

ICE CREAM



sagi

LA PASSIONE
PER IL GELATO
THE PASSION
FOR ICE CREAM



KAGL6...

Il gelato artigianale è un alimento sano che regala momenti di piacere, ricchi di emozioni. La sua conservazione deve garantirne l'aspetto, il gusto e la cremosità.

Frutto di una grande passione per questo alimento, in ogni sua forma e gusto, gli armadi freezer per il gelato KAGL6..., grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione, sono garanzia di un prodotto sempre perfetto per ogni momento della giornata.

Artisanal ice cream is a healthy food that offers consumers pure enjoyment, full of emotion. It has to be preserved in such a way so as to maintain its appearance, flavour and creaminess. The KAGL6... freezer cabinets are the result of our grand passion for all types and flavours of this delicious treat. Thanks to the most advanced storage technologies, the KAGL6... guarantee that is always perfect, rich in taste and creaminess.



KAGL6...



IL NUMERO 1

NELLA CONSERVAZIONE
DEL GELATO

NUMBER 1

IN ICE CREAM STORAGE



SISTEMA TOTAL COLD

Garantisce una totale uniformità della temperatura su tutti i ripiani

L'aria refrigerata viene convogliata sulle pareti laterali e non investe direttamente il prodotto

TOTAL COLD SYSTEM

Ensures completely uniform temperatures on all shelves

The refrigerated air is conveyed along the side walls and does not directly hit the product



QUICK OPENING

La valvola di compensazione garantisce l'utilizzo ideale del freezer permettendo una ri-apertura rapida della porta

QUICK OPENING

The compensation valve guarantees ideal freezer use, allowing rapid re-opening of the door



KAGL6...



UNICO PER LE SUE CARATTERISTICHE UNIQUE THANKS TO ITS SPECIAL FEATURES



Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm: robustezza e prestazioni

Single-piece structure in AISI 304 stainless steel with 75 mm thick insulation: sturdiness and performance



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

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



Gruppo motore ad elevate prestazioni con valvola termostatica: rapida ripresa della temperatura

High performance motor unit with thermostatic valve: rapid temperature recovery



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

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



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

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



Fluido refrigerante mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR: R452A

Refrigerant fluid mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR: R452A



Scheda elettronica con la segnalazione degli allarmi HACCP

Electronic circuit board with HACCP alarms



Dotazione: 6 griglie in acciaio inox, luce led e serratura

Equipment: 6 stainless steel grilles, LED light, and key-operated lock



Interno con angoli arrotondati, fondo diamantato e cremagliere facilmente smontabili, per la massima igiene

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



LA QUALITA'
SI VEDE; SI TOCCA; SI GUSTA!
QUALITY
YOU CAN SEE, TOUCH AND TASTE!

 **-40°C**
HIGH PERFORMANCE



HPserie

La gamma di surgelatori rapidi di temperatura Serie HP è stata progettata per garantire sempre un gelato di altissima qualità, con la freschezza e la cremosità che lo rendono un alimento unico e speciale.

Dopo la fase di mantecatura l'acqua libera, presente nel gelato appena prodotto, si trasforma in macrocristalli di ghiaccio che causano la perdita di cremosità, gusto e volume del gelato. L'uso del surgelatore rapido consente la formazione di piccolissimi microcristalli che mantengono inalterate le qualità del gelato.

The HP range of blast freezers is designed to guarantee ice cream of the highest quality, with all the freshness and creaminess that make it a unique, special food item.

After creaming, the free water present in the ice cream is transformed into macro ice crystals, which can cause the ice cream to lose its creaminess, flavour and volume. Use of the blast chiller allows for the formation of extremely small micro crystals, thus preventing alteration of the ice cream's properties.



5' min

temperatura in
crosta del gelato
da -9°C a -14°C

surface
temperature
from -9°C to -14°C



-18°C

al cuore
to the core



-42°C

in camera
internal chamber

LA CERTEZZA DEL RISULTATO UNQUESTIONABLE RESULTS

 70'/90'

 -9 °C
-18 °C


AISI 304

Struttura monoscocca, in acciaio inox
AISI 304

AISI 304 stainless steel single
piece structure

 +32°C

Affidabilità garantita fino ad
una temperatura ambiente +32°C

Reliability guaranteed up to an
ambient temperature of +32°C

R452A


Fluido refrigerante R452A

Refrigerant fluid: R452A



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

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

HP102



Flessibilità assoluta: il mod. HP102 è
realizzato per gestire sia le funzioni di
surgelatore che di conservatore. Dotato di
due mezze porte

Absolute flexibility: model HP102 is designed
to manage both the freezer and storage
functions. Equipped with two half-doors



Passaggio automatico alla fase
di conservazione dopo il ciclo
di surgelazione rapida

Automatically switches to the
preservation stage after the blast
freezing cycle



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

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



Refrigerazione uniforme e circolazione
dell'aria non diretta sull'alimento

Uniform refrigeration and indirect air
circulation on food








Massima igiene: camera interna con
angoli arrotondati, fondo diamantato,
foro di lavaggio e cremagliere facilmente
smontabili

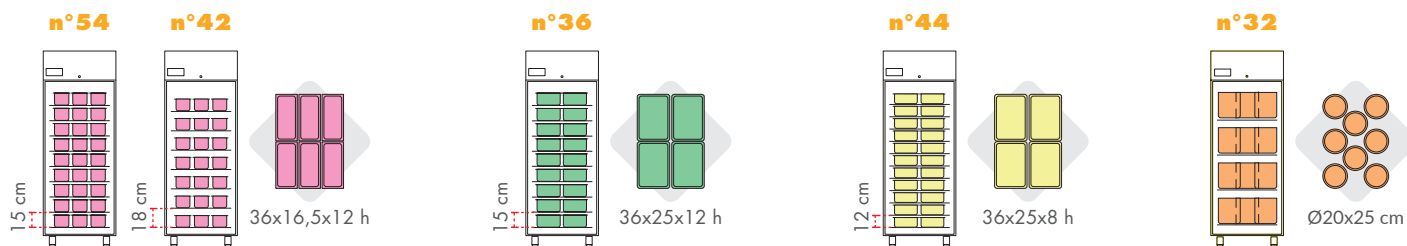
Maximum hygiene: inside chamber with
rounded corners, diamond tread flooring,
drainage hole and easily removable racks

INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL FEATURES



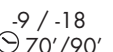








100%
Made in Italy

FREEZERS

	* 	 cm			 W	 n.	
KAGL6HC	D	75x90x204	a gas caldo hot gas	-24 / -12	1100	6 (53x75 cm)	6
KAGL6BR	N/A		elettrico electric		70 / 1200**		



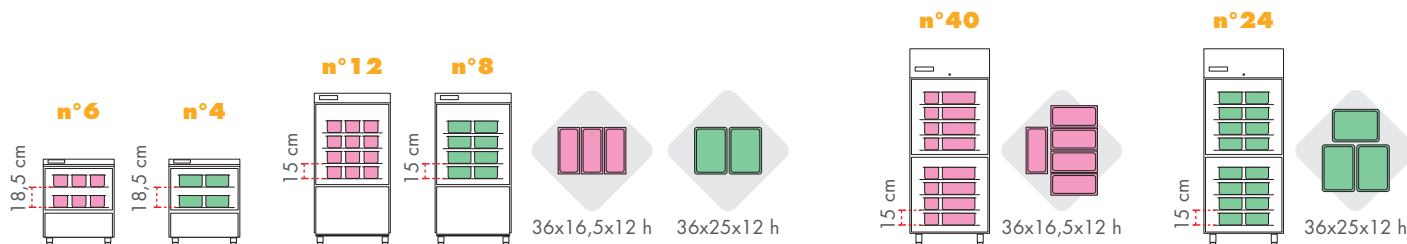
SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - BLAST FREEZERS

HPserie	 cm	 kg				 W	 n.	
HP51M	74,5x70x90	15 kg	-9 / -18 70' / 90'		ad aria air	1600	2 (60x40 cm)	2
HP51MW						1400		
HP101L	80x83x185	27 kg				4000	4 (60x40 cm)	4
HP101LW								
HP102	82x103,6x224,5	35 kg			a gas caldo hot gas	5100	8 (60x40 cm)	8

mod. **HP51**...

mod. **HP101**...

mod. **HP102**



...R: predisposti per gruppo motore a distanza. Fluido refrigerante R452A - set up for a remote motor unit. R452A refrigerant fluid • * Ecodesign (2015/1095) - Energy Labelling (2015/1094) • N/A: non applicabile - N/A not applicable • ** = Assorbimento in sbrinamento - Absorption while defrosting



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