

# ENJOY THE KITCHEN



## JOY SPECIFICATIONS

|                       | DC51                       | DC51M                      | DF41M                      | DF351H*            | DF51                       | DF51M                      | DF101L                      | DF141L                      |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| cm                    | 74,5x70x84                 | 74,5x72x90                 | 74,5x70x86,5               | 92,9x77,7x75       | 74,5x70x84                 | 74,5x72x90                 | 80x83x185                   | 80x83x199                   |
| Luft /<br>воздухом    | Luft /<br>воздухом         | Luft /<br>воздухом         | Luft /<br>воздухом         | Luft /<br>воздухом | Luft /<br>воздухом         | Luft /<br>воздухом         | Luft /<br>воздухом          | Luft /<br>воздухом          |
|                       | -                          | -                          | •                          | •                  | •                          | •                          | •                           | •                           |
|                       | •                          | •                          | •                          | •                  | •                          | •                          | •                           | •                           |
|                       | n° 5<br>GN 1/1<br>60x40 cm | n° 5<br>GN 1/1<br>60x40 cm | n° 5<br>GN 1/1<br>60x40 cm | n° 5<br>GN 1/1     | n° 5<br>GN 1/1<br>60x40 cm | n° 5<br>GN 1/1<br>60x40 cm | n° 10<br>GN 1/1<br>60x40 cm | n° 14<br>GN 1/1<br>60x40 cm |
| 90°<br>+90°C → +3°C   | 12 kg                      | 12 kg                      | 14 kg                      | 10,8 kg            | 20 kg                      | 20 kg                      | 42 kg                       | 65 kg                       |
| 240°<br>+90°C → -18°C | -                          | -                          | 8 kg                       | 3,6 kg             | 12 kg                      | 12 kg                      | 25 kg                       | 35 kg                       |
| °C                    | 4 / +32° C                 | 4 / +32° C                 | 4 / +32° C                 | 4 / +32° C         | 4 / +32° C                 | 4 / +32° C                 | 4 / +32° C                  | 4 / +32° C                  |
| mm                    | 55                         | 55                         | 55                         | 55                 | 55                         | 55                         | 75                          | 75                          |
| W                     | 850 W                      | 850 W                      | 1000 W                     | 850 W              | 1350 W                     | 1350 W                     | 3200 W                      | 5200 W                      |
| IN / OUT              | AISI 304                   | AISI 304                   | AISI 304                   | AISI 304           | AISI 304                   | AISI 304                   | AISI 304                    | AISI 304                    |

\* = unteröfen Modell, für überlagerte Combidämpfer 6 und 10 Niveaus.  
предназначена для совместной установки с пароконвектоматами 6 и 10 уровней

### 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

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

www.epvd.it (11/22) 7Y20076

# JOY sagi



## EINFACH PERFEKT

JOY, der neue Schnellkühler/Schockfroster vereint überragende Ergebnisse mit höchster Benutzerfreundlichkeit und wird so zum unverzichtbaren Helfer für jede professionelle Küche.

Die Leistungen und Zuverlässigkeit eignen sich selbst für die hektischsten Arbeitstage und garantieren die Qualität eines jeden Produktes sowie eine erhebliche Verringerung der Betriebskosten.

MIT JOY IST EINFACH ALLES PERFEKT!

## ПРОСТО ИДЕАЛЬНЫЙ

JOY - новый шкаф шокового охлаждения и заморозки, сочетающий в себе исключительность результатов и чрезвычайную простоту использования, становящийся необходимым для каждой профессиональной кухни.

Эксплуатационные качества и уровни надежности соответствуют наиболее энергичным темпам работы, обеспечивая качество каждого продукта и значительное снижение затрат при эксплуатации.

С JOY ВСЕ ПРОСТО ИДЕАЛЬНО!

## DESIGN

Robuste und einfach zu reinigende Struktur aus Edelstahl AISI 304 mit umkehrbarer Tür (ohne DF351H) und Bedienelementen auf der Oberseite für eine höchst ergonomische Bedienung.

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304, прочная и легко моющаяся, с реверсивной дверью (исключая DF351H) и элементами управления, расположенными на поверхности для максимальной эргономики использования.

## EASY

Bedienfeld mit Segmentanzeige und einfacher und schneller Navigation.

Панель управления с сегментным дисплеем для простой и быстрой навигации.



# ENJOY YOURSELF

## PLUS



Es besteht die Möglichkeit, den Zyklus auszuwählen, der am besten für die jeweiligen Anforderungen geeignet ist, wobei das Erreichen der gewünschten Temperatur in möglichst kurzer Zeit ohne Beeinträchtigen der organoleptischen und Nährwertigenschaften garantiert wird

- **SCHNELLKÜHLUNG**, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperatursonde, von +90 °C auf +3 °C
- **SCHOCKFROSTUNG**, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperatursonde, von +90 °C auf -18°C



Bei einem Ausfall der **KERNTEMPÉRATURSONDE** führt Joy automatisch einen zeitgesteuerten Zyklus durch



Möglichkeit zur Durchführung von Zyklen in den Modi **HARD** oder **SOFT** zur Anpassung an sämtliche Arten von Lebensmitteln



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

Vозможность выбрать наиболее подходящий для своих потребностей цикл, обеспечивая достижение желаемых температур за наиболее короткое возможное время, сохраняя при этом organoleptические и питательные характеристики.

- **ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ**, по времени и/или по температуре с помощью термощупа, от +90°C до +3°C
- **ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА**, по времени и/или по температуре с помощью термощупа, от +90°C до -18°C

Если **ТЕРМОЩУП** не введен, Joy в автоматическом режиме выполняет цикл по времени

Возможность выполнения цикла в режиме **HARD** или **SOFT**, приспосабливаясь ко всем типам продуктов питания

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



DF101L



DF41M



DF351H

