

PASTRY & BAKERY



sagi

DIE KUNST,
**FREUDE ZU
SCHENKEN**

ИСКУССТВО
**ДАРИТЬ
УДОВОЛЬСТВИЕ**





PASTRY & BAKERY

Das große Angebot der Reihe PASTRY & BAKERY ist all jenen gewidmet, die ihren Kunden traditionell hergestellte Produkte von hoher Qualität anbieten möchten, die süße Augenblicke voller Genuss schenken können.

Kühlschränke, Kühlische, Schockfroster/Schnellkühler und Gärschränke mit verschiedenen Größen und Funktionen garantieren höchste Qualität dank fortschrittlichster Lagerungstechnologien sowie der Verwendung robuster und zuverlässiger Materialien.

Обширное предложение PASTRY & BAKERY разработано для тех, кто предлагает своим клиентам артизанальную продукцию постоянного высокого качества, дарящую моменты нежности и удовольствия.

Холодильные шкафы, холодильные базы, устройства шокового охлаждения и быстрой заморозки и шкафы остановки процесса дрожжевания с разными размерами и функциями, гарантируют наилучшее качество, благодаря использованию прочных и надежных материалов.

**DIE FREIHEIT,
WÄHLEN ZU KÖNNEN**
**СВОБОДА
ВЫБОРА**



GÄRSCHRÄNKE

Die Gärchränke der Linie PASTRY & BAKERY gestatten die optimale Verwaltung der Zeit und eine vollständige Rationalisierung des Produktionsprozesses unter Garantie einer hohen Produktqualität, die stets abrufbar und personalisierbar ist.

Dank fortschrittlicher Kontrollsysteme können Sie die Gärphasen eines Lebensmittels durch die Steuerung der Temperatur, der Zeit und der relativen Feuchtigkeit kontrollieren: Mithilfe entsprechender Einstellungen kann die Gärung von Teig gestoppt, verlangsamt und wieder aktiviert werden.

ШКАФЫ ОСТАНОВКИ ПРОЦЕССА

Шкафы остановки процесса дрожжевания линии PASTRY & BAKERY обеспечивают оптимальное управления временем и полную рационализацию производственного процесса, с гарантией постоянного качества продукта, с возможностью персонализации.

Благодаря авангардным системам контроля, можно управлять различными фазами ферментации продукта, при помощи регулировки температуры, времени и относительной влажности: при помощи соответствующих регулировок можно заблокировать, замедлить или возобновить процесс дрожжевания.



KAF...



NIGHT & DAY

KÜHLUNG: Umluftkühlung mit Rippenverdampfer mit größtmöglicher Wärmetauscherfläche und Korrosionsschutzbehandlung für eine unbegrenzte Lebensdauer; **GÄRUNG:** Erhitzen durch Umluftsystem mit elektrischen Widerständen und genauer Kontrolle der relativen Feuchtigkeit über einen Feuchtigkeitsregler

OXLAJDENIE: вентилируемая система с лепестковым испарителем разработана таким образом, чтобы получить максимальную площадь теплообмена, и имеет антикоррозионную обработку, обеспечивающую неограниченный срок службы; **ДРОЖЖЕВАНИЕ:** вентилируемая система нагрева с электрическими нагревательными элементами и точным контролем относительной влажности при помощи устройства измерения влажности



DIE DETAILS, AUF DIE ES ANKOMMT

ВАЖНЫЕ ДЕТАЛИ



AISI 304

Einteilige Struktur aus Edelstahl AISI 304

Цельная конструкция из нержавеющей стали AISI 304



Isolierstärke von 75 mm (Mod. KAFRI, 60 mm) aus Polyurethan ohne FCKW: Gesicherte Leistung und Umweltschutz

Толщина изоляции 75 мм (мод. 60 мм) из полиуретана без УУКМ: гарантирует оптимальные характеристики, сохраняя при этом окружающую среду



Luftzirkulation TotalCold, die nicht direkt auf die Lebensmittel gerichtet und für eine einheitliche Gärung gleichmäßig in alle Fächer geleitet wird

При помощи системы циркуляции воздуха TotalCold, воздух не направляется на продукт, а распределяется между всеми уровнями для обеспечения равномерного дрожжевания



Umgebungstemperatur +43°C: Leistung und Zuverlässigkeit auch unter extremen Umgebungsbedingungen

Температура окружающей среды + 43°C: надежность даже в самых экстремальных условиях окружающей среды



Umkehrbare Tür mit automatischem Türschließmechanismus für Öffnungen unter 90°

Дверь с возможностью изменения направления открытия с системой автоматического закрытия при открытии меньше, чем на 90°



EasyMaintenance: Zugang zu allen Bedien- und Kontrollelementen mittels klappbarer Instrumententafel

Система "EasyMaintenance": доступность всех функциональных органов и контроль при помощи поднимаемой фронтальной панели



Schalttafel mit LCD-Display, das die Ausführung der Vorgänge sowohl im automatischen als auch im manuellen Modus

Панель управления с дисплеем позволяет осуществлять управление как в ручном, так и в автоматическом режиме



Zahnstangen aus Edelstahl AISI 304 mit 80 Positionen und einem Abstand 15 mm, LED-Licht und Schloss

Зубчатые рейки из нержавеющей стали AISI 304 с 80-ю положениями с шагом 15 мм, светодиодная подсветка и замок



Innenkammer mit abgerundeten Ecken, Verdampfer außerhalb des Kühlraums, leicht ausbaubare Zahnstangen und diamantgeschliffener Boden für eine perfekte Hygiene

Внутренняя камера с закругленными углами, легко снимаемые стойки для обеспечения максимальной чистоты

DAS GEHEIMNIS... LIEGT AUCH IN DER
RICHTIGEN LAGERUNG
СЕКРЕТ... И В ПРАВИЛЬНОМ
ХРАНЕНИИ





KÜHLLAGER- SCHRANKE

Die richtige Lagerung von hochwertigen Rohstoffen, Dekorationen und fertigen Produkten ist eine Tugend, die Profis auszeichnet, die nach dem Besten streben. Profis, die jedem einzelnen ihrer Schritte höchste Aufmerksamkeit schenken und wissen, dass nur die richtige Lagerung ein einwandfreies Produkt im Hinblick auf Gesundheit und Qualität gewährleisten kann.

Die Kühlschränke der Linie PASTRY & BAKERY sind die beste Wahl: Sie repräsentieren das Know-how eines Herstellers, der seit mehr als 30 Jahren auf dem Markt ist, kombiniert mit der konstanten Erforschung fortschrittlicher, zuverlässiger und leistungsstarker Kühlsysteme, und sind unverzichtbare Geräte für jede Backstube.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Правильное хранение сырья, украшений и конечного продукта - это условия, необходимые для профессионального подхода, предусматривающего внимание к каждой рабочей фазе и к правильному хранению, которое является гарантией обеспечения свежести и качества и продукта.

Холодильные шкафы линии PASTRY & BAKERY являются лучшим выбором: Ноу-хау, используемое на рынке уже больше 30 лет, вместе с поиском передовых систем охлаждения, отличающихся надежностью и качеством - это необходимые инструменты для нашей лаборатории.

KFS...



DIE BESTE KONTROLLE FÜR ALLE ANFORDERUNGEN

Leiterplatte mit HACCP-Alarmen, ermöglicht die Einstellung der relativen Feuchtigkeit auf 75 % oder 90 %; Sonderfunktionen: Hyper Cold für eine sehr schnelle Kühlung der Kammer sowie Energy Saving System (bei Modellen mit positiver Temperatur) für eine bedeutende Energieersparnis

ДЛЯ ВСЕХ ТРЕБОВАНИЙ, НАИЛУЧШИЙ КОНТРОЛЬ

Электронная плата с аварийной индикацией стандарта HACCP, с возможностью регулировать относительную влажность от 75% до 90%; со специальными функциями: Hyper Cold, для очень быстрого охлаждения в камере и Energy Saving System (для моделей с положительной температурой) для значительной экономии энергии



DIE BESTE WAHL НАИЛУЧШИЙ ВЫБОР



AISI 304

Einteilige Konstruktion vollständig aus
Edelstahl AISI 304

Корпус является несущей
конструкцией, полностью выполненной
из нержавеющей стали AISI 304



Verdampfer außerhalb des Fachs mit
Korrosionsschutzbehandlung: unbegrenzte
Lebensdauer und erhöhte Speicherkapazität

Испаритель расположен снаружи
отсека, с антикоррозийным покрытием:
неограниченный срок эксплуатации и
больше полезного объема для хранения



Umluftkühlung mit Luftzirkulation
TotalCold, die nicht direkt auf die
Lebensmittel gerichtet

Система вентилируемого охлаждения
с циркуляцией воздуха TotalCold,
направляемого не на продукт



Umgebungstemperatur +43°C: Leistung
und Zuverlässigkeit auch unter extremen
Umgebungsbedingungen

Температура окружающей среды + 43°C:
надежность даже в самых экстремальных
условиях окружающей среды



Umkehrbare Tür mit automatischem
Türschließmechanismus für Öffnungen
unter 90°

Дверь с возможностью изменения
направления открытия с системой
автоматического закрытия при
открытии меньше, чем на 90°



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

Система вентилируемого охлаждения
с циркуляцией воздуха TotalCold,
направляемого не на продукт



Isolierstärke von 75 mm aus Polyurethan
ohne FCKW: Gesicherte Leistung und
Umweltschutz

Толщина изоляции 75 мм из
полиуретана без УУКМ: гарантирует
оптимальные характеристики, сохраняя
при этом окружающую среду



Zahnstangen aus Edelstahl AISI 304 mit
40 Positionen und einem Abstand
30 mm, LED-Licht und Schloss

Стойки из нержавеющей стали AISI 304
с 40-а положениями с шагом 30 мм,
LED light, светодиодная подсветка
и замок



Innenkammer mit abgerundeten Ecken, leicht
ausbaubare Zahnstangen, diamantgeschliffener
Boden und Reinigungsloch für eine perfekte
Hygiene (mod. -2/+8 °C)

Внутренняя камера с закругленными углами, легко
снимаемые стойки, дно с алмазным покрытием
и отверстие для мойки для, для обеспечения
максимальной гигиены (mod. -2/+8 °C)

KBS...

GROSSE VORTEILE

FÜR UNENDLICHE
FLEXIBILITÄT'

БОЛЬШИЕ

ПРЕИМУЩЕСТВА

ДЛЯ БЕСКОНЕЧНОЙ
ГИБКОСТИ



Die robusten und zuverlässigen Kühltische der Linie Pastry & Bakery sind unverzichtbare Geräte für jede Backstube: Sie garantieren nicht nur die perfekte Lagerung von Lebensmitteln, sondern sind zugleich auch ideale Arbeitsflächen und gestatten so eine optimale Nutzung des verfügbaren Platzes.

Прочные и надежные, охлаждающие базы линии Pastry & Bakery являются необходимым инструментом для любой лаборатории: они гарантируют безупречные условия хранения продуктов и позволяют идеально использовать пространство, так как могут использоваться также и в качестве рабочих поверхностей.



Einteilige Struktur aus Edelstahl AISI 304
Цельная конструкция из нержавеющей стали AISI 304



Isolierstärke von 55 mm aus Polyurethan ohne FCKW: Gesicherte Leistung und Umweltschutz

Толщина изоляции 55 мм из полиуретана без УУКМ: гарантирует оптимальные характеристики, сохраняя при этом окружающую среду



Verdampfer außerhalb des Fachs mit Korrosionsschutzbehandlung: unbegrenzte Lebensdauer

Испаритель расположен снаружи отсека, с антикоррозийным покрытием: неограниченный срок эксплуатации



Lieferbare Modelle mit Arbeitsplatte und hinterer Aufkantung, mit Arbeitsplatte oder ohne Arbeitsplatte

Модели доступны с рабочим столом с плинтусом на столешнице, рабочим столом и без рабочего стола



Zahnstangen aus Edelstahl AISI 304 mit 7 Positionen und einem Abstand 75 mm

Стойки из нержавеющей стали AISI 304 с 7-ю положениями, шаг 75 мм



Gepresster Innenboden mit abgerundeten Ecken, leicht ausbaubare Zahnstangen und Reinigungsloch für eine perfekte Hygiene

Штампованное дно с закругленными углами, легко снимаемые стойки и отверстие для мойки для обеспечения безупречной чистоты



Bedienfeld mit digitalem Thermometer-Thermostat und Kommunikationsanschluss ausgestattet, ermöglicht die Einstellung der relativen Feuchtigkeit auf 75% oder 90%

Панель управления с цифровым термометром-термостатом и портом для коммуникаций, с возможностью регулировать относительную влажность от 75% до 90%



U-förmige Luftzirkulation: Zuverlässigkeit und Installations-Zuverlässigkeit

U-циркуляция воздуха: надежность и гибкость установки



Herausziehbare Motoreinheit: Einfache und schnelle Wartung

Выдвигаемый агрегатный узел: простой и быстрый уход

SÜSSE
LEISTUNGSFÄHIGKEIT
СЛАДКИЕ
ФУНКЦИИ



DFS...

Die Schnellkühler/Schockfroster PASTRY & BAKERY vereinen die Qualität der Ergebnisse mit einer kinderleichten Bedienung. Sie wurden entwickelt, um die Produktionstätigkeit in der Backstube zu verbessern, denn sie bieten stets eine hohe Produktqualität sowie eine erhebliche Senkung der Betriebskosten.

Möglichkeit zur Auswahl des Zyklus, der am besten für die jeweiligen Anforderungen geeignet ist:

- Schnellkühlung, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperatursonde, von +90 °C auf +3 °C
- Schockfrostonung, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperatursonde, von +90 °C auf -18 °C; bei Fehlen der Kerntemperatursonde führt der Schockfroster automatisch einen zeitgesteuerten Zyklus durch

Nach jedem Zyklus werden die Lebensmittel durch das automatische Umschalten auf die Lagerfunktion (mit Plus- oder Minustemperaturen) gesichert.

Камеры шокового охлаждения/камеры быстрой заморозки с отрицательной температурой PASTRY & BAKERY сочетают в себя качество результатов и чрезвычайную простоту эксплуатации, и предлагают высокое качество продукции и значительное снижение стоимости управления.

Возможность выбора цикла, наиболее отвечающего собственным требованиям:

- Быстрое шоковое охлаждение, по времени и/или по температуре с помощью термощупа, от +90 °C до +3 °C
- Быстрое замораживание, по времени или в зависимости от температуры, определяемой термощупом, до +90 °C до -18 °C. При отсутствии термощупа, камера шокового охлаждения - морозильник осуществляет цикл по времени.

После каждого цикла пища автоматически переходит в режим дальнейшего хранения при положительной и/или отрицательной температуре.



DFS...



SCHOCKFROSTER - SCHNELLKÜHLER

КАМЕРЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ - МОРОЗИЛЬНИКИ



Einteilige Struktur aus Edelstahl AISI 304
Цельная конструкция из нержавеющей стали AISI 304



Isolierstärke von 75 mm
(Mod. ...51... 55 mm)
Толщина изоляции 75 мм
(мод. ...51... 55 мм)



Umgebungstemperatur +32°C: Leistung und Zuverlässigkeit auch unter extremen Umgebungsbedingungen

Температура окружающей среды + 32°C: надежность даже в самых экстремальных условиях окружающей среды



Umkehrbare Tür mit automatischem Türschließmechanismus für Öffnungen unter 90°

Дверь с возможностью изменения направления открытия с системой автоматического закрытия при открытии меньше, чем на 90°



Kammer ist geeignet für Backbleche GN 60x40 cm, Zahnstangen aus Edelstahl AISI 304 mit einem Abstand von 30 mm

Камера для противней GN 60x40 см, стойки из нержавеющей стали, с шагом 30 мм



Schnelle Wartung: Abdeckung mit Lüftungsgebläse mit zur Öffnung dienenden Scharnieren für die komplette Reinigung des Verdampfers

Быстрое обслуживание: верхняя панель с охлаждаемыми лопастями, с шарнирным соединением, с возможностью ее открытия для полной очистки испарителя



Bedienfeld mit elektronischer Platine mit Tasten für den schnellen Zugriff auf die wichtigsten Bedienfunktionen und mit Verwaltung der Sonde im Herzen des Produkts

Панель управления с электронной платой с клавишами быстрого доступа к основным функциям использования и с управлением датчиком в самом изделии



Das Luftkühlungssystem wurde so konzipiert, dass kein direkter Luftstrom die Lebensmittel trifft

Система вентилируемого охлаждения разработана для циркуляции воздуха, не направляемого на продукт












Absolute Hygiene: Innenkammer mit abgerundeten Ecken, diamantgeschliffener Boden, Reinigungsloch und leicht ausbaubare Zahnstangen aus Edelstahl AISI 304

Максимальная гигиена: внутренняя камера с закругленными углами, формованное дно, отверстие для мойки и легко снимающиеся стойки из нержавеющей стали AISI 304










TECHNISCHE INFORMATIONEN ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

GÄRSCHRÄNKE - ШКАФЫ ОСТАНОВКИ ПРОЦЕССА

KAF...	 cm			 W	 n.	
KAF1N	62x81,5x204	-5 / +35	R452A 	1650	20 (60x40x4 cm)	20
KAF1B		-18 / +35		1650		
KAF2N	82x101,5x204	-5 / +35	R452A 	1800	20 (60x80x4 cm)	20
KAF2B		-18 / +35		1900	40 (60x40x4 cm)	
KAFRI*	96x140x243	-2 / +35		2300	1 (60x80x4 cm) 2 (60x40x4 cm) 	-









Kühlphase: automatisches Abtauen und automatisches Verdunsten des Kondenswassers - Фазы Охлаждения: автоматические размораживание и испарение конденсата •
* = Mod. KAFRI Standardausstattung: Stoßstangen, Feuchtigkeitssonde und Befeuchtungsset, elektrische Widerstände - Мод. KAFRI Комплектация: направляющие для тележек, зонд влажности и набор увлажнения, электрические нагревательные элементы

KÜHLLAGERSCHRÄNKE - ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

KFS...	* 	 cm			 W	 n.	
KFS1NHC	B	62x80x204	-2 / +8	R290 	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	40 (60x40x4 cm)	










Verfügbare Modelle KFSDR..., für Betrieb mit Fernkühlaggregat vorgefertigt. Kühlmittel R452a - Доступно модели KFSDR... настроен для удаленной группы. Хладагент R452A
• * = Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095)

KÜHLTISCHE - ОХЛАЖДАЮЩИЕ СТОЛЫ

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)

SCHOCKFROSTER - SCHNELLKÜHLER - КАМЕРЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ - МОРОЗИЛЬНИКИ

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt und das Design ohne Vorankündigung technisch zu ändern.
Изготовитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить в изделие технические изменения

www.angelopo.it (02/24) 7Y20131