura uniforme incluso con carga completa; conservación de calidad y bajo consumo energético



Groupe frigorifique avec évaporateur externe et traitement anticorrosion : durée illimitée, entretien simple et capacité de stockage supérieure

Grupo motor con evaporador externo y tratamiento anticorrosión: duración ilimitada, facilidad de asistencia y mayor capacidad de almacenamiento



#### 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

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à la conception des produits et sans préavis  
El fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en el producto y al diseño sin previo aviso

www.angelopo.it (01/24) 7Y20145