# 

Jagi



## Elegancia y Estilo

Las líneas elegantes, modernas y con carácter -expresión de la máxima atención al detalle- hacen que Luxor New Style sea la vitrina refrigerada vertical perfecta para pastelerías, heladerías, restaurantes y nuevos espacios orientados al consumo fuera de casa, que interpreta las necesidades de quienes no se conforman con exponer sus productos sino que quieren hacerlo de forma atrayente y estimuladora.



## Perfección Estética

El diseño esencial se caracteriza por el compartimiento expositor hecho enteramente de cristal templado serigrafiado, calefactado en los modelos de baja temperatura.

El refinado equilibrio de las dimensiones se combina con la ligereza de la estructura, con manilla «invisible» integrada, para optimizar la visibilidad desde el primer hasta el último estante.

Los soportes interiores, diseñados para aligerar la estructura y garantizar la máxima flexibilidad de uso, permiten aprovechar al máximo la superficie de exposición e incrementar el protagonismo de los productos.

La base de diseño contemporáneo proporciona una estética depurada a la vitrina: oculta perfectamente el panel de mandos y al mismo tiempo deja a la vista la pantalla donde consultar el funcionamiento correcto del expositor.

## Iluminación dinámica para decorar con la luz

3000 K 4000 K 5000 K 6000 K

La iluminación mediante barras LED antideslumbramiento de gran intensidad se transforma en función del espacio, con un efecto más cálido para crear ambientes íntimos y envolventes o el efecto hielo para los espacios más modernos.

Es posible cambiar el tipo de luz de acuerdo con el producto expuesto para resaltar la esencia de cada creación, desde el chocolate hasta la nata y desde las tartas clásicas hasta las modernas monoporciones... ¡cada uno con la luz que se merece!





# Colores de tendencia

Gracias a los tres colores disponibles entre los que elegir -White, Black y Sablè -, Luxor New Style se adapta a cualquier ambiente e interpreta las últimas tendencias de la decoración de estilo moderno, industrial o incluso ecológico, sin perder nunca la elegancia y la sobriedad.



### LOS DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

# ¡Un sexto sentido que llama la atención!

Con Luxor New Style, la exposición cobra vida: gracias al **sensor de proximidad PIR Sense**, la vitrina modifica la intensidad lumínica cuando detecta la presencia de público.

Es una forma de estimular las compras, cautivar la atención, cuidar del cliente y valorizar el contenido.

¡Luxor New Style da inicio a una nueva generación de vitrinas que reemplazan la simple exposición por una exposición que comunica!



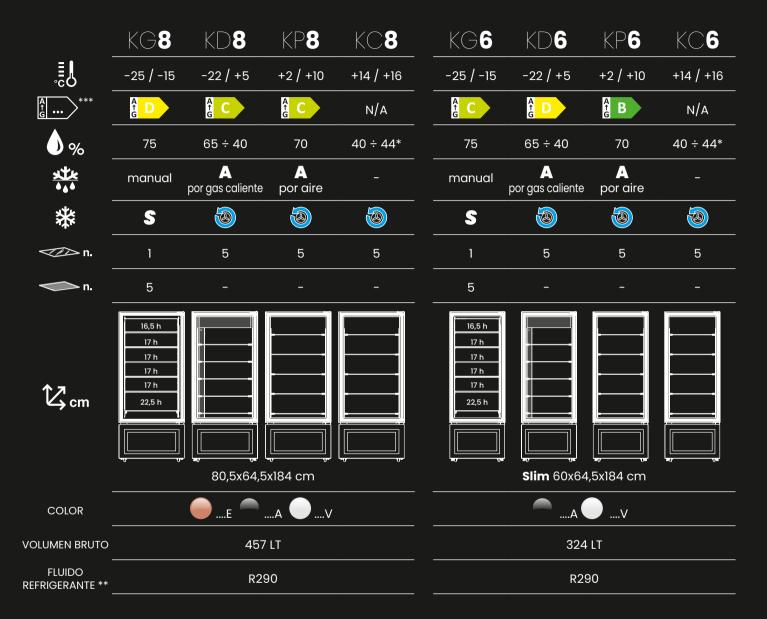
#### ¡Siempre bajo control!

La tarjeta electrónica del panel, con puerto de comunicación, de mandos proporciona un control preciso de los parámetros de funcionamiento, además de indicar las alarmas de HACCP, para garantizar una exposición segura y de buena calidad.



#### Luxor se transforma en "wine"

A su extraordinaria belleza y elegancia se suma una gran flexibilidad de uso: con el nuevo accesorio para botellas de vino, podrá componer su Luxor como desee, eligiendo el número de estantes para botellas y la mejor modalidad de exposición: vertical, horizontal o bien mixta, con capacidad garantizada para un máximo de 84 botellas (75 mm de diámetro) en vertical con tres estantes para los modelos ...8, o bien con una capacidad de hasta 48 botellas en los modelos ...6.



\* KC8...KC6..., posibilidad de ajustar la humedad relativa con humedostato, específi ca para chocolate y bombones

\*\* Luxor New Style es respetuosa con el medio ambiente: en sus nuevos sistemas termodinámicos, utiliza el fluido refrigerante natural R290, ecocompatible y conforme a las normas europeas, que garantiza un mejor rendimiento.

\*\*\* Reglamentos sobre diseño ecológico (2019/2024) y etiquetado energético (2019/2018) - Los modelos clasificados como N/A quedan excluidos de la etiqueta de acuerdo con los reglamentos.

- Instalación permitida hasta 800 metros sobre el nivel del mar.

- Capacidad de carga por cada estante de cristal: máx. 12 kg. Para cargas superiores, consulte al fabricante.



REFRIGERATION UNIT
Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +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

