

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



**sagi**





# NEX-TO PLUS

## LA CONSERVAZIONE DI QUALITÀ: IL CUORE DI OGNI CUCINA PROFESSIONALE!

Con Nex-To Plus la freschezza e la qualità di ogni alimento sono garantite grazie alla migliore tecnologia del freddo che assicura uniformità di temperatura ed umidità per cibi freschi più a lungo.

Il design è curato in ogni dettaglio per un'igiene perfetta in poco tempo ed un'estrema versatilità di utilizzo.

Lo spirito *green* si associa a bassi consumi energetici grazie ad una conservazione che guarda al futuro.

## 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.

SPAZIO ALLA  
**FRESCHEZZA**  
ROOM FOR  
**FRESHNESS**

**+11%**

Dimensioni interne disegnate per offrire più capacità di stoccaggio grazie al gruppo motore esterno al vano

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



Dimensioni esterne studiate per ottimizzare lo spazio in cucina  
External dimensions studied to optimise the space available in the kitchen

# IGIENE PERFETTA, ESTREMA FLESSIBILITÀ

## PERFECT HYGIENE, OUTSTANDING FLEXIBILITY

Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304, 20 posizioni, per accogliere griglie e/o teglie GN 2/1

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



Operazioni di pulizia semplici e veloci: con un tocco è possibile pulire il vano di conservazione

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



Zero costi aggiuntivi per l'acquisto di accessori per il supporto di griglie e/o teglie

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



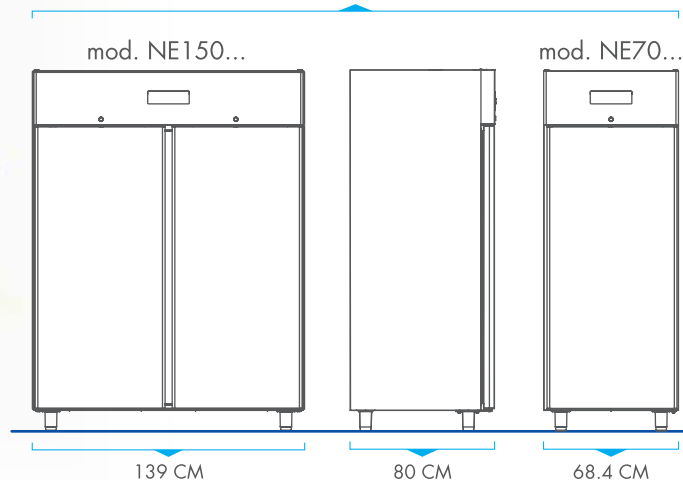
Le 20 posizioni stampate permettono di gestire lo spazio interno facilmente, senza fatica

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

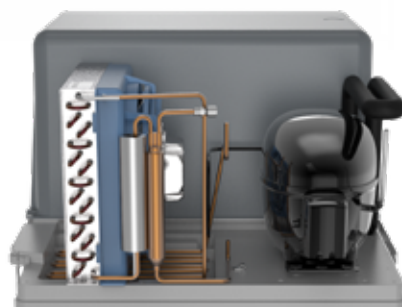


IL FUTURO IN CUCINA: CONSERVAZIONE DI QUALITÀ,  
**AFFIDABILE ED ECO-SOSTENIBILE**

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



Gruppo motore con evaporatore esterno al vano con trattamento anti-corrosione: durata illimitata, massima facilità di assistenza e maggiore capacità di stoccaggio



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



# NEX-TO PLUS



Struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm: massima robustezza e totale isolamento termico

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



Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente +43°C, classe climatica 5

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



Fluido refrigerante R290: la conservazione del futuro è amica dell'ambiente

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



Sbrinatorio automatico di tipo elettrico con evaporazione automatica della condensa

Automatic electric defrosting with automatic condensate evaporation



Refrigerazione ventilata: uniformità della temperatura e dell'umidità in camera

Ventilated refrigeration: uniform chamber temperature and humidity



Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale. Modelli ...LL, connettabili di serie al portale APO.LINK per il controllo remoto dell'attrezzatura

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



Dotazione: 3 griglie GN 2/1 (60 kg) per ogni vano di conservazione, luce e serratura

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



Guarnizioni a tripla camera: migliore isolamento, massima durata nel tempo

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

Il costruttore si riserva il diritto di apportare al prodotto modifiche tecniche e di design senza preavviso  
The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice

www.angelopo.it (1/1/22) 7Y20126