

IL VALORE
DELLO SPAZIO

THE VALUE
OF SPACE



139 CM

68.4 CM

204 CM

NEX-TO

100%
Made in Italy

sagi

A Marmon
Berkshire Hathaway Company

Sagi SpA con socio unico
Zona Industriale Campolungo 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601 - Fax +39 0736 226065
marketing@sagispa.it - www.sagispa.it

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.apvrd.it (11/17) 7Y20111

NEX-TO

sagi



IL SEGRETO CHE MIGLIORA LA VITA

Gli armadi frigoriferi Nex-to si prendono cura di ogni tipo di alimento e piatto garantendone freschezza e qualità: scegliere i migliori ingredienti in cucina e conservarli come se fossero freschi ogni giorno è il segreto per dare ad ogni piatto un sapore straordinario.

Nex-to unisce la migliore tecnologia del freddo con un design curato in ogni dettaglio, sinonimo di igiene totale e flessibilità massima, diventando la soluzione ideale per una conservazione professionale di qualità.

THE SECRET TO IMPROVING LIFE

Nex-to refrigerated cabinets take great care of every type of food and dish, guaranteeing maximum freshness and quality: choosing the best ingredients in the kitchen, and properly storing them to keep them fresh every day, are the secrets to giving every dish a unique flavour.

Nex-to units combine the best cooling technology with a highly curated design in order to guarantee maximum hygiene and extraordinary flexibility, thus resulting in ideal solutions for high-quality professional storage.

TECHNOSIDES:

Realizzato con i **fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304** con 20 posizioni a passo 55 mm per accogliere teglie o contenitori GN 2/1, Nex-to offre:

FullHygiene: con un tocco è possibile pulire il vano interno senza necessità di smontare le cremagliere



ZeroExtraCost: mai più costi aggiuntivi per l'acquisto di accessori per il supporto di griglie o bacinelle grazie alla **struttura interna con fianchi stampati**



FlexMoving: le 20 posizioni stampate permettono di gestire lo spazio interno con la massima flessibilità



Made with internal printed sides in AISI 304 stainless steel with 20 positions spaced 55 mm apart to accommodate trays or GN 2/1 containers, Nex-to offers:

FullHygiene: with a simple gesture, the user can clean the internal compartment with no need to remove the racks

ZeroExtraCost: no more extra costs for purchasing grid or tray support accessories, thanks to the internal structure **with press - formed side**

FlexMoving: the 20 pressed positions allow the internal space to be managed with maximum flexibility

LE CARATTERISTICHE: AFFIDABILITA' & QUALITA'

• Struttura monoscocca in **acciaio inox AISI 304**: isolamento e robustezza

AISI 304



• **Easycleaning:** fondo stampato, angoli arrotondati, fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304

• **Spessore di isolamento di 75 mm** in poliuretano senza CFC: garantisce le prestazioni rispettando l'ambiente



• **Temperatura ambiente +43°C** (classe climatica 5): prestazioni ed affidabilità totale anche in condizioni ambientali estreme



• **Porta in acciaio inox AISI 304 reversibile** con maniglia integrata a tutt'altezza dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90°



• Evaporatore progettato per avere la massima superficie di scambio termico e con trattamento anti corrosione per una **durata illimitata**



• Refrigerazione ventilata per una uniformità della temperatura e dell'umidità



• Pannello comandi con termostato - termometro digitale



CHARACTERISTICS: RELIABILITY AND QUALITY

• Single-piece structure **made from AISI 304 stainless steel**: for insulation and robustness

• **Easycleaning:** pressed bottom, rounded corners, internal printed sides in AISI 304 stainless steel

• **75 mm thick CFC-free polyurethane insulation**: guarantees optimal performance without harming the environment

• **Room temperature +43°C** (climate class 5): performance and reliability, even under extreme environmental conditions

• **Reversible AISI 304 stainless steel door** with integrated full-height handle, complete with a self-closing system for apertures of less than 90°

• Evaporator designed for maximum surface heat exchange, and with an anti-corrosion treatment for **unlimited durability**

• Ventilated refrigeration system: guarantees a uniform temperature throughout the chamber

• User-friendly control panel with digital thermometer/thermostat

NEX-TO



	*	↕ cm	°C	❄️ **	🏠 °C	⚡	⚡ w	🔑	☀️	🔒 60 kg	N°
ME70T	D	68,4x83,5x204	0/+10	ad aria / by air	5	270 / 286	✓	✓			3 GN2/1 (65x53 cm)
ME70BT	E	68,4x83,5x204	-20/-10	elettrico / electric	5	750 / 688	✓	✓			3 GN2/1 (65x53 cm)
ME70LT	E	68,4x83,5x204	-2/+8°C	elettrico / electric	5	430 / 286	✓	✓			3 GN2/1 (65x53 cm)
ME150T	D	139x83,5x204	0/+10	ad aria / by air	5	420 / 462	✓	✓			3+3 GN2/1 (65x53 cm)
ME150BT	G	139x83,5x204	-20/-10	elettrico / electric	5	1000 / 1054	✓	✓			3+3 GN2/1 (65x53 cm)
ME150LT	E	139x83,5x204	-2/+8°C	elettrico / electric	5	580 / 462	✓	✓			3+3 GN2/1 (65x53 cm)

Disponibili modelli ...R predisposti per gruppo remoto - Available models ...R, pre-arranged for remote cooling unit

Fluido refrigerante per i modelli a temperatura positiva: R134a - Refrigerant fluid for positive temperature models: R134a • * Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095) • ** Evaporazione della condensa automatica - Automatic condensate evaporation function