

ICE CREAM



sagi

LA PASSION
POUR LA CRÈME GLACÉE
LA PASIÓN
POR EL HELADO



KAGL6...

La crème glacée artisanale est un aliment sain qui offre des moments de plaisir, riches en émotion. Sa conservation doit garantir son aspect, son goût et son onctuosité.

Résultat d'une grande passion pour cet aliment sous toutes ses formes et goûts, les armoires freezer pour crèmes glacées KAGL6..., grâce aux technologies de conservation les plus avancées, sont la garantie d'une crème glacée toujours parfaite, à tout moment de la journée.

El helado artesanal es un alimento sano que brinda momentos de placer con tantas emociones. Al conservarlo se deben garantizar el aspecto, el gusto y la cremosidad.

Fruto de una gran pasión por este alimento, en todas sus formas y sabores, los armarios congeladores para helados KAGL6..., gracias a las más avanzadas tecnologías de conservación, son una garantía para mantener un producto siempre perfecto en todos los momentos del día.



KAGL6...



LE NUMÉRO 1
DE LA CONSERVATION
DE CRÈME GLACÉE

NÚMERO 1
EN LA CONSERVACIÓN
DEL HELADO



SYSTÈME TOTAL COLD

Il garantit une uniformité totale de la température sur toutes les étagères
L'air réfrigéré est dirigé sur les parois latérales et n'est pas dirigé directement sur le produit

SISTEMA TOTAL COLD

Garantiza la total uniformidad de la temperatura en todos los estantes
El aire refrigerado es transportado por las paredes laterales y no colisiona directamente con el producto



OUVERTURE RAPIDE

La vanne de compensation garantit l'utilisation parfaite du congélateur en permettant une réouverture rapide de la porte

QUICK OPENING

La válvula de compensación garantiza el uso ideal del congelador lo que permite la re-abertura rápida de la puerta



KAGL6...



UNIQUE DU FAIT DE SES CARACTÉRISTIQUES ES EXCLUSIVO, GRACIAS A SUS CARACTERÍSTICAS



AISI 304

Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec une épaisseur d'isolation de 75 mm: robustesse et prestations

Estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304 con espesor de aislamiento de 75 mm: ofrece robustez y grandes prestaciones



Évaporateur à l'extérieur du compartiment avec traitement anti-corrosion: durée illimitée et capacité de stockage majeure

Evaporador fuera del compartimento con tratamiento anticorrosión: duración ilimitada y mayor capacidad de almacenamiento



Groupe moteur à prestations élevées avec vanne thermostatique: reprise rapide de la température

Grupo motor de grandes prestaciones con válvula termostática: retorno veloz a la temperatura fijada



+43°C

Température ambiante +43 °C: performances et fiabilité garanties même dans des conditions ambiantes extrêmes

Temperatura ambiente +43°C: fiabilidad en condiciones ambientales extremas



Porte facilement réversible, système de fermeture automatique pour ouverture à moins de 90°

Puerta reversible con sistema de autocierre para aberturas inferiores a los 90°



Fluide réfrigérant
mod. KAGL6HC: R290;
mod. KAGL6BR: R452A

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



Carte électronique avec la signalisation des alarmes HACCP

Tarjeta electrónica con la indicación de las alarmas HACCP



Équipement fourni: 6 grilles en acier inox, lumières à LED et serrure

Equipamiento: 6 rejillas de acero inoxidable, luz de led y cerradura



Intérieur avec angles arrondis, fond diamanté et crémaillère facilement démontables, pour une hygiène maximale

Interior con esquinas redondeadas, fondo diamantado y cremalleras fáciles de desmontar, lo que permite la máxima higiene



LA QUALITÉ
SE VOIT, SE TOUCHE ET SE DÉGUSTE !
¡LA CALIDAD
SE VE, SE TOCA Y SE SABOREA!

 **-40°C**
HIGH PERFORMANCE



HPserie

La gamme de cellules de refroidissement rapide Serie HP a été conçue pour garantir continuellement une crème glacée de grande qualité, avec la fraîcheur et l'onctuosité qui font d'elle un aliment unique et spécial.

Après la phase de liaison, l'eau libre présente dans la glace à peine produite se transforme en microcristaux de glace qui causent sa perte d'onctuosité, de goût et de volume. L'utilisation de cellules de surgélation rapide permet la formation de microcristaux minuscules qui maintiennent inaltérées les qualités de la glace.

La gama de congeladores rápidos de temperatura Serie HP ha sido proyectada para garantizar siempre un helado de altísima calidad; con la frescura y la cremosidad que lo vuelven un alimento único y especial.

Después de la fase de mantecado, el agua libre presente en el helado apenas elaborado, se transforma en macrocristales de hielo que generan la pérdida de cremosidad, gusto y volumen del helado. El uso del congelador rápido permite la formación de pequeñísimos microcristales que mantienen inalteradas las características del helado.



5' min

température
de surface
du -9°C à -14°C

temperatura
superficial
de -9°C a -14°C



-18°C

au coeur
al corazon



-42°C

chambre interne
càmara interna

**LA CERTITUDE
DU RÉSULTAT**
**LA SEGURIDAD
DEL RESULTADO**

 70'/90'

 -9 °C
-18 °C


AISI 304

Structure monocoque, en acier inox
AISI 304

Estructura monobloque de acero
inoxidable AISI 304

 +32°C

Fiabilité garantie jusqu'à une
température ambiante +32°C

Fiabilidad garantizada hasta una
temperatura ambiente de +32°C

R452A


Fluide réfrigérant R452A

Fluido refrigerante R452A



Assistance rapide: panneau de
protection avec ventilateurs de
refroidissement, pivotant et amovible
pour le nettoyage de l'évaporateur

Asistencia rápida: panel de cobertura
con ventiladores de enfriamiento con
bisagras y abrible para la limpieza
completa del evaporador

HP102



Flexibilité absolue: le mod. HP102
est réalisé pour gérer aussi bien les
fonctions de cellule de surgélation que de
conservateur. Equipé de deux demi-portes

Absoluta flexibilidad: el mod. HP102 se
fabrica para gestionar tanto las funciones
de congelador como de conservador.
Dotado de dos medias puertas



Passage automatique à la phase
de conservation après le cycle
de surgélation rapide

Cambio automático a la fase
de conservación después del ciclo
de congelación rápida



Panneau de commandes avec fiche
électronique avec touches d'accès rapide
aux principales fonctions d'utilisation et avec
la gestion de la sonde au cœur du produit

Panel de mando con tarjeta electrónica con
botones de acceso rápido a las principales
funciones de uso y gestión de la sonda en el
núcleo del producto



Réfrigération uniforme et circulation
de l'air non direct sur l'aliment

Refrigeración uniforme y circulación
del aire no directa sobre el alimento



Hygiène maximale: chambre interne
avec angles arrondis, fond diamanté,
trou d'évacuation et crémaillères
facilement démontables

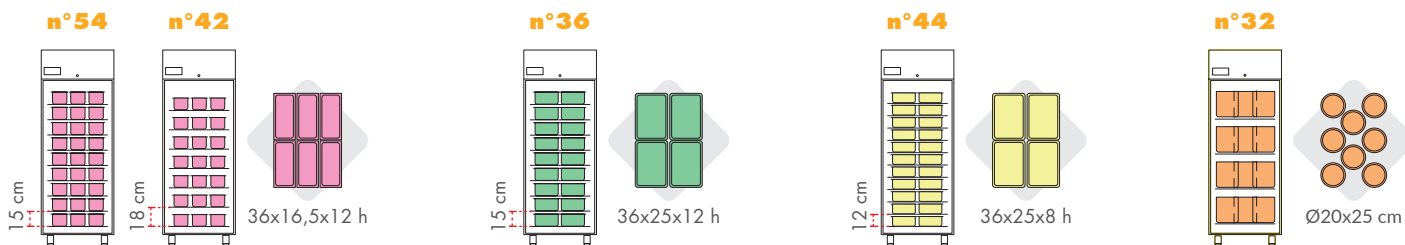
Máxima higiene: cámara interior
con ángulos redondeados, fondo
diamantado, agujero de lavado y
bisagras fáciles de desmontar

INFORMATIONS TECHNIQUES INFORMACIONES TÉCNICAS

100%
Made in Italy

ARMOIRES FREEZER - ARMARIOS CONGELADORES

	*	cm			w	n.	n.
KAGL6HC	D	75x90x204	gaz chaud gas caliente	-24 / -12	1100	6 (53x75 cm)	6
KAGL6BR	N/A		électrique eléctrico		70 / 1200**		



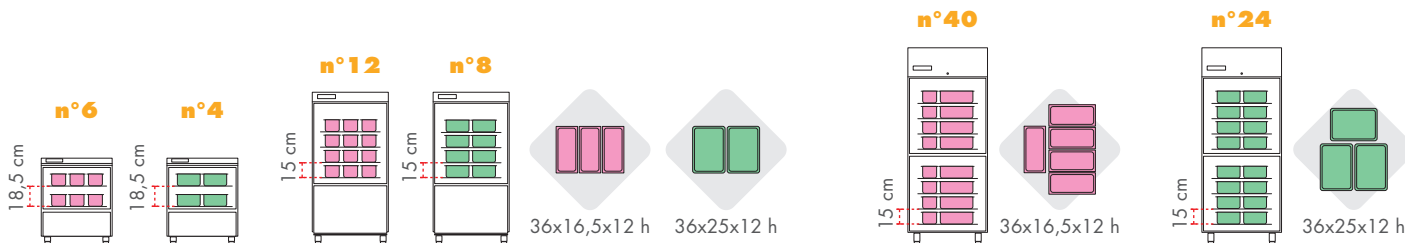
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE DE TEMPÉRATURE - CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA

HPserie	cm	kg			w	n.	n.
HP51M	74,5x70x90	15 kg	-9 / -18 ⊖ 70' / 90'	✓	1600	2	2
HP51MW				à air por aire	1400	(60x40 cm)	
HP101L	80x83x185	27 kg	✓		4000	4 (60x40 cm)	4
HP101LW							
HP102	82x103,6x224,5	35 kg	✓	gaz chaud gas caliente	5100	8 (60x40 cm)	8

mod. **HP51**...

mod. **HP101**...

mod. **HP102**



...R: prévu pour un groupe moteur à distance. Fluide réfrigérant R452A - preparados para grupo motor a distancia. Fluido refrigerante R452A • * Ecodesign (2015/1095) - Energy Labelling (2015/1094) • N/A: non applicable - N/A no aplicable • ** = Absorption en dégivrage - Potencia absorbida en descongelación



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

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à la conception des produits et sans préavis
El fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en el producto y al diseño sin previo aviso

www.angelopo.it (02/24) 7991024