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 (mod. 31/51/101) und Bedienelementen auf der Oberseite für eine höchst ergonomische Bedienung.

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304, прочная и легко моющаяся, с реверсивной дверью (mod. 31/51/101) 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 Nährwerteigenschaften 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

Возможность выбрать наиболее подходящий для своих потребностей цикл, обеспечивая достижение желаемых температур за наиболее короткое возможное время, сохраняя при этом органолептические 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



Bei einem Ausfall der **KERNTEMPERATURSONDE** (mod. DF51/M; DF101L; DF351H) führt Joy automatisch einen zeitgesteuerten Zyklus durch

Если **ТЕРМОЩУП** (mod. DF51/M; DF101L; DF351H) не введен, Joy в автоматическом режиме выполняет цикл по времени



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

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



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

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

DF351H





ENJOY THE KITCHEN



J O Y
SPECIFICATIONS

	DC51	DC51M	DF31	DF31M	DF351H*	DF51	DF51M	DF101L
cm	74,5x70x84	74,5x72x90	74,5x70x84	74,5x70x87	92,9x77,7x75	74,5x70x84	74,5x72x90	80x83x185
	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом
	-	-	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•
	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 5 GN 1/1 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 60x40 cm
90' +90°C → +3°C	12 kg	12 kg	10,8 Kg	10,8 Kg	10,8 Kg	20 kg	20 kg	42 kg
240' +90°C → -18°C	-	-	3,6 Kg	3,6 Kg	3,6 Kg	12 kg	12 kg	25 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	55	75
W	922 W	922 W	616 W	616 W	694 W	887 W	887 W	3136 W
	680 W	680 W	680 W	680 W	750 W	1350 W	1350 W	3200 W
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

Kältemittel • Охлаждающая жидкость = R404A

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

100% Made in Italy SAGI

Sagi SpA con socio unico
Zona Industriale Campolungo 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601- Fax +39 0736 226065
marketing@sagispa.it - www.sagispa.it

A Marmon Berkshire Hathaway Company

www.apvd.it (12/16) 7Y20076

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 и дизайнерские изменения