

PASTRY & BAKERY



sagi

L'ARTE DI
**REGALARE
PIACERE**

THE ART OF
**GIVING
DELIGHT**





PASTRY & BAKERY

L'ampia offerta PASTRY & BAKERY è dedicata a chi sceglie di offrire ai propri clienti prodotti di elevata qualità, artigianali, sempre perfetti, capaci di regalare momenti di dolcezza e piacere.

Armadi frigoriferi, basi refrigerate, abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura ed armadi fermalievita nelle varie dimensioni e funzionalità garantiscono la migliore qualità grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione ed all'utilizzo di materiali robusti ed affidabili.

Our wide range of PASTRY & BAKERY products is dedicated to those who choose to offer their clients beautiful, high quality, handmade products designed to provide delectable moments of sweetness and pleasure.

Refrigerated cabinets, refrigerated counters, blast chillers - freezers, and retarder prover cabinets, all available with various dimensions and functions, and capable of ensuring maximum quality thanks to the use of the latest preservation technologies and robust and reliable construction materials.

LA LIBERTA'
DI SCEGLIERE
THE FREEDOM
TO CHOOSE!



ARMADI FERMALIEVITA

Gli armadi fermalievita della linea PASTRY & BAKERY permettono un'ottimale gestione del tempo, una completa razionalizzazione del processo produttivo, con la garanzia della qualità del prodotto, sempre ripetibile e personalizzabile.

Grazie ai sistemi avanzati di controllo, è possibile gestire le varie fasi di fermentazione di un alimento attraverso la gestione della temperatura, del tempo e dell'umidità relativa: con le opportune regolazioni è possibile bloccare, rallentare e riattivare la lievitazione degli impasti.

PROVER CABINETS

The PASTRY & BAKERY line's retarder prover cabinets provide for excellent time management and a complete rationalization of the production process, while at the same time guaranteeing maximum product quality, repeatability and customizability.

Thanks to their advanced control systems, the user can manage the various fermentation stages by adjusting the temperature, time and relative humidity settings: using appropriate adjustments, in fact, the leavening process can be blocked, slowed down, and even reactivated.



KAF...



NIGHT & DAY

REFRIGERAZIONE: sistema ventilato con evaporatore ad alette progettato per avere la massima superficie di scambio termico e con trattamento anti-corrosione per una durata illimitata; **LIEVITAZIONE:** sistema ventilato di riscaldamento con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato

REFRIGERATION: ventilated system, complete with a finned evaporator designed for maximum surface heat exchange, and an anti-corrosion treatment for unlimited durability; **LEAVENING:** ventilated heating system with electrical heating elements and precision relative humidity control with humidistat



I DETTAGLI CHE CONTANO

DETAILS THAT MAKE THE DIFFERENCE



Struttura monoscocca in acciaio inox
AISI 304

Single-piece structure in AISI 304
stainless steel



Spessore di isolamento di 75 mm
(mod. KAFRI, 60 mm) in poliuretano senza
CFC: garantisce le prestazioni rispettando
l'ambiente

CFC-free polyurethane insulation, 75 mm
thick (mod. KAFRI, 60 mm): guarantees
maximum performance while respecting
the environment



Circolazione dell'aria TotalCold non
diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i
ripiani per una omogeneità di lievitazione

TotalCold air circulation, which
guarantees uniform leavening by
channelling the air onto the shelves, and
not directly onto the food items



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°



EasyMaintenance: accessibilità a tutti
gli organi funzionali e di controllo
mediante cruscotto frontale sollevabile

EasyMaintenance: complete access
to all the functionality and control
components via a removable front panel



Pannello comandi con display LCD
permette di eseguire le attività sia in
modalità automatica che manuale

The control panel with LCD display
allows for activities to be carried out in
both automatic and manual mode



Cremagliere in acciaio inox AISI 304
a 80 posizioni con passo 15 mm,
luce led e serratura

Equipment: stainless steel racks with 80
positions spaced 15 mm apart,
LED light and key-operated lock



Interno con angoli arrotondati,
evaporatore esterno al vano, cremagliere
facilmente smontabili e fondo diamantato
per la massima igiene

Rounded-corner interior, evaporator
outside the compartment, easily removable
racks and diamond tread flooring for
maximum hygiene

IL SEGRETO... E' ANCHE NELLA
CONSERVAZIONE
THE SECRET... ALSO LIES IN THE
PRESERVATION TECHNIQUES



ARMADI FRIGORIFERI

Conservare bene le pregiate materie prime, le decorazioni, il prodotto finito è la virtù che caratterizza il professionista che non vuole accontentarsi, attento ad ogni passaggio nel suo lavoro e consapevole che una buona conservazione è garanzia di un prodotto sano e di qualità.

Gli armadi frigoriferi della linea PASTRY & BAKERY rappresentano la scelta migliore: il know how di chi opera sul mercato da oltre 40 anni associato ad una costante ricerca di sistemi di refrigerazione avanzati, affidabili e performanti, sono strumenti indispensabili per ogni laboratorio.

REFRIGERATED CABINETS

The proper preservation of the ingredients, decorative elements and finished products is a principle upheld by every uncompromising professional who takes maximum care in every aspect of his/her work activities, knowing full well that proper preservation is the only way to guarantee healthy and high quality food products.

The PASTRY & BAKERY line's refrigerated cabinets represent the best choice available, because the know-how of experts who have been operating on the market for over 40 years, combined with constant research dedicated to the pursuit of advanced, reliable and high-performance refrigeration systems, are essential tools for every bakery.



KFS...



PER TUTTE LE ESIGENZE IL MIGLIORE CONTROLLO

Scheda elettronica con allarmi HACCP, con possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90%; dotata di funzioni speciali: Hyper Cold, per un raffreddamento molto rapido in camera ed Energy Saving System (nei mod. a temperatura positiva) per un notevole risparmio energetico

THE BEST CONTROL FOR EVERY REQUIREMENT

Electronic circuit board with HACCP alarms and the possibility of adjusting the relative humidity to either 75% or 90%; equipped with special functions: Hyper Cold for rapid chamber cooling, and the Energy Saving System (in the positive temperature models) for significant energy savings



LA SCELTA MIGLIORE THE BEST CHOICE



Struttura monoscocca completamente in acciaio inox AISI 304

Single-piece structure made entirely from AISI 304 stainless steel



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



Sistema di refrigerazione ventilato con circolazione dell'aria TotalCold non diretta sull'alimento

Ventilated refrigeration system with TotalCold air circulation not directly onto the food items



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°



EasyMaintenance: accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo mediante cruscotto frontale sollevabile

EasyMaintenance: complete access to all the functionality and control components via a removable front panel



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

CFC-free polyurethane insulation, 75 mm thick: guarantees maximum performance while respecting the environment



Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 40 posizioni con passo 30 mm, luce led e serratura

AISI 304 stainless steel racks with 40 positions spaced 30 mm apart, LED light, and key-operated lock



Interno con angoli arrotondati, cremagliere facilmente smontabili, fondo diamantato e foro di lavaggio (mod. -2/+8 °C)

Rounded-corner interior, easily removable racks and diamond tread flooring for maximum hygiene (mod. -2/+8 °C)

KBS...

GRANDI VANTAGGI
PER UN'INFINITA FLESSIBILITA'
HUGE ADVANTAGES
FOR UNLIMITED FLEXIBILITY



Robuste ed affidabili, le basi refrigerate della linea Pastry & Bakery sono uno strumento indispensabile per ogni laboratorio: garantiscono la perfetta conservazione degli alimenti e permettono un ideale sfruttamento dello spazio, diventando anche degli ottimi piani di lavoro.

Robust and reliable, the Pastry & Bakery line's refrigerated cabinets represent essential tools for every bakery environment: in addition to ensuring the perfect preservation of the food items, in fact, they also help to maximize space by serving as convenient work counters.



Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304

Single-piece structure in AISI 304 stainless steel



Spessore di isolamento di 55 mm in poliuretano senza CFC: garantisce le prestazioni rispettando l'ambiente

CFC-free polyurethane insulation, 55 mm thick: guarantees maximum performance while respecting the environment



Evaporatore esterno al vano con trattamento anti corrosione: durata illimitata

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



Disponibili modelli con piano di lavoro ed alzatina, piano di lavoro e senza piano di lavoro

Models available with worktop and splashback, with worktop and without worktop



Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 7 posizioni passo 75 mm

AISI 304 stainless steel racks with 7 positions spaced 75 mm apart



Fondo interno stampato con angoli arrotondati, cremagliere facilmente smontabili e foro di lavaggio per la massima igiene

Moulded interior flooring with rounded corners, easily removable racks and drainage hole for maximum hygiene



Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale con porta di comunicazione, possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90%

Control panel with digital thermometer-thermostat and communication port and control of relative humidity with setting 75% or 90%



Circolazione ad "U" dell'aria: affidabilità e flessibilità di installazione

"U"- path air circulation: installation reliability and flexibility



Gruppo motore estraibile: manutenzione semplice e veloce

Removable cooling unit: simple, fast maintenance



DOLCI
PRESTAZIONI
SWEET
PERFORMANCE



DFS...

Gli abbattitori-surgelatori rapidi di temperatura PASTRY & BAKERY associano la qualità dei risultati ad un'estrema semplicità di utilizzo, progettati per migliorare l'attività produttiva di ogni laboratorio, offrono sempre un'elevata qualità di prodotto ed una notevole riduzione dei costi di gestione.

Possibilità di scegliere il ciclo più adatto alle proprie esigenze:

- 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, l'abbattitore - surgelatore effettua un ciclo a tempo

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

The PASTRY & BAKERY line's blast chillers-freezers, which combine high quality results with exceptional ease of use, are designed to enhance any bakery's production activities by ensuring high quality products while at the same time significantly reducing operating costs.

Possibility of selecting the cycle best suited to the user's needs:

- Blast chilling (timed and/or with core temperature probe) from +90 °C to +3 °C
- Shock freezing (timed and/or with core temperature probe) from +90 °C to -18 °C. In the event that the core probe is not inserted, the blast chiller - freezer automatically performs a timed cycle

After each cycle, the unit automatically switches to the positive and/or negative preservation stage in order to ensure the safety of the food products.



DFS...



ABBATTITORI SURGELATORI BLAST CHILLERS – FREEZERS



Struttura monoscocca, in acciaio inox AISI 304

AISI 304 stainless steel single piece structure



Spessore di isolamento di 75 mm (mod. ...51... con 55 mm)

75 mm thick insulation (mod. ...51... 55 mm)



Temperatura ambiente +32°C: affidabilità anche in condizioni ambientali estreme

Ambient temperature +32°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°



Camera idonea per accogliere teglie GN 60x40 cm; cremagliere in acciaio inox AISI 304 a passo 30 mm

Chamber suitable for storing GN 60x40 cm trays, AISI 304 stainless steel racks spaced 30 mm apart



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



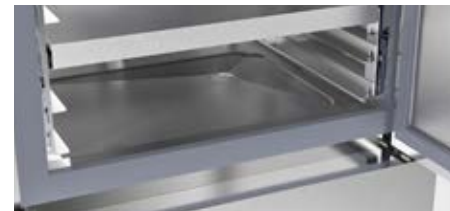
Pannello comandi con scheda elettronica con tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo e con gestione della sonda al cuore del prodotto

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



Sistema di refrigerazione ventilato e circolazione dell'aria non diretta sull'alimento

Ventilated refrigeration system and indirect air circulation on food












Massima igiene: camera interna con angoli arrotondati, fondo diamantato, foro di lavaggio e cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili

Maximum hygiene: inside chamber with rounded corners, diamond tread flooring, drainage hole and easily removable AISI 304 stainless steel racks










INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL FEATURES

ARMADI FERMALIEVITA - PROVER CABINETS

KAF...	 cm			 w	 n.	 n.
KAF1N	62x81,5x204	-5 / +35		1650	20 (60x40x4 cm)	20
KAF1B		-18 / +35		1650		
KAF2N	82x101,5x204	-5 / +35		1800	20 (60x80x4 cm)	20
KAF2B		-18 / +35		1900		
KAFRI*	96x140x243	-2 / +35		2300	1 (60x80x4 cm) 2 (60x40x4 cm) 	-









Fase delle Refrigerazione: sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici - Refrigeration phase: automatic defrost and condensate water evaporation •
* = Mod. KAFRI: il prodotto viene fornito completo di barre batticarrello, sonda umidità e kit umidificazione, resistenze elettriche - Features: trolley bumper bars, humidity probe and humidification kit, electric heating elements

ARMADI FRIGORIFERI - REFRIGERATED CABINETS

KFS...	* 	 cm			 w	 n.	 n.
KFS1NHC	B	62x80x204	-2 / +8		170	20 (60x40x4 cm)	20
KFS1BHC	C		-22 / -15		680		
KFS2NHC	C	82x100x204	-2 / +8		250	20 (60x80x4 cm)	20
KFS2BHC	D		-22 / -15		920		










Disponibili modelli KFSDR... predisposti per gruppo remoto. Fluido refrigerante R452A - Available models KFSDR..., pre-arranged for remote cooling unit. R452A refrigerant fluid • * = Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095)

BASI REFRIGERATE - REFRIGERATED COUNTERS

KBS...	* 	 cm			 w	 n.	
KBS11A	C	110x80x96,5					
KBS11M	C	110x80x88			300	7 (60x40x4 cm)	7
KBS11	C	110x72,5x83					
KBS16A	C	160x80x96,5					
KBS16M	C	160x80x88	-2 / +8	R290 	320	14 (60x40x4 cm)	7+7
KBS16	C	160x72,5x83					
KBS21A	D	210x80x96,5					
KBS21M	D	210x80x88			360	21 (60x40x4 cm)	7+7+7
KBS21	D	210x72,5x83					

* = Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095)

ABBATTITORI SURGELATORI - BLAST CHILLERS/FREEZERS

DFS...	 cm	 90' +90 / +3°C	 240' +90 / -18°C			 w	 n.	
DFS51M	74,5x72x90	20 kg	12 kg	✓		1200	6 (60x40x4 cm)	5
DFS101L	80x83x185	42 kg	25 kg	✓	R452A 	3200	12 (60x40x4 cm)	10
DFS171L	80x83x199	65 kg	35 kg	✓		4500	17 (60x40x4 cm)	17



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.angelopo.it (02/24) 7Y20129