

NEX-TO
PLUS

sagi



ECO-SUSTAINABLE

SPAZIO ALLA **FRESCHEZZA**
MAKING SPACE FOR **FRESHNESS**



NEX-TO PLUS

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

Gli armadi frigoriferi Nex-To Plus sono progettati per un'elevata qualità di conservazione con la massima efficienza energetica.

La freschezza e la sicurezza di ogni alimento sono garantite grazie alla migliore tecnologia del freddo che assicura uniformità di temperatura e 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.

In più, i fluidi refrigeranti ecologici e le classi energetiche superiori permettono di ridurre i consumi per prestazioni sempre sostenibili.

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.

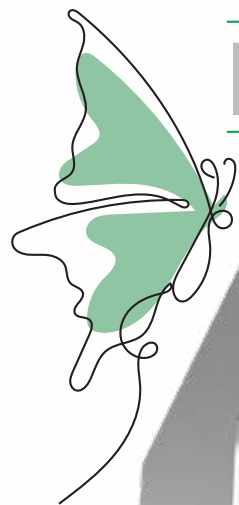
Every food's freshness and safety is guaranteed by the best refrigeration technology, which ensures uniform temperature and humidity, to keep foods fresh for longer.

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



Fluidi refrigeranti R600a e R290:
riducono l'impatto ambientale per una
refrigerazione amica dell'ambiente

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

CONSERVAZIONE
RESPONSABILE
SUSTAINABLE
STORAGE



Etichettatura Energetica
espressione di bassi consumi energetici
per un'efficiente gestione dei costi.
CERTIFICATA DA LABORATORI ACCREDITATI!

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



ETICHETTA ENERGETICA
ENERGY LABEL

IL **RISPARMIO** AUMENTA CON CLASSI SUPERIORI • **SAVINGS** INCREASE WITH HIGHER CLASSES

MOD.

NE70 -2/+8°C



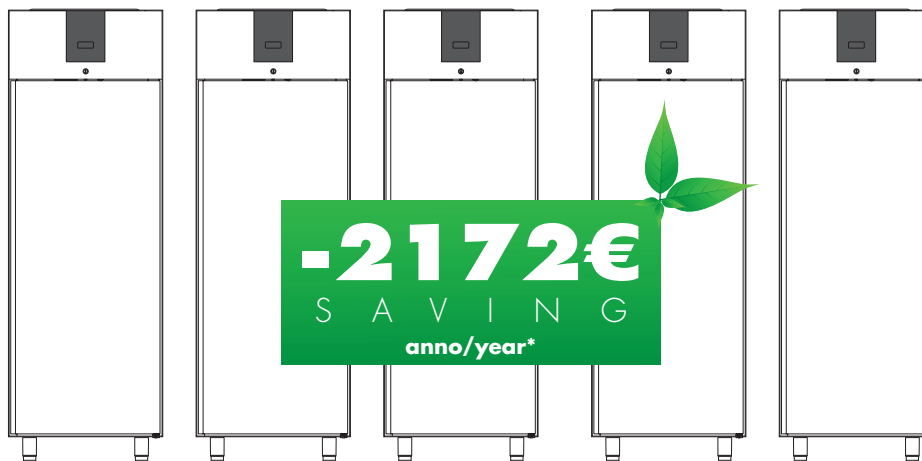
MOD.

NE70B -24/-15°C



I VANTAGGI MOLTIPLICANO IL RISPARMIO IN CUCINA •
THE BENEFITS MULTIPLY SAVINGS IN THE KITCHEN

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



Guarda il video



Watch the video

*Regolamenti Ecodesign (2015/1094) e Energy labelling (2015/1095) - comparando un frigorifero XE70 con equivalenti - Costo dell'energia 0,2375 €/kWh (stima al 1/04/2023 fonte ARERA) e volume medio netto 455lt • 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.

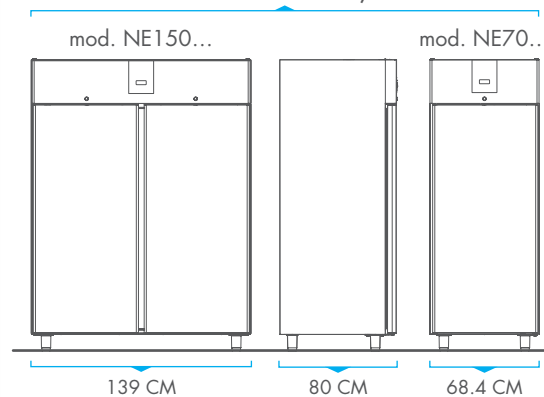
NEX-TO PLUS



Dimensioni esterne studiate per ottimizzare lo spazio in cucina. Dimensioni interne disegnate per offrire più capacità di stoccaggio

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



AISI 304

Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304, per accogliere griglie e/o teglie GN 2/1: operazioni di pulizia semplici e veloci. Le 20 posizioni stampate e la griglia sul fondo permettono di gestire lo spazio interno facilmente, senza fatica

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

AFFIDABILITA' E PRESTAZIONI NEL TEMPO

RELIABILITY AND PERFORMANCE OVER TIME



AISI 304

Struttura interna ed esterna interamente in acciaio inox AISI 304: massima robustezza

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



Prestazioni e affidabilità garantite fino ad una temperatura ambiente +40°C, classe climatica 5

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



Porta con controporta a sbalzo: massima tenuta termica

Door with inner door: optimal thermal sealing



Guarnizioni a tripla camera: migliore isolamento e durata nel tempo

Triple gaskets: better insulation, more durable over time



Dotazione: 3 griglie GN 2/1 (60 kg) + 1 griglia per vano, luce LED e serratura

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



Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale con porta di comunicazione RS485. Mod. ...LI, connettabili di serie al portale **APO.LINK**

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



Cruscotto incernierato per una manutenzione semplice e veloce

Hinged dashboard panel for quick, easy servicing



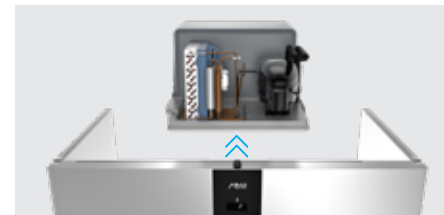
Convogliatore *AirDynamic* per un'uniforme temperatura dal primo all'ultimo ripiano, anche a pieno carico: conservazione di qualità e bassi consumi energetici

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



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

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

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