Refrigerators &
Blast chiller/freezers

Kühlschränke &
Schockfrost/Tieffriergeräte

Холодильные шкафы & Скороморозильные аппараты/морозильные шкафы

ICE-CREAM RANGE



SAGI

KAGL6B

Refrigerator for Ice - Cream Makers
Kühlschrank für Eisdielen
Холодильные шкафы для кафе-мороженых





	cm	°C	°C	N° 36x16,5x12	W	W	N°	N°
KAGL6B	75x90x204	- 24 / - 12 °C	+43 °C	54	1200	1054	6	6

Refrigerant fluid / Kältemittel / Хладагент: R404A

KAGL6B Refrigerator for Ice - Cream Makers offers a world of ice - cream with ***made in Sagi*** quality, a guarantee of perfect product storage.

- One - piece AISI 304 stainless steel and 75 mm insulation thickness, for excellent energy savings
- Reversible door equipped with a self-closing system activated when opened to less than 90°. Quick opening system to reduce door opening waiting time
- Refrigeration chamber with rounded corners and condensation drainage hole in the bottom for maximum hygiene
- Lock with key and door lighting as standard
- 20 - position rack bars with 60 mm spacing interval in AISI 304
- Electronic circuit board with HACCP alarms and Hyper Cold function for rapid chamber cooling
- Automatic hot gas defrosting with automatic condensation evaporation
- Fan - assisted refrigeration system with evaporator outside storage chamber for increased storage capacity.

Air circulation not directed straight at food, channelled on all shelves for uniform chamber temperature.

Der Kühlschrank für Eisdielen KAGL6B bietet der Eiswelt die Pflege und Qualität ***made in Sagi*** und gewährleistet so eine perfekte Lagerung des Produktes.

- Selbsttragende Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 und Isolierstärke von 75 mm, für eine große Energieeinsparung
- Umkehrbare Tür im Gebrauch mit dem Selbstverschlus-system für Öffnungen von < 90°. Quick opening System, um die Wartezeiten für die Wiederöffnung der Tür zu reduzieren
- Innenkammer mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden für maximale Hygiene
- Abschließbare Tür und Türbeleuchtung serienmäßig
- Zahnstange aus CNS nach DIN 1.4301 mit 20 Positionen Abstand 60 mm
- Schaltplan mit Alarmsignalen HACCP und der Funktion Hyper Cold für eine Schnellkühlung in der Kammer
- Automatisches Abtauen mit Warmgas und automatische Verdunstung des Kondenswassers
- Ventiliertes Kühlsystem mit Verdampfer, der außerhalb der Lagerungskammer für mehr Lagerungsraum angebracht ist.

Luftzirkulation nicht direkt auf den Lebensmitteln und auf allen Ebenen für eine gleichmäßige Kammertemperatur.

Холодильный шкаф для кафе-мороженых KAGL6B предлагает качество ***made in Sagi***, гарантирующее великолепное сохранение продукции.

- Цельный корпус из нержавеющей стали AISI 304, толщина изоляционного слоя 75 мм, что позволяет значительно экономить энергию
- Дверь с изменяемым направлением открытия, оборудованная системой автоматического закрытия в случае, если угол открытия < 90°. Система quick opening позволяет уменьшить время ожидания повторного открытия дверей.
- Внутренняя камера имеет закругленные углы и формованное дно для лучшей очистки
- Дверной замок с ключом, внутреннее освещение в серийном исполнении
- Зубчатые рейки из нержавеющей стали AISI 304 с 20 положениями, шаг 60 мм
- Электронная плата с аварийной индикацией стандарта HACCP и функцией Hyper Cold для быстрого охлаждения
- Автоматическое размораживание горячим газом с автоматическим выпариванием конденсата
- Система вентилируемого охлаждения с испарителем, который вынесен за пределы холодильной камеры, для увеличения ее емкости.

Потоки воздуха не направлены непосредственно на продукт, циркуляция воздуха обеспечивает однородное распределение температуры в камере.

IMFEB

Combined Freezer and Blast chiller/freezer
Integrierter Tiefkühlschrank-Schockfrost/Tieffriergerät
Комбинированный холодильный шкаф и скороморозильный аппарат/морозильный шкаф





	cm	°C	KG -18 : - 8 °C	N° 36x16,5x12	A B W	W	N°	N°
IMFEB	75X81,5X204	- 24 / - 12 °C	12	A=25•B=6	1820	A=654•B=813	A=10 GN1/1•B=2	A=5•B=2

Refrigerant fluid / Kältemittel / Хладагент: R404A

The IMFEB model has been studied to respond to the growing need for improving laboratory space management without jeopardising performance and quality.

- **One - piece structure in AISI 304 stainless steel throughout with two separate compartments, managed by two independent motors**: freezer storage compartment and blast chiller/freezer compartment. Insulation thickness 75 mm
- AISI 304 stainless steel, easily removable racks: 11 position storage freezer compartment with 60 mm spacing interval. 10 - position blast chiller/freezer compartment with 30 mm spacing interval
- Control panel for each compartment equipped with a HACCP - Top circuit board with LCD display for immediate, intuitive navigation, with a multi-language library and the possibility of selecting from preset programmes and/or memorize user programmes (blast chiller/freezer compartment), memorization-display of HACCP alarms
- Blast chiller/freezer compartment: manual air defrosting. Automatic passage to storage phase after blast freezing cycle. Storage freezer compartment: automatic electric defrosting.

Das Modell IMFEB wurde entwickelt, um der steigenden Nachfrage zu entsprechen, den Platz im Herstellungsraum bestmöglich zu nutzen, ohne Leistung und Qualität dabei zu verlieren.

- **Selbsttragende Struktur aus CNS nach DIN 1.4301mit zwei getrennten Bereichen, die von zwei unabhängigen Motorgruppen betrieben werden**: Bereich Tiefkühlschrank bei Minustemperatur und Bereich für Schockfrost/Tieffrierung. Isolierstärke von 75 mm
- Zahnstange aus CNS nach DIN 1.4301, leicht abnehmbar: Bereich Tiefkühlschrank bei Minustemperaturen 11 Positionen Abstand 60 mm; Bereich für Schockfrost/ Tieffrierung 10 Positionen Abstand 30 mm
- Bedientafel für jeden Bereich mit Schaltplan HACCP - Top ausgestattet mit Display LCD, damit umgehend und intuitiv navigiert werden kann, mehrsprachig, Möglichkeit voreingestellte Programme aus zu wählen und/oder die Benutzerprogramme zu speichern (Bereich Schockfrost/ Tieffrierung), Speicherung-Visualisierung der Alarmsignale HACCP
- Bereich Schockfrost/Tieffrierung: Manuelle Luftabtauung. Automatischer Übergang zur Lagerungsphase des Eisproduktes nach dem Schnellkühlungszyklus. Bereich Tiefkühlschrank bei Minustemperaturen: automatische, elektrisches Abtauen.

Модель IMFEB была разработана для удовлетворения возрастающей потребности оптимальной организации рабочего пространства, без потери технических характеристик и качества

- **Цельный корпус из нержавеющей стали AISI 304 с двумя отдельными отсеками, управляемыми двумя независимыми двигателями**: отсек хранения при отрицательной температуре и отсек быстрого замораживания. Толщина изоляционного слоя 75 мм
- Зубчатые рейки из нержавеющей стали AISI 304, легко демонтируемые: отсек хранения при отрицательной температуре 11 позиций, шаг 60 мм; отсек быстрого замораживания 10 позиций шаг 30 мм
- Отдельная панель управления с электронной платой для каждого отсека стандарт HACCP - для быстрой навигации, многоязычная библиотека программ, возможность выбирать предварительно установленные программы и/или запоминать программы пользователя (отсек быстрого замораживания), запоминание-воспроизведение аварийных сигналов HACCP
- Отсек быстрого замораживания: ручное размораживание. Автоматический переход к режиму хранения мороженого после цикла быстрого замораживания. Отсек хранения при отрицательной температуре: автоматическое размораживание.

BLAST CHILLER/FREEZERS
SCHOCKFROST/TIEFFRIERGERÄTE
СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ





	cm	-18 : - 8 °C 70/90 Min. KG	N° 36x16,5x12	W	W	N°	N°
DMG51C/M	74,5x70x100/87	12	6	1350	813	2	2
DMG51ME	74,5x70x87	7	6	800	586	2	2
DMG101L	80x83x175	25	12	3200	3136	4	4
DMG82	75x84x213	50	28	3200	3136	8	8
DMG102	82x103,6x213	50	44	5500	3136	8	8

Refrigerant fluid / Kältemittel / Хладагент: R404A

The range of ***made in Sagi*** blast chillers for ice - cream has been designed to ensure high quality ice-cream at each use.

After a whipping phase, the free water present in the freshly produced ice-cream, transforms into large ice crystals which would cause a loss of creaminess, taste and ice - cream volume. To prevent this from happening, our blast chillers allow the formation of tiny micro-crystals which maintain unaltered ice-cream quality.

Die Palette der Schockfrost/Tieffriergerät ***made in Sagi*** wurde für die Eiswelt entwickelt, um stets ein qualitativ hochwertiges Eisprodukt zu gewährleisten.

Nachdem die Zutaten vermischt wurden und man eine gleichmäßige Masse (ähnlich wie Brei) erhalten hat, würde sich das freie Wasser im eben hergestellten Eisprodukt in Makroeiskristalle umwandeln, die den Verlust der cremigen Konsistenz, des Geschmackes und des Volumens des Eisproduktes verursachen würde. Um diesem Zustand vorzubeugen, werden durch den Einsatz des Schockfrost kleinste Mirkokristallen gebildet, die die Qualität des Eisproduktes unverändert lassen.

Гамма скороморозильных аппаратов ***made in Sagi*** для кафе - мороженых была разработана, чтобы всегда гарантировать мороженое высочайшего качества.

После фазы перемешивания свободная вода, содержащаяся в только что произведенном продукте, превратилась бы в крупные кристаллы льда, что повлекло бы за собой потерю кремовой структуры, вкуса и объема мороженого. Для предотвращения этого нежелательного эффекта, используют скороморозильный аппарат, его применение позволяет получать мельчайшие микрокристаллы льда, не ухудшающие качество мороженого.





- One - piece structure in AISI 304 stainless steel throughout. Insulation thickness 75 mm (mod. …51… 55 mm)
- Refrigeration chamber with rounded corners and condensation drainage hole in the bottom, AISI 304 stainless steel rack bars which are easily removable for maximum hygiene
- **Mod. DMG82 and DMG102 constructed to manage both storage and freezing functions**. Equipped with two half doors
- Hinged cover panel with cooling fans, hinged opening to allow complete cleaning of the evaporator
- Control panel with electronic circuit board equipped with quick access controls for main functions and product core probe management. Mod. DMG51C provided with a control panel located on the raised level for maximised functionality. Automatic passage to storage phase after blast freezing
- Fan - assisted refrigeration system with air circulation not directed straight at the food
- Mod. DMG51C/M/ME and DMG101L, manual air defrosting. Mod. DMG82 and DMG102, control of automatic hot gas defrosting during storage.

- Selbsttragende Struktur aus CNS nach DIN 1.4301. Isolierstärke von 75 mm (Mod. …51… 55 mm)
- Innenkammer mit abgerundeten Ecken, diamantgeschliffener Boden mit Reinigungsöffnung, Zahnstange aus CNS nach DIN 1.4301, die für eine maximale Hygiene leicht abnehmbar ist
- **Mod. DMG82 und DMG102, die sowohl für die Funktionen des Schockfrost / Tieffrierungsschrankes als auch für die Funktionen des Lagerungsgerätes hergestellt wurden**. Ausgestattet mit zwei halben Türen
- Scharnierte Abdeckplatte mit Gebläse zur Kühlung, die für eine vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann
- Bedientafel, ausgestattet mit Schaltplan und Tasten für den Schnellzugriff auf die Hauptgebrauchsfunktionen und mit der Steuerung der Sonde am Kern des Produktes. Mod. DMG51C mit Bedientafel auf dem Aufsatz der Ebene für eine maximale Zweckmäßigkeit. Automatischer Übergang zur Lagerungsphase nach dem Schnellfrostvorgang
- Ventiliertes Kühlsystem mit keine direkte Luftzirkulation auf die Lebensmittel
- Mod. DMG51C/M/ME und DMG101L, manuelle Luftabtauung. Mod. DMG82 und DMG102, automatisches Abtauen durch Wärmegas während der Lagerungsphase.

- Цельный корпус из нержавеющей стали AISI 304, толщина изоляционного слоя 75 мм (мод…51…55 мм)
- Внутренняя камера с закругленными углами, формованным дном и отверстием для слива конденсата, зубчатые рейки из нержавеющей стали AISI 304, легко демонтируемые для обеспечения лучшей очистки
- **Мод. DMG82 и DMG102 выполнены таким образом, что могут исполнять функции как замораживания, так и хранения**
- Панель с охлаждающими вентиляторами, с шарнирным соединением, открывающаяся, что позволяет выполнить полную очистку испарителя
- Панель управления с электронной платой с кнопками быстрого доступа к основным используемым функциям и управлением датчиком, находящимся в центре продукта. Мод. DMG51C имеет панель управления, расположенную наверху, что обеспечивает максимальную функциональность. Автоматический переход в режим хранения после цикла быстрого замораживания
- Система вентилируемого охлаждения с потоки воздуха не направлены непосредственно на продукт
- Мод. DMG51C/M/ME и DMG101L- ручное размораживание. Мод. DMG82 и DMG102 - автоматическое размораживание горячим газом в режиме хранения.

Printed in Italy www.apvd.it (02/09 - 2000) 7Y20032







ZONA INDUSTRIALE CAMPOLUNGO, 79/81
63100 ASCOLI PICENO - ITALY
TEL. +39 0736 22601 r.A. fax +39 0736 226065
e-mail VENDITE ITALIA: italia@sagispa.it
e-mail EXPORT: sales@sagispa.it
www.sagispa.it

Made in SAGI