

ENJOY THE KITCHEN



JOY PARAMETRY

	DC51	DC51M	DF41M	DF351H*	DF51	DF51M	DF101L	DF141L
cm	74,5x70x84	74,5x72x90	74,5x70x86,5	92,9x77,7x75	74,5x70x84	74,5x72x90	80x83x185	80x83x199
powietrze/air	powietrze/air	powietrze/air	powietrze/air	powietrze/air	powietrze/air	powietrze/air	powietrze/air	powietrze/air
	-	-	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•
	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 60x40 cm	n° 14 GN 1/1 60x40 cm
90° +90°C → +3°C	12 kg	12 kg	14 kg	10,8 kg	20 kg	20 kg	42 kg	65 kg
240° +90°C → -18°C	-	-	8 kg	3,6 kg	12 kg	12 kg	25 kg	35 kg
°C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C
mm	55	55	55	55	55	55	75	75
	850 W	850 W	1000 W	850 W	1350 W	1350 W	3200 W	5200 W
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

* = ustawienie wstępne dla pieców konwekcyjno-parowych 6 i 10 półkowych
preset for stacking of combi ovens 6 and 10 levels

SAGI

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

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie. Projekcje bez uprzedzenia.
The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice.

www.epvd.it (11/22) 7Y20074

JOY sagi



PO PROSTU PERFEKCYJNY

JOY, nowa schładzarko-zamrażarka szokowa, łączy niezwykle rezultaty z wyjątkową łatwością użytkowania, aby stać się niezbędnym elementem w każdej profesjonalnej kuchni.

Jego wydajność i poziom niezawodności są w stanie zaspokoić najbardziej dynamiczny rytm pracy w kuchni, zapewniając wysoką jakość żywności i znaczne obniżenie kosztów operacyjnych.

Z JOY, WSZYSTKO JEST PO PROSTU IDEALNE!

SIMPLY PERFECT

JOY, the new blast chiller – freezer, combines extraordinary results with extreme ease of use, to become an essential item in every professional kitchen.

Its performance and level of reliability are able to satisfy the most high paced rhythm of activities within the kitchen ensuring the quality of food and a huge reduction of operating costs.

WITH JOY, EVERYTHING IS SIMPLY PERFECT!

DESIGN

Konstrukcja wykonana z solidnej i łatwej do czyszczenia stali nierdzewnej AISI 304, z dwustronnymi drzwiczkami (z wyjątkiem DF351H) i panelem sterowania umieszczonym w wygodnym dla użytkownika miejscu.

Structure made from solid and easy to clean AISI 304 stainless steel, with reversible door (excluding DF351H) and with the panel control board positioned in a user-friendly location.

EASY

Cyfrowy panel sterowania zapewniający łatwą i szybką nawigację.

Digital panel control board providing easy and rapid navigation.



ENJOY YOURSELF



DF51M
DC51M



DF101L



DF41M

DC51
DF51



DF351H



+90°C
+3°C
-18°C

Możliwość wyboru cyklu najbardziej dopasowanego do potrzeb, zapewniając tym samym osiągnięcie pożądaných temperatur w najkrótszym możliwym czasie, przy jednoczesnym zachowaniu właściwości organoleptycznych i odżywczych

- **SZYBKE SCHŁADZANIE**, czasowe i/lub za pomocą sondy rdzeniowej, od +90°C do +3°C
- **SZYBKE ODMRAŻANIE**, czasowe i/lub za pomocą sondy rdzeniowej, od +90°C do -18°C



W przypadku braku włożenia **SONDY TEMPERATURY RDZENIA**, Joy automatycznie wykona cykl czasowy.

HARD
SOFT

Możliwość uruchomienia cyklu w trybie **HARD** lub **SOFT**, dostosowując się do wszystkich rodzajów żywności



Po każdym cyklu bezpieczeństwo żywności jest zapewnione dzięki automatycznemu przełączeniu na dodatnią i/lub ujemną fazę **PRZECHOWYWANIA**.

PLUS

Possibility to choose the cycle most suited to requirements ensuring the achievement of the desired temperatures in the shortest possible time, while preserving the organoleptic and nutritional properties

- **BLAST CHILLING CYCLE**, via time and/or probe detection mode, from +90°C to +3°C
- **BLAST FREEZING CYCLE**, via time and/or probe detection mode, from +90°C to -18°C

In the absence of insertion of **PROBE INTO CORE**, Joy will automatically carry out a time cycle

It will be possible to select a cycle in **HARD** or **SOFT** mode, which adapts to all types of food

After each cycle, food safety is ensured via the automatic switching to the positive and/or negative **STORAGE** phase.

