

ENJOY THE KITCHEN



JOY SPECIFICATIONS

	DC51	DC51M	DF41M	DF351H*	DF51	DF51M	DF101L	DF141L
cm	74,5x70x84	74,5x72x90	74,5x70x86,5	92,9x77,7x75	74,5x70x84	74,5x72x90	80x83x185	80x83x199
aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air
	-	-	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•
	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 60x40 cm	n° 14 GN 1/1 60x40 cm
90° +90°C → +3°C	12 kg	12 kg	14 kg	10,8 kg	20 kg	20 kg	42 kg	65 kg
240° +90°C → -18°C	-	-	8 kg	3,6 kg	12 kg	12 kg	25 kg	35 kg
°C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C
mm	55	55	55	55	55	55	75	75
W	850 W	850 W	1000 W	850 W	1350 W	1350 W	3200 W	5200 W
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

* = predisposto per sovrapposizione di forni misti nr 6 e 10 livelli
preset for stacking of combi ovens 6 and 10 levels

SAGI

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

www.epvd.it (11/22) 7Y20074

JOY sagi



SEMPLICEMENTE PERFETTO

JOY, il nuovo abbattitore – surgelatore rapido di temperatura, associa la straordinarietà dei risultati ad un'estrema semplicità di utilizzo, diventando essenziale per ogni cucina professionale.

Le prestazioni ed i livelli di affidabilità rispettano i più dinamici ritmi di lavoro garantendo la qualità di ogni prodotto ed una notevole riduzione dei costi di gestione.

CON JOY, TUTTO È SEMPLICEMENTE PERFETTO!

SIMPLY PERFECT

JOY, the new blast chiller – freezer, combines extraordinary results with extreme ease of use, to become an essential item in every professional kitchen.

Its performance and level of reliability are able to satisfy the most high paced rhythm of activities within the kitchen ensuring the quality of food and a huge reduction of operating costs.

WITH JOY, EVERYTHING IS SIMPLY PERFECT!

DESIGN

Struttura in acciaio inox AISI 304, robusta e facilmente pulibile, con porta reversibile (escluso DF351H) e con comandi posti per la massima ergonomia di utilizzo.

Structure made from solid and easy to clean AISI 304 stainless steel, with reversible door (excluding DF351H) and with the panel control board positioned in a user-friendly location.

EASY

Pannello comandi con display a segmenti con una navigazione semplice e veloce.

Digital panel control board providing easy and rapid navigation.



ENJOY YOURSELF

PLUS



Possibilità di scegliere il ciclo più adatto alle proprie esigenze garantendo il raggiungimento delle temperature desiderate nel più breve tempo possibile, preservando le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

- **ABBATTIMENTO RAPIDO**, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90°C a +3°C
- **SURGELAZIONE RAPIDA**, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90°C a -18°C



In caso di mancato inserimento della **SONDA AL CUORE**, in automatico, Joy effettua un ciclo a tempo



Possibilità di effettuare un ciclo in modalità **HARD** oppure **SOFT**, adattandosi a tutte le tipologie di alimenti



Dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di **CONSERVAZIONE**, positiva e/o negativa.

Possibility to choose the cycle most suited to requirements ensuring the achievement of the desired temperatures in the shortest possible time, while preserving the organoleptic and nutritional properties

- **BLAST CHILLING CYCLE**, via time and/or probe detection mode, from +90°C to +3°C
- **BLAST FREEZING CYCLE**, via time and/or probe detection mode, from +90°C to -18°C

In the absence of insertion of **PROBE INTO CORE**, Joy will automatically carry out a time cycle

It will be possible to select a cycle in **HARD** or **SOFT** mode, which adapts to all types of food

After each cycle, food safety is ensured via the automatic switching to the positive and/or negative **STORAGE** phase.



DF101L



DF41M



DC51
DF51



DF351H

