

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.

LA LIBERTA'
DI SCEGLIERE
WOLNOŚĆ
WYBORU



ARMADI FERMALIEVITA

Gli armadi fermalievita della linea PASTRY & BAKERY permettono un'ottimale gestione del tempo, una completa razionalizzazione del processo produttivo, con la garanzia della qualità del prodotto, sempre ripetibile e personalizzabile.

Grazie ai sistemi avanzati di controllo, è possibile gestire le varie fasi di fermentazione di un alimento attraverso la gestione della temperatura, del tempo e dell'umidità relativa: con le opportune regolazioni è possibile bloccare, rallentare e riattivare la lievitazione degli impasti.

SZAFY FERMENTACYJNE

Szafy fermentacyjne linii PASTRY & BAKERY zapewniają doskonałe zarządzanie czasem i całkowitą racjonalizację procesu produkcji, gwarantując jednocześnie maksymalną jakość produktu, powtarzalność i możliwość dostosowania do indywidualnych potrzeb.

Dzięki zaawansowanym systemom sterowania użytkownik może zarządzać różnymi etapami fermentacji, dostosowując ustawienia temperatury, czasu i wilgotności względnej, za pomocą odpowiednich ustawień - proces fermentacji można zablokować, spowolnić, a nawet reaktywować.



KAF...



NIGHT & DAY

REFRIGERAZIONE: sistema ventilato con evaporatore ad alette progettato per avere la massima superficie di scambio termico e con trattamento anti-corrosione per una durata illimitata; **LIEVITAZIONE:** sistema ventilato di riscaldamento con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato

CHŁODZENIE: wentylowany system, w komplecie z żebrowanym parownikiem zaprojektowanym z myślą o maksymalnej powierzchni wymianie ciepła i zabezpieczeniem antykorozyjnym zapewniającym nieograniczoną trwałość; **OGRZEWANIE:** wentylowany system grzewczy z elektrycznymi elementami grzewczymi i precyzyjną kontrolą wilgotności względnej za pomocą higrostatu.



I DETTAGLI CHE CONTANO SZCZEGÓŁY, KTÓRE MAJĄ ZNAZENIE

INPLUS



AISI 304

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304

Jednoczęściowa konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304



75 mm

Spessore di isolamento di 75 mm (mod. KAFRI, 60 mm) in poliuretano senza CFC: garantisce le prestazioni rispettando l'ambiente

Bezfreonowa izolacja poliuretanowa o grubości 75 mm (mod. KAFRI, 60 mm): gwarantuje maksymalną wydajność przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska



Circolazione dell'aria TotalCold non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità di lievitazione

Cyrkulacja powietrza TotalCold, która gwarantuje równomierny wzrost zaczynu poprzez kierowanie powietrza na półki, a nie bezpośrednio na produkty spożywcze



+43°C

Temperatura ambiente +43°C: affidabilità anche in condizioni ambientali estreme

Temperatura otoczenia +43°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 mniejszego niż 90°



EasyMaintenance: accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo mediante cruscotto frontale sollevabile

EasyMaintenance: pełny dostęp do wszystkich funkcji i elementów sterujących poprzez zdejmowany panel przedni



Pannello comandi con display LCD permette di eseguire le attività sia in modalità automatica che manuale

Panel sterowania z wyświetlaczem LCD umożliwia wykonywanie czynności zarówno w trybie automatycznym, jak i ręcznym



Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 80 posizioni con passo 15 mm, luce led e serratura

Wyposażenie: prowadnice ze stali nierdzewnej z 80 pozycjami rozmieszczonymi co 15 mm, oświetlenie LED i zamek na klucz



Interno con angoli arrotondati, evaporatore esterno al vano, cremagliere facilmente smontabili e fondo diamantato per la massima igiene

Wnętrze o zaokrąglonych rogach, parownik poza komorą, łatwo wyjmowane półki i podłoga z diamentową powłoką dla maksymalnej higieny

IL SEGRETO... E' ANCHE NELLA
CONSERVAZIONE
SEKRET... TKWI RÓWNIEŻ W
TECHNIKACH KONSERWACJI



ARMADI FRIGORIFERI

Conservare bene le pregiate materie prime, le decorazioni, il prodotto finito è la virtù che caratterizza il professionista che non vuole accontentarsi, attento ad ogni passaggio nel suo lavoro e consapevole che una buona conservazione è garanzia di un prodotto sano e di qualità.

Gli armadi frigoriferi della linea PASTRY & BAKERY rappresentano la scelta migliore: il know how di chi opera sul mercato da oltre 40 anni associato ad una costante ricerca di sistemi di refrigerazione avanzati, affidabili e performanti, sono strumenti indispensabili per ogni laboratorio.

SZAFY CHŁODNICZE

Właściwe przechowywanie składników, elementów dekoracyjnych i gotowych produktów jest zasadą wyznawaną przez każdego bezkompromisowego profesjonalistę, który dokłada maksymalnej staranności w każdym aspekcie swojej pracy, doskonale wiedząc, że właściwa konserwacja jest jedynym sposobem na zagwarantowanie zdrowych i wysokiej jakości produktów spożywczych.

Szafy chłodnicze z linii PASTRY & BAKERY stanowią najlepszy dostępny wybór, dzięki wiedzy ekspertów, którzy działają na rynku od ponad 40 lat, w połączeniu z ciągłymi badaniami poświęconymi poszukiwaniu zaawansowanych, niezawodnych i wysokowydajnych systemów chłodniczych. Są niezbędnymi narzędziami dla każdej piekarni i cukierni.



KFS...



PER TUTTE LE ESIGENZE IL MIGLIORE CONTROLLO

Scheda elettronica con allarmi HACCP, con possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90%; dotata di funzioni speciali: Hyper Cold, per un raffreddamento molto rapido in camera ed Energy Saving System (nei mod. a temperatura positiva) per un notevole risparmio energetico

NAJLEPSZA KONTROLA DLA KAŻDYCH WYMAGAŃ

Panel sterowania z alarmami HACCP i możliwością regulacji wilgotności względnej do 75% lub 90%; wyposażona w specjalne funkcje: Hyper Cold do szybkiego chłodzenia komory oraz System Oszczędzania Energii (w modelach z dodatnią temperaturą) dla znacznych oszczędności energii



LA SCELTA
MIGLIORE
NAJLEPSZY
WYBÓR

IN+PLUS



AISI 304

Struttura monoscocca completamente in acciaio inox AISI 304

Jednocześnie konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304



Evaporatore esterno al vano con trattamento anti corrosione: durata illimitata e maggiore capacità di stoccaggio

Parovnik na zewnątrz przedziału z powłoką antykorozyjną: nieograniczona trwałość i większa pojemność przechowywania



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

Wentylowany system chłodzenia z cyrkulacją powietrza TotalCold nie bezpośrednio na produkty spożywcze



Temperatura ambiente +43°C: affidabilità anche in condizioni ambientali estreme

Temperatura otoczenia +43°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°



EasyMaintenance: accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo mediante cruscotto frontale sollevabile

EasyMaintenance: pełny dostęp do wszystkich funkcji i elementów sterujących poprzez zdejmowany panel przedni



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

Bezfreonowa izolacja poliuretanowa, Grubość 75 mm: gwarantuje maksymalną wydajność przy jednoczesnym dbaniu o środowisko naturalne



Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 40 posizioni con passo 30 mm, luce led e serratura

Prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304 z 40 pozycjami rozmieszczonymi co 30 mm, oświetleniem LED i zamkiem obsługiwany kluczem



Interno con angoli arrotondati, cremagliere facilmente smontabili, fondo diamantato e foro di lavaggio (mod. -2/+8 °C)

Wnętrze o zaokrąglonych rogach, łatwo wyjmowane regały i diamentowa powłoka zapewniająca maksymalną higienę (mod. -2/+8 °C)

KBS...

GRANDI VANTAGGI

PER UN'INFINITA FLESSIBILITA'
OGROMNE ZALETY ZAPEWNIAJĄCE
NIESKOŃCZONĄ ELASTYCZNOŚĆ



IN+PLUS

Robuste ed affidabili, le basi refrigerate della linea Pastry & Bakery sono uno strumento indispensabile per ogni laboratorio: garantiscono la perfetta conservazione degli alimenti e permettono un ideale sfruttamento dello spazio, diventando anche degli ottimi piani di lavoro.

Wytrzymałe i niezawodne szafy chłodnicze z linii Pastry & Bakery są niezbędnymi narzędziami dla każdego środowiska piekarniczego: oprócz zapewnienia doskonałej konserwacji produktów spożywczych, pomagają również zmaksymalizować przestrzeń, służąc jako wygodne blaty robocze.



Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304

Jednoczęściowa konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304



Spessore di isolamento di 55 mm in poliuretano senza CFC: garantisce le prestazioni rispettando l'ambiente

Bezfreonowa izolacja poliuretanowa o grubości 55 mm: gwarantuje maksymalną wydajność przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska.



Evaporatore esterno al vano con trattamento anti corrosione: durata illimitata

Parovnik poza komorą z powłoką antykorozyjną: nieograniczona trwałość



Disponibili modelli con piano di lavoro ed alzatina, piano di lavoro e senza piano di lavoro

Modele dostępne z blatem roboczym i panelem tylnym, z blatem roboczym i bez blatu roboczego



Cremaigliere in acciaio inox AISI 304 a 7 posizioni passo 75 mm

Stojaki ze stali nierdzewnej AISI 304 z 7 pozycjami oddalonymi od siebie o 75 mm



Fondo interno stampato con angoli arrotondati, cremaigliere facilmente smontabili e foro di lavaggio per la massima igiene

Wyprofilowana podłoga wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami, łatwo wyjmowane półki i otwór odpływowy dla maksymalnej higieny



Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale con porta di comunicazione, possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90%

Panel sterowania z cyfrowym termometrem-termostatem i portem komunikacyjnym oraz kontrolą wilgotności względnej z ustawieniem 75% lub 90%.



Circolazione ad "U" dell'aria: affidabilità e flessibilità di installazione

Cyrkulacja powietrza w kształcie litery "U": niezawodność i elastyczność instalacji



Gruppo motore estraibile: manutenzione semplice e veloce

Wyjmowana jednostka chłodząca: prosta i szybka konserwacja

**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

Jednoczęściowa 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



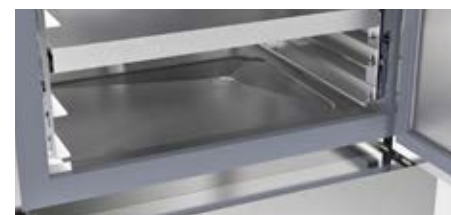
Sistema di refrigerazione ventilato e circolazione dell'aria non diretta sull'alimento

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



INFORMAZIONI TECNICHE









INFORMACJE TECHNICZNE

ARMADI FERMALIEVITA - SZAFY FERMENTACYJNE

KAF...	 cm			 w	 n.	
KAF1N	62x81,5x204	-5 / +35	R452A 	1650	20 (60x40x4 cm)	20
KAF1B		-18 / +35		1650		
KAF2N	82x101,5x204	-5 / +35		1800	20 (60x80x4 cm)	20
KAF2B		-18 / +35		1900	40 (60x40x4 cm)	
KAFRI*	96x140x243	-2 / +35		2300	1 (60x80x4 cm) 2 (60x40x4 cm) 	-









Fase delle Refrigerazione: sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici - Faza chłodzenia: automatyczne odszranianie i odparowywanie skroplin • * = Mod. KAFRI: il prodotto viene fornito completo di barre batticarrello, sonda umidità e kit umidificazione, resistenze elettriche - Cechy: listwy odbojowe wózka, sonda wilgotności i zestaw do nawilżania, elektryczne elementy grzewcze

ARMADI FRIGORIFERI - SZAFY CHŁODNICZE

KFS...	* 	 cm			 w	 n.	
KFS1NHC	B	62x80x204	-2 / +8	R290 	170	20 (60x40x4 cm)	20
KFS1BHC	C		-22 / -15		680		
KFS2NHC	C	82x100x204	-2 / +8		250	20 (60x80x4 cm)	20
KFS2BHC			D		-22 / -15	920	










Disponibili modelli KFSDR... predisposti per gruppo remoto. Fluido refrigerante R452A - Dostępne modele KFSDR..., wstępnie przystosowane do zdalnej jednostki chłodzącej. Płyn chłodniczy R452A • * = Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095)

BASI REFRIGERATE - STOŁY CHŁODNICZE

KBS...	 *	 cm			 W	 n.	
KBS11A	C	110x80x96,5					
KBS11M	C	110x80x88			300	7 (60x40x4 cm)	7
KBS11	C	110x72,5x83					
KBS16A	C	160x80x96,5					
KBS16M	C	160x80x88	-2 / +8	R290 	320	14 (60x40x4 cm)	7+7
KBS16	C	160x72,5x83					
KBS21A	D	210x80x96,5					
KBS21M	D	210x80x88			360	21 (60x40x4 cm)	7+7+7
KBS21	D	210x72,5x83					

* = Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095)

ABBATTITORI SURGELATORI - SCHŁADZARKI SZOKOWE/ZAMRAŻARKI SZOKOWE

DFS...	 cm	 90' +90 / +3°C	 240' +90 / -18°C			 W	 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