

PASTRY & BAKERY



sagi

IN+PLUS
food tools & equipment

L'ARTE DI
REGALARE
PIACERE

SZTUKA
SPRAWIANIA
ROSZKOSZY

IN+PLUS

PASTRY & BAKERY

L'ampia offerta PASTRY & BAKERY è dedicata a chi sceglie di offrire ai propri clienti prodotti di elevata qualità, artigianali, sempre perfetti, capaci di regalare momenti di dolcezza e piacere.

Armadi frigoriferi, basi refrigerate, abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura ed armadi fermalievita nelle varie dimensioni e funzionalità garantiscono la migliore qualità grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione ed all'utilizzo di materiali robusti ed affidabili.

Nasza szeroka gama produktów PASTRY & BAKERY jest przeznaczona dla tych, którzy chcą zaoferować swoim klientom piękne, wysokiej jakości, ręcznie robione produkty zaprojektowane, aby zapewnić pyszne chwile słodczy i przyjemności.

Szafy chłodnicze, stoły chłodnicze, schładzarko-zamrażarki szokowe i szafy garownicze, wszystkie dostępne w różnych wymiarach i funkcjach, zapewniające maksymalną jakość dzięki zastosowaniu najnowszych technologii konserwacji oraz solidnych i niezawodnych materiałów konstrukcyjnych.

**DOLCI
PRESTAZIONI
SŁODKA
WYDAJNOŚĆ**



DFS...

Gli abbattitori-surgelatori rapidi di temperatura PASTRY & BAKERY associano la qualità dei risultati ad un'estrema semplicità di utilizzo, progettati per migliorare l'attività produttiva di ogni laboratorio, offrono sempre un'elevata qualità di prodotto ed una notevole riduzione dei costi di gestione.

Possibilità di scegliere il ciclo più adatto alle proprie esigenze:

- Abbattimento rapido, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90 °C a +3 °C
- Surgelazione rapida, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90 °C a -18 °C In caso di mancato inserimento della sonda al cuore, in automatico, l'abbattitore - surgelatore effettua un ciclo a tempo

Dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa.

Schładzarko-zamrażarki szokowe z linii PASTRY & BAKERY, które łączą wysoką jakość rezultatów z wyjątkową łatwością obsługi, zostały zaprojektowane w celu usprawnienia działalności produkcyjnej każdej piekarni poprzez zapewnienie wysokiej jakości produktów przy jednoczesnym znacznym obniżeniu kosztów operacyjnych.

Możliwość wyboru cyklu najlepiej dopasowanego do potrzeb użytkownika:

- Schładzanie szokowe (czasowe i/lub z sondą temperatury rdzenia) od +90 °C do +3 °C
- Zamrażanie szokowe (czasowe i/lub z sondą temperatury rdzenia) od +90°C do -18°C. Jeśli sonda rdzenia nie zostanie włożona, schładzarko-zamrażarka automatycznie wykona cykl czasowy

Po każdym cyklu urządzenie automatycznie przełącza się na pozytywny i/ lub negatywny etap konserwacji w celu zapewnienia bezpieczeństwa produktów spożywczych.



DFS...



ABBATTITORI SURGELATORI SCHŁADZARKI SZOKOWE ZAMRAŻARKI SZOKOWE

INPLUS



Struttura monoscocca, in acciaio inox AISI 304

Jednocześnie konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304



Spessore di isolamento di 75 mm (mod. ...51... con 55 mm)

Grubość izolacji 75 mm (mod. ...51... 55 mm)



Temperatura ambiente +32°C: affidabilità anche in condizioni ambientali estreme

Temperatura otoczenia +32°C: niezawodność nawet w ekstremalnych warunkach środowiskowych



Porta reversibile in utenza con sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90°

Rewersyjne drzwi wyposażone w system samozamykający dla otwarcia mniej niż 90°



Camera idonea per accogliere teglie GN 60x40 cm; cremagliere in acciaio inox AISI 304 a passo 30 mm

Komora przystosowana do przechowywania tac GN 60x40 cm, stojaki ze stali nierdzewnej AISI 304 o odstępach 30 mm



Assistenza rapida: pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per la pulizia dell'evaporatore

Szybka konserwacja: komora parownika wyposażona w panel pokrywy na zawiasach z wentylatorami chłodzącymi, który można otworzyć w celu wyczyszczenia.



Pannello comandi con scheda elettronica con tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo e con gestione della sonda al cuore del prodotto

Panel sterowania z panelem z szybkim dostępem do głównych funkcji użytkownika i zarządzaniem sondą w rdzeniu produktu



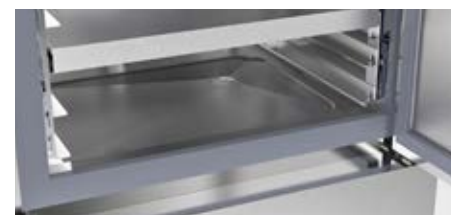
Sistema di refrigerazione ventilato e circolazione dell'aria non diretta sull'alimento

Wentylowany system chłodzenia i pośrednia cyrkulacja powietrza na żywność











Massima igiene: camera interna con angoli arrotondati, fondo diamantato, foro di lavaggio e cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili

Maksymalna higiena: komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami, podłoga z powłoką diamentową, otwór drenażowy i łatwo wyjmowane stojaki ze stali nierdzewnej AISI 304



ABBATTITORI SURGELATORI - SCHŁADZARKI SZOKOWE/ZAMRAŻARKI SZOKOWE

DFS...	 cm	 90' / +90 / +3°C	 240' / +90 / -18°C			 W	 n.	 n.
DFS51M	74,5x72x90	20 kg	12 kg	✓		1200	6 (60x40x4 cm)	5
DFS101L	80x83x185	42 kg	25 kg	✓	R452A	3200	12 (60x40x4 cm)	10
DFS171L	80x83x199	65 kg	35 kg	✓		4500	17 (60x40x4 cm)	17



43-211 Piasek
ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156
mkalinowski@sagispa.pl
www.sagispa.pl

DORADZTWO - SPRZEDAŻ
SZKOLENIA -SERWIS



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



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

www.angelopo.it (11/21) 7Y20129