

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

**sagi**







# NEX-TO PLUS

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

Avec Nex-To Plus la fraîcheur et la qualité de chaque aliment sont garanties grâce à la meilleure technologie du froid qui assure une uniformité de température et une 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.

L'esprit écologique s'associe à des consommations énergétiques basses grâce à une conservation tournée vers le futur.

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

Con Nex-To Plus, la frescura y la calidad de cada alimento están garantizadas gracias a la mejor tecnología de frío, que asegura una temperatura y una humedad uniformes para alimentos frescos durante mucho tiempo.

El diseño está cuidadosamente diseñado en cada detalle para una higiene perfecta en poco tiempo y una extrema versatilidad de uso.

El espíritu verde se asocia a un bajo consumo de energía gracias a una conservación que mira hacia el futuro.

PLACE À LA  
**FRAÎCHEUR**  
ESPACIO A LA  
**FRESCURA**

**+11%**

Des dimensions intérieures créées pour offrir une plus grande capacité de stockage grâce au moteur extérieur au compartiment

Dimensiones internas diseñadas para ofrecer una mayor capacidad de almacenamiento gracias al grupo motor fuera del compartimento



Des dimensions extérieures conçues pour optimiser l'espace en cuisine  
Dimensiones exteriores diseñadas para optimizar el espacio en la cocina

# UNE HYGIÈNE PARFAITE ET **UNE FLEXIBILITÉ EXTRÊME**

## HIGIENE PERFECTA **EXTREMA FLEXIBILIDAD**

Parois internes embouties en acier inox AISI 304, 20 positions, pour accueillir des grilles et/ou des plaques GN 2/1

Laterales interiores moldeados en acero inoxidable AISI 304, 20 posiciones, para rejillas y/o bandejas GN 2/1



Un nettoyage simple et rapide: d'une simple touche, il est possible de nettoyer le compartiment de conservation

Operaciones de limpieza simples y rápidas: el compartimento de conservación se puede limpiar con un solo toque



Aucun coût supplémentaire pour l'achat d'accessoires pour le support de grilles et/ou de plaques

Cero costes adicionales por la compra de accesorios para el apoyo de las rejillas y/o bandejas



Les 20 positions embouties permettent de gérer facilement l'espace interne, sans se fatiguer

Las 20 posiciones moldeadas permiten gestionar el espacio interno fácilmente, sin esfuerzo

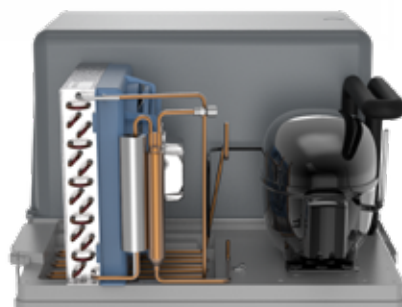


LE FUTUR EN CUISINE: UNE CONSERVATION DE QUALITÉ,  
**FIABLE ET ÉCOLOGIQUE**

EL FUTURO EN LA COCINA: CONSERVACIÓN DE CALIDAD,  
**FIABLE Y ECOLÓGICAMENTE SOSTENIBLE**



Moteur avec évaporateur à l'extérieur du compartiment et traitement anti-corrosion: durée illimitée, assistance facilitée au maximum et capacité de stockage supérieure



Grupo motor con evaporador fuera del compartimento con tratamiento anticorrosión: duración ilimitada, máxima facilidad de asistencia y mayor capacidad de almacenamiento



# NEX-TO PLUS



**AISI 304**

Structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304 avec épaisseur d'isolation 75 mm: robustesse maximale et isolation thermique totale

Estructura monobloque interna y externa en acero inoxidable AISI 304 con 75 mm de espesor de aislamiento: máxima resistencia y aislamiento térmico total



Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C, classe climatique 5

Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C, clase climática 5



Fluide réfrigérant R290: la conservation du futur en faveur de l'environnement

Fluido refrigerado R290: la conservación del futuro es amiga del medio ambiente



Dégivrage automatique de type électrique avec évaporation automatique de la condensation

Deshielo automático de tipo eléctrico con evaporación automática de la condensación



Réfrigération ventilée: uniformité de la température et de l'humidité dans la chambre froide

Refrigeración ventilada: temperatura y humedad uniformes en la cámara



Panneau de commandes doté d'un thermomètre-thermostat numérique. Modèles ...L, connectables au portail APO.LINK dès leur sortie d'usine pour la commande à distance des équipements

Panel de mandos equipado con termómetro-termostato digital. Modelos ...L, conectables de serie al portal APO.LINK para el control a distancia del equipo



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

Equipamiento: 3 rejillas GN 2/1 (60 kg) poro cada compartimento, luz y cerradura



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

Guarniciones de triple cámara: mejor aislamiento, máxima durabilidad



#### 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 el diseño sin previo aviso

www.angelopo.it (11/22) 7Y20127