

I C  
CREAM  
sagi



## UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR EISCREME

Das traditionell hergestellte Speiseeis ist ein gesundes Nahrungsmittel, das immer wieder Freude und Emotionen weckt. Seine Konservierung muss Aussehen, Geschmack und natürlich auch die cremige Konsistenz gewährleisten.

Als Ergebnis der langjährigen Leidenschaft für diese göttliche Nascherei in jedem Geschmack und jeder Form, **ist der Kühlschrank KAGL6B dank seiner fortschrittlichen Konservierungstechnologie die Garantie für ein perfektes Eis zu jeder Tageszeit.**

## ЛЮБОВЬ К МОРОЖЕНОМУ

Артизанальное мороженое является здоровым пищевым продуктом, дарящим моменты удовольствия, богатые эмоциями. Его хранение должно обеспечивать сохранять его внешний вид, вкус и консистенцию.

Результат большой любви к данному продукту, в любой его форме и с разным вкусом, **холодильный шкаф KAGL6B, благодаря передовым технологиям хранения, является гарантией сохранности вашего мороженого в прекрасном состоянии в любое время дня.**





# DIE NUMMER 1 IN SACHEN LIEBE ZUM DETAIL

- Innenkammer mit abgerundeten Ecken, diamantgeschliffenem Boden und leicht abnehmbaren Zahnstangen für eine perfekte Hygiene
- Türbeleuchtung und serienmäßige Schlüsselverriegelung
- Zahnstangen aus CNS nach DIN 1.4301, 9 Einschubfächer mit einer Höhe von 150 mm für 54 Behälter 36x16,5x12 cm; 6 Einschubfächer mit einer Höhe von 180 mm für 48 Behälter 36x16,5x12 cm
- Schalttafel mit HACCP-Überwachung und Hyper Cold-Funktion für eine rapide Schockfrostung in der Kühlkammer



# ПЕРВОЕ МЕСТО ПО ВНИМАНИЮ К ДЕТАЛЯМ

- Внутренняя камера с закругленными углами, формованное дно и легко снимаемые стойки для обеспечения максимальной чистоты
- Освещение дверцы и замок с ключом в серийном исполнении
- Стойки из нержавеющей стали AISI 304 с 9 положениями, шаг 150 мм на 54 ёмкости, размером 36x16,5x12 см; с 6 положениями, шаг 180 мм на 48 емкостей 36x16,5x12 см
- Электронная плата с аварийной индикацией стандарта HACCP и функцией Hyper Cold для быстрого охлаждения камеры



# DIE NUMMER 1 FÜR DIE SPEISEEISKONSERVIERUNG

# ЛИДЕР В ОБЛАСТИ ХРАНЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

- Selbsttragende Struktur aus **CNS nach DIN 1.4301: mit einer Isolierstärke von 75 mm** aus Polyurethan ohne FCKW: sämtliche Leistungen werden gewährleistet und die Umwelt dabei geschont



- Цельный корпус является несущей конструкцией, полностью выполненной из **нержавеющей стали AISI 304: с изоляционным слоем 75 мм** из полиуретана, без фреона: обеспечивает эксплуатационные характеристики, сохраняя окружающую среду

- **Umkehrbare Tür** mit automatischem Türschließmechanismus für Öffnungswinkel unter 90° und **Schnellöffnungssystem** zur Verkürzung der Wartezeit bei erneuter Türöffnung



- **Дверца с изменяемым** направлением открытия с системой автоматического закрытия в случае если угол открытия меньше 90° и системой Quick Opening, снижающей время ожидания повторного открытия дверцы

- Zwangsluftkühlung mit indirekter, nicht auf die Speise gerichteter Umluft **TotalCold**, die für eine einheitliche Kammertemperatur gleichmäßig in alle Fächer geleitet wird



- Система вентилируемого охлаждения с циркуляцией воздуха **TotalCold**, направляемого не непосредственно на продукт, а распределяемого по всем отделам, обеспечивает однородную температуру в камере.

- **Mehr Lagerungskapazität:** +15% mehr Leistung dank dem außerhalb des Kühlraums angeordnetem Verdampfer



- **Большая вместимость:** +15% благодаря установке испарителя за пределы камеры

- Der Verdampfer wurde für eine optimale Wärmeaustauschfläche mit **Antikorrosionsschutz für eine unbeschränkte Haltbarkeit** konzipiert



- Испаритель разработан таким образом, чтобы получить максимальную площадь теплообмена, и имеет **антикоррозийную обработку, обеспечивающую неограниченный срок службы**

- **Raumtemperatur +43 °C:** Beste Leistung und Zuverlässigkeit auch unter extremen Umweltbedingungen



- **Temperatur umgebender Umgebung +43 °C:** эксплуатационные характеристики и абсолютная надежность в том числе и в экстремальных условиях окружающей среды

- **EasyMaintenance:** Leichter Zugriff auf sämtliche Betriebs- und Kontrollteile über die aufklappbare vordere Schalttafel



- **Система "EasyMaintenance":** доступность всех функциональных органов и контроль при помощи поднимаемой фронтальной панели

# ALLES IST MÖGLICH: FLEXIBILITÄT, QUALITÄT UND ERSPARNIS

# ВОЗМОЖНО ВСЕ: ГИБКОСТЬ, КАЧЕСТВО И ЭКОНОМИЯ

Die besondere Struktur des Modells **COMBI ICE CREAM** kombiniert auf effiziente Weise die Eigenschaften eines Tiefkühlschranks in Verbindung mit einem Schockfrost-Schnellkühlgerät; die perfekte Wahl für jede Anforderung im Eislabor und für äußerste Flexibilität in der Anwendung.

Außerdem bietet der **COMBI ICE CREAM** die Funktionalität von zwei Geräten zum Preis von nur einem mit der Garantie der Produktion eines hochwertigen, cremigen und schmackhaften Eisprodukts. Dies dank den eigens studierten Kühlsystemen für Kunden, die nur das Beste wünschen.

Специальная конструкция модели **COMBI ICE CREAM** мастерски комбинирует функции камеры хранения при отрицательной температуре и камеры быстрого замораживания; отвечает любым лабораторным требованиям и обеспечивает максимальную гибкость эксплуатации.

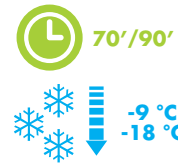
Кроме этого, **COMBI ICE CREAM** предлагает функциональность двух изделий по цене одного с гарантией получения качественного вкусного мороженого с кремовой консистенцией.



n° 30  
Behälter  
Einkosten



n° 8  
Behälter  
Einkosten



# TIEFKÜHLSCHRANK + SCHOCKFROST- SCHNELLKÜHLER

# ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ+ СКОРОМОРО- ЗИЛЬНЫЙ АППАРАТ

- **Selbsttragende Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit zwei getrennten Bereichen, die von zwei unabhängigen Motorgruppen betrieben werden:** Bereich Tiefkühlschrank bei Minustemperatur und Bereich für Schockfrost/Tieffrierung. **Isolierstärke von 75 mm**



- **Spezieller цельный корпус из нержавеющей стали AISI 304 с толщиной изоляционного слоя 75 мм, состоящий из двух отдельных отсеков, управляемых двумя независимыми двигателями:** отсек хранения при отрицательной температуре и отсек быстрого замораживания

- Zahnstange aus CNS nach DIN 1.4301, leicht abnehmbar:

## BEREICH TIEFKÜHLSCHRANK

- 5 Positionen 147 mm Abstand für

**30 Behälter** 36x16,5x12 cm;

- 4 Positionen Abstand 180 mm für

**24 Behälter** 36x16,5x12 cm;

## BEREICH SCHOCKFROST/TIERFIERGERÄT

- 2 Positionen Abstand 180/210 mm für

**8 Behälter** 36x16,5x12 cm



- Стойки из нержавеющей стали AISI 304, легко снимающиеся:

## ОТСЕК ХРАНЕНИЯ ПРИ ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

- 5 позиций, шаг 147 мм на **30 емкостей**

размером 36x16,5x12 см;

- 4 позиции, шаг 180 мм на **24 емкости**

размером 36x16,5x12 см;

## ОТСЕК БЫСТРОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ

- 2 позиции, шаг 180/210 мм на **8 емкостей**

36x16,5x12 см

- Bedientafel für jeden Bereich mit Schaltplan 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

## HACCP

- Отдельная панель управления с электронной платой для каждого отсека, снабженная дисплеем LCD для быстрой интуитивной навигации, многоязычная библиотека программ, возможность выбирать предварительно установленные программы и/или запоминать программы пользователя (отсек быстрого замораживания), запоминание - воспроизведение аварийных сигналов HACCP

- Bereich Schockfrost/Tieffrierung: Manuelle Luftabtauung. Automatischer Übergang zur Lagerungsphase des Eisproduktes nach dem Schnellkühlungszyklus. Bereich Tiefkühlschrank bei Minustemperaturen: automatische, elektrisches Abtauen



- Отсек быстрого замораживания: ручное размораживание при помощи воздуха. Автоматический переход к режиму хранения мороженого после цикла быстрого замораживания. Отсек хранения при отрицательной температуре: автоматическое размораживание электрического типа

## DIE GARANTIE DER RISULTATE

Unser Angebot an Schockfrostgeräten **ICE CREAM BLAST FREEZER** wurde entwickelt, um ein stets erstklassiges, frisches und cremiges und somit einzigartiges Eisprodukt zu garantieren.

Nach der Rührphase verwandelt sich das im frischen Eis befindliche Wasser in Eiskristalle, die den Verlust der cremigen Konsistenz, des Geschmacks und des Volumens verursachen. Der Einsatz des Schockfrosters ermöglicht indessen die Bildung kleinster Mikrokristalle, die so für Qualität und cremige Konsistenz der Eiscreme sorgen.

## УВЕРЕННОСТЬ В РЕЗУЛЬТАТЕ

Гамма устройств быстрого замораживания **ICE CREAM BLAST FREEZER** была спроектирована для гарантии высокого качества мороженого, его свежести и кремовой консистенции, которые делают этот продукт неповторимым.

После фазы смешивания, свободная вода, содержащаяся в свежеприготовленном мороженом, превращается в макрокристаллы льда, что ведет к потере кремовой консистенции, вкуса и объема мороженого. При использовании устройства быстрого замораживания образуются лишь небольшие микрокристаллы, не влияющие на качество мороженого.



High  
Performance:  
Over **-40 °C**



**-9 ÷ -18 °C**  
**70' / 90'**

ICE CREAM  
BLAST  
FREEZER



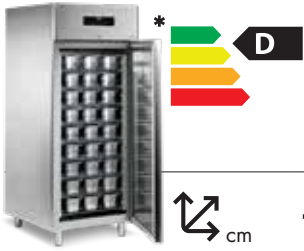
## DIE QUALITÄT, DIE MAN SIEHT, SPÜRT UND SCHECKT!

- **Garantierte Haltbarkeit:** Selbsttrgende Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit einer Isolierstärke von 75 mm (Mod. ...51... mit 55 mm); umkehrbare Tür
- **Absolute Hygiene und Sauberkeit**  
**Innenkammer** mit abgerundeten Ecken, diamantgeschliffenem Boden, Reinigungsöffnung und leicht abnehmbaren Zahnstangen aus CNS nach DIN 1.4301
- **Schlichtes, funktionelles Design:** Schalttafel mit Elektronikarte mit Schnellfunktionstaste für die wichtigsten Betriebsfunktionen und Steuerung der Kerntemperatur im Eisprodukt. Automatischer Wechsel in die Lagerungsphase nach dem Schockfrost
- **Einheitliche Kühlung:** Das Luftkühlungssystem wurde so konzipiert, dass kein direkter Luftstrom die Lebensmittel trifft
- **Schnelle Kundenbetreuung:** Abdeckung mit Lüftungsgebläse mit zur Öffnung dienenden Scharnieren für die komplette Reinigung des Verdampfers
- **Absolute Flexibilität:** Das Modell HP102 ist so konzipiert, dass es sowohl als Schockfroster als auch als Tiefkühlgerät zum Einsatz kommen kann. Ausgestattet mit zwei Halbtüren

## KACHESCTBO MOЖHO УВИДЕТЬ; ПОТРОГАТЬ; ПОПРОБОВАТЬ

- **Гарантированная прочность:** цельная структура из нержавеющей стали AISI 304 с изоляционным слоем толщиной 75 мм (мод. ...51... 55 мм); дверца с возможностью изменения направления открытия
- **Максимальная гигиена и безупречная чистота:** внутренняя камера с закругленными углами, формованное дно, отверстие для мойки и легко снимающиеся стойки из нержавеющей стали AISI 304
- Простота управления: панель управления с электронной платой с кнопками быстрого доступа к основным эксплуатационным функциям, с управлением температурным датчиком продукта. Автоматический переход к режиму хранения мороженого после цикла быстрого замораживания
- **Однородная заморозка:** Система вентилируемого охлаждения разработана для циркуляции воздуха, не направляемого на продукт.
- **Быстрое обслуживание:** верхняя панель с охлаждательными лопастями, с шарнирным соединением, с возможностью ее открытия для полной очистки испарителя
- **Абсолютная гибкость:** модель HP102 выполнена для управления функциями как заморозки, так и хранения. Укомплектована двумя половинчатыми дверцами





KAGL6B	75x90x204	75 mm	-24 / -12	54: 36x16,5x12 cm 44: 36x25x8 cm 36: 36x25x12 cm	mit Warmgas / горячим газом	+43 (5)	1000 / 1054	6 (53x75 cm)	6 AISI 304	

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



IMFEG	A B	75x93,5x204	75 mm	-24 / -12	30: 36x16,5x12 cm	Elektro / электрический	+32 (4)	1550	799	5 (53x75 cm)	5 AISI 304
				-9 ÷ -18 °C 70°/90°	8: 36x16,5x12 cm	mit Luft / воздухом			813	5 (53x55 cm)	5 AISI 304



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

Kältemittel - Охлаждающая жидкость = R404A • \* Mit Gas während der Lagerungsphase - При помощи горячего воздуха во время фазы хранения

**100%**  
Made in Italy



— 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

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.

www.sagispa.it (11/17) 7Y20082