

... AND
NOW 

SOGGI



NOW

IL MULTIFUNZIONE
PROFESSIONALE
DI CUI NON POTRAI
PIÙ FARE A MENO

NOW reinventa il modo di lavorare in cucina. Elegante fuori e potente dentro, è il multifunzione freddo e caldo che gestisce per te tutti i cicli di funzionamento compresi tra -40°C e $+85^{\circ}\text{C}$, semplificandoti la vita.

Flessibilità, facilità di utilizzo e prestazioni record ti garantiscono cibi sicuri e di qualità, riducono gli sprechi alimentari e migliorano l'organizzazione del lavoro e la gestione dello spazio.



UN SOLO
STRUMENTO,
POTENTE E
FLESSIBILE

NOW

MOLTO DI PIÙ DI UN ABBATTITORE-SURGELATORE

Tra -40°C e $+85^{\circ}\text{C}$, numerosi programmi e funzioni consentono di usare una sola camera per il caldo e per il freddo, con la possibilità di impostare NOW e fargli gestire i processi alla base delle migliori ricette.



Abbattimento
positivo a $+3^{\circ}\text{C}$
al cuore



Surgelazione
rapida a -18°C
al cuore



Scongelo
controllato



Cottura a bassa
temperatura



Lievitazione



Fermalievitazione



Mantenimento
a caldo



Conservazione
positiva e
negativa



Essiccazione



Pastorizzazione

DA -40°C A $+85^{\circ}\text{C}$ È ORA DI GUARDARE AL FUTURO

SQGI



E MOLTO
ALTRO...



MASSIMA PRODUTTIVITÀ, EFFICIENZA ASSOLUTA.

COSA VUOI CHE FACCI? QUANDO E COME?
DECIDI, PROGRAMMALO E NON PENSARCI PIÙ.

In cucina NOW ottimizza tempi e flussi di lavoro,
e lo fa sempre, **24 ore su 24 per 7 giorni
alla settimana**: lavora anche la notte e nei
giorni di riposo, quando puoi dedicarti alle altre tue
passioni. NOW è al tuo servizio in ogni momento,
per incrementare la produttività in modo semplice,
automatico e sostenibile.

UN PARTNER SU CUI CONTARE, SEMPRE.

DALLA COTTURA ALLA SURGELAZIONE
CON UN GESTO.

NOW è un punto di riferimento per tutti in cucina.
Basta un tocco per combinare più funzioni in un unico
processo e garantire alimenti sicuri e piatti di assoluta
qualità.

SEMPRE AL TUO SERVIZIO

I PRINCIPALI PROCESSI IN CUCINA



1. Lenta Cottura - Abbattimento - Conservazione Positiva • 2. Lenta Cottura - Surgelazione - Conservazione Negativa •
3. Lenta Cottura - Mantenimento a caldo • 4. Abbattimento o Surgelazione - Conservazione Positiva o Negativa •
5. Service On Time: Freddo - Caldo - Mantenimento a caldo

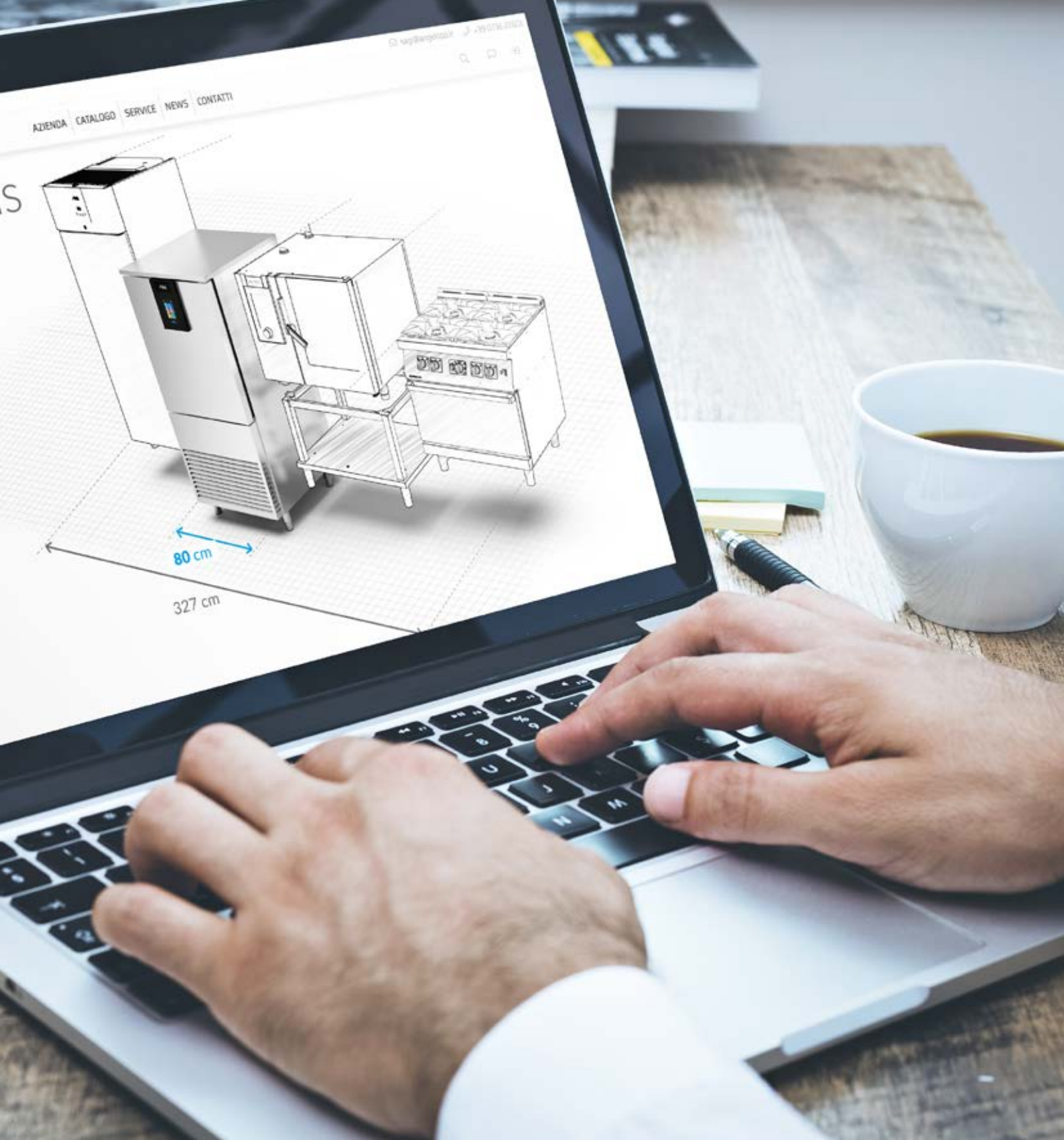
LO SPAZIO
È PREZIOSO
IN CUCINA,
E NOW LO SA

UN TALENTO PER L'OTTIMIZZAZIONE.

SCEGLI NOW E LO SPAZIO SI MOLTIPLICA.

Sai quanto vale lo spazio in cucina, e lo sa anche NOW. Per questo è la risposta al crescente bisogno di flessibilità delle cucine grandi e piccole di oggi: alle nuove esigenze dei consumatori e alle nuove tendenze della ristorazione in ogni sua forma e dimensione, Sagi risponde con un'attrezzatura evoluta e intuitiva, performante e capace di garantirti il risultato atteso liberando spazio in cucina.





AZIENDA CATALOGO SERVICE NEWS CONTATTI

S

80 cm

327 cm



FUNZIONI INTUITIVE, PROGRAMMI SPECIALI, CONNETTIVITÀ SMART



funzioni indispensabili
dal freddo al caldo



funzioni speciali,
per chi non si accontenta



programmi automatici, studiati
per ogni esigenza

100

programmi preferiti, per la
massima personalizzazione

POCHI SEMPLICI GESTI PER FUNZIONI EVOLUTE.

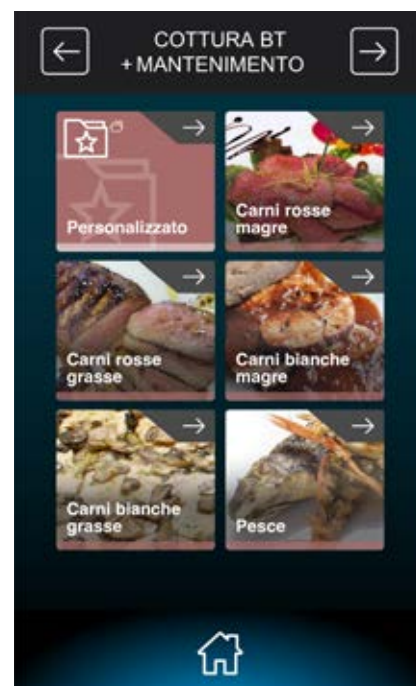
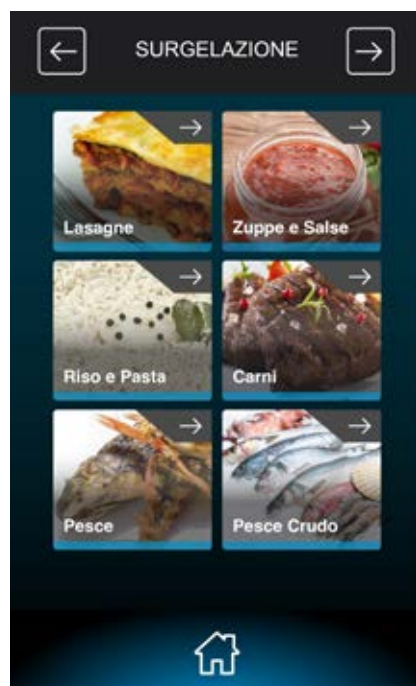
Poter contare su attrezzature facili da usare è fondamentale in cucina.

Navigare tra le funzioni e i programmi di NOW è semplicissimo: l'interfaccia utente consente di sfruttare al massimo tutte le sue potenzialità. La semplicità di navigazione, davvero a prova di tutti, ti guida passo dopo passo, schermata dopo schermata, grazie alle intuitive icone colorate e al display touch da 7" dotato di porta USB per il download dei dati e l'aggiornamento del software.

Puoi programmare NOW con pochi semplici gesti in modo che memorizzi come ciclo preferito le tue ricette più creative oppure puoi affidarti ai programmi automatici: un tocco e via, senza pensieri, con la garanzia del risultato.

TUTTO SOTTO CONTROLLO, OVUNQUE TU SIA.

Grazie all'accessorio dedicato è possibile connettere NOW alla rete Ethernet del tuo locale ed accedere al portale APO.LINK. Potrai visualizzare lo stato della macchina in tempo reale, modificare i parametri ed archiviare lo storico dei dati per migliorare l'efficienza della tua cucina e gestire al meglio le attività.



SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITÀ GASTRONOMICA

PIATTI SICURI, GUSTOSI E INVITANTI.

QUANDO SONO IN GIOCO QUALITÀ E DI SICUREZZA,
NOW NON TEME RIVALI.

La potenza e l'affidabilità di NOW, combinate alla gestione uniforme della temperatura e dell'umidità, ti permettono di realizzare e replicare in ogni momento piatti sicuri e con una qualità gastronomica straordinaria. NOW esalta il gusto e il sapore dei cibi preservandone le proprietà nutrizionali e contenendone la perdita di peso, sia nei processi di abbattimento rapido che in modalità cottura a bassa temperatura.

Il vantaggio economico è superato dal guadagno in qualità dell'alimento, che conserva i suoi liquidi gustosi fino al piatto.





CALDO O FREDDO? CI PENSA NOW. E IN TEMPI RECORD

- 1 Unità motore studiata per le massime prestazioni ed affidabilità per risultati da record sia in modalità calda che in modalità fredda
- 2 Struttura monoscocca realizzata in acciaio AISI 304, facilmente pulibile, con profili progettati per resistere alle alte temperature, guarnizione a 10 camere, magnetica e facilmente sostituibile
- 3 Sonda multipoint con sistema smart per il riconoscimento del cuore del prodotto sia durante i cicli caldi che freddi per un risultato gastronomico garantito, sicuro e di qualità
- 4 Porta con sistema di autochiusura a 90°, dotata di supporto sonda per la massima ergonomia e di fermoporta per mantenere la porta aperta ed evitare cattivi odori durante i fermo macchina
- 5 L'evaporazione della condensa è automatica, tramite resistenze, per cui le operazioni di manutenzione risultano facili all'operatore
- 6 Affidabilità in ogni dettaglio: erogazione del vapore con sistema intelligente per la manutenzione del nebulizzatore





NOW

UN CONCENTRATO DI POTENZA E CONTROLLO

PRESTAZIONI CHE NON HANNO RIVALI.

NOW unisce in modo mirabile le tecnologie del freddo e del caldo, garantendo alle varie funzioni le migliori performance e adattandosi al tipo di alimento selezionato. I cicli di abbattimento, di surgelazione e di scongelamento rispettano i più esigenti standard HACCP e garantiscono nel tempo le qualità organolettiche dei cibi. I processi di cottura lenta e di lievitazione con gestione dell'umidità permettono un uso ininterrotto della macchina, ottimizzando i tempi in cucina.

Le prestazioni di NOW unite all'affidabilità di tutti i suoi componenti lo rendono un partner insostituibile per ogni tipologia di cucina professionale.



ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE RAPIDI

Abbattere e surgelare in modo rapido, a sonda e a tempo, scegliendo la modalità più adatta al tipo di alimento (soft per cibi delicati come mousse, riso e pasta, sughi, salse, hard per carni crude, pane, focacce, arrostiti, pesci cotti, hard plus per gelati, pesci da consumare crudi, frutta fresca) garantisce la sicurezza del prodotto e la sua qualità sarà perfetta: impossibile distinguere un prodotto fresco da un prodotto abbattuto e/o surgelato!



LENTA COTTURA

Cuocere gli alimenti, anche in sottovuoto, fino agli 85°C, con la gestione del vapore, rispetta le proprietà nutritive mantenendo gli alimenti più succosi esaltandone gusto e sapore, grazie ad un processo di cottura delicato e sempre controllato, a sonda o a tempo.



SCONGELAMENTO

Scongelare in modo controllato gli alimenti, con l'utilizzo della sonda multipoint oppure a tempo, garantisce la sicurezza alimentare oltre ad una ottimizzazione dei flussi di lavoro grazie alla rapidità dei processi.



MANTENIMENTO

Oltre a cuocere a bassa temperatura, NOW può essere utilizzato per mantenere in caldo i cibi per tutto l'orario di servizio. Si rivela così un'attrezzatura indispensabile, fondamentale per una preparazione impeccabile con la giusta temperatura di servizio e migliorare l'organizzazione generale del ristorante.

PRINCIPALI FUNZIONI E PROGRAMMI



LIEVITAZIONE-FERMALIEVITAZIONE

NOW controlla la lievitazione degli impasti utilizzati nella pasticceria e nella panificazione attraverso una gestione calibrata della temperatura e dell'umidità della camera e della durata delle fasi del processo. Un impasto lavorato fino alla fase finale può infatti essere bloccato nella lievitazione per posticiparne la cottura. In questo modo il semilavorato non eccede mai la richiesta perché resta pronto per la cottura, per soddisfare ogni variazione della domanda.



CONSERVAZIONE

A temperatura positiva o negativa sarà possibile conservare gli alimenti in modo indipendente, ossia usando NOW come se fosse un armadio frigorifero oppure in modalità automatica dopo un ciclo di abbattimento - surgelazione per mettere l'alimento sempre in sicurezza e stoccarlo fino al bisogno.



I.F.R.

Grazie alla sonda multipoint che seleziona in automatico il cuore del prodotto, NOW modula in modo intelligente la ventilazione e la refrigerazione per adattarsi a qualsiasi tipo di alimento. Sicurezza con qualità estrema.



ESSICCAZIONE

Essiccare frutta, verdura, funghi, per stocarli e renderli subito disponibili in caso di bisogno per una ricetta sempre nuova ed originale.



PASTORIZZAZIONE

Sughi, conserve, pasta fresca, tante soluzioni preparate in anticipo pastorizzandole in NOW allungandone la shelf life per utilizzarle in ogni momento rendendo il piatto sicuro, facile da preparare e di qualità.



CIOCCOLATO

NOW permette di cristallizzare rapidamente il burro di cacao contenuto in cioccolatini, praline e tavolette di cioccolato preservandone gli aromi, la lucidità e la croccantezza.



YOGURT

Con NOW puoi preparare yogurt cremosi e naturali per soddisfare anche le ultime tendenze del mercato e dare sempre un tocco di originalità al tuo menu.

PRINCIPALI FUNZIONI E PROGRAMMI



INFINITY

L'unico programma che lavora in abbattimento e/o surgelazione all'infinito senza fermarsi mai! Per adeguarsi ai veloci ritmi di lavoro, dando un prezioso contributo. È sempre possibile, selezionando il campo info, controllare la temperatura al cuore del prodotto.








PRERAFFREDDAMENTO E PRERISCALDAMENTO

Preparare la macchina prima di un ciclo caldo o freddo, permette di avere migliori prestazioni della funzione o programma selezionato.



ANISAKIS 24H - ANISAKIS 15H

Cicli sviluppati per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico marino. Per ANISAKIS 24h, la sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore"; per ANISAKIS 15h, la sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 15ore".

	NF51H	NF51M	NF101L
TEMPERATURA CAMERA	da -40°C a +85°C		
	a gas caldo	a gas caldo	a gas caldo
	multipoint	multipoint	multipoint
	n° 5 GN 1/1	n° 5 GN 1/1 n° 5 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 60x40 cm
	20 kg	30 kg	60 kg
	12 kg	20 kg	30 kg
CONNETTIVITÀ	disponibile accessorio		

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