

ULTRA

sagi



ULTRA

DESIGN

LA PUISSANCE DU
BEAU: PERSONNE
N'AVAIT JAMAIS OSÉ
EN FAIRE AUTANT

Avec Ultra, la cellule mixte de refroidissement devient un objet de design unique mais également un outil fonctionnel et efficace, l'environnement de travail devient plus sûr et la qualité est optimisée.

LA POTENCIA DE LO
HERMOSO: NUNCA
NADIE HABÍA OSADO
TANTO

Con Ultra, el abatidor - congelador se transforma en un objeto de diseño único que permite que cada ambiente de trabajo sea más seguro, flexible y capaz de ofrecer siempre la mejor calidad.



SAGI COLLECTION



1 SOIN MAXIMUM DES DETAILS
une structure en acier inox AISI 304 robuste
et facile à nettoyer
MÁXIMO CUIDADO DE LOS DETALLES
para una estructura en acero inoxidable AISI
304 funcional, robusta y fácil de limpiar

2 DOUBLE OPENING
poignée en acier inox AISI 304 dotée d'un
système à double prise pour le maximum de
souplesse en cuisine
DOUBLE OPENING
manilla de acero inoxidable AISI 304 con
sistema de doble agarre para la máxima
flexibilidad en la cocina

3 ECRAN LCD + CODEUR
positionnés de manière à conférer une
meilleure ergonomie et une lecture sur tous
les angles
PANTALLA LCD + CODIFICADOR
posicionados para la máxima ergonomía y
desde lectura desde cualquier ángulo

4 RGB MSG LED
barrettes LED lumineuse - bleue/jaune/
rouge – permettant à l'opérateur de contrôler
le fonctionnement de l'appareil même à
distance
RGB MSG LED
iluminación de led - azul/amarillo/rojo
- que permite al operador controlar el
funcionamiento también a distancia

RIEN N'EST LAISSE AU HASARD
NADA HA SIDO DEJADO AL AZAR

ULTRA

EASY

LA GRANDEUR EST DANS LA SIMPLICITE

Fruit de l'expérience et du savoir-faire, Ultra est à la portée de tous: l'application de technologies modernes assure une efficacité fonctionnelle maximale tout en garantissant une simplicité d'utilisation extrême.

LA VIE EN CUISINE N'A JAMAIS ETE AUSSI SIMPLE

MULTI



SONDE MULTIPOINT AVEC ACTIVE CONTROL pour la gestion constante des températures de façon automatique. En cas d'absence d'insertion de la sonde à cœur, Ultra effectue automatiquement le cycle à temps

-42°C°



DEEPCORE, jusqu'à -42°C à cœur, pour respecter au maximum les normes en matière de sécurité alimentaire et garantir la meilleure qualité (mod. IF101...)

EASY



EASYPROBE pour une extraction facile de la sonde à cœur de l'aliment après un cycle de congélation



ALARMES HACCP (N. 42) + ENREGISTREMENTS HACCP (N. 110) pour un contrôle constant de la qualité et de la sécurité du produit



PORT USB pour télécharger les données HACCP et effectuer des mises à jour du logiciel



QUICK MAINTENANCE pour un entretien simple et rapide grâce à un système entièrement conçu par modules

LA GRANDEZA ESTÁ EN LA SIMPLICIDAD

Fruto de experiencia y de know how, Ultra está al alcance de todos: la aplicación de tecnologías modernas asegura la máxima eficacia de sus funciones con una extrema simplicidad de uso.

LA VIDA EN LA COCINA NUNCA HA SIDO TAN SIMPLE

SONDA MULTIPOINT CON ACTIVE CONTROL para la gestión constante de las temperaturas en modo automático. Si no se introduce la sonda en el corazón, de modo automático, Ultra realiza el ciclo a tiempo

DEEPCORE, hasta -42°C en el corazón para respetar al máximo las normativas en materia de seguridad alimentaria y garantizar la mejor calidad (mod. IF101...)

EASYPROBE para una extracción facilitada de la sonda en el corazón del alimento después de un ciclo de congelamiento

HACCP ALARMS (N. 42) + HACCP RECORDING (N. 110) para un control constante de la calidad y seguridad del producto

USB para descargar fácilmente los datos HACCP y actualizar el software

QUICK MAINTENANCE para un mantenimiento simple y rápido gracias a un sistema diseñado totalmente modulado



FORMULE INTUITIVE

carte de commandes LCD + codeur pour une navigation intuitive

MULTILINGUE & MULTIMARKET

permet de satisfaire toutes les exigences, de la restauration à la pâtisserie, de la boulangerie au glacier avec une extrême souplesse, en dialoguant dans les principales langues du monde

INTUITIVE FORMULA,

tarjeta de mandos LCD + codificador para una navegación sin necesidad de instrucciones

MULTILINGUE & MULTIMARKET

permite satisfacer todo tipo de exigencias desde la restauración a la pastelería, panificación y heladería con extrema flexibilidad, dialogando en las principales lenguas del mundo



ULTRA

PERFORMANCE

TOUTE L'EMOTION DE
CUISINER EN TOUTE
SECURITE, LIBREMENT,
RAPIDEMENT AVEC LA
QUALITE EN PLUS!

Garantir la qualité et la sécurité de refroidissement des aliments, gérer les rythmes particuliers des cuisines, réduire les coûts de gestion offrir toujours plus à la clientèle sont désormais des exigences satisfaites par le système de réfrigération, les programmes de refroidissement, les fonctionnalités évoluées mises en œuvre par le département R&D et la collaboration active des plus grands Chefs. Ces nouvelles performances optimisent les temps de travail en cuisine et assurent le maximum de rendement: **l'avenir se fonde sur la qualité et l'efficacité.**

ULTRA EST SYNONYME DE
PERFORMANCES DE L'AVANT-GARDE



FIABILITE: es composants ont été sélectionnés et testés avec soin pour garantir des performances prestations aptes à durer dans le temps



GREEN PERFORMANCE: programme breveté I.F.R. "Intelligent Food Recognition", permet de sélectionner le niveau de chargement (minimum, moyen, maximum), d'adapter la puissance au type d'aliment et/ou à la quantité de la nourriture introduite. Pourquoi consommer plus?

TODA LA EMOCIÓN
DE COCINAR EN
VELOCIDAD, CALIDAD,
SEGURIDAD Y LIBERTAD

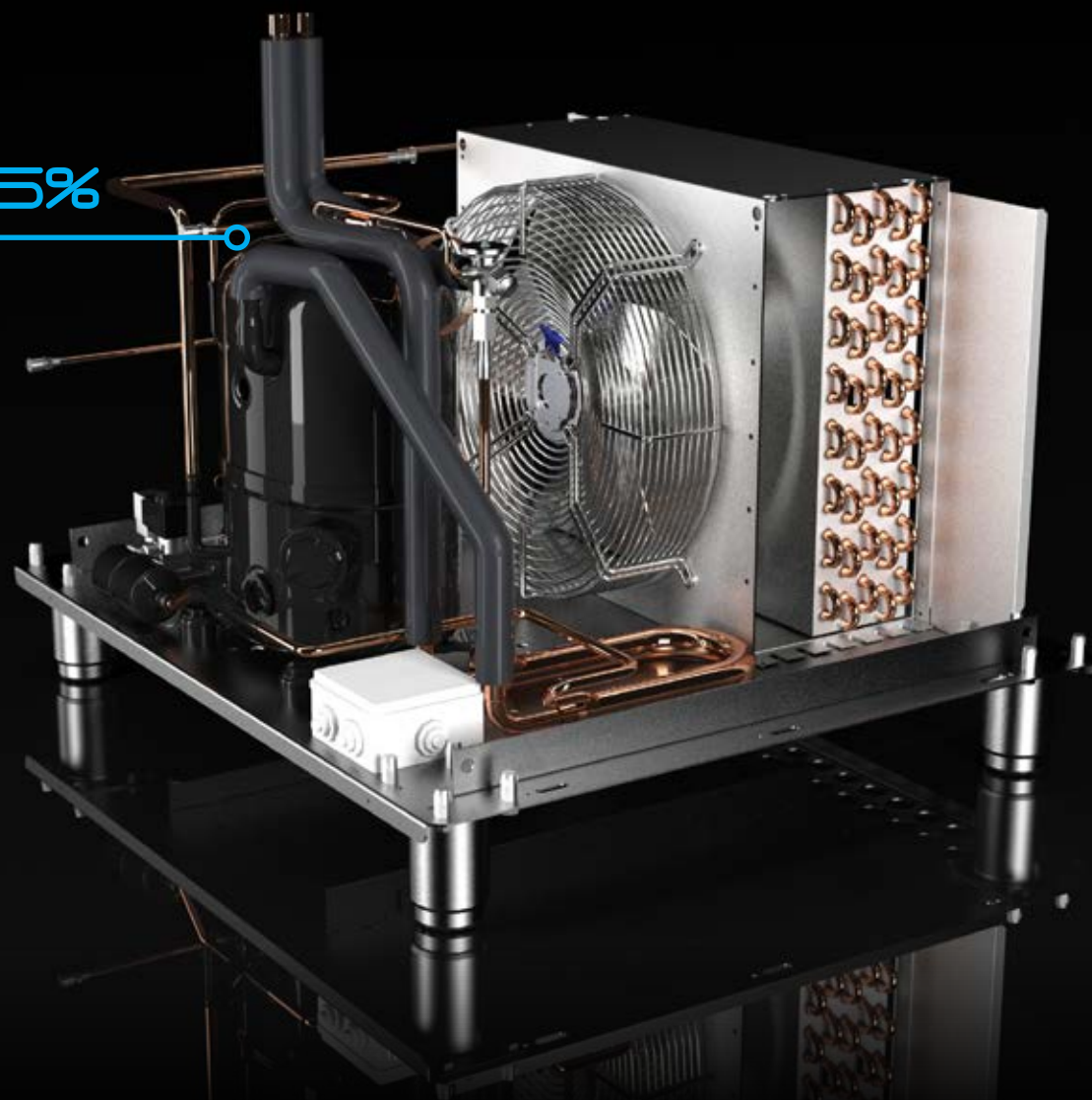
Garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos, los ritmos de las cocinas, la necesidad creciente de reducir los gastos de gestión y ofrecer siempre más a la clientela, encuentran su respuesta en los sistemas de refrigeración, en los programas y en las funciones estudiadas por el departamento de I&D, con los mejores chef. Nuevas prestaciones, para optimizar el uso del tiempo en la cocina y ofrecer siempre el máximo: **calidad y velocidad son el futuro.**

ULTRA ES SINÓNIMO DE
PRESTACIONES DE VANGUARDIA

FIABILIDAD: los componentes y el sistema de refrigeración y control han sido minuciosamente seleccionados y testados para garantizar prestaciones que duren en el tiempo

GREEN PERFORMANCE: el programa patentado I.F.R. "Intelligent Food Recognition" y la posibilidad de escoger la tipología de carga (mínima, media y máxima) pidiendo a Ultra de trabajar regulando su potencia según el tipo de alimento y/o a la cantidad de alimento colocado. ¿Por qué consumir más?

+15%



-42°C EN CHAMBRE

pour des cycles de production à la vitesse souhaitée avec un plus (mod. IF101...)

HYPER COOLING SPEED

système thermodynamique développé pour réduire considérablement les temps de réfrigération et de congélation

IDEAL AIR FLOW

distribution de l'air optimisée pour garantir l'uniformité de la réfrigération et l'intégrité des aliments



-42°C EN CÁMARA

para ciclos de producción a la velocidad deseada con una marcha adicional (mod. IF101...)

HYPER COOLING SPEED

sistema termodinámico potenciado para reducir drásticamente los tiempos de abatimiento - congelación

IDEAL AIR FLOW

distribución optimizada del aire para garantizar la uniformidad del abatimiento y la integridad del alimento

ULTRA

FLEXIBILITY

LA PASSION POUR LES PLUS

Ultra est vraiment spécial ! Ce n'est pas seulement une cellule mixte de refroidissement rapide, c'est beaucoup plus ! Au besoin, il décongèle, il fermente et conserve, devenant ainsi un collaborateur irremplaçable et précieux en cuisine.

ULTRA OFFRE LA LIBERTE!



DECONGELATION: cycle dédié à la décongélation contrôlée d'aliments, en temps et/ou avec sonde à cœur. Grâce à la combinaison de températures chaudes et de la vitesse des ventilateurs, les aliments congelés sont portés à la température souhaitée, permettant d'économiser du temps et de préserver les caractéristiques organoleptiques des aliments



FERMENTATION ET FERMENTATION CONTROLÉE: cycles dédiés aux produits fermentés qui permettent une fermentation manuelle ou programmée de pizzas, sandwichs, croissants ...



CONSERVATION: après chaque cycle de refroidissement et/ou de congélation, à temps et/ou par sonde, les aliments sont sécurisés par le passage automatique en mode conservation, positive et/ou négative. En cas de nécessité, il est possible d'activer la conservation indépendamment d'un cycle de refroidissement

LA PASIÓN POR LOS EXTRA

¡Ultra es verdaderamente especial! No es sólo un abatidor - congelador rápido de temperatura, ¡es mucho más! En caso de necesidad, descongela, leva y conserva confirmándose como colaborador insustituible y precioso en la cocina.

¡ULTRA REGALA LIBERTAD!

DESCONGELACIÓN: ciclo dedicado al descongelamiento controlado de alimentos, a tiempo y/o con sonda en el corazón. A través de la combinación de temperaturas cálidas y velocidad de los ventiladores, los alimentos congelados son llevados a la temperatura deseada ahorrando tiempo y preservando las características organolépticas del alimento

FERMENTACIÓN Y RETARDO DE FERMENTACIÓN: ciclos dedicados a los productos leudados permitiendo la fermentación manual o programada de pizzas, emparedados, bollos ...

CONSERVACIÓN: después de cada ciclo de abatimiento y/o congelación, a tiempo y/o a sonda, el alimento en puesto en seguridad mediante el paso automático a la fase de conservación, positiva y/o negativa. Si fuera necesario, es posible activar la conservación independientemente de un ciclo de abatimiento



ULTRA

SAFETY

Les modèles de cellule de réfrigération et de congélation Ultra sont équipés de deux nouveaux programmes automatiques, spécifiques pour l'« assainissement » du poisson cru, conçus pour offrir au marché des plats savoureux de qualité et en toute sécurité (carpaccio de thon, anchois marinés, sushi, bouchées de maquereau cru mariné, etc.).

Los modelos de abatidor - congelador Ultra tienen dos nuevos programas automáticos, específicos para la "salubridad" del pescado crudo, estudiados para ofrecer al mercado platos gustosos en total seguridad y calidad (carpaccio de atún, sardinas marinadas, bocaditos de caballa marinada...).

24h

ANISAKIS 24h, cycle automatique de congélation pour l'assainissement préventif et complet des produits de la pêche. La sonde relève l'atteinte de la température à cœur de l'aliment à **-20°C** donnant le déclic à la machine de lancer la phase de « **dévitilisation pendant 24 heures** »

ANISAKIS 24h, ciclo automático de congelación para la previa y completa salubridad del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de **-20°C** dando el input a la máquina para iniciar la fase de "**desvitalización durante 24 horas**"

15h

ANISAKIS 15h, cycle automatique de congélation pour l'assainissement préventif et complet des produits de la pêche. La sonde relève l'atteinte de la température à cœur de l'aliment à **-35°C** donnant le déclic à la machine de lancer la phase de « **dévitilisation pendant 15 heures** »

ANISAKIS 15h, ciclo automático de congelación para la previa y completa salubridad del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de **-35°C** dando el input a la máquina para iniciar la fase de "**desvitalización durante 15 horas**"

LES PROGRAMMES ANISAKIS 24H ET ANISAKIS 15 H SONT:

LOS PROGRAMAS ANISAKIS 24H Y ANISAKIS 15H SON:



- Conformes à la norme en vigueur (Règlement CE n. 853/04, annexe III, sect. VIII, chap. III, D.)
- Sécurisés et testés
- Extrêmement simples
- Utilisation immédiate pour l'utilisateur

- Conformes con la normativa vigente (Reglamento CE n. 853/04, an. III, sec. VIII, cap. III, D.)
- Seguros y testados
- Extremadamente simples
- Inmediatos en el uso por parte del usuario



TESTES EN COLLABORATION AVEC

L'Université Federico II de Naples -
Département de Sciences Zootechniques et Inspection
Aliments - Section Inspection Aliments et
Laboratoire de Recherche Universitaire pour le marché du
poisson en gros de Pozzuoli

TESTEADOS EN COLABORACIÓN CON

Universidad de los Estudios de Naples Federico II -
Departamento de Ciencias Zootécnicas e Inspección
de Alimentos - Sección Inspección Alimentos y Laboratorio
de Investigación Universitaria ante el mercado íctico al por
mayor de Pozzuoli

ULTRA

S P A C E

ENCORE PLUS D'AVANTAGES POUR ULTRA

- Structure en panneaux en acier inox AISI 304 avec épaisseur d'isolation 80 mm
- Fond en acier inox AISI 304 avec isolation de 30 mm; rampe de série, idéale pour l'introduction des chariots
- Porte à fermeture automatique avec **poignée extérieure et serrure**; à l'intérieur, elle est dotée d'un bouton de déverrouillage de sécurité
- Carte de commandes Écran LCD + Encodeur avec **port USB et système RGB MSG LED de série**. Programmes et fonctions spéciales: réfrigération avec **sonde multipoint IFR**, fermentation contrôlée, décongélation, conservation ...

LAS VENTAJAS DE ULTRA SE VUELVEN AÚN MÁS GRANDES

- Estructura con paneles de acero inoxidable AISI 304 con un espesor de aislamiento de 80 mm
- Fondo de acero inoxidable AISI 304 con aislamiento de 30 mm; rampa de serie, ideal para introducir los carritos
- Porta auto que cierra con **manilla externa y cerradura**; en el interior está compuesta por un botón de desbloqueo de seguridad
- Tarjeta de mandos LCD Pantalla + Codificador con **puerta USB y sistema RGB MSG LED de serie**. Programas y funciones especiales: abatimiento con **sonda multipunto IFR**, retardo de fermentación, descogelación, conservación ...

ROLL-IN



ULTRA PROGRAMS

“INDISPENSABLES”

“INDISPENSABLES”



Cycles de réfrigération/congélation en mode minuterie et/ou par sonde: soft +3°C, hard +3°C et soft -18°C, hard -18°C, toujours personnalisables

I.F.R.
PATENTED

Le système breveté **I.F.R.** “Intelligent Food Recognition” avec sonde multipoint, module la ventilation et la réfrigération de manière intelligente pour s’adapter à tout type d’aliment. Qualité extrême!

Las principales tipologías de abatimiento - congelación, a tiempo y/o con detección sonda: soft +3°C, hard +3°C y soft -18°C, hard -18°C, siempre personalizables

El sistema patentado **I.F.R.** “Intelligent Food Recognition” con sonda multipoint, modula de modo inteligente la ventilación y la refrigeración para adaptarse a cualquier tipo de alimento. Calidad extrema



INFINITY, le seul cycle qui travaille en refroidissement/congélation en mode continu avec contrôle possible de la température à cœur du produit

INFINITY, ¡el único ciclo que trabaja en abatimiento y/o congelación al infinito sin pararse jamás!! Para adecuarse a los ritmos rápidos de trabajo, dando una valiosa contribución. Siempre es posible controlar la temperatura en el corazón del producto



24h 15h

ANISAKIS 24h et **ANISAKIS 15h**, cycles automatiques de congélation pour l’assainissement préventif et complet des produits de la pêche. Pour ANISAKIS 24h, la sonde relève l’atteinte de la température au cœur de l’aliment à -20°C donnant le déclic à la machine de lancer la phase de « dévitalisation pendant 24 heures »; pour ANISAKIS 15h, la sonde relève l’atteinte de la température au cœur de l’aliment à -35°C donnant le déclic à la machine de lancer la phase de « dévitalisation pendant 15 heures »

ANISAKIS 24h y **ANISAKIS 15h**, ciclos automáticos de congelación para la previa y completa salubridad del producto pesquero. Para ANISAKIS 24h, la sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input de inicio de la fase de “desvitalización durante 24 horas”; para ANISAKIS 15h, la sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input de inicio de la fase de “desvitalización durante 15 horas”



OPISTORKIS 24H, cycle automatique de congélation pour l’assainissement préventif et complet des produits de la pêche en eaux douces. La sonde relève l’atteinte de la température au cœur de l’aliment à -20°C donnant le déclic à la machine de lancer la phase de « dévitalisation pendant 24 heures »

OPISTORKIS 24H, ciclo automático de congelación para la previa y completa salubridad del producto pesquero de agua dulce. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de “desvitalización durante 24 horas”



MEMO

MEMORISES pour une personnalisation totale et efficace: 10 cycles de refroidissement et 10 cycles de congélation configurables selon les exigences de chaque Chef



FAVORIS intégrer ses programmes dans le module favoris pour simplifier l'utilisation: du véritable sur mesure!



CONSERVATION, cycle pour la conservation positive ou négative des aliments, indépendante ou automatique après un cycle de refroidissement – congélation

AUTO

AUTOMATIQUES, sélectionner le niveau de chargement – minimum, moyen, maximum, fonctions élaborées par des Chefs experts pour tous les types d'aliments (poisson, viande, pâtes, gâteaux, glace...) pouvant être pilotés en mode minuterie ou sonde

MEMORIZADOS para personalizar totalmente la máquina: 10 ciclos de abatimiento y 10 ciclos de congelación configurables según las exigencias de cada Chef

PREFERIDOS para quien desea el máximo de la personalización: ¡hecho a medida!

CONSERVACIÓN, ciclo para la conservación positiva o negativa de los alimentos, independiente o automático después de un ciclo de abatimiento congelación

AUTOMÁTICOS con selección de la carga – mínima, media, máxima -, realizadas por chef expertos para cada tipo de alimento (pescado, carne, pasta, dulces, helado...); a tiempo y/o con detección sonda

ULTRA PROGRAMS

“EXCLUSIVITES”

“EXCLUSIVOS”

SMART ON

SMART ON, il suffit d'insérer le produit et après quelques instants la réfrigération soft +3°C s'enclenche toute seule, afin de mettre l'aliment en sécurité avec ou sans sonde. **Du jamais vu!**

SMART ON, basta introducir el producto y después de algunos instantes el abatimiento, soft +3° C, arranca solo, sin tocar ninguna tarjeta de mando, poniendo en condiciones de seguridad el alimento con o sin sonda. **Nunca visto antes!**



MULTY, lancement possible de 5 à 20 temps différents simultanément avec la possibilité de lecture par sonde

MULTY para cargar de 5 a 20 timer, con posibilidad de lectura sonda, ¡para seguir los ritmos de la cocina dando a cada alimento su tiempo!



YOGURT BOX, cycle automatique développé pour la préparation du yaourt, pour satisfaire aussi les dernières tendances du marché

YOGURT BOX, ciclo automático desarrollado para la preparación del yogurt, para satisfacer también las últimas tendencias del mercado



BANQUETING, cycle dédié au monde de la restauration, idéal pour la préparation de produits pour les banquets; possibilité de sélectionner le niveau de chargement – minimum, moyen, maximum

BANQUETING, ciclo dedicado al mundo de la restauración, ideal para la preparación de productos para banquetes; posibilidad de selección de la carga - mínima, media, máxima



SOUS VIDE, pour la préparation de produits avant la phase de mise sous vide; possibilité de sélectionner le niveau de chargement (minimum, moyen, maximum)

VACIO, ciclo dedicado al mundo de la restauración, para la preparación de productos antes de una fase de vacío; posibilidad de seleccionar la carga - mínima, media, máxima



FERMENTATION ET FERMENTATION CONTROLEE, cycles dédiés aux produits fermentés qui permettent une fermentation manuelle ou programmée

FERMENTACIÓN Y RETARDO DE FERMENTACIÓN, ciclos dedicados a los productos leudados permitiendo la fermentación manual o programada



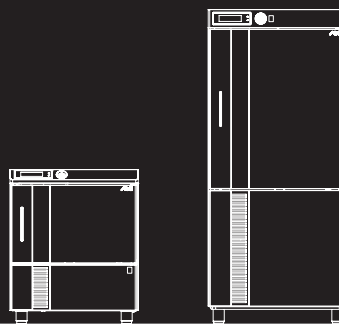
DECONGELATION, cycle dédié à la décongélation contrôlée d'aliments, en temps et/ou avec sonde à cœur












DESCONGELACIÓN, ciclo dedicado al descongelamiento controlado de alimentos, a tiempo y/o con sonda en el corazón



ULTRA

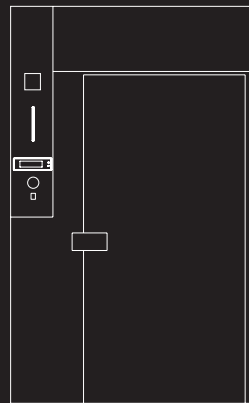
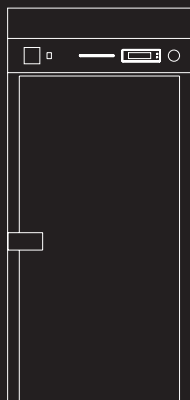
SPECIFICATIONS



	IF51M	IF101L*	IF101S*
 cm	74,5x72x90	80x83x185	80x83x185
	électrique / eléctrico	électrique / eléctrico	électrique / eléctrico
 multipoint	•	•	•
	•	•	•
	n° 5 GN 1/1 n° 5 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 40x60 cm
 90' +90°C → +3°C	22 kg	45 kg	45 kg
 240' +90°C → -18°C	13 kg	27 kg	27 kg
 °C	4/+32° C	4/+32° C	4/+32° C
 mm	55	75	75
 W	1054 W	3136 W	3136 W
	1400 W	4000 W	4000 W
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304



* L = introduction du côté plus long du bac
inserción por el lado más largo de la cubeta
S = introduction du côté plus étroit du bac
inserción por el lado más corto de la cubeta



	IFR201R	IFR202R	IFP202R*
cm	105x125x226	140x125x226	140x125x226
électrique / eléctrico	électrique / eléctrico	électrique / eléctrico	électrique / eléctrico
multipoint	•	•	•
•	•	•	•
	n° 20 GN 1/1 n° 20 60x40 cm	n° 20 GN 2/1 n° 20 60x80 cm	n° 20 GN 2/1 n° 20 60x80 cm
90' +90°C → +3°C	120 kg	210 kg	210 kg
240' +90°C → -18°C	72 kg	144 kg	144 kg
°C	5/+43° C	5/+43° C	5/+43° C
mm	80	80	80
W	5300 **	12440 **	12440 **
W	900/3600 ***	1200/5300 ***	1200/5300 ***
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304

* P = version traversante, double porte • version pasante, con doble puerta

** Si connecté à son unité moteur à distance, mod. GR7AU (IFR201R) - mod.GR14AU (IFR202R-IFP202R) • Si está conectado a su unidad motor a distancia, mod. GR7AU (IFR201R) - mod.GR14AU (IFR202R-IFP202R)

*** Absorption en dégivrage • Absorción en desescarche



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



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 el diseño sin previo aviso

www.angelopo.it (07/18) 7Y20056