

PASTRY & BAKERY



sagi

L'ART D'OFFRIR
LE PLAISIR

EL ARTE DE
**REGALAR
PLACER**





PASTRY & BAKERY

La vaste gamme PASTRY & BAKERY est dédiée à tous ceux qui souhaitent offrir à leurs clients des produits de haute qualité, artisanaux, toujours parfaits pour offrir des moments de douceur et de plaisir.

Armoires frigorifiques, banques réfrigérées, cellules mixtes de refroidissement rapide et armoires à fermentation contrôlée, de différentes tailles et avec des fonctions variées, garantissent la meilleure qualité grâce aux technologies de conservation les plus avancées et à l'utilisation de matériaux robustes et fiables.

La amplia oferta PASTRY & BAKERY está dedicada a quien elige ofrecer a sus clientes productos de elevada calidad, artesanales, siempre perfectos, capaces de regalar momentos de dulzura y placer.

Armarios frigoríficos, bases refrigeradas, abatidores-congeladores rápidos fermentados en las diferentes dimensiones y funcionalidades garantizan la calidad gracias a las más avanzadas tecnologías de conservación y al uso de materiales robustos y fiables.

LA LIBERTÉ
DE CHOISIR
LA LIBERTAD
DE ELEGIR



ARMOIRES À **FERMENTATION** CONTRÔLÉE

Les armoires à fermentation contrôlée de la ligne PASTRY & BAKERY permettent une parfaite gestion du temps, une rationalisation complète du processus de production, avec la garantie de la qualité du produit, toujours reproductible et personnalisable.

Grâce aux systèmes de contrôle avancés, il est possible de gérer les diverses phases de fermentation d'un aliment à travers la gestion de la température et de l'humidité relative: les réglages appropriés permettent de bloquer, ralentir et réactiver le levage des pâtes.

ARMARIOS PARA LA **FERMENTACIÓN** CONTROLADA

Los armarios para la fermentación controlada de la línea PASTRY & BAKERY permiten un óptima gestión del tiempo, una completa racionalización del proceso productivo, con la garantía de la calidad del producto, siempre localizable y personalizable.

Gracias a los sistemas avanzados de control, es posible controlar las diferentes fases de fermentación de un alimento a través de la gestión de la temperatura, del tiempo y de la humedad relativa: con las oportunas regulaciones es posible bloquear, aflojar y volver a activar la fermentación de las masas.



KAF...



NIGHT & DAY

RÉFRIGÉRATION: système ventilé avec évaporateur à ailettes conçu pour avoir une surface d'échange thermique maximale et avec traitement anti-corrosion pour une durée illimitée; **LEVAGE:** système de chauffe ventilé doté de résistances électriques avec régulateur de contrôle précis de l'humidité

REFRIGERACIÓN: sistema ventilado con evaporador de aletas proyectado para tener la máxima superficie de intercambio térmico y con tratamiento anti-corrosión para una duración ilimitada; **FERMENTACIÓN:** sistema ventilado de calefacción con resistencias eléctricas y control exacto de la humedad relativa humidostato



LES DÉTAILS QUI COMPTENT

LOS DETALLES QUE CUENTAN



Structure mono-coque en acier inox
AISI 304

Estructura monobloque de acero
inoxidable AISI 304



Épaisseur d'isolation de 75 mm
(mod. KAFRI, 60 mm) en polyuréthane
sans CFC: elle garantit les prestations, tout
en respectant l'environnement

Espesor de aislamiento de 75 mm
(mod. KAFRI, 60 mm) de poliuretano
sin CFC: garantiza las prestaciones
respetando el ambiente



Circulation de l'air TotalCold non
orientée vers l'aliment, canalisée sur tous
les étages pour un levage plus homogène

Circulación del aire TotalCold no directa
sobre el alimento, canalizada en todos
los estantes para una homogeneidad de
fermentación



Température ambiante +43 °C:
fiabilité même dans des conditions
environnementales extrêmes

Temperatura ambiente +43 °C:
fiabilidad total también en condiciones
ambientales extremas



Porte facilement réversible avec système
de fermeture automatique pour
ouverture à moins de 90°

Puerta reversible con sistema
de autocierre para aberturas inferiores
a los 90°



EasyMaintenance: accessibilité à tous
les organes fonctionnels et de contrôle
au moyen du tableau de bord frontal
relevable

EasyMaintenance: accesibilidad a todos
los órganos funcionales y de control
mediante consola frontal abatible



Panneau de commandes avec écran
LCD il permet de gérer les activités en
mode automatique ou manuel

Panel de mandos con pantalla LCD
permite efectuar las actividades tanto en
modalidad automática como manual



Crémaillères en acier inox AISI 304 à
80 positions, avec espacements de 15
mm, lumières à LED et serrure

Cremalleras de acero inoxidable AISI
304 con 80 posiciones con paso 15
mm, luz de led y cerradura



Hygiène maximale: chambre interne avec
angles arrondis, évaporateur positionné à
l'extérieur du compartiment, crémaillères
facilement démontables et fond diamanté

Máxima higiene: cámara interior con
ángulos redondeados, evaporador
externo al compartimento, cremalleras
desmontables y fondo diamantado

LE SECRET... EST AUSSI DANS LA
CONSERVATION
EL SECRETO... ESTÁ TAMBIÉN EN
LA CONSERVACIÓN





ARMOIRES FRIGORIFIQUES

Une bonne conservation des matières premières si précieuses, des décorations, et du produit fini est la vertu qui caractérise le professionnel qui ne se contente jamais, mais qui est attentif à chaque étape de son travail et conscient qu'une bonne conservation est la garantie d'un produit sain et de qualité.

Les armoires frigorifiques de la ligne PASTRY & BAKERY représentent le meilleur choix: le savoir-faire de ceux qui opèrent depuis plus de 30 ans sur le marché, uni à une constante recherche de systèmes de réfrigération avancés, fiables et performants, des outils indispensables pour chaque laboratoire.

ARMARIOS FRIGORÍFICOS

Conservar bien las valiosas materias primas, las decoraciones, el producto acabado es la virtud que caracteriza al profesional que no quiere contentarse, atento a cada paso en su trabajo y conocedor de que una buena conservación es garantía de un producto sano y de calidad.

Los armarios frigoríficos de la línea PASTRY & BAKERY representan la mejor elección: el saber hacer de quien trabaja en el mercado desde hace más de 30 años asociado a una constante búsqueda de sistemas de refrigeración avanzados, fiables y con rendimientos, son instrumentos indispensables para cada laboratorio.

KFS...



LE MEILLEUR CONTRÔLE POUR TOUS LES BESOINS

Carte électronique avec alarmes HACCP, avec possibilité de régler l'humidité relative à 75% ou à 90%; dotée de fonctions spéciales: Hyper Cold, pour un refroidissement accéléré de la chambre et Energy Saving System (pour les mod. à température positive) pour une économie d'énergie optimisée

PARA TODAS LAS EXIGENCIAS EL MEJOR CONTROL

Tarjeta electrónica con alarmas HACCP, con posibilidad de regular la humedad relativa al 75% o al 90%; dotada de funciones especiales: Hyper Cold, para un enfriamiento muy rápido en la cámara y Energy Saving System (en los mod. a temperatura positiva) para un notable ahorro energético



LE MEILLEUR CHOIX LA MEJOR SELECCIÓN



AISI 304

Structure monocoque entièrement en acier inox AISI 304

Estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304



Évaporateur à l'extérieur du compartiment avec traitement anti-corrosion: durée illimitée et capacité de stockage majeure

Evaporador fuera del compartimento con tratamiento anticorrosión: duración ilimitada y mayor capacidad de almacenamiento



Système de réfrigération ventilé avec circulation de l'air TotalCold non orientée vers l'aliment

Sistema de refrigeración ventilado con circulación del aire TotalCold no directa hacia el alimento



Température ambiante +43 °C: fiabilité même dans des conditions environnementales extrêmes

Temperatura ambiente +43 °C: fiabilidad total también en condiciones ambientales extremas



Porte facilement réversible avec système de fermeture automatique pour ouverture à moins de 90°

Puerta reversible con sistema de autocierre para aberturas inferiores a los 90°



EasyMaintenance: accessibilité à tous les organes fonctionnels et de contrôle au moyen du tableau de bord frontal relevable

EasyMaintenance: accesibilidad a todos los órganos funcionales y de control mediante consola frontal abatible



Épaisseur d'isolation de 75 mm en polyuréthane sans CFC: elle garantit les prestations, tout en respectant l'environnement

Aislamiento de poliuretano de 75 mm sin CFC: prestaciones garantizadas respetando el medioambiente



Crémaillères en acier inox AISI 304 à 40 positions, avec espacements de 30 mm, lumières à LED et serrure

Cremalleras de acero inoxidable AISI 304 con 40 posiciones con paso 30 mm, luz de led y cerradura



Hygiène maximale: chambre interne avec angles arrondis, crémaillères facilement démontables, fond diamanté et trou d'évacuation (mod. -2/+8 °C)

Máxima higiene: cámara interior con ángulos redondeados, bisagras desmontables fácilmente, fondo diamantado y orificio de lavado (mod. -2/+8 °C)

KBS...

UNE PLUS GRANDE
SOUPLESSE D'UTILISATION
GRANDES VENTAJAS
PARA UNA INFINITA
FLEXIBILIDAD



Robustes et fiables, les banques réfrigérées de la ligne Pastry & Bakery sont un outil indispensable pour chaque laboratoire: elles garantissent la parfaite conservation des aliments et permettent une exploitation idéale de l'espace, en devenant de très pratiques plans de travail.

Robustas y fiables, las mesas refrigeradas de la línea Pastry & Bakery son un instrumento indispensable para cada laboratorio: garantizan la perfecta conservación de los alimentos y permiten un ideal aprovechamiento del espacio, al ser óptimos planos de trabajo.



Structure monocoque en acier inox AISI 304

Estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304



Épaisseur d'isolation de 55 mm en polyuréthane sans CFC: elle garantit les prestations, tout en respectant l'environnement

Aislamiento de poliuretano de 55 mm sin CFC: prestaciones garantizadas respetando el medioambiente



Évaporateur à l'extérieur du compartiment avec traitement anti-corrosion: durée illimitée

Evaporador fuera del compartimento con tratamiento anticorrosión: duración ilimitada



Disponibilité de modèles avec plan de travail et dossier, plan de travail et sans plan de travail

Modelos disponibles con encimera y alzada, con y sin encimera



Crémaillères en acier inox AISI 304 à 7 positions, avec espacements de 75 mm

Cremalleras de acero inoxidable AISI 304 con 7 posiciones con paso 75 mm



Hygiène maximale: chambre interne avec angles arrondis, crémaillères facilement démontables et trou d'évacuation

Máxima higiene: cámara interior con ángulos redondeados, cremalleras desmontables fácilmente y fondo diamanta



Panneau de commandes équipées d'un thermomètre-thermostat numérique avec port de communication, avec possibilité de régler l'humidité relative à 75% ou à 90%

Panel de mandos equipadas con termómetro-termostato digital y puerto de comunicación, con posibilidad de regular la humedad relativa al 75% o al 90%



Circulation en « U » de l'air: fiabilité et flexibilité d'installation

Circulación en "U" del aire: fiabilidad y flexibilidad de instalación



Groupe moteur extractible: entretien simple et rapide

Grupo motor extraíble: mantenimiento fácil y rápido

DE DOUCES
PRESTATIONS
DULCES
PRESTACIONES



DFS...

Les cellules mixtes de refroidissement rapide PASTRY & BAKERY associent la qualité des résultats à une extrême simplicité d'utilisation, conçues pour améliorer l'activité de production dans chaque laboratoire, elles offrent une qualité des produits toujours élevée et une importante réduction des coûts de gestion.

Possibilité de choisir le cycle le plus adapté aux besoins:

- Refroidissement rapide, à temps et/ou avec sonde à cœur, de +90 °C à +3 °C
- Surgélation rapide, à temps et/ou avec sonde à cœur, de +90 °C à -18 °C En cas d'absence d'insertion de la sonde à cœur, en mode automatique, la cellule mixte effectue automatiquement le cycle à temps

Après chaque cycle, les aliments sont mis en sécurité grâce au passage automatique en phase de conservation, positive et/ou négative.

Los abatidores - congeladores rápidos de temperatura PASTRY & BAKERY asocian la calidad de los resultados a una extrema simplicidad de uso, proyectados para mejorar la actividad productiva de cada laboratorio, ofrecen siempre una elevada calidad de producto y una notable reducción de los costes de gestión.

Posibilidad de elegir el ciclo más apropiado a las propias exigencias:

- 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. En caso de falta de introducción de la sonda al corazón, en automático, el abatidor-congelador efectúa un ciclo a tiempo

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



DFS...



CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ABATIDORES - CONGELADORES



Structure monocoque en acier inox AISI 304

Estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304



Épaisseur d'isolation de 75 mm
(mod. ...51... 55 mm)

Aislamiento de poliuretano de 75 mm
(mod. ...51... 55 mm)



Température ambiante +32 °C:
fiabilité même dans des conditions
environnementales extrêmes

Temperatura ambiente +32 °C:
fiabilidad total también en condiciones
ambientales extremas



Porte facilement réversible avec système
de fermeture automatique pour
ouverture à moins de 90°

Puerta reversible con sistema
de autocierre para aberturas inferiores
a los 90°



Chambre conçue pour accueillir des plateries
GN 60x40 cm, crémaillères en acier inox
AISI 304 avec espacements 30 mm

Compartimento idóneo para acoger
bandejas GN 60x40 cm, cremalleras de
acero inoxidable AISI 304 de paso 30 mm



Assistance rapide: panneau de protection
avec ventilateurs de refroidissement,
pivotant et amovible pour un nettoyage
complet de l'évaporateur

Asistencia rápida: panel de cobertura con
ventilador de enfriamiento con bisagras y
abrible para una completa limpieza
del evaporador



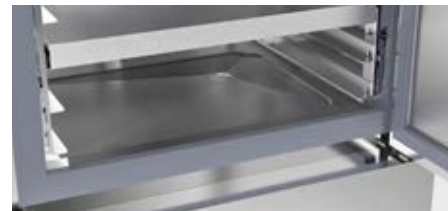
Panneau de commandes avec fiche
électronique avec touches d'accès rapide
aux principales fonctions d'utilisation et avec
la gestion de la sonde au cœur du produit

Panel de mando con tarjeta electrónica con
botones de acceso rápido a las principales
funciones de uso y gestión de la sonda en el
núcleo del producto



Réfrigération uniforme et circulation
de l'air non direct sur l'aliment

Refrigeración uniforme y circulación
del aire no directa sobre el alimento











Hygiène maximale: chambre interne avec
angles arrondis, fond diamanté, trou
d'évacuation et crémaillères en acier inox
AISI 304 facilement démontables

Máxima higiene: cámara interior con
ángulos redondeados, fondo diamantado,
foro de lavado y cremalleras de acero
inoxidable AISI 304 desmontables fácilmente









INFORMATIONS TECHNIQUES INFORMACIONES TÉCNICAS

ARMOIRES À FERMENTATION CONTRÔLÉE - ARMARIOS PARA LA FERMENTACIÓN CONTROLADA

KAF...	 cm			 w	 n.	
KAF1N	62x81,5x204	-5 / +35		1650	20 (60x40x4 cm)	20
KAF1B		-18 / +35		1650		
KAF2N	82x101,5x204	-5 / +35	R452A 	1800	20 (60x80x4 cm)	20
KAF2B		-18 / +35		1900		
KAFRI*	96x140x243	-2 / +35		2300	1 (60x80x4 cm) 2 (60x40x4 cm) 	-









Phases de la Réfrigération: dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques - Fase de la Refrigeración: descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos • * = Mod. KAFRI, fournie avec: barres pare - chocs, sonde d'humidité et kit d'humidification, résistances électriques - equipamiento: barras para choques, sonda humedad y kit de humidificación, resistencias eléctricas

ARMOIRES FRIGORIFIQUES - ARMARIOS FRIGORÍFICOS

KFS...	* 	 cm			 w	 n.	
KFS1NHC	B	62x80x204	-2 / +8		170	20 (60x40x4 cm)	20
KFS1BHC	C		-22 / -15		680		
KFS2NHC	C	82x100x204	-2 / +8	R290 	250	20 (60x80x4 cm)	20
KFS2BHC	D		-22 / -15		920		










Disponibles les modèles KFSDR... pré-équipés pour groupe frigorifique à distance. Fluide réfrigérant R452A - Disponibles los modelos KFSDR... predispuestos para unidad refrigerante separada. Fluido refrigerante R452A • * = Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095)

BANQUES REFRIGEREES - BASES REFRIGERADAS

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)

CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA

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

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 al diseño sin previo aviso

www.angelopo.it (02/24) 7Y20130