

PASTRY & BAKERY



sagi

TECHNOLOGIA
W SŁUŻBIE
SŁODKOŚCI
TECHNOLOGY
SERVING THE
SWEETNESS





PASTRY & BAKERY

Szeroka oferta PASTRY & BAKERY jest dedykowana tym, którzy pragną oferować swoim klientom wyroby najwyższej jakości, rzemieślnicze, zawsze perfekcyjne, zdolne podarować chwile słodczy i przyjemności.

Szafy chłodnicze, podstawy chłodnicze, szybkie schładzarko-zamrażarki oraz komory fermentacyjne w różnych wymiarach i konfiguracjach funkcjonalnych gwarantują najlepszą jakość dzięki najbardziej zaawansowanym technologiom przechowywania oraz zastosowaniu solidnych i niezawodnych materiałów.

Our wide range of PASTRY & BAKERY products is dedicated to those who choose to offer their clients beautiful, high quality, handmade products designed to provide delectable moments of sweetness and pleasure.

Refrigerated cabinets, refrigerated counters, blast chillers - freezers, and retarder prover cabinets, all available with various dimensions and functions, and capable of ensuring maximum quality thanks to the use of the latest preservation technologies and robust and reliable construction materials.

**INTELIĞENTNE WYRASTANIE,
DOSKONAŁE REZULTATY
SMART PROVING,
EXCELLENT RESULTS**



SZAFY FERMENTACYJNE

Szafy fermentacyjne linii PASTRY & BAKERY umożliwiają optymalne zarządzanie czasem oraz pełną racjonalizację procesu produkcyjnego, gwarantując przy tym jakość produktu – zawsze powtarzalną i dostosowaną do indywidualnych potrzeb.

Dzięki zaawansowanym systemom sterowania można kontrolować poszczególne etapy fermentacji poprzez regulację temperatury, czasu i wilgotności względnej: odpowiednie ustawienia pozwalają zatrzymać, spowolnić lub ponownie aktywować proces wyrastania ciasta.

PROVER CABINETS

The PASTRY & BAKERY line's retarder prover cabinets provide for excellent time management and a complete rationalization of the production process, while at the same time guaranteeing maximum product quality, repeatability and customizability.

Thanks to their advanced control systems, the user can manage the various fermentation stages by adjusting the temperature, time and relative humidity settings: using appropriate adjustments, in fact, the proving process can be blocked, slowed down, and even reactivated.



KAF...



PROCESY OPTIMALIZOWANE, DOSKONAŁOŚĆ PRODUKTU

Programowanie procesu umożliwia maksymalną automatyzację i organizację pracy w piekarniach i cukierniach, co przekłada się na lepszą jakość pracy, mniejszy stres oraz większą efektywność procesów, wspierając trwałość biznesu i codziennej działalności.

OPTIMIZED PROCESSES, PRODUCT EXCELLENCE

Process programming allows maximum automation and organization of work in bakeries and pastry shops, helping to work better, with less stress, making processes more efficient for the sustainability of business and work



SZCZEGÓŁY, KTÓRE MAJĄ ZNACZENIE DETAILS THAT MAKE THE DIFFERENCE



AISI 304

Jednolita konstrukcja z stali
nierdzewnej AISI 304

Single-piece structure in AISI 304
stainless steel



75 mm

Grubość izolacji 75 mm z poliuretanu
bez CFC: zapewnia wydajność przy
poszanowaniu środowiska

CFC-free polyurethane insulation, 75
mm thick: guarantees maximum per-
formance while respecting
the environment



Temperatura otoczenia
+43°C: niezawodność nawet
w ekstremalnych warunkach

Ambient temperature +43°C:
reliability, even under extreme
environmental conditions



ECO-FRIENDLY
czynnik chłodniczy R290

ECO-FRIENDLY
refrigerant fluid R290



Drzwi odwracalne z systemem
samoczynnego zamykania przy kącie
otwarcia mniejszym niż 90°

Reversible door equipped with
a self-closing system for apertures
of less than 90°



Dostępna wersja na 1 wózek
EN 60x80 – model KAFRIHC

Available roll-in version for trolley
EN 60x80 - mod.KAFRIHC



Idealna jednolitość dzięki
wentylacji pośredniej: wyrzut
powietrza z boków i pobór
powietrza z przodu od góry

Perfect uniformity, thanks to **indirect
ventilation**: air expulsion from the
sides and front air intake from above



Stal nierdzewna AISI 304, 80 pozycji,
20 par prowadnic, pionowe oświetlenie
LED i zamek

AISI 304 stainless steel racks with 80 positions,
clearance 15 mm, nr.20 pairs of slides, full-
height **LED** light and key-operated lock



Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami,
demontowalne listwy zębate, dno w
kształcie diamentu i otwór spustowy – dla
maksymalnej higieny

Rounded-corner interior, easily removable
racks and diamond tread flooring for
maximum hygiene



KAF...



NATYCHMIASTOWA PROSTOTA, NIENAGANNA OBSŁUGA IMMEDIATE SIMPLICITY, IMPECCABLE MANAGEMENT

Ekran dotykowy 7" z kolorowymi ikonami, które prowadzą użytkownika krok po kroku z niezwykłą prostotą. Połączenie z portalem **APO.LINK** (przez akcesorium)

7" touch display with coloured icons that guide the user step-by-step with extreme ease. Connection to the **APO.LINK** portal (through accessory)



Tryb automatyczny: fazy następują po sobie zgodnie z zaprogramowaną datą i godziną: blokada, przechowywanie, wybudzenie, wyrastanie i utrzymanie następują automatycznie, aby zawsze zapewnić gotowy, pachnący i idealnie wyrośnięty produkt

Automatic mode: the phases alternate automatically according to the desired programming, date and time: *blocking, conservation, reactivation, proving and holding* follow one another automatically to always guarantee a ready, fragrant and perfectly risen food



Tryb ręczny: poszczególne fazy można uruchamiać indywidualnie w zależności od potrzeb, dla maksymalnej elastyczności użytkowania

Manual mode: the various stages can be activated individually according to needs, for maximum flexibility of use



Zalecane programy automatyczne oraz możliwość tworzenia procesu dostosowanego do potrzeb: do 50 ulubionych programów

Automatic recommended programs and process customization: up to 50 favorite programs

WILGOTNOŚĆ I TEMPERATURA

HUMIDITY AND TEMPERATURE



JAKOŚĆ I KONTROLA, ZAWSZE GWARANTOWANE

System zaprojektowany tak, aby zapewniał stałą wydajność i nieskazitelne rezultaty, przez całą dobę – dzień i noc.

QUALITY AND CONTROL, ALWAYS GUARANTEED

Discover the value of a system designed to ensure continuous performance and flawless results, day and night.

**REFRIGERATION & PROVING:
HUMIDITY AND TEMPERATURE UNDER CONTROL**
Ventilated system with evaporator treated for unlimited duration. Heating elements and humidistat ensure precise proving, with relative humidity adjusted as needed.



INTELIWENTNA TECHNOLOGIA DLA IDEALNYCH WARUNKÓW

Dzięki elektronicznej płycie sterującej dopływ wody odbywa się automatycznie, w zależności od ustawionego poziomu wilgotności, co zapewnia precyzyjną kontrolę klimatu wewnętrznego. Czujnik wilgotności nieustannie monitoruje parametry otoczenia.

SMART TECHNOLOGY FOR IDEAL CONDITIONS

Thanks to the electronic board, the water supply takes place automatically according to the set humidity level, ensuring precise control of the internal climate. The humidity probe constantly monitors the chamber values.



TAJEMNICA... TKWI TAKŻE
W PRZECHOWYWANIU

THE SECRET... ALSO LIES IN THE
PRESERVATION TECHNIQUES





SZAFY CHŁODNICZE

Dobre przechowywanie cennych surowców, dekoracji i gotowych produktów to cecha profesjonalisty, który nie zadowala się przeciętnością, dba o każdy etap swojej pracy i zdaje sobie sprawę, że prawidłowe przechowywanie jest gwarancją zdrowego i wysokiej jakości produktu.

Szafy chłodnicze z linii PASTRY & BAKERY to najlepszy wybór: doświadczenie zdobyte przez ponad 40 lat działalności na rynku, połączone z nieustannymi badaniami nad zaawansowanymi, niezawodnymi i wydajnymi systemami chłodzenia, stanowią niezbędne narzędzie w każdym laboratorium.

REFRIGERATED CABINETS

The proper preservation of the ingredients, decorative elements and finished products is a principle upheld by every uncompromising professional who takes maximum care in every aspect of his/her work activities, knowing full well that proper preservation is the only way to guarantee healthy and high quality food products.

The PASTRY & BAKERY line's refrigerated cabinets represent the best choice available, because the know-how of experts who have been operating on the market for over 40 years, combined with constant research dedicated to the pursuit of advanced, reliable and high-performance refrigeration systems, are essential tools for every bakery.

KFS...



DLA WSZYSTKICH POTRZEB NAJLEPSZA KONTROLA

Elektroniczna płyta sterująca z alarmami HACCP, umożliwiającą regulację wilgotności względnej na poziomie 75% lub 90%; wyposażona w funkcje specjalne: **Hyper Cold** – bardzo szybkie chłodzenie w komorze oraz **Energy Saving System** (w modelach z temperaturą dodatnią) zapewniający znaczne oszczędności energii.

THE BEST CONTROL FOR EVERY REQUIREMENT

Electronic circuit board with HACCP alarms and the possibility of adjusting the relative humidity to either 75% or 90%; equipped with special functions: Hyper Cold for rapid chamber cooling, and the Energy Saving System (in the positive temperature models) for significant energy savings



NAJLEPSZY WYBÓR

THE BEST CHOICE



AISI 304

Konstrukcja monoblokowa w całości ze stali nierdzewnej AISI 304

Single-piece structure made entirely from AISI 304 stainless steel



Parownik umieszczony poza komorą, z powłoką antykorozyjną: nieograniczona trwałość i większa pojemność magazynowa.

Evaporator outside the compartment with anti-corrosion treatment: unlimited durability and larger storage capacity



Wentylowany system chłodzenia z obiegiem powietrza TotalCold, niekierowanym bezpośrednio na produkt.

Ventilated refrigeration system with TotalCold air circulation not directly onto the food items



Temperatura otoczenia +43°C: niezawodność nawet w ekstremalnych warunkach środowiskowych.

Ambient temperature +43°C: reliability, even under extreme environmental conditions



Drzwi odwracalne, z systemem samoczynnego zamykania przy kącie otwarcia mniejszym niż 90°.

Reversible door equipped with a self-closing system for apertures of less than 90°



EasyMaintenance: dostęp do wszystkich elementów funkcjonalnych i kontrolnych poprzez unoszoną przednią konsolę.

EasyMaintenance: complete access to all the functionality and control components via a removable front panel



Elektroniczna płyta sterująca, sygnalizacja alarmów HACCP i możliwość podłączenia do APO.LINK (przez akcesorium).

Control panel with electronic PCB, HACCP alarms signalling and connection to **APO.LINK** portal (via accessory)



Stelaż ze stali nierdzewnej AISI 304, 40 pozycji o rozstawie 30 mm, z podświetleniem LED i zamkiem.

AISI 304 stainless steel racks with 40 positions spaced 30 mm apart, LED light, and key-operated lock



Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami, łatwo demontowalnym stelażem, dnem diamentowym i otworem do mycia (model -2/+8 °C).

Rounded-corner interior, easily removable racks and diamond tread flooring for maximum hygiene (mod. -2/+8 °C)

KBS...

CHŁÓD,
KTÓRY CHRONI SŁODYCZ

THE COLD THAT
KEEPS SWEETNESS



Solidne i niezawodne, stoły chłodnicze z linii Pastry & Bakery są niezbędnym narzędziem w każdym laboratorium: zapewniają doskonałe przechowywanie żywności i pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni, pełniąc jednocześnie funkcję wygodnych blatów roboczych.

Robust and reliable, the Pastry & Bakery line's refrigerated cabinets represent essential tools for every bakery environment: in addition to ensuring the perfect preservation of the food items, in fact, they also help to maximize space by serving as convenient work counters.



Konstrukcja jednolita ze stali nierdzewnej AISI 304.

Single-piece structure in AISI 304 stainless steel



Izolacja o grubości 55 mm z poliuretanu bez CFC: zapewnia wysoką wydajność przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska

CFC-free polyurethane insulation, 55 mm thick: guarantees maximum performance while respecting the environment



Parownik zewnętrzny poza komorą z powłoką antykorozyjną: trwałość nieograniczona

Evaporator outside the compartment with anti-corrosion treatment: unlimited durability



Dostępne modele: z blatem roboczym i rantem, tylko z blatem roboczym oraz bez blatu roboczego

Models available with worktop and splashback, with worktop and without worktop



Stelaże ze stali nierdzewnej AISI 304, 7-pozycyjne, rozstaw 75 mm

AISI 304 stainless steel racks with 7 positions spaced 75 mm apart



Tłoczone dno z zaokrąglonymi narożnikami, łatwo demontowalnymi półkami oraz otworem do mycia — dla zapewnienia maksymalnej higieny.

Moulded interior flooring with rounded corners, easily removable racks and drainage hole for maximum hygiene



Panel sterowania wyposażony w cyfrowy termometr–termostat z portem komunikacyjnym oraz możliwością ustawienia wilgotności względnej na poziomie 75% lub 90%.

Control panel with digital thermometer-thermostat and communication port and control of relative humidity with setting 75% or 90%



Cyrkulacja powietrza w kształcie litery „U”: niezawodność i elastyczność montażu.

“U”- path air circulation: installation reliability and flexibility



Wymowany zespół agregatu: prosta i szybka konserwacja.

Removable cooling unit: simple, fast maintenance



SŁODKIE REZULTATY
SWEET **PERFORMANCE**



JFS...

Zamrażarki szokowe PASTRY & BAKERY łączą wysoką jakość efektów pracy z wyjątkową łatwością obsługi. Zaprojektowane, by usprawnić procesy produkcyjne w każdym zakładzie cukierniczym lub piekarniczym, zapewniają zawsze doskonałą jakość produktu oraz znaczące obniżenie kosztów eksploatacji. Możliwość wyboru cyklu najlepiej dopasowanego do potrzeb użytkownika:

- **Szybkie schładzanie** – czasowe i/lub z sondą w rdzeniu produktu, z +90 °C do +3 °C
- **Szybkie zamrażanie** – czasowe i/lub z sondą w rdzeniu produktu, z +90 °C do -18 °C

W przypadku braku podłączenia sondy do pomiaru temperatury w rdzeniu, urządzenie automatycznie przeprowadza cykl czasowy. Po każdym cyklu urządzenie automatycznie przechodzi do **trybu przechowywania** (dodatniego i/lub ujemnego), aby zapewnić pełne bezpieczeństwo żywności.

The PASTRY & BAKERY line's blast chillers-freezers, which combine high quality results with exceptional ease of use, are designed to enhance any bakery's production activities by ensuring high quality products while at the same time significantly reducing operating costs.

Possibility of selecting the cycle best suited to the user's needs:

- Blast chilling (timed and/or with core temperature probe) from +90 °C to +3 °C
- Shock freezing (timed and/or with core temperature probe) from +90 °C to -18 °C. In the event that the core probe is not inserted, the blast chiller - freezer automatically performs a timed cycle

After each cycle, the unit automatically switches to the positive and/or negative preservation stage in order to ensure the safety of the food products.



JFS...



Jednoczęściowa konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Wydajność i niezawodność gwarantowane przy temperaturze otoczenia do +40°C, klasa klimatyczna 5.

AISI 304 stainless steel single piece structure. Performance and reliability guaranteed up to a room temperature of +40°C, climate class 5



Grubość izolacji 75 mm (model ...51... z 55 mm).

75 mm thick insulation (mod. ...51... 55 mm)



Dostępne modele z opcją łączności dzięki akcesorium APOLINK; port komunikacyjny RS485.

Models with connectivity option available thanks to APOLINK accessory; RS485 communication port



Drzwi odwracalne dla użytkownika, wyposażone w system samoczynnego zamykania przy otwarciu mniejszym niż 90°.

Reversible door equipped with a self-closing system for apertures of less than 90°



Komora przystosowana do blach EN 60x40 cm; prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304 o rozstawie 30 mm.

Chamber suitable for storing GN 60x40 cm trays, AISI 304 stainless steel racks spaced 30 mm apart



Szybka obsługa serwisowa: uchylny panel z wentylatorami umożliwiający czyszczenie parownika.

Rapid maintenance: evaporator compartment equipped with a hinged cover panel with cooling fans that can be opened for cleaning operations



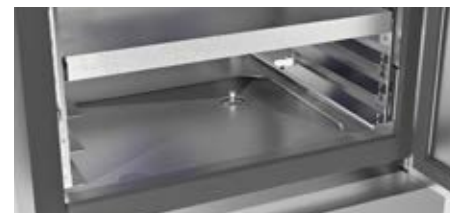
Panel sterowania z elektroniką, wyposażony w przyciski szybkiego dostępu do głównych funkcji oraz obsługę sondy temperatury w rdzeniu produktu.

Control panel with electronic circuit board with quick access to the main user functions and with management of the probe at the core of the product



System chłodzenia wentylowane z cyrkulacją powietrza, która nie jest kierowana bezpośrednio na produkt.

Ventilated refrigeration system and indirect air circulation on food










Maksymalna higiena: komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami, dnem diamentowym, otworem do mycia oraz prowadnicami ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwo demontowanymi.

Maximum hygiene: inside chamber with rounded corners, diamond tread flooring, drainage hole and easily removable AISI 304 stainless steel racks

DANE TECHNICZNE TECHNICAL FEATURES

100%
Made in Italy












SZAFY FERMENTACYJNE - PROVER CABINETS

KAF...	 cm			 n.	
KAF1NHC	62x85,65x204	-5°C / +45°C		20 (60x40x4 cm)	20
KAF1BHC		-20°C / +45°C		20 (60x80x4 cm) 40 (60x40x4 cm)	20
KAF2NHC	-5°C / +45°C				
KAF2BHC	-20°C / +45°C				
KAFRIHC/S*	96x142,5x243	-5°C / +45°C		1 (60x80x4 cm) 	-

Faza chłodzenia: automatyczne rozmrażanie i odparowywanie wody skroplonej.

















* = Model KAFRIHC: wyposażony w listwy zabezpieczające wózki, sondę wilgotności, zestaw do nawilżania, grzałki elektryczne. ...S = otwieranie drzwi lewostronne (zawias po lewej stronie).

SZAFY - REFRIGERATED CABINETS



KFS...	 A+++* ↑ G	 cm			 n.	
KFS1NHC	 B	62x80x204	-2 / +8		20 (60x40x4 cm)	20
KFS1BHC	 C		-22 / -15		20 (60x80x4 cm) 40 (60x40x4 cm)	20
KFS2NHC	 C	-2 / +8				
KFS2BHC	 D	-22 / -15				

Dostępne modele KFSDR..., przystosowane do pracy z zespołem chłodniczym zdalnym. Czynnik chłodniczy R452A.

STOŁY - REFRIGERATED COUNTERS

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

SZOKOWE SCHŁADZARKI/ZAMRAŻARKI - BLAST CHILLERS/FREEZERS

JFS...	 cm	 90' +90 / +3°C	 240' +90 / -18°C			 n.	
JFS51DM	74,7x70,7x84,2	18 kg	10 kg	✓		6 (60x40x4 cm)	5
JFS51M	74,7x72,5x90	20 kg	12 kg	✓		6 (60x40x4 cm)	5
JFS101L	80x93x186	45 kg	28 kg	✓		12 (60x40x4 cm)	10
JFS171L	80x93x200	70 kg	38 kg	✓		17 (60x40x4 cm)	17

* = Ekoprojekt (UE 2015/1094) – Etykietowanie energetyczne (UE 2015/1095)



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

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