

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
	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire
	-	-	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•
	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
	12 kg	12 kg	14 kg	10,8 kg	20 kg	20 kg	42 kg	65 kg
	-	-	8 kg	3,6 kg	12 kg	12 kg	25 kg	35 kg
	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C	4 / +32° C
	55	55	55	55	55	55	75	75
	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

* = sous-four pour superposition cellule/four mixte 6 et 10 niveaux.
debajo de horno' para hornos mixtos superpuestos 6 y 10 niveles

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

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.epvd.it (11/22) 7Y20075

JOY sagi



TOUT SIMPLEMENT PARFAIT !

JOY, la nouvelle cellule mixte de refroidissement rapide, associe le côté extraordinaire des résultats à une grande simplicité d'utilisation, devenant essentielle pour toute cuisine professionnelle.

Les prestations et les niveaux de fiabilité respectent les rythmes de travail les plus dynamiques, garantissant la qualité de chaque produit et une importante réduction des coûts de gestion.

AVEC JOY, TOUT EST PARFAIT!

SIMPLEMENTE PERFECTO

JOY, el nuevo abatidor – congelador rápido de temperatura, asocia su poder extraordinario de los resultados a una extrema simplicidad de uso, convirtiéndose en esencial en cada cocina profesional.

Las prestaciones y los niveles de fiabilidad respetan los ritmos más dinámicos de trabajo garantizando la calidad de cada producto y una importante reducción de los costes de gestión.

CON JOY, TODO ES PERFECTO!

DESIGN

Structure en acier inox AISI 304, robuste et facilement nettoyable, avec porte réversible (à l'exclusion de DF351H) et les commandes placées pour une plus grande ergonomie d'utilisation.

Estructura de acero inoxidable AISI 304, robusta y fácil de limpiar, con puerta reversible (excluyendo DF351H) y con mandos situados sobre la superficie para una mayor ergonomía de uso.

EASY

Panneau de commandes avec écran à segments avec une navigation simple et rapide.

Panel de mandos con pantalla con segmentos con una navegación simple y rápida.



ENJOY YOURSELF



DF101L



DF41M



DF351H



DC51
DF51



+90°C
+3°C
-18°C

Possibilité de choisir le cycle le plus adapté aux propres exigences en garantissant la réalisation des températures désirées dans le temps le plus court possible, en préservant les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles

- **RÉFRIGÉRATION RAPIDE**, en mode minuterie et/ou par sonde, de +90 °C à +3 °C
- **CONGÉLATION RAPIDE**, en mode minuterie et/ou par sonde, de +90 °C à -18 °C



En cas d'absence d'insertion de la **SONDE À CŒUR**, Joy effectue automatiquement le cycle à temps



Possibilité d'effectuer un cycle en modalité **HARD** ou **SOFT**, en s'adaptant à toutes les typologies d'aliments



Après chaque cycle, les aliments sont sécurisés par le passage automatique en mode **CONSERVATION**, positive et/ou négative.



Possibilité de sélectionner el ciclo más adecuado según las propias exigencias garantizando alcanzar las temperaturas que se desean durante el periodo más breve posible, preservando las características organolépticas y nutricionales

- **ABATIMIENTO RÁPIDO**, a tiempo y/o con sonda en el corazón, de +90°C a +3°C
- **CONGELACIÓN RÁPIDA**, a tiempo y/o con sonda en el corazón, de +90°C a -18°C

Si no se introduce la **SONDA EN EL CORAZÓN**, de modo automático, Joy realiza el ciclo a tiempo

Possibilidad de efectuar un ciclo en modalidad **HARD** o bien **SOFT**, adaptándose a todas las tipologías de alimentos

Después de cada ciclo, la comida es puesta en seguridad a través del paso automático a la fase de **CONSERVACIÓN**, positiva y/o negativa.