

ULTRA

sagi



ULTRA

DESIGN

LA POTENZA DEL
BELLO: MAI NESSUNO
AVEVA OSATO TANTO

Con Ultra, l'abbattitore - surgelatore diventa un oggetto dal design unico e funzionale che rende l'ambiente di lavoro più sicuro, più flessibile, capace di offrire sempre la migliore qualità.

THE POWER OF
BEAUTY: NOBODY HAS
EVER BEEN SO BOLD

With Ultra, the blast chiller - freezer becomes an object of unique and functional design which makes the working environment safer, more flexible and superior in quality.



SAGI COLLECTION



1 MASSIMA CURA DEI DETTAGLI
per una struttura in acciaio inox AISI 304
funzionale, robusta e facilmente pulibile
MAXIMUM ATTENTION TO DETAIL
structure in functional, solid and easy to
clean AISI 304 stainless steel

2 DOUBLE OPENING
maniglia in acciaio inox AISI 304 dotata
di sistema a doppia presa per la massima
flessibilità in cucina
DOUBLE OPENING
handles in AISI 304 stainless steel with
double - socket system for maximum flexibility
in the kitchen

3 DISPLAY LCD + ENCODER
posizionati per la massima ergonomia e
lettura da ogni angolazione
LCD DISPLAY + ENCODER
positioned for the best ergonomics and
reading from all angles

4 RGB MSG LED
illuminazione a led - blu/giallo/rosso -
che permette all'operatore di controllare
il funzionamento anche a distanza
RGB MSG LED
LED lighting - blue/yellow/red - allows the
user to control functions also remotely

NIENTE È LASCIATO AL CASO
NOTHING IS LEFT TO CHANCE

ULTRA

EASY

LA GRANDEZZA È NELLA SEMPLICITÀ

Frutto di esperienza e di know how, Ultra è alla portata di tutti: l'applicazione di moderne tecnologie assicura la massima efficacia delle sue funzioni con un'estrema semplicità d'uso.

LA VITA IN CUCINA NON È MAI STATA
COSÌ SEMPLICE

ITS GRANDEUR IS IN ITS SIMPLICITY

The combination of experience and know how, Ultra is available to everyone: the application of modern technology ensures maximum efficiency with extreme ease of use.

LIFE IN THE KITCHEN HAS NEVER
BEEN SO SIMPLE

MULTI



SONDA MULTIPOINT CON ACTIVE CONTROL per la gestione costante delle temperature in modo automatico. In caso di mancato inserimento della sonda al cuore, in modo automatico, Ultra effettua il ciclo a tempo

MULTIPOINT PROBE WITH ACTIVE CONTROL for constant management of temperatures in automatic mode. In the absence of insertion of probe into core, the time cycle will activate automatically, Ultra will carry out a cycle

-42°C°



DEEPCORE, fino a -42°C al cuore per rispettare al massimo le normative in materia di sicurezza alimentare e garantire la migliore qualità (mod. IF101...)

DEEPCORE, up to -42°C to the core in order to comply with food safety regulations and ensure the best quality (mod. IF101...)

EASY



EASYPROBE per un'estrazione agevolata della sonda al cuore dall'alimento dopo un ciclo di surgelazione

EASYPROBE for facilitated extraction of the probe into core from food after a freeze cycle



HACCP ALARMS (n. 42) + HACCP RECORDING (n. 110) per un costante controllo della qualità e sicurezza del prodotto

HACCP ALARMS (no. 42) + HACCP RECORDING (no. 110) for constant quality control and product safety



USB per scaricare facilmente i dati HACCP e aggiornare il software

USB to download HACCP data easily and to upgrade the software



QUICK MAINTENANCE per una manutenzione semplice e veloce grazie ad un sistema progettato totalmente modulare

QUICK MAINTENANCE for quick and easy maintenance thanks to a fully modular designed system



INTUITIVE FORMULA

scheda comandi LCD + encoder per una navigazione senza necessità di istruzioni

MULTILINGUE & MULTIMARKET

permette di soddisfare ogni esigenza dalla ristorazione alla pasticceria, panificazione e gelateria con estrema flessibilità, dialogando nelle principali lingue del mondo

INTUITIVE FORMULA

LCD control panel + encoder for navigation without the need for instructions

MULTILINGUAL & MULTIMARKET

able to meet every need from catering to confectionery, bread and ice cream making with optimum flexibility, communicating in the main international languages



ULTRA

PERFORMANCE

TUTTA L'EMOZIONE
DI CUCINARE IN
VELOCITÀ, QUALITÀ,
SICUREZZA E LIBERTÀ

Garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti, i ritmi delle cucine, il crescente bisogno di ridurre i costi di gestione ed offrire sempre di più alla clientela, trovano la loro risposta nei sistemi di refrigerazione, nei programmi e nelle funzioni studiate dal dipartimento R&D, con i migliori Chef. Nuove prestazioni, per ottimizzare l'utilizzo del tempo in cucina ed offrire sempre il massimo: **qualità e velocità sono il futuro.**

ULTRA E' SINONIMO DI PRESTAZIONI
DI AVANGUARDIA



AFFIDABILITÀ: la componentistica e l'impianto refrigerante e di controllo sono stati accuratamente selezionati e testati per garantire prestazioni capaci di durare nel tempo



GREEN PERFORMANCE: il programma brevettato I.F.R. "Intelligent Food Recognition" e la possibilità di scegliere la tipologia di carico (minimo, medio e massimo) chiedono ad Ultra di lavorare regolando la sua potenza in base al tipo di alimento e/o alla quantità di cibo inserito. Perché consumare di più?

ALL THE EXCITEMENT
OF COOKING WITH
SPEED, QUALITY,
SAFETY AND FREEDOM

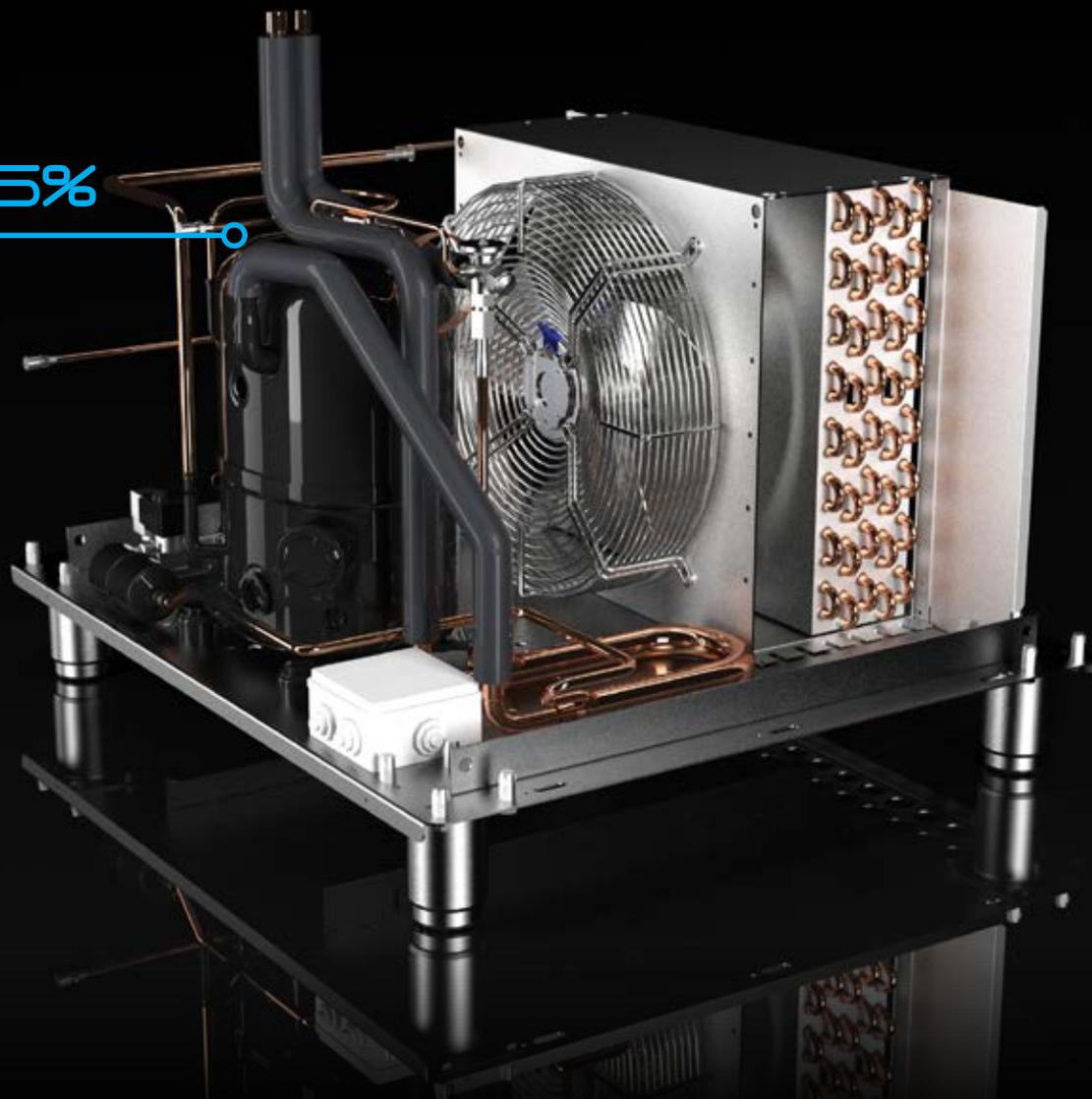
To ensure the quality and safety of food, the rhythms of the kitchen, the growing need to reduce operating costs and to offer increasingly more to customers, all these aspects find their answer in the refrigeration systems, programs and features designed by the R&D department, with the best Chefs. New features, to optimise the use of time in the kitchen and to always offer the best: **quality and speed are the future.**

ULTRA IS SYNONIMOUS OF
ADVANCED PERFORMANCE

RELIABILITY: the components and the refrigeration and control system have been carefully selected and tested to ensure perfect performance capable of standing the test of time

GREEN PERFORMANCE: I.F.R. patented program "Intelligent Food Recognition" and the option of selecting the type of load (minimum, medium and maximum) requiring Ultra to work by adjusting its power depending on the type of food and/or the quantity of food contained. Why consume more?

+15%



-42°C IN CAMERA

per cicli di produzione alla velocità desiderata con una marcia in più (mod. IF101...)

HYPER COOLING SPEED

sistema termodinamico potenziato per ridurre drasticamente i tempi di abbattimento – surgelazione

IDEAL AIR FLOW

distribuzione dell'aria ottimizzata per garantire l'uniformità dell'abbattimento e l'integrità dell'alimento



-42°C THE CHAMBER

for production cycles at the desired speed with a higher gear (mod. IF101...)

HYPER SPEED COOLING

thermodynamic system enhanced to dramatically reduce chilling - freezing times

IDEAL AIR FLOW

air distribution optimised to ensure chill uniformity and integrity of the food

ULTRA

FLEXIBILITY

LA PASSIONE PER GLI EXTRA

Ultra è veramente speciale! Non è solo un abbattitore - surgelatore rapido di temperatura, ma molto di più! Al bisogno, scongela, lievita e conserva affermandosi come collaboratore insostituibile e prezioso in cucina.

ULTRA REGALA LIBERTÀ!

A PASSION FOR EXTRAS

Ultra is truly special! Not only is it a cooler - quick temperature freezer, but much more! Defrosts if needed. It leavens and preserves, establishing itself as an irreplaceable and valuable collaborator in the kitchen.

ULTRA OFFERS YOU FREEDOM



SCONGELAMENTO: ciclo dedicato allo scongelamento controllato di alimenti, a tempo e/o con sonda al cuore. Attraverso la combinazione di temperature calde e velocità delle ventole, gli alimenti surgelati vengono portati alla temperatura desiderata facendo risparmiare tempo e preservando le caratteristiche organolettiche del cibo.



LIEVITAZIONE E FERMALIEVITAZIONE: cicli dedicati ai prodotti lievitati permettendo la lievitazione manuale o programmata di pizza, panini, croissant...



CONSERVAZIONE: dopo ogni ciclo di abbattimento e/o surgelazione, a tempo e/o a sonda, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa. Se necessario, è possibile attivare la conservazione indipendentemente da un ciclo di abbattimento

THAWING: cycle dedicated to the controlled defrosting of foods, via time and/or probe mode. Through the combination of warm temperatures and fan speeds, frozen foods are brought to desired temperature, saving time and preserving the organoleptic characteristics of the food

PROVING AND RETARDER PROVING CONTROL: cycles devoted to leavened products, allowing manual or programmed leavening of pizza, rolls, croissants, etc...

STORAGE: after each cycle of cooling and/freezing, via time and/or probe mode the food is made safe through automatic switching to positive and/or negative storage phase. If necessary, preservation mode can be activated regardless of the cooling cycle



ULTRA

SAFETY

I modelli di abbattitore - surgelatore Ultra hanno due nuovi programmi automatici, specifici per la "sanificazione" del pesce crudo, studiati per offrire al mercato piatti gustosi in totale sicurezza e qualità (carpaccio di tonno, alici marinate, sushi, bocconcini di sgombero crudo marinato...).

The Ultra temperature chiller - freezer models have two new automatic programs, specific to the "sanitation" of raw fish and designed to provide the market with completely safe, quality tasty dishes (tuna carpaccio, marinated anchovies, sushi, raw marinated morsels of mackerel, etc.).

24h

ANISAKIS 24h, ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di **-20°C** dando l'input alla macchina di far partire la fase della **"devitalizzazione per 24ore"**

ANISAKIS 24h, an automatic freezing cycle for preventive and comprehensive abatement of fish products. The probe detects food core temperature has reached **-20°C**, giving the machine the input to start the **"24-hour devitalization" phase**

15h

ANISAKIS 15h, ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di **-35°C** dando l'input alla macchina di far partire la fase della **"devitalizzazione per 15ore"**

ANISAKIS 15h, an automatic freezing cycle for preventive and comprehensive abatement of fish products. The probe detects food core temperature has reached **-35°C**, giving the machine the input to start the **"15-hour devitalization" phase"**

I PROGRAMMI ANISAKIS 24H E ANISAKIS 15H SONO:

THE ANISAKIS 24H AND ANISAKIS 15H PROGRAMS:



- Conformi alla normativa vigente (Regolamento CE n. 853/04, all. III, sez. VIII, cap. III, D.)
- Sicuri e testati
- Estremamente semplici
- Immediati nell'utilizzo da parte dell'utente

- Comply with current legislation (EC Regulation no. 853/04, ann. III, sect. VIII, ch. III, D.)
- Safe and tested
- Extremely simple
- User friendly



TESTATI IN
COLLABORAZIONE CON

Università degli Studi di Napoli Federico II -
Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione Alimenti -
Sezione Ispezione Alimenti e
Laboratorio di Ricerca Universitario presso il mercato ittico
all'ingrosso Pozzuoli

TESTED IN
COLLABORATION WITH

University of Naples Federico II -
Department of Animal Science and Food Inspection -
Inspection Section and Food
Research Laboratory Fellow at the Pozzuoli wholesale
fish market

ULTRA

S P A C E

I VANTAGGI DI ULTRA DIVETANO ANCORA PIU' GRANDI

- Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304 con spessore d'isolamento 80 mm
- Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304 con isolamento di 30 mm con rampa di serie, ideale per l'inserimento dei carrelli
- Porta auto chiudente con **maniglia esterna e serratura**; all'interno è dotata di pulsante di sblocco di sicurezza
- Scheda comandi LCD Display + Encoder con **porta USB e sistema RGB MSG LED di serie**. Programmi e funzioni speciali: abbattimento con **sonda multipunto IFR**, lievitazione, scongelamento, conservazione ...

THE ULTRA ADVANTAGES BECOME EVEN BIGGER

- AISI 304 stainless steel panel-structure, with 80 mm thick insulation
- AISI 304 stainless steel base with 30 mm thick insulation; standard ramp, ideal for trolley insertion
- Self-closing door with **external handle and lock**; equipped with an interior safety release button
- LCD Display control board + Encoder with **USB port and standard RGB MSG LED system**. Special programs and functions: chilling cycle with **IFR multipoint probe**, retarder proving, thawing, storage ...

ROLL-IN



ULTRA PROGRAMS

“INDISPENSABILI”

“INDISPENSABLE”



Le principali tipologie di abbattimento - surgelazione a tempo e/o con rilevamento sonda: soft +3°C, hard +3°C e soft -18°C, hard -18°C, sempre personalizzabili

I.F.R.
PATENTED

Il sistema brevettato **I.F.R.** “Intelligent Food Recognition” con sonda multipoint, modula in modo intelligente la ventilazione e la refrigerazione per adattarsi a qualsiasi tipo di alimento. Qualità estrema



INFINITY, l’unico ciclo che lavora in abbattimento e/o surgelazione all’infinito senza fermarsi mai!! Per adeguarsi ai veloci ritmi di lavoro, dando un prezioso contributo. E’ sempre possibile controllare la temperatura al cuore del prodotto



24h 15h

ANISAKIS 24h e **ANISAKIS 15h**, cicli automatici di surgelazione 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”



OPISTORKIS 24H, ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico di acqua dolce. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell’alimento di -20°C dando l’input alla macchina di far partire la fase della “devitalizzazione per 24ore”

The main types of chilling - freezing, via time and/or probe detection mode: soft +3°C, hard +3°C and soft -18°C, hard -18°C, fully customisable

The **I.F.R.** patented system “Intelligent Food Recognition” with multipoint probe, modulates ventilation and refrigeration in smart mode to adapt to any type of food. Extreme quality

INFINITY, the only cycle that works with continuous chilling and/or freezing without stopping! To adapt to the rapid working methods, offering a valuable contribution. The temperature at the core of the product can always be checked

ANISAKIS 24h and **ANISAKIS 15h**, automatic freezing cycles for preventive and comprehensive fish product abatement. For ANISAKIS 24h, the probe detects when the core temperature reaches -20°C and gives the input to start the “24-hour devitalization” phase. For ANISAKIS 15h, the probe detects when the core temperature reaches -35°C and gives the input to start the “15-hour devitalization” phase

OPISTORKIS 24H, an automatic freezing cycle for preventive and comprehensive abatement of fresh water fish products. The probe detects when food core temperature has reached -20°C, giving the machine the input to start the “24-hour devitalization” phase



MEMO

MEMORIZZATI per rendere la macchina completamente fatta su misura: 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di surgelazione configurabili secondo le esigenze di ogni Chef



PREFERITI per chi desidera il massimo della personalizzazione: fatto su misura!



CONSERVAZIONE, ciclo per la conservazione positiva o negativa degli alimenti, indipendente oppure automatico dopo un ciclo di abbattimento – surgelazione

AUTO

AUTOMATICI con selezione del carico – minimo, medio, massimo -, fatti da Chef esperti per ogni tipologia di alimento (pesce, carne, pasta, dolci, gelato...); a tempo e/o con rilevamento sonda

SAVED PROGRAMS to make the machine fully customised: 10 cooling cycles and 10 freezing cycles that can be configured according to the needs of every Chef

FAVOURITES for those seeking the ultimate in customisation: made to measure!

STORAGE, positive and/or negative food storage cycle, independently or automatically after a cooling – freezing cycle

AUTOMATIC with selection of the load - minimum, medium, maximum -, created by master Chefs for any type of food (fish, meat, pasta, cakes, ice cream) via time and/or detection probe mode

ULTRA PROGRAMS

“ESCLUSIVI”

“EXCLUSIVE”

SMART ON

SMART ON, basta inserire il prodotto e dopo qualche istante l'abbattimento, soft +3°C, parte da solo, senza nessun tocco sulla scheda comandi, mettendo in sicurezza l'alimento con o senza sonda.
Mai visto prima!

SMART ON: just insert the product and, after a few seconds, chilling, soft +3°C, starts by itself, without having to activate from the control panel, keeping food safe with or without a probe. **Never seen before!**



MULTY per caricare da 5 a 20 timer, con possibilità di lettura sonda, per seguire i ritmi della cucina dando ad ogni alimento il suo tempo!

MULTY for the loading of 5 to 20 timers, with the option of probe-reading to follow the rhythms of the kitchen, assigning each food its own time!



YOGURT BOX, ciclo automatico sviluppato per preparazione dello yogurt, per soddisfare anche le ultime tendenze del mercato

YOGURT BOX, automatic cycle developed for yoghurt preparation, to meet the latest market trends



BANQUETING, ciclo dedicato al mondo della ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da banchetto; possibilità di selezione del carico – minimo, medio, massimo

BANQUETING, cycle dedicated to the world of catering, ideal for the preparation of banquet products, possibility of selection of the load - minimum, medium, maximum



SOTTOVUOTO, ciclo dedicato al mondo della ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto; possibilità di selezione del carico – minimo, medio, massimo

VACUUM, cycle dedicated to the world of catering, for the preparation of products before a vacuum stage; possibility of selection of the load - minimum, medium, maximum



LIEVITAZIONE E FERMALIEVITAZIONE, cicli dedicati ai prodotti lievitati permettendo la lievitazione manuale o programmata

PROVING AND RETARDER PROVING CONTROL, cycles devoted to leavened products, allowing manual or programmed leavening



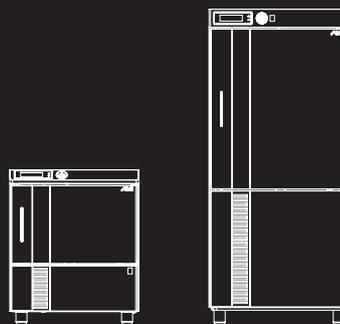
SCONGELAMENTO, ciclo dedicato allo scongelamento controllato di alimenti, a tempo e/o con sonda la cuore

THAWING, cycle dedicated to the controlled defrosting of foods, via time and/or probe mode



ULTRA

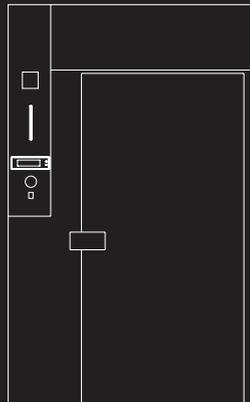
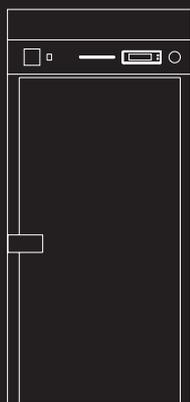
SPECIFICATIONS



	IF51M	IF101L*	IF101S*
 cm	74,5x72x90	80x83x185	80x83x185
	elettrico / electric	elettrico / electric	elettrico / electric
 multipoint	•	•	•
	•	•	•
	n° 5 GN 1/1 n° 5 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 40x60 cm
 90' +90°C → +3°C	22 kg	45 kg	45 kg
 240' +90°C → -18°C	13 kg	27 kg	27 kg
 °C	4/+32° C	4/+32° C	4/+32° C
 mm	55	75	75
 W	1054 W	3136 W	3136 W
	1400 W	4000 W	4000 W
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304



* L = inserimento dal lato più lungo della teglia
container insertion by the longest side
S = inserimento dal lato più corto della teglia
container insertion by the shortest side



	IFR201R	IFR202R	IFP202R*
 cm	105x125x226	140x125x226	140x135x226
	elettrico / electric	elettrico / electric	elettrico / electric
 multipoint	•	•	•
	•	•	•
	n° 20 GN 1/1 n° 20 60x40 cm	n° 20 GN 2/1 n° 20 60x80 cm	n° 20 GN 2/1 n° 20 60x80 cm
 90' +90°C → +3°C	120 kg	210 kg	210 kg
 240' +90°C → -18°C	72 kg	144 kg	144 kg
 °C	5/+43° C	5/+43° C	5/+43° C
 mm	80	80	80
 W	5300 **	12440 **	12440 **
 W	900/3600 ***	1200/5300 ***	1200/5300 ***
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304

* P = versione passante, con doppia porta • pass-through version, double door

** Se connesso alla sua unità motore remota, mod. GR7AU (IFR201R) - mod. GR14AU (IFR202R-IFP202R) • If connected to its remote motor unit, mod. GR7AU (IFR201R) - mod. GR14AU (IFR202R-IFP202R)

*** Assorbimento in sbrinamento • Absorption in defrost mode



REFRIGERATION UNIT

Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601
Fax +39 0736 226065
marketing@sagispa.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.it

100%
Made in Italy



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