

I C
CREAM
saggi



LA PASSIONE PER IL GELATO

Il gelato artigianale è un alimento sano che regala momenti di piacere, ricchi di emozioni. La sua conservazione deve garantirne l'aspetto, il gusto e la cremosità.

Frutto di una grande passione per questo alimento, in ogni sua forma e gusto, **l'armadio frigorifero KAGL6B, grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione, è garanzia di un gelato sempre perfetto per ogni momento della giornata.**



THE PASSION FOR ICE CREAM

Artisanal ice cream is a healthy food product that offers consumers moments of pure enjoyment, full of emotion. It must be preserved in such a way so as to maintain its appearance, flavour and creaminess.

As the fruit of an enormous passion for this food product, in all of its forms and flavours, **the KAGL6B ice cream freezer is capable of guaranteeing perfect ice cream at any time thanks to the use of the latest preservation technologies.**



IL NUMERO 1 NELLA CURA DEI DETTAGLI

- Camera interna con angoli arrotondati, fondo diamantato e cremagliere facilmente smontabili per la massima igiene
- Illuminazione porta e serratura a chiave di serie
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 9 posizioni con passo 150 mm per n. 54 bacinelle 36x16,5x12 cm; a 6 posizioni passo 180 mm per 48 bacinelle 36x16,5x12 cm
- Scheda elettronica con allarmi HACCP e funzione Hyper Cold per un rapido raffreddamento in camera

NUMBER 1 IN ATTENTION TO DETAIL

- Inside chamber with rounded corners, diamond tread flooring and easily removable racks for maximum hygiene
- Standard version equipped with door lighting and key-operated lock
- AISI 304 stainless steel racks with 9 positions spaced 150 mm apart for 54 containers (36x16,5x12 cm), or 6 positions spaced 180 mm apart for 48 containers (36x16,5x12 cm)
- Electronic circuit board with HACCP alarms and Hyper Cold function for rapid chamber cooling



IL NUMERO 1 NELLA CONSERVAZIONE DEL GELATO

- Struttura monoscocca in **acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento di 75 mm** in poliuretano senza CFC: garantisce le prestazioni rispettando l'ambiente



- **Porta reversibile** in utenza con sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° e sistema **Quick Opening** per ridurre i tempi di attesa di riapertura porta



- Sistema di refrigerazione ventilato con circolazione dell'aria **TotalCold**, non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità della temperatura in camera



- **Maggiore capacità di stoccaggio:** +15% grazie all'evaporatore esterno al vano



- Evaporatore progettato per avere la massima superficie di scambio termico e con **trattamento anti-corrosione per una durata illimitata**



- **Temperatura ambiente +43 °C:** prestazioni ed affidabilità anche in condizioni ambientali estreme



- **EasyMaintenance:** accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo mediante cruscotto frontale sollevabile



NUMBER 1 IN ICE CREAM PRESERVATION

- Single-piece structure in **AISI 304 stainless steel, complete with 75 mm thick CFC-free polyurethane insulation**, which guarantees maximum performance while ensuring complete respect for the environment

- **Reversible door**, equipped with a self-closing system for apertures of less than 90° and a **Quick Opening** system to reduce waiting times when re-opening the door

- Ventilated refrigeration system with **TotalCold** air circulation, which guarantees temperature uniformity by channeling the cold air onto the shelves and not directly onto the food items

- **Increased storage capacity:** 15% more storage thanks to the placement of the evaporator outside the compartment

- Evaporator designed for maximum surface heat exchange and with **an anti-corrosion treatment for unlimited durability**

- **Ambient temperature +43 °C:** performance and reliability, even under extreme environmental conditions

- **Easy Maintenance:** complete accessibility to all the functionality and control components via a removable front panel

TUTTO E' POSSIBILE: FLESSIBILITA', QUALITA' E RISPARMIO

EVERYTHING IS POSSIBLE FLEXIBILITY, QUALITY AND SAVINGS

La speciale struttura del modello **COMBI ICE CREAM** combina magistralmente le funzioni di conservatore negativo e di surgelatore rapido di temperatura; perfetta per ogni tipo di esigenza in laboratorio e per la massima flessibilità di utilizzo.

Inoltre, **COMBI ICE CREAM** offre la funzionalità di due prodotti al prezzo di uno con la garanzia di un gelato di qualità, cremoso e gustoso, grazie ai sistemi di refrigerazione studiati per chi pretende sempre il meglio.

The **COMBI ICE CREAM** model's special structure masterfully combines the functions of both a freezer and a blast chiller, and is ideal for every ice cream making need, offering maximum flexibility of use.

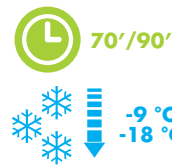
Furthermore, thanks to the use of refrigeration systems designed for those who demand the absolute best, the **COMBI ICE CREAM** unit also offers the functionality of two products for the price of one, thus ensuring creamy and flavourful ice cream of the highest quality.



n° 30
Bacinele
Containers



n° 8
Bacinele
Containers



COMBI ICE CREAM FRIGORIFERO + SURGELATORE RAPIDO

COMBI ICE CREAM FREEZER + BLAST CHILLER

- **Speciale struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm composta da due vani separati, gestiti da due gruppi motore indipendenti:** vano di conservazione negativo e vano surgelatore rapido di temperatura



- **Single-piece structure in AISI 304 stainless steel with 75 mm thick insulation, comprised of two separate compartments managed by two independent motors:** freezer storage compartment and blast chiller/freezer compartment

- Cremagliere in acciaio inox AISI 304, facilmente smontabili:

VANO CONSERVATORE NEGATIVO

- 5 posizioni passo 147 mm per **30 bacinelle** 36x16,5x12 cm;
- 4 posizioni passo 180 mm per **24 bacinelle** 36x16,5x12 cm;

VANO SURGELATORE RAPIDO

- 2 posizioni passo 180/210 mm per **8 bacinelle** 36x16,5x12 cm



- Easily removable AISI 304 stainless steel racks:

THE FREEZER STORAGE COMPARTMENT

- 5 positions spaced 147 mm apart for **30 containers** (36x16,5x12 cm);
- 4 positions spaced 180 mm apart for **24 containers** (36x16,5x12 cm);

THE BLAST CHILLER COMPARTMENT

- 2 position spaced 180/210 mm apart for **8 containers** (36x16,5x12 cm)

- Pannello comandi per ogni vano con scheda elettronica dotata di display LCD per una navigazione immediata ed intuitiva, libreria multilingue, possibilità di selezionare programmi preimpostati e/o di memorizzare programmi utente (vano surgelatore rapido), memorizzazione - visualizzazione degli allarmi HACCP

HACCP

- Control panel for each compartment equipped with an electronic control board with LCD display for immediate and intuitive navigation, with a multi-language library and the possibility of selecting from preset programs and/or saving user programs (blast chiller compartment), as well as saving or displaying HACCP alarms

- Vano surgelatore: sbrinamento manuale ad aria. Passaggio automatico alla fase di conservazione del gelato dopo ciclo di surgelazione rapida. Vano conservatore negativo: sbrinamento automatico elettrico



- Blast chiller compartment: manual air defrosting. Automatic switchover to the storage phase after the blast freezing cycle. Freezer storage compartment: automatic electric defrosting

LA CERTEZZA DEL RISULTATO

La gamma di surgelatori rapidi di temperatura **ICE CREAM BLAST FREEZER serie HP** è stata progettata per garantire sempre un gelato di altissima qualità, con la freschezza e la cremosità che lo rendono un alimento unico e speciale.

Dopo la fase di mantecatura l'acqua libera, presente nel gelato appena prodotto, si trasforma in macrocristalli di ghiaccio che causano la perdita di cremosità, gusto e volume del gelato. L'uso del surgelatore rapido consente la formazione di piccolissimi microcristalli che mantengono inalterate le qualità del gelato.

GUARANTEED EXCELLENT RESULTS

The **ICE CREAM BLAST FREEZER serie HP** range of blast freezers is designed to guarantee ice cream of the highest quality, with all the freshness and creaminess that render it a unique and special food item.

After the creaming stage, the free water present in the ice cream is transformed into macro ice crystals, which can cause the ice cream to lose its creaminess, flavour and volume. The use of the blast freezer allows for the formation of extremely small microcrystals, thus preventing the alteration of the ice cream's properties.



High
Performance:
Over **-40 °C**



ICE CREAM
BLAST
FREEZER

LA QUALITA' SI VEDE; SI TOCCA; SI GUSTA!

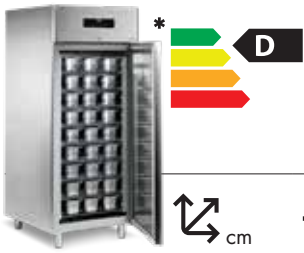
- **Robustezza garantita:** struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento di 75 mm (mod. ...51... con 55 mm); porta reversibile in utenza
- **Massima igiene e pulizia assoluta:** camera interna con angoli arrotondati, fondo diamantato, foro di lavaggio e cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili
- **Semplicità performante:** pannello comandi con scheda elettronica con tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo e con gestione della sonda al cuore del prodotto. Passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di surgelazione rapida
- **Refrigerazione uniforme:** il sistema di refrigerazione ventilato è studiato per una circolazione dell'aria non diretta sull'alimento
- **Assistenza rapida:** pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore
- **Flessibilità assoluta:** il mod. HP102 è realizzato per gestire sia le funzioni di surgelatore che di conservatore. Dotato di due mezze porte

QUALITY YOU CAN SEE, TOUCH AND TASTE!

- **Guaranteed robustness:** Single-piece structure in AISI 304 stainless steel with 75 mm thick insulation (mod. ...51... 55 mm); reversible door
- **Maximum hygiene and cleanliness:** inside chamber with rounded corners, diamond tread flooring, drainage hole and easily removable AISI 304 stainless steel racks
- **High performance simplicity:** control panel with electronic circuit board equipped with quick access controls for the main user functions and product core probe management. Automatic switchover to the storage phase after the blast-chilling cycle
- **Uniform refrigeration:** the ventilated refrigeration system is designed to ensure uniform air circulation without channeling the air directly onto the food items
- **Rapid maintenance:** evaporator compartment equipped with a hinged cover panel with cooling fans that can be opened for cleaning operations
- **Absolute flexibility:** the HP102 model is designed to manage both blast freezing and freezer storage functions. Equipped with two half-doors



ICECREAM RANGE



KAGL6B	75x90x204	75 mm	-24 / -12	54: 36x16,5x12 cm 44: 36x25x8 cm 36: 36x25x12 cm	a gas caldo / hot gas	+43 (5)	1000 / 1054		6 (53x75 cm)	6 AISI 304

* Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095)



IMFEG	75x93,5x204	75 mm	-24 / -12	30: 36x16,5x12 cm	elettrico / electric	+32 (4)	1550	799	5 (53x75 cm)	5 AISI 304
			-9 ÷ -18 °C 70°/90°	8: 36x16,5x12 cm	ad aria / by air		813	5 (53x55 cm)	5 AISI 304	



HP51M	74,5x70x90	55 mm	15 kg	• 6 36x16,5x12 cm	ad aria / by air		1600 / 1373		2 (60x40 cm)	2 AISI 304
HP101L	80x83x185	75 mm	27 kg	• 12	ad aria / by air	+32 (4)	4000 / 3136		4 (60x40 cm)	4 AISI 304
HP102	82x103,6x224,5	75 mm	35 kg	• 40	ad aria / by air*		5100 / 4369		8 (60x40 cm)	8 AISI 304

Fluido refrigerante - Refrigerant fluid = R404A • * A gas caldo durante la fase di conservazione - Hot gas defrost during the storage phase

100%
Made in Italy



SAGI

— A Marmon —
Berkshire Hathaway Company

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

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

www.sagispa.it (11/17) 7Y20080