

ICE CREAM



sagi

LA PASSIONE
PER IL GELATO
THE PASSION
FOR ICE CREAM



KAGL6... KICE48

Il gelato artigianale è un alimento sano che regala momenti di piacere, ricchi di emozioni. La sua conservazione deve garantirne l'aspetto, il gusto e la cremosità.

Frutto di una grande passione per questo alimento, in ogni sua forma e gusto, gli armadi freezer per il gelato KAGL6... & KICE48, grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione, sono garanzia di un prodotto sempre perfetto per ogni momento della giornata.

Artisanal ice cream is a healthy food that offers consumers pure enjoyment, full of emotion. It has to be preserved in such a way so as to maintain its appearance, flavour and creaminess. The KAGL6... & KICE48 freezer cabinets are the result of our grand passion for all types and flavours of this delicious treat. Thanks to the most advanced storage technologies, the KAGL6... & KICE48 guarantee that is always perfect, rich in taste and creaminess.



KAGL6...



IL NUMERO 1

NELLA CONSERVAZIONE
DEL GELATO

NUMBER 1

IN ICE CREAM STORAGE



SISTEMA TOTAL COLD

Garantisce una totale uniformità della temperatura su tutti i ripiani

L'aria refrigerata viene convogliata sulle pareti laterali e non investe direttamente il prodotto

TOTAL COLD SYSTEM

Ensures completely uniform temperatures on all shelves

The refrigerated air is conveyed along the side walls and does not directly hit the product



QUICK OPENING

La valvola di compensazione garantisce l'utilizzo ideale del freezer permettendo una ri-apertura rapida della porta

QUICK OPENING

The compensation valve guarantees ideal freezer use, allowing rapid re-opening of the door



KAGL6...



UNICO PER LE SUE CARATTERISTICHE UNIQUE THANKS TO ITS SPECIAL FEATURES



Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm: robustezza e prestazioni

Single-piece structure in AISI 304 stainless steel with 75 mm thick insulation: sturdiness and performance



Evaporatore esterno al vano con trattamento anti corrosione: durata illimitata e maggiore capacità di stoccaggio

Evaporator outside the compartment with anti-corrosion treatment: unlimited durability and larger storage capacity



Gruppo motore ad elevate prestazioni con valvola termostatica: rapida ripresa della temperatura

High performance motor unit with thermostatic valve: rapid temperature recovery



Temperatura ambiente +43°C: affidabilità anche in condizioni ambientali estreme

Ambient temperature +43°C: reliability, even under extreme environmental conditions



Porta reversibile in utenza con sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90°

Reversible door equipped with a self-closing system for apertures of less than 90°



Fluido refrigerante mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR, KAGL6BW: R452

Refrigerant fluid mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR, KAGL6BW: R452A



Scheda elettronica con la segnalazione degli allarmi HACCP

Electronic circuit board with HACCP alarms



Dotazione: 6 griglie in acciaio inox, luce led e serratura

Equipment: 6 stainless steel grilles, LED light, and key-operated lock



Interno con angoli arrotondati, fondo diamantato e cremagliere facilmente smontabili, per la massima igiene

Rounded-corner interior, diamond tread flooring and easily removable racks for maximum hygiene

KICE48



GELATO, SEMPRE PERFETTO ALWAYS-PERFECT ICE CREAM



Struttura interna in acciaio AISI 304,
ed esterna in acciaio speciale
anti-impronta: sempre pulito

AISI 304 stainless steel interior structure
and exterior in special fingerprint free
steel: always clean



Evaporatore interno al vano
con trattamento anti corrosione:
durata illimitata

Evaporator inside the compartment
with anti-corrosion treatment:
unlimited durability



Temperatura ambiente +43°C:
affidabilità anche in condizioni
ambientali estreme

Ambient temperature +43°C:
reliability, even under extreme
environmental conditions



Porta reversibile in utenza con sistema
di auto chiusura per aperture inferiori
ai 90°

Reversible door equipped with
a self-closing system for apertures
of less than 90°



Fluido refrigerante R452A

Refrigerant fluid: R452A



Sistema di refrigerazione ventilato
per una omogeneità della temperatura
in camera

Ventilated refrigeration system for
uniform temperature inside the chamber



Spessore di isolamento di 75 mm
in poliuretano senza CFC: garantisce
le prestazioni rispettando l'ambiente

75 mm thick CFC-free polyurethane
insulation: guarantees performance
while ensuring complete respect
for the environment



Pannello comandi dotato
di termometro-termostato digitale

Control panel with digital
thermometer-thermostat



Dotazione: 5 griglie plastificate,
luce led e serratura

Equipment: 5 grilles, LED light,
and key-operated lock

LA QUALITA'

SI VEDE; SI TOCCA; SI GUSTA!

QUALITY

YOU CAN SEE, TOUCH AND TASTE!





HPserie

La gamma di surgelatori rapidi di temperatura Serie HP è stata progettata per garantire sempre un gelato di altissima qualità, con la freschezza e la cremosità che lo rendono un alimento unico e speciale.

Dopo la fase di mantecatura l'acqua libera, presente nel gelato appena prodotto, si trasforma in macrocristalli di ghiaccio che causano la perdita di cremosità, gusto e volume del gelato. L'uso del surgelatore rapido consente la formazione di piccolissimi microcristalli che mantengono inalterate le qualità del gelato.

The HP range of blast freezers is designed to guarantee ice cream of the highest quality, with all the freshness and creaminess that make it a unique, special food item.

After creaming, the free water present in the ice cream is transformed into macro ice crystals, which can cause the ice cream to lose its creaminess, flavour and volume. Use of the blast chiller allows for the formation of extremely small micro crystals, thus preventing alteration of the ice cream's properties.

HPserie



-40°C

HIGH
PERFORMANCE



5' min

temperatura in crosta
del gelato
da -9°C a -14°C

surface temperature
from -9°C to -14°C



-18°C

al cuore
to the core



-42°C

in camera
internal chamber

LA CERTEZZA DEL RISULTATO UNQUESTIONABLE RESULTS

 70'/90'

 -9 °C
-18 °C


AISI 304

Struttura monoscocca, in acciaio inox
AISI 304

AISI 304 stainless steel single
piece structure

 +32°C

Affidabilità garantita fino ad
una temperatura ambiente +32°C

Reliability guaranteed up to an
ambient temperature of +32°C

R452A


Fluido refrigerante R452A

Refrigerant fluid: R452A



Assistenza rapida: pannello di copertura
con ventole di raffreddamento incernierato
ed apribile per la pulizia dell'evaporatore

Rapid maintenance: evaporator
compartment equipped with a hinged
cover panel with cooling fans that can
be opened for cleaning operations

HP102



Flessibilità assoluta: il mod. HP102 è
realizzato per gestire sia le funzioni di
surgelatore che di conservatore. Dotato di
due mezze porte

Absolute flexibility: model HP102 is designed
to manage both the freezer and storage
functions. Equipped with two half-doors



Passaggio automatico alla fase
di conservazione dopo il ciclo
di surgelazione rapida

Automatically switches to the
preservation stage after the blast
freezing cycle



Pannello comandi con scheda elettronica
con tasti di accesso rapido alle principali
funzioni di utilizzo e con gestione della
sonda al cuore del prodotto

Control panel with electronic circuit
board with quick access to the main user
functions and with management of
the probe at the core of the product



Refrigerazione uniforme e circolazione
dell'aria non diretta sull'alimento

Uniform refrigeration and indirect air
circulation on food



Massima igiene: camera interna con
angoli arrotondati, fondo diamantato,
foro di lavaggio e cremagliere facilmente
smontabili

Maximum hygiene: inside chamber with
rounded corners, diamond tread flooring,
drainage hole and easily removable racks

TUTTO E' POSSIBILE:
FLESSIBILITA', QUALITA' E RISPAMIO
ANYTHING IS POSSIBLE:
FLEXIBILITY, QUALITY AND SAVINGS



COMBI

La speciale struttura del modello COMBI combina magistralmente le funzioni di conservatore negativo e di surgelatore rapido di temperatura; perfetta per ogni tipo di esigenza in laboratorio e per la massima flessibilità di utilizzo.

Inoltre, COMBI offre la funzionalità di due prodotti al prezzo di uno con la garanzia di un gelato di qualità, cremoso e gustoso, grazie ai sistemi di refrigerazione studiati per chi pretende sempre il meglio.

The COMBI model's special structure masterfully combines the functions of both a freezer and a blast chiller, and is ideal for every ice cream making need, offering maximum flexibility of use.

Furthermore, thanks to the use of refrigeration systems designed for those who demand the absolute best, the COMBI unit also offers the functionality of two products for the price of one, thus ensuring creamy and flavourful ice cream of the highest quality.



IMFEG



n°30

Bacinelle / Containers



-24/-12°C



n°8

Bacinelle / Containers



70' / 90'



**-9 °C
-18 °C**

COMBI FREEZER + SURGELATORE RAPIDO

COMBI FREEZER + BLAST FREEZER



AISI 304

Struttura monoscocca in acciaio inox
AISI 304

AISI 304 stainless steel single piece
structure



Struttura composta da due vani separati
gestita da due gruppi motori separati

Structure composed of two separate
compartments managed by two
separate motor units



Affidabilità garantita fino ad
una temperatura ambiente +32°C

Reliability guaranteed up to an ambient
temperature of +32°C



Fluido refrigerante R452A

Refrigerant fluid: R452A



Vano conservatore negativo:
sbrinamento automatico elettrico

Freezer storage compartment:
automatic electric defrosting



Vano surgelatore: sbrinamento manuale
ad aria. Passaggio automatico alla fase
di conservazione dopo ciclo di surgelazione
rapida

Blast freezer compartment: manual air
defrosting, automatically switches to the
preservation stage after the blast freezing cycle



Spessore di isolamento di 75 mm
in poliuretano senza CFC: garantisce
le prestazioni rispettando l'ambiente

75 mm thick CFC-free polyurethane
insulation: guarantees performance
while ensuring complete respect
for the environment



Pannello comandi per ogni vano con
scheda elettronica con la segnalazione
degli allarmi HACCP

Control panel for each compartment
with electronic control board with
HACCP alarms signal










Dotazione: vano conservatore 5 griglie
e 5 coppie di guide; vano surgelatore
2 griglie e 2 coppie di guide

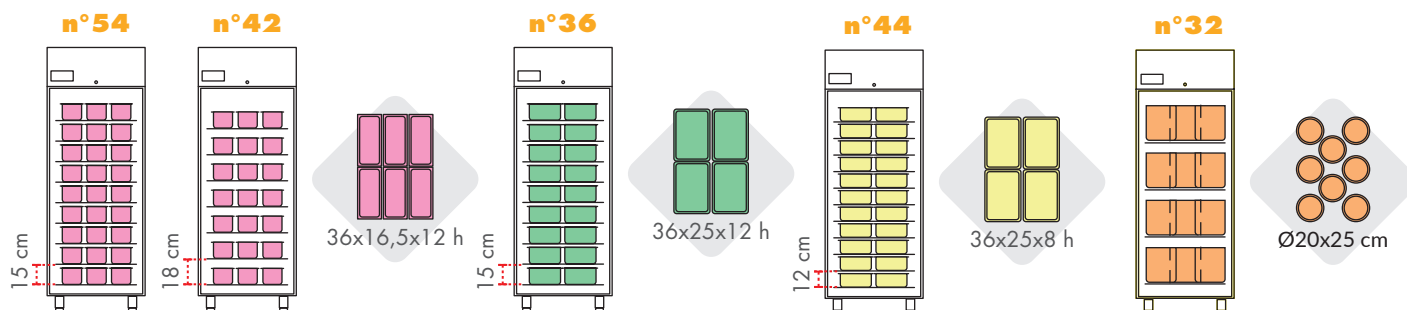
Equipment: freezer compartment 5 grilles
and 5 pairs of guides; blast freezer
compartment 2 grilles and 2 pairs of guides

INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL FEATURES

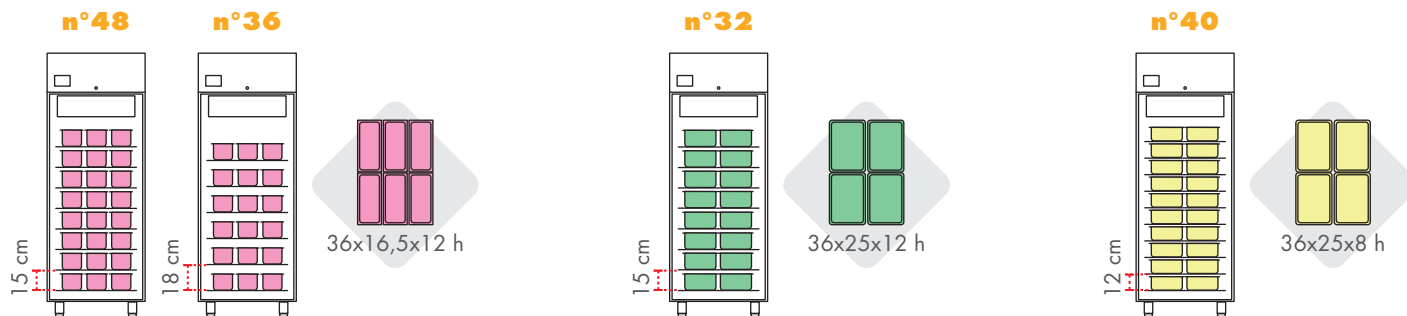
FREEZERS

| | *  |  cm |  |  |  W |  n. |  n. |
|------------|---|--|---|---|--|--|--|
| KAGL6HC | D | | a gas caldo hot gas | | 1100 | | |
| KAGL6BR | N/A | 75x90x204 | elettrico electric | -24 / -12 | 70 / 1200** | 6 (53x75 cm) | 6 |
| KAGL6BW*** | N/A | | a gas caldo hot gas | | 1200 | | |
| KICE48*** | F | | | -22 / -10 | 1200 | 5 (53x75 cm) | 5 |

mod. **KAGL6...**



mod. **KICE48**










...**R**: predisposti per gruppo motore a distanza - set up for a remote motor unit • ...**W**: condensazione ad acqua - water condensation

• KAGL6BR/BW - KICE48: fluido refrigerante R452A - R452A refrigerant fluid

* Ecodesign (2015/1095) - Energy Labelling (2015/1094) • N/A: non applicabile - N/A not applicable • ** = Assorbimento in sbrinamento - Absorption while defrosting

• *** = Fatturabile fino al 31.12.2021, all'interno dei paesi dell'UE. Contattare l'azienda per ulteriori informazioni - Available for billing until 31.12.2021 within EU member states. Please contact the company for further information

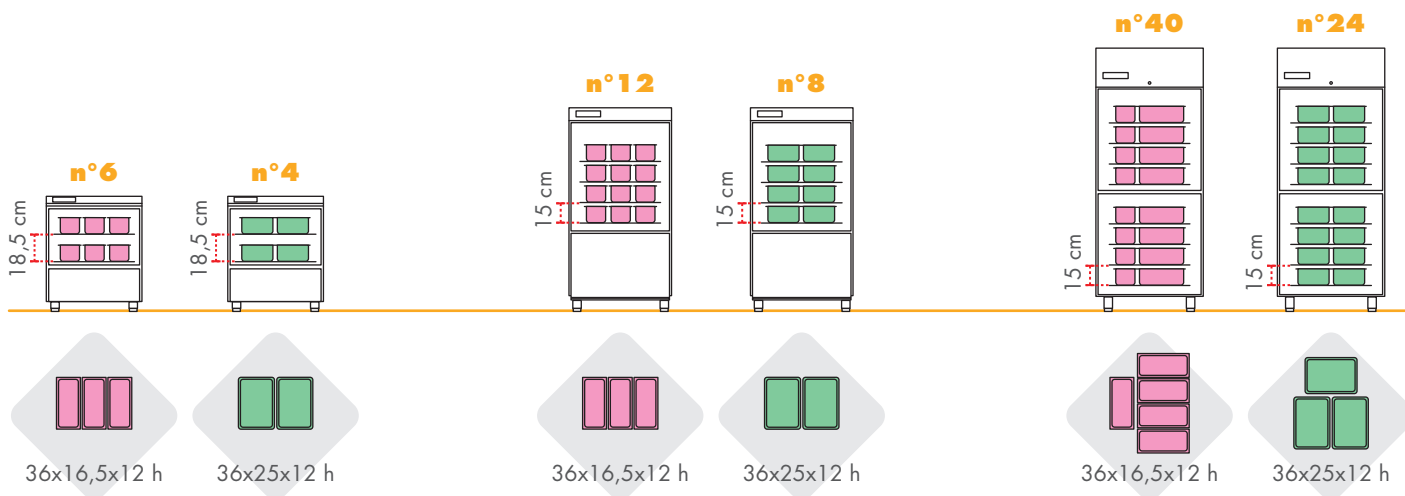
SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - BLAST FREEZERS

| HP serie |  cm |  -9 / -18 ⊖ 70' / 90' |  |  |  w |  n. |  |
|----------|--|---|---|---|---|--|---|
| HP51M | 74,5x70x90 | 15 kg | ✓ | ad aria air | 1600 | 2 (60x40 cm) | 2 |
| HP51MW | | | | | 1400 | | |
| HP101L | 80x83x185 | 27 kg | ✓ | | 4000 | 4 (60x40 cm) | 4 |
| HP101LW | | | | | 5100 | | |
| HP102 | 82x103,6x224,5 | 35 kg | ✓ | a gas caldo hot gas | 5100 | 8 (60x40 cm) | 8 |









mod. **HP51...**

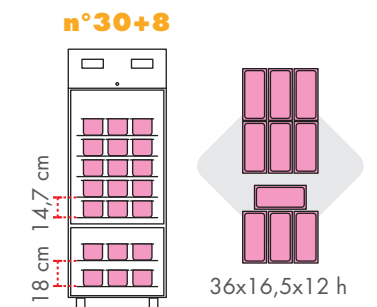
mod. **HP101...**

mod. **HP102**



COMBI: FREEZER + SURGELATORE RAPIDO - FREEZER + BLAST FREEZER

| |  cm |  |  |  w |  n. |  |
|---|--|---|---|---|--|--|
|  | 75x93,5x204 | elettrico electric | -24 / -12 | 1800 | 5 (53x75 cm) | 5 |
|  | | ad aria air | 12 kg -9 / -18 ⊖ 70' / 90' | | 2 (53x55 cm) | 2 |



...**W**: condensazione ad acqua - water condensation



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



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.angelopo.it (09/21) 7991000