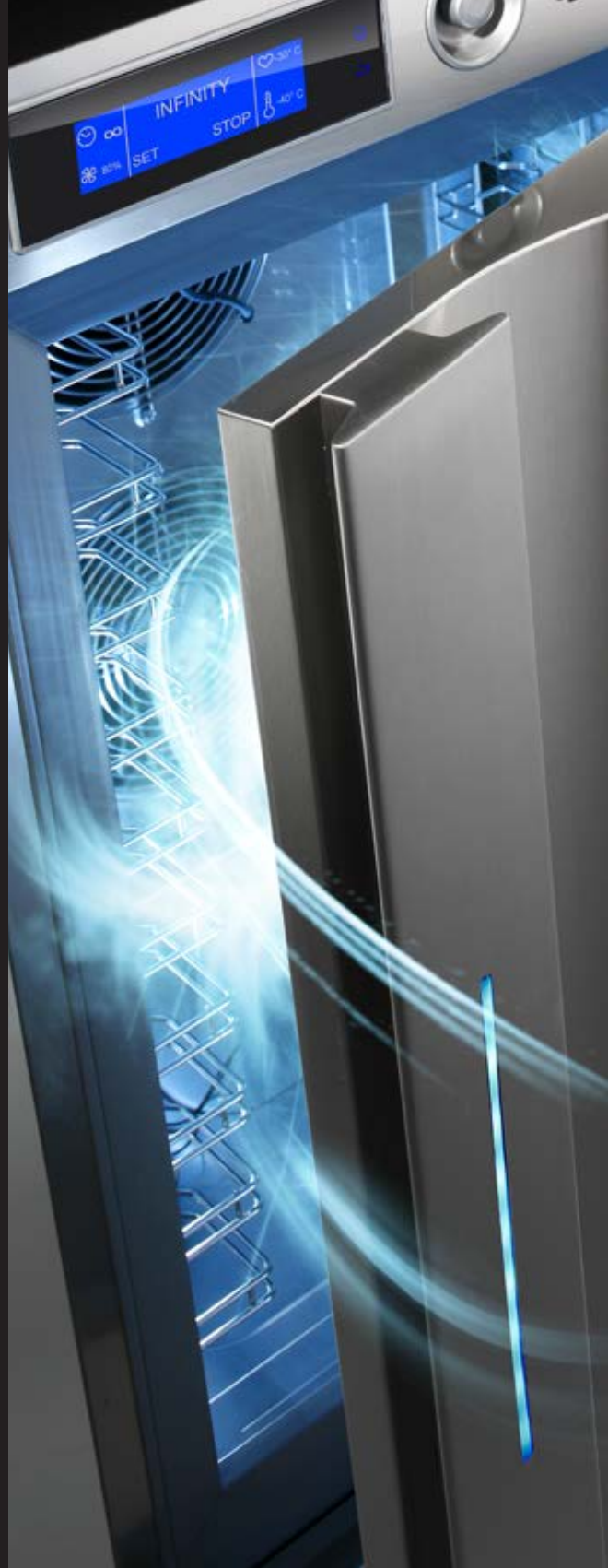


ULTRA

sagi



ULTRA

DESIGN

MOC PIĘKNA: NIKT NIGDY
WCZEŚNIEJ NIE ODWAŻYŁ
SIĘ NA TAK WIELE

Schładzarko-zamrażarka szokowa Ultra to unikalnie zaprojektowany i funkcjonalny sprzęt, który sprawia, że środowisko pracy jest bezpieczniejsze, bardziej elastyczne i zawsze zapewnia najwyższą jakość.

THE POWER OF BEAUTY:
NOBODY HAS EVER BEEN
SO BOLD

With Ultra, the blast chiller - freezer becomes an object of unique and functional design which makes the working environment safer, more flexible and superior in quality.



SAGI COLLECTION



1 **MAKSYMALNA DBAŁOŚĆ O SZCZEGÓŁY**
konstrukcja z funkcjonalnej, solidnej i łatwej
w czyszczeniu stali nierdzewnej AISI 304
MAXIMUM ATTENTION TO DETAIL
structure in functional, solid and easy to
clean AISI 304 stainless steel

2 **PODWÓJNE OTWIERANIE**
Uchwyt ze stali nierdzewnej AISI 304 z
systemem podwójnego uchwyty dla
maksymalnej elastyczności w kuchni
DOUBLE OPENING
handles in AISI 304 stainless steel with double -
socket system for maximum flexibility in the
kitchen

3 **WYŚWIETLACZ LCD + ENKODER**
Umiejscowienie zapewniające maksymalną
ergonomię i odczyt pod każdym kątem
LCD DISPLAY + ENCODER
positioned for the best ergonomics and reading
from all angles

4 **RGB MSG LED**
Oświetlenie LED - niebieskie/żółte/czerwone -
umożliwia użytkownikowi zdalne sterowanie
funkcjami
RGB MSG LED
LED lighting - blue/yellow/red - allows the user
to control functions also remotely

NIC NIE JEST PRZYPADKOWE
NOTHING IS LEFT TO CHANCE

ULTRA

EASY

WIELKOŚĆ TKWI W PROSTOCIE

Dzięki doświadczeniu i know-how, Ultra jest dostępny dla każdego: zastosowanie nowoczesnej technologii zapewnia maksymalną skuteczność jego funkcji przy wyjątkowej łatwości użytkowania.

ŻYCIE W KUCHNI NIGDY NIE BYŁO ŁATWIEJSZE

ITS GRANDEUR IS IN ITS SIMPLICITY

The combination of experience and know how, Ultra is available to everyone: the application of modern technology ensures maximum efficiency with extreme ease of use.

LIFE IN THE KITCHEN HAS NEVER BEEN SO SIMPLE

MULTI



SONDA WIELOPUNKTOWA Z AKTYWNA KONTROLĄ dla stałego zarządzania temperaturą w trybie automatycznym. Jeśli sonda rdzeniowa nie jest włożona, Ultra automatycznie przeprowadza cykl czasowy

MULTIPOINT PROBE WITH ACTIVE CONTROL for constant management of temperatures in automatic mode. In the absence of insertion of probe into core, the time cycle will activate automatically, Ultra will carry out a cycle

-42°C



DEEPCORE, do -42°C w rdzeniu dla maksymalnej zgodności z przepisami bezpieczeństwa żywności i najlepszej jakości (mod. IF101...)

DEEPCORE, up to -42°C to the core in order to comply with food safety regulations and ensure the best quality (mod. IF101...)

EASY



EASYPROBE do łatwego wyjmowania sondy rdzeniowej z żywności po cyklu zamrażania

EASYPROBE for facilitated extraction of the probe into core from food after a freeze cycle



ALARMY HACCP (nr 42) + REJESTRACJA HACCP (nr 110) dla stałej kontroli jakości i bezpieczeństwa produktu.

HACCP ALARMS (no. 42) + HACCP RECORDING (no. 110) for constant quality control and product safety



USB do łatwego pobierania danych HACCP i aktualizacji oprogramowania

USB to download HACCP data easily and to upgrade the software



SZYBKA KONSERWACJA zapewnia szybką i łatwą konserwację dzięki w pełni modułowej konstrukcji systemu

QUICK MAINTENANCE for quick and easy maintenance thanks to a fully modular designed system



INTUICYJNA FORMA

Panel sterowania LCD + enkoder do nawigacji bez potrzeby korzystania z instrukcji

WIELOJĘZYCZNOŚĆ I SZEROKI RYNEK pozwala zaspokoić każdą potrzebę, od cateringu po cukiernictwo, piekarnictwo i produkcję lodów, z niezwykle elastycznością, komunikując się w głównych językach świata.

INTUITIVE FORMULA

LCD control panel + encoder for navigation without the need for instructions

MULTILINGUAL & MULTIMARKET able to meet every need from catering to confectionery, bread and ice cream making with optimum flexibility, communicating in the main international languages



ULTRA

PERFORMANCE

WSZYSTKIE EMOCJE
PODCZAS GOTOWANIA Z
S ZYBKościĄ, JAKOŚCIĄ,
BEZPIECZEŃSTWEM I
SWOBODĄ

Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiedni rytm pracy w kuchni, zwiększająca się potrzeba obniżenia kosztów operacyjnych i oferowania klientom coraz więcej - znajdują odpowiedź w systemach chłodniczych, programach i funkcjach zaprojektowanych przez dział badawczo-rozwojowy, we współpracy z najlepszymi szefami kuchni. Nowe funkcje, aby zoptymalizować wykorzystanie czasu w kuchni i zawsze oferować to, co najlepsze: jakość i szybkość to przyszłość.

ULTRA TO SYNONIM
NAJNOWOCZEŚNIEJSZYCH OSIĄGNIĘĆ



NIEZAWODNOŚĆ: komponenty oraz system chłodzenia i sterowania zostały starannie dobrane i przetestowane, aby zapewnić długotrwałą wydajność.



ZIELONA WYDAJNOŚĆ: opatentowany program I.F.R. "Intelligent Food Recognition" i możliwość wyboru rodzaju załadunku (minimalny, średni i maksymalny) sprawiają, że Ultra dostosowuje swoją moc do rodzaju żywności i/lub ilości włożonej żywności. Po co zużywać więcej?

ALL THE EXCITEMENT
OF COOKING WITH
SPEED, QUALITY,
SAFETY AND FREEDOM

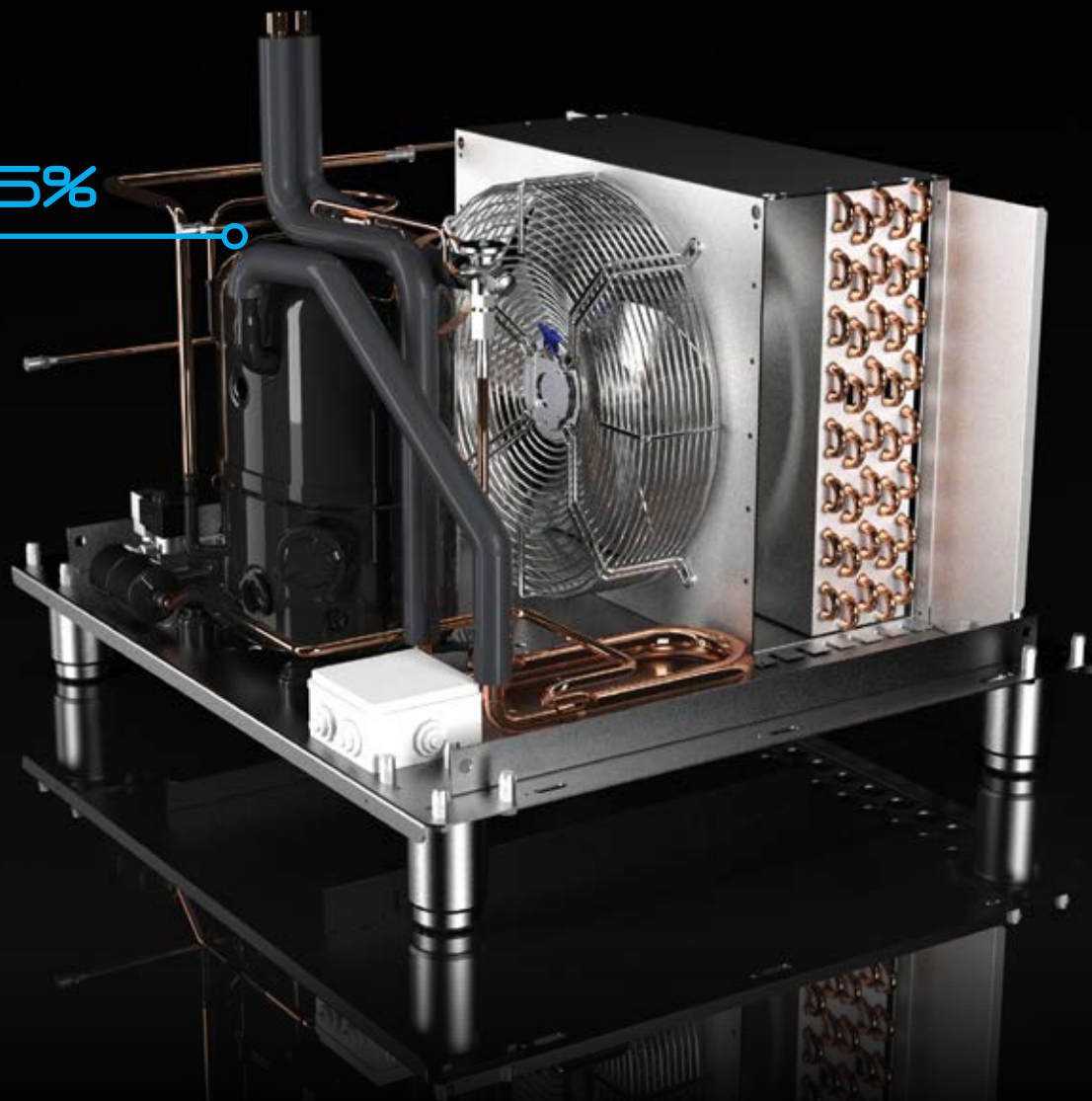
To ensure the quality and safety of food, the rhythms of the kitchen, the growing need to reduce operating costs and to offer increasingly more to customers, all these aspects find their answer in the refrigeration systems, programs and features designed by the R&D department, with the best Chefs. New features, to optimise the use of time in the kitchen and to always offer the best: quality and speed are the future.

ULTRA IS SYNONIMOUS OF
ADVANCED PERFORMANCE

RELIABILITY: the components and the refrigeration and control system have been carefully selected and tested to ensure perfect performance capable of standing the test of time

GREEN PERFORMANCE: I.F.R. patented program "Intelligent Food Recognition" and the option of selecting the type of load (minimum, medium and maximum) requiring Ultra to work by adjusting its power depending on the type of food and/or the quantity of food contained. Why consume more?

+15%



-42°C W KOMORZE

dla cykli produkcyjnych z żądaną prędkością z dodatkowym biegiem (mod. IF101...)

HIPER PRĘDKOŚĆ CHŁODZENIA

ulepszony system termodynamiczny drastycznie skracający czas schładzania i zamrażania szokowego

IDEALNY PRZEPŁYW POWIETRZA

Zoptymalizowana dystrybucja powietrza zapewniająca równomierne chłodzenie szokowe i integralność żywności



-42°C THE CHAMBER

for production cycles at the desired speed with a higher gear (mod. IF101...)

HYPER SPEED COOLING

thermodynamic system enhanced to dramatically reduce chilling - freezing times

IDEAL AIR FLOW

air distribution optimised to ensure chill uniformity and integrity of the food

ULTRA

FLEXIBILITY

PASJA DO DODATKÓW

Ultra jest naprawdę wyjątkowy! To nie tylko chłodziarko-zamrażarka, ale znacznie więcej! W razie potrzeby rozmraża, sprawdza się jako niezastąpiony i cenny współpracownik w kuchni.

ULTRA ZAPEWNIĄ SWOBODĘ!

A PASSION FOR EXTRAS

Ultra is truly special! Not only is it a cooler - quick temperature freezer, but much more! Defrosts if needed. It leavens and preserves, establishing itself as an irreplaceable and valuable collaborator in the kitchen.

ULTRA OFFERS YOU FREEDOM



ROZMRAŻANIE: cykl przeznaczony do kontrolowanego rozmrażania żywności za pomocą czasu i/lub sondy rdzeniowej. Dzięki połączeniu wysokiej temperatury i prędkości wentylatora zamrożona żywność jest doprowadzana do żądanej temperatury, oszczędzając czas i zachowując właściwości organoleptyczne żywności.

THAWING: cycle dedicated to the controlled defrosting of foods, via time and/or probe mode. Through the combination of warm temperatures and fan speeds, frozen foods are brought to desired temperature, saving time and preserving the organoleptic characteristics of the food



GAROWANIE I KONTROLA OPÓŹNIENIA GAROWANIA: cykle przeznaczone do produktów na zakwasie, umożliwiające ręczne lub zaprogramowane wyrastanie pizzy, bułek, rogalików itp.

PROVING AND RETARDER PROVING CONTROL: cycles devoted to leavened products, allowing manual or programmed leavening of pizza, rolls, croissants, etc...



PRZECHOWYWANIE: po każdym cyklu schładzania szokowego i/lub głębokiego mrożenia, za pomocą czasu i/lub sondy, żywność jest zabezpieczana poprzez automatyczne przejście do dodatniej i/lub ujemnej fazy przechowywania. W razie potrzeby tryb przechowywania można aktywować niezależnie od cyklu schładzania szokowego.

STORAGE: after each cycle of cooling and/ freezing, via time and/or probe mode the food is made safe through automatic switching to positive and/or negative storage phase. If necessary, preservation mode can be activated regardless of the cooling cycle



ULTRA

SAFETY

Modele chłodziarko-zamrażarek szokowych Ultra posiadają dwa nowe programy automatyczne, specyficzne dla "sanityzacji" surowych ryb i zaprojektowane w celu zapewnienia na rynku całkowicie bezpiecznych, smacznych dań wysokiej jakości (carpaccio z tuńczyka, marynowane sardele, sushi, surowe marynowane kawałki makreli itp.)

The Ultra temperature chiller - freezer models have two new automatic programs, specific to the "sanitation" of raw fish and designed to provide the market with completely safe, quality tasty dishes (tuna carpaccio, marinated anchovies, sushi, raw marinated morsels of mackerel, etc.).

24h

ANISAKIS 24h, automatyczny cykl zamrażania do prewencyjnego i kompleksowego usuwania skutków ubocznych produktów rybnych. Sonda wykrywa, że temperatura rdzenia żywności osiągnęła **-20°C**, dając maszynie sygnał do rozpoczęcia fazy "**24-godzinnej dewitalizacji**"

ANISAKIS 24h, an automatic freezing cycle for preventive and comprehensive abatement of fish products. The probe detects food core temperature has reached **-20°C**, giving the machine the input to start the "**24-hour devitalization**" phase

15h

ANISAKIS 15h, automatyczny cykl zamrażania do prewencyjnego i kompleksowego oczyszczania produktów rybnych. Sonda wykrywa, że temperatura rdzenia żywności osiągnęła **-35°C**, dając maszynie sygnał do rozpoczęcia fazy "**15-godzinnej fazy dewitalizacji**"

ANISAKIS 15h, an automatic freezing cycle for preventive and comprehensive abatement of fish products. The probe detects food core temperature has reached **-35°C**, giving the machine the input to start the "**15-hour devitalization**" phase

PROGRAMY ANISAKIS 24H I ANISAKIS 15H:

- Zgodność z obowiązującymi przepisami (Rozporządzenie WE nr 853/04, załącznik III, sekcja VIII, rozdział III, D.)
- Bezpieczny i przetestowany
- Niezwykle prosty
- Przyjazny dla użytkownika

THE ANISAKIS 24H AND ANISAKIS 15H PROGRAMS:

- Comply with current legislation (EC Regulation no. 853/04, ann. III, sect. VIII, ch. III, D.)
- Safe and tested
- Extremely simple
- User friendly





**TESTOWANE WE
WSPÓŁPRACA Z**

Uniwersytet w Neapolu Federico II -
Wydział Nauk o Zwierzętach i Inspekcji Żywności -
Sekcja Inspekcji i Żywności
Pracownik laboratorium badawczego na hurtowym
rynku rybnym w Pozzuoli

**TESTED IN
COLLABORATION WITH**

University of Naples Federico II -
Department of Animal Science and Food
Inspection - Inspection Section and Food
Research Laboratory Fellow at the Pozzuoli
wholesale fish market

ULTRA

S P A C E

I VANTAGGI DI ULTRA DIVETANO ANCORA PIU' GRANDI

- Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304 con spessore d'isolamento 80 mm
- Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304 con isolamento di 30 mm con rampa di serie, ideale per l'inserimento dei carrelli
- Porta auto chiudente con **maniglia esterna e serratura**; all'interno è dotata di pulsante di sblocco di sicurezza
- Scheda comandi LCD Display + Encoder con **porta USB e sistema RGB MSG LED di serie**. Programmi e funzioni speciali: abbattimento con **sonda multipunto IFR**, lievitazione, scongelamento, conservazione ...

THE ULTRA ADVANTAGES BECOME EVEN BIGGER

- AISI 304 stainless steel panel-structure, with 80 mm thick insulation
- AISI 304 stainless steel base with 30 mm thick insulation; standard ramp, ideal for trolley insertion
- Self-closing door with **external handle and lock**; equipped with an interior safety release button
- LCD Display control board + Encoder with **USB port and standard RGB MSG LED system**. Special programs and functions: chilling cycle with **IFR multipoint probe**, retarder proving, thawing, storage ...

ROLL-IN



ULTRA PROGRAMS

“NIEZAWODNE”

“INDISPENSABLE”



Główne rodzaje zamrażania szokowego, poprzez czas i/lub tryb wykrywania sondy: miękkie +3°C, twarde +3°C i miękkie -18°C, twarde -18°C, w pełni konfigurowalne

The main types of chilling - freezing, via time and/or probe detection mode: soft +3°C, hard +3°C and soft -18°C, hard -18°C, fully customisable

I.F.R.
PATENTED

Opatentowany system **I.F.R.** "Intelligent Food Recognition" z wielopunktową sondą moduluje wentylację i chłodzenie w trybie inteligentnym, aby dostosować się do każdego rodzaju żywności. Ekstremalna jakość

The **I.F.R.** patented system "Intelligent Food Recognition" with multipoint probe, modulates ventilation and refrigeration in smart mode to adapt to any type of food. Extreme quality



INFINITY, jedyny cykl, który działa z ciągłym chłodzeniem i/lub zamrażaniem bez zatrzymywania! Dostosowuje się do szybkich metod pracy, oferując cenny wkład. Temperatura w rdzeniu produktu może być zawsze sprawdzana

INFINITY, the only cycle that works with continuous chilling and/or freezing without stopping! To adapt to the rapid working methods, offering a valuable contribution. The temperature at the core of the product can always be checked



24h 15h

ANISAKIS 24h i ANISAKIS 15h, automatyczne cykle zamrażania do prewencyjnego i kompleksowego usuwania skutków ubocznych produktów rybnych. W przypadku ANISAKIS 24h sonda wykrywa, gdy temperatura rdzenia osiągnie -20°C i podaje sygnał wejściowy do rozpoczęcia fazy "24-godzinnej dewitalizacji". W przypadku ANISAKIS 15h, sonda wykrywa, kiedy temperatura rdzenia osiąga -35°C i daje sygnał do rozpoczęcia fazy "15-godzinnej dewitalizacji".

ANISAKIS 24h and ANISAKIS 15h, automatic freezing cycles for preventive and comprehensive fish product abatement. For ANISAKIS 24h, the probe detects when the core temperature reaches -20°C and gives the input to start the "24-hour devitalization" phase. For ANISAKIS 15h, the probe detects when the core temperature reaches -35°C and gives the input to start the "15-hour devitalization" phase



OPISTORKIS 24H, automatyczny cykl zamrażania do prewencyjnego i kompleksowego odkażania słodkowodnych produktów rybnych. Sonda wykrywa, kiedy temperatura rdzenia żywności osiągnie -20°C, dając maszynie sygnał do rozpoczęcia fazy "24-godzinnej dewitalizacji".

OPISTORKIS 24H, an automatic freezing cycle for preventive and comprehensive abatement of fresh water fish products. The probe detects when food core temperature has reached -20°C, giving the machine the input to start the "24-hour devitalization" phase



MEMO

ZAPISANE PROGRAMY, dzięki którym urządzenie można w pełni dostosować do własnych potrzeb: 10 cykli chłodzenia i 10 cykli mrożenia, które można skonfigurować zgodnie z potrzebami każdego szefa kuchni



ULUBIONE dla tych, którzy szukają maksymalnej personalizacji: szyte na miarę!



PRZECHOWYWANIE, dodatni i/lub ujemny cykl przechowywania żywności, niezależnie lub automatycznie po cyklu chłodzenia - zamrażania

AUTO

AUTOMATYCZNY z wyborem obciążenia - minimalnego, średniego, maksymalnego - stworzonego przez mistrzów kuchni dla każdego rodzaju żywności (ryby, mięso, makarony, ciasta, lody ...) za pomocą trybu sondy czasowej i / lub wykrywania

SAVED PROGRAMS to make the machine fully customised: 10 cooling cycles and 10 freezing cycles that can be configured according to the needs of every Chef

FAVOURITES for those seeking the ultimate in customisation: made to measure!

STORAGE, positive and/or negative food storage cycle, independently or automatically after a cooling - freezing cycle

AUTOMATIC with selection of the load - minimum, medium, maximum -, created by master Chefs for any type of food (fish, meat, pasta, cakes, ice cream) via time and/or detection probe mode

ULTRA PROGRAMS

“EKSKLUZYWNE”

“EXCLUSIVE”

SMART ON

SMART ON: wystarczy włożyć produkt, a po kilku sekundach chłodzenie o temperaturze +3°C, rozpocznie się samoczynnie, bez konieczności aktywacji z panelu sterowania, zapewniając bezpieczeństwo żywności z sondą lub bez. **Nigdy wcześniej niespotykane!**

SMART ON: just insert the product and, after a few seconds, chilling, soft +3°C, starts by itself, without having to activate from the control panel, keeping food safe with or without a probe. **Never seen before!**



MULTY do ładowania od 5 do 20 timerów, z opcją odczytu sondy, aby podążać za rytmem kuchni, przypisując każdej potrawie własny czas!

MULTY for the loading of 5 to 20 timers, with the option of probe-reading to follow the rhythms of the kitchen, assigning each food its own time!



YOGURT BOX, automatyczny cykl opracowany do przygotowywania jogurtu, aby sprostać najnowszym trendom rynkowym.

YOGURT BOX, automatic cycle developed for yoghurt preparation, to meet the latest market trends



BANQUETING, cykl dedykowany światu cateringu, idealny do przygotowywania produktów bankietowych, możliwość wyboru obciążenia - minimalne, średnie, maksymalne

BANQUETING, cycle dedicated to the world of catering, ideal for the preparation of banquet products, possibility of selection of the load - minimum, medium, maximum



VACUUM, cykl dedykowany dla świata gastronomii, do przygotowywania produktów przed etapem próżniowym; możliwość wyboru obciążenia - minimalne, średnie, maksymalne

VACUUM, cycle dedicated to the world of catering, for the preparation of products before a vacuum stage; possibility of selection of the load - minimum, medium, maximum



KONTROLA GAROWANIA I OPÓŹNIENIA FERMENTACJI, cykle przeznaczone do produktów na zakwasie, umożliwiające ręczne lub zaprogramowane prowadzenie zaczynu

PROVING AND RETARDER PROVING CONTROL, cycles devoted to leavened products, allowing manual or programmed leavening



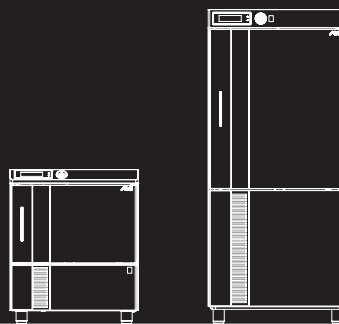
ROZMNAŻANIE, cykl przeznaczony do kontrolowanego rozmrażania żywności, za pomocą trybu czasu i/lub sondy












THAWING, cycle dedicated to the controlled defrosting of foods, via time and/or probe mode



ULTRA

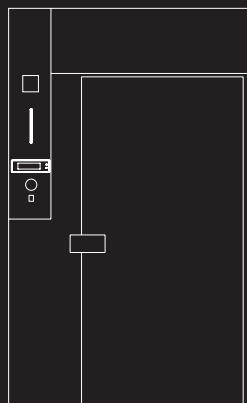
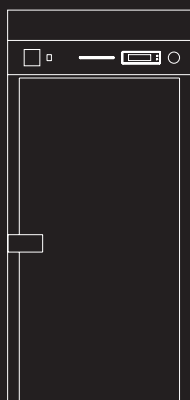
SPECIFICATIONS














	IF51M	IF101L*	IF101S*
 cm	74,5x72x90	80x83x185	80x83x185
	elettrico / electric	elettrico / electric	elettrico / electric
 multipoint	•	•	•
	•	•	•
	n° 5 GN 1/1 n° 5 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 40x60 cm
 90' +90°C → +3°C	22 kg	45 kg	45 kg
 240' +90°C → -18°C	13 kg	27 kg	27 kg
 °C	4/+32° C	4/+32° C	4/+32° C
 mm	55	75	75
 W	1054 W	3136 W	3136 W
	1400 W	4000 W	4000 W
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304



* L = inserimento dal lato più lungo della teglia
container insertion by the longest side
S = inserimento dal lato più corto della teglia
container insertion by the shortest side



	IFR201R	IFR202R	IFP202R*
 cm	105x125x226	140x125x226	140x135x226
	elektryczne/electric	elektryczne/electric	elektryczne/electric
 multipoint	•	•	•
	•	•	•
	n° 20 GN 1/1 n° 20 60x40 cm	n° 20 GN 2/1 n° 20 60x80 cm	n° 20 GN 2/1 n° 20 60x80 cm
 90' +90°C → +3°C	120 kg	210 kg	210 kg
 240' +90°C → -18°C	72 kg	144 kg	144 kg
 °C	5/+43° C	5/+43° C	5/+43° C
 mm	80	80	80
 W	5300 **	12440 **	12440 **
 W	900/3600 ***	1200/5300 ***	1200/5300 ***
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304

* P = wersja przelotowa, podwójne drzwi • pass-through version, double door

** Podłączony do zdalnego agregatora, mod. GR7AU (IFR201R) - mod.GR14AU (IFR202R-IFP202R) • If connected to its remote motor unit, mod. GR7AU (IFR201R) - mod.GR14AU (IFR202R-IFP202R)

*** Pochłanianie w trybie odszraniania • Absorption in defrost mode



REFRIGERATION UNIT

Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601
Fax +39 0736 226065
marketing@sagispa.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.it

100%
Made in Italy



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

www.angelopo.it (07/18) 7Y20055