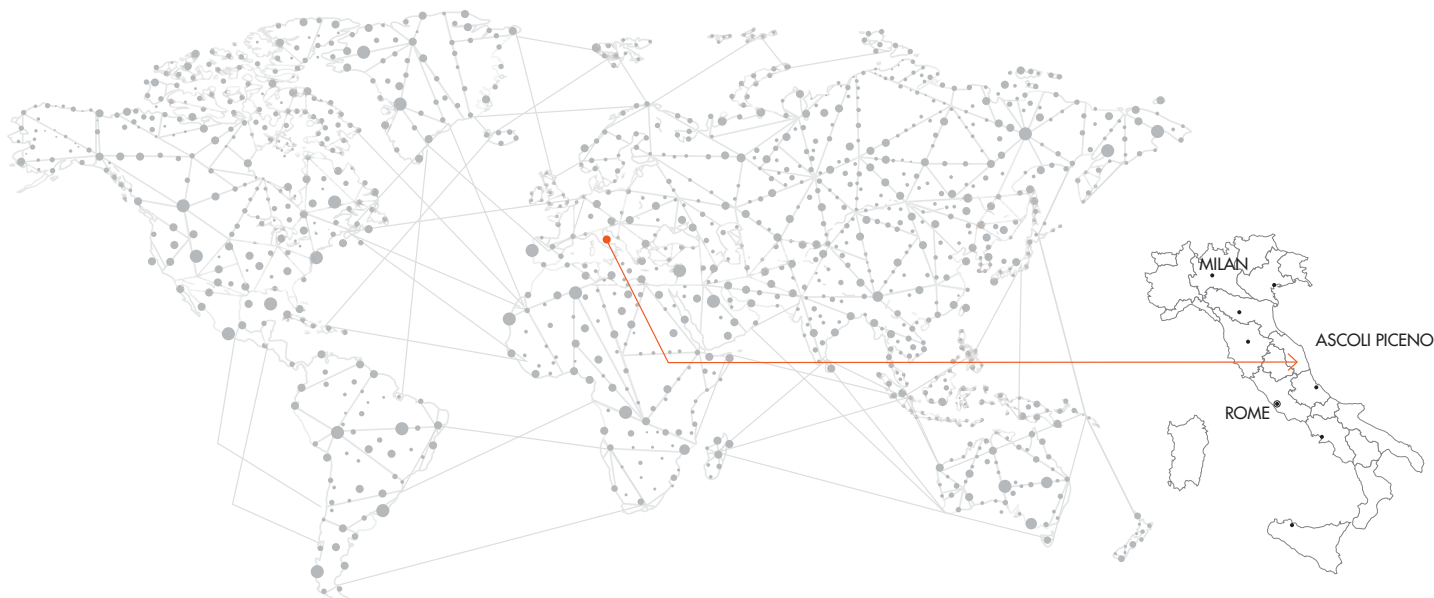




**DESIGN
THAT
CREATES
EXPERIENCE**

CATALOGUE GÉNÉRAL
CATÁLOGO GENERAL



Depuis 1980, la marque Sagi est synonyme, en Italie et à l'étranger, de réfrigération professionnelle fiable, performante, au design solide et fonctionnel, une marque attentive à apporter un maximum de qualité.

Les équipements Sagi sont conçus, développés et fabriqués pour fonctionner dans les cuisines professionnelles des restaurants, hôtels, cantines, pâtisseries, glaciers, snacks, bars du monde entier, en garantissant des solutions innovatrices en mesure d'associer des performances avec des consommations énergétiques réduites et un respect de l'environnement maximum.

Armoires frigorifiques, banques réfrigérées, cellules de refroidissement et de congélation rapide de température, comptoirs à pizza, vitrines réfrigérée d'exposition...sont réalisés en Italie, au sein de l'établissement historique d'Ascoli Piceno d'Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico.

Angelo Po fait partie de Marmon Foodservice Technologies, Beverage & Water Technologies, société de la holding Américaine Berkshire Hathaway Inc, qui opère au niveau mondial.

Desde 1980, la marca Sagi es conocida, en Italia y en el extranjero, como sinónimo de refrigeración profesional de confianza, eficiente, de diseño robusto y funcional, y atenta a la máxima calidad.

Los equipos de Sagi se han diseñado, desarrollado y fabricado para cocinas profesionales de restaurantes, hoteles, comedores, panaderías, heladerías y bares de todo el mundo, garantizando soluciones innovadoras capaces de combinar prestaciones elevadas con consumos energéticos reducidos y el máximo respeto por el medio ambiente.

Los varios tipos de armarios de refrigeración, los abatidores de temperatura y los congeladores rápidos, las mesas para pizza, los armarios expositores de refrigeración, etc., se fabrican en Italia en el histórico establecimiento de Ascoli Piceno de Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico.

Angelo Po forma parte de Marmon Foodservice Technologies, Beverage & Water Technologies, empresa del holding estadounidense Berkshire Hathaway Inc., y opera a nivel mundial.



ARMOIRES FRIGORIFIQUES

Le large choix de modèles permet de satisfaire tous les besoins en matière de conservation et d'espace.

Grâce aux technologies de réfrigération les plus innovantes, la fiabilité et les performances sont garanties même à une température ambiante de +43°C.

Le design, étudié dans les moindres détails, permet d'obtenir en peu de temps et avec une extrême facilité une hygiène parfaite, synonyme de qualité et de sécurité alimentaire, ainsi qu'une grande souplesse d'utilisation.

ARMARIOS FRIGORIFICOS

La amplia selección de modelos permite satisfacer todas las exigencias de conservación y de espacio.

Gracias a las más innovadoras tecnologías del frío, la fiabilidad y las prestaciones están garantizadas también a temperatura ambiente de +43°C.

El diseño, estudiado en cada detalle, permite en poco tiempo y con extrema simplicidad la higiene perfecta, sinónimo de calidad y seguridad alimentaria, además de la máxima flexibilidad de uso.

X-TREME

-2/+8°C
-22/-15°C



HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Structure monocoque entièrement réalisée en acier inox AISI 304
- Epaisseur d'isolation de 75 mm
- Chambre de conservation réalisée avec les parois latérales intérieures préformées en acier inox AISI 304
- Evaporateur positionné à l'extérieur du compartiment avec traitement anticorrosion
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +40°C
- Groupe moteur à haute efficacité énergétique
- Pour grilles et bacs GN 2/1
- Fermeture à clé et éclairage LED de série
- Connexion au portail APO.LINK (via un accessoire)

ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Estructura monobloque totalmente en acero inox AISI 304
- Espesor de aislamiento: 75 mm
- Cámara de conservación con paredes laterales internas moldeadas en acero inoxidable AISI 304
- Evaporador fuera del compartimento de conservación con tratamiento anticorrosión
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +40°C
- Grupo motor de alta eficacia energética
- Para rejillas/cubetas GN 2/1
- De serie luz led y cerradura con llave
- Conexión al portal APO.LINK (con accesorio)



NEX-TO PLUS

-2/+8°C
-24/-15°C



HYGIÈNE TOTAL

- Structure monocoque réalisée en acier inox AISI 304
- Epaisseur d'isolation de 75 mm
- Chambre de conservation réalisée avec les parois latérales intérieures préformées en acier inox AISI 304
- Evaporateur positionné à l'extérieur du compartiment avec traitement anticorrosion
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +40°C
- Pour grilles et bacs GN 2/1
- Fermeture à clé et éclairage LED de série
- Modèles ...LI connectables au portail APO.LINK dès leur sortie d'usine

HIGIENE TOTAL

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304
- Espesor de aislamiento: 75 mm
- Cámara de conservación paredes laterales internas moldeadas en acero inoxidable AISI 304
- Evaporador fuera del compartimento de conservación con tratamiento anticorrosión
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +40°C
- Para rejillas/cubetas GN 2/1
- De serie luz LED y cerradura de llave
- Modelos ...LI conectables de serie al portal APO.LINK



FREEZY PRIME

0/+10°C
-2/+8°C
-6/+6°C
-20/-10°C



LA SOLUTION LA PLUS COMPLÈTE

- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Epaisseur d'isolation de 75 mm
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Disponible en 2 versions : profondeur 83,5 cm pour grilles/bacs GN 2/1 et profondeur 73,5 cm
- Modèles disponibles avec porte vitrée, pour la conservation du poisson et des plats préparés, avec des compartiments séparés et des groupes moteur indépendants

LA SOLUCIÓN MÁS COMPLETA

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304
- Espesor de aislamiento: 75 mm
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Disponible versión con profundidad 83,5 cm para rejillas/cubetas GN 2/1 y con profundidad 73,5 cm
- Disponibles modelos con puerta de vidrio, para la conservación del pescado y combinados, con compartimentos separados y grupos motor independientes

SHINE PRIME

0/+10°C
-2/+8°C
-20/-10°C

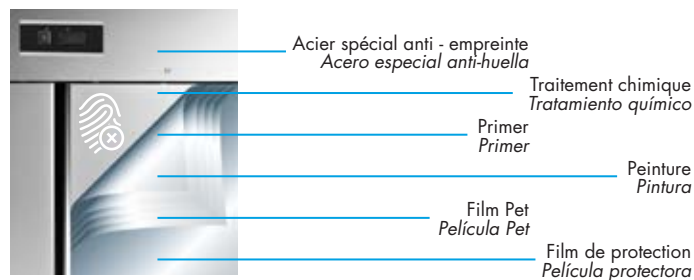


TOUJOURS PROPRE

- Structure monocoque en acier anti-empainte
- Epaisseur d'isolation de 75 mm
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Pour grilles et bacs GN 2/1

SIEMPRE LIMPIO

- Estructura monobloque de acero especial anti-huella
- Espesor de aislamiento: 75 mm
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Para rejillas/cubetas GN 2/1





BANQUES RÉFRIGÉRÉES

Entièrement réalisées en structure monocoque, les banques réfrigérées offrent de larges possibilités de choix parmi plusieurs combinaisons de portes et de tiroirs, de températures de fonctionnement, de profondeurs, avec groupe moteur logé ou à distance, une structure externe en acier inox AISI ou en acier anti-empreinte, avec ou sans plan de travail ou avec plan de travail avec dossier arrière.

L'hygiène et le nettoyage du compartiment est favorisée par les angles arrondis, le système de grilles facilement démontables et l'évaporateur sans contact direct avec les aliments.

MESAS REFRIGERADAS

La estructura monobloque permite elegir la solución entre diferentes combinaciones de puertas y cajones, temperaturas de servicio, profundidades y con grupo motor incorporado o separado. Estructura exterior en acero inox AISI 304 o en acero anti-huella, sin encimera, con encimera o con plano y peto posterior.

La cámara con ángulos redondeados, el sistema porta-rejillas fácilmente desmontable y el evaporador - que no queda en contacto directo con el alimento - garantizan máxima higiene y limpieza en el compartimento.

I-GREEN

-2/+10°C 

HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Epaisseur d'isolation de 60 mm
- Groupe moteur à haute efficacité énergétique
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Pour grilles et bacs GN 1/1
- Modèles ...LI connectables au portail APO.LINK dès leur sortie d'usine

ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304
- Espesor de aislamiento 60 mm
- Grupo motor de alta eficacia energética
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Para rejillas/cubetas GN 1/1
- Modelos ...LI conectables de serie al portal APO.LINK



UNIVERSAL

0/+10°C 

LA SOLUTION LA PLUS COMPLÈTE

- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Epaisseur d'isolation 60 mm
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Modèle disponible avec une profondeur de 70 cm pour les grilles/bacs GN 1/1 et une profondeur de 60 cm

LA SOLUCIÓN MÁS COMPLETA

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304
- Espesor de aislamiento 60 mm
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Disponible versión con profundidad 70 cm para rejillas/cubetas GN 1/1 y con profundidad 60 cm



TWIN

0/+10°C 

TOUJOURS PROPRE

- Structure monocoque en acier anti-empainte
- Epaisseur d'isolation 60 mm
- Les modèles avec plan de travail et/ou plan de travail avec dossier, ont le plan en acier inox AISI 304.
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Modèle disponible avec une profondeur de 70 cm pour les grilles/bacs GN 1/1

SIEMPRE LIMPIO

- Estructura monobloque de acero especial anti huella
- Espesor de aislamiento 60 mm
- Los modelos con encimera y/o encimera y peto posterior, tiene la encimera de acero inox AISI 304.
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Disponible versión con profundidad 70 cm para rejillas/cubetas GN 1/1



ANTI-EMPREINTE
POUR UN NETTOYAGE
PARFAIT ET DES SURFACES
TOUJOURS BRILLANTES.
RÉSISTANT À LA CORROSION
ET AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.

A PRUEBA DE HUELLA
PARA UNA LIMPIEZA Y SUPERFICIES
SIEMPRE BRILLANTES.
RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y A
TEMPERATURAS ELEVADAS.



KI...B...

-24/-12°C 

BANQUES À TEMPÉRATURE NÉGATIVE

- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Pour les grilles/bacs GN 1/1
- Modèles ...LI connectables au portail APO.LINK dès leur sortie d'usine

MESAS BAJA TEMPERATURA

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304
- Espesor de aislamiento 60 mm
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Para rejillas/cubetas GN 1/1
- Modelos ...LI conectables de serie al portal APO.LINK



KIR...

-2/+8°C
-24/-12°C 

BANQUES PRÉDISPOSÉES POUR GROUPE À DISTANCE

- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Pour les grilles/bacs GN 1/1

MESAS PREDISPUES PARA GRUPO REMOTO

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304
- Espesor de aislamiento 60 mm
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Para rejillas/cubetas GN 1/1



SNACK

0/+10°C 

BANQUES RÉFRIGÉRÉES DE SUPPORT POUR ELEMENTS DE CUISSON MODULAIRE

- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Pour les grilles/bacs GN 1/1

MESAS REFRIGERADAS DE SOPORTE PARA ELEMENTOS DE COCCIÓN MODULAR

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Para rejillas/cubetas GN 1/1





CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

La nécessité de garantir la qualité et la sécurité des aliments, les rythmes des cuisines, le besoin croissant de réduire les coûts de gestion et d'offrir toujours plus à la clientèle, est désormais satisfaite grâce à l'offre des cellules de refroidissement et de congélation de Sagi.

Connectivité au portail APO.LINK pour le contrôle à distance des équipements: pour les lignes NOW et FLASH par accessoire.

ABATIDORES - CONGELADORES

Garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos, los ritmos de las cocinas, la necesidad creciente de reducir los gastos de gestión y ofrecer siempre más a la clientela, encuentran su respuesta en la oferta de los abatidores-congeladores Sagi.

Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo: líneas NOW y FLASH a través de un accesorio.

MULTI



NOW

LE MULTIFONCTION PROFESSIONNEL DONT VOUS NE POURREZ PLUS VOUS PASSER

NOW réinvente le travail en cuisine.

Une cellule mixte de refroidissement rapide multifonctions, élégante à l'extérieur et puissante à l'intérieur, qui gère pour vous tous les cycles de fonctionnement entre -40°C et +85°C afin de vous simplifier la vie.

Flexibilité, facilité d'utilisation et performance record, tout pour garantir des aliments sûrs et de qualité, la réduction des déchets alimentaires, une très bonne organisation du travail et une meilleure gestion de l'espace.

EL MULTIFUNCIÓN PROFESIONAL DEL QUE NO PODRÁS PRESCINDIR

NOW reinventa la manera de trabajar en la cocina.

Elegante por fuera y potente por dentro, es el abatidor-congelador multifunción que gestiona para ti todos los ciclos de funcionamiento comprendidos entre los -40°C y los +85°C, simplificándote la vida.

Flexibilidad, facilidad de uso y prestaciones de récord te garantizan alimentos seguros y de calidad, reducen el derroche alimentario y mejoran la organización del trabajo y la gestión del espacio.



FLASH

PERFORMANCES AVANCÉES

Flash a été conçue en imaginant le partenaire idéal pour toute cuisine professionnelle : des fonctionnalités optimales et une innovation technologiques en font un outil indispensable pour créer des menus de plus en plus riches, savoureux et sains.

PRESTACIONES AVANZADAS

Flash ha sido proyectado pensando en el compañero ideal para cada cocina profesional: funcionalidad extrema e innovación tecnológica hacen de él un instrumento indispensable para crear menús cada vez más amplios, gustosos y seguros.



JOY

TOUT SIMPLEMENT PARFAIT

La cellule mixte de refroidissement rapide Joy associe l'aspect extraordinaire des résultats à une grande simplicité d'utilisation, devenant essentielle pour toute cuisine professionnelle.

Les performances et les niveaux de fiabilité respectent les rythmes de travail les plus dynamiques, garantissant la qualité de chaque produit et une importante réduction des coûts de gestion.

SIMPLEMENTE PERFECTO

Joy asocia su poder extraordinario de los resultados a una extrema simplicidad de uso, convirtiéndose en esencial en cada cocina profesional.

Las prestaciones y los niveles de fiabilidad respetan los ritmos más dinámicos de trabajo garantizando la calidad de cada producto y una importante reducción de los costes de gestión.





LIGNE PIZZA

Large gamme de banques réfrigérées conçues pour préparer d'excellentes pizzas, sandwiches et salades.

Grâce à une large proposition et à la souplesse des compositions, chaque besoin de préparation trouve une solution appropriée et satisfaisante.

LINEA PIZZA

Amplia gama de mesas refrigeradas diseñadas para preparar excelentes pizzas, sándwiches y ensaladas.

Gracias a la propuesta amplia y la flexibilidad de las composiciones, cada necesidad de preparación encuentra una solución adecuada y conveniente.

LIGNE PIZZA

La gamme comprend des modèles complets ou modulaires, développés pour offrir des solutions personnalisables : banques réfrigérées à un, deux ou trois compartiments (température de fonctionnement +2/+10°C) ; deux profondeurs du plan de travail en granit Rosa Beta (75 et 80 cm) et du dossier réfrigéré (pouvant recevoir des bacs GN 1/1 et GN 1/2), des versions avec ou sans tiroirs neutres.

LINEA PIZZA

La gama se compone de modelos completos o modulares, desarrollados para ofrecer soluciones personalizadas: mesas refrigeradas de uno, dos o tres compartimentos (con temperatura de funcionamiento +2/+10°C), dos profundidades diferentes de la encimera de trabajo en granito Rosa Beta (75 y 80 cm) y del peto posterior refrigerado (que pueden contener cubetas GN ½ y GN 1/1), versiones con o sin cajones neutros.





PASTRY & BAKERY

La vaste gamme PASTRY & BAKERY est dédiée à tous ceux qui souhaitent offrir à leurs clients des produits de haute qualité, artisanaux, toujours parfaits pour offrir des moments de douceur et de plaisir.

Des armoires frigorifiques, banques réfrigérées, cellules mixtes de refroidissement rapide et armoires à fermentation contrôlée, de différentes tailles et avec des fonctions variées, qui garantissent la meilleure qualité grâce aux technologies de conservation les plus avancées et à l'utilisation de matériaux robustes et fiables.

PASTRY & BAKERY

La amplia oferta PASTRY & BAKERY está dedicada a quien elige ofrecer a sus clientes productos de elevada calidad, artesanales, siempre perfectos, capaces de regalar momentos de dulzura y placer.

Armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, abatidores-congeladores rápidos de temperatura y armarios para la fermentación controlada garantizan la mejor calidad gracias a las más avanzadas tecnologías de conservación y al uso de materiales robustos y fiables.

ARMOIRES À FERMENTATION CONTRÔLÉE

-5/+35°C
-18/+35°C
-2/+35°C



Les armoires à fermentation contrôlée de la ligne PASTRY & BAKERY permettent une parfaite gestion du temps, une rationalisation complète du processus de production, avec la garantie de la qualité du produit, toujours reproductible et personnalisable. Grâce aux systèmes avancés de contrôle, il est possible de gérer les différentes phases de fermentation d'un aliment grâce à la gestion de la température et de l'humidité relative : les réglages appropriés permettent de bloquer, de ralentir et de réactiver la fermentation des pâtes.

ARMARIOS PARA LA FERMENTACIÓN CONTROLADA

Los armarios para la fermentación controlada de la línea PASTRY & BAKERY permiten una óptima gestión del tiempo, una completa racionalización del proceso productivo, con la garantía de la calidad del producto, siempre localizable y personalizable. Gracias a los sistemas avanzados de control, es posible controlar las diferentes fases de fermentación de un alimento a través de la gestión de la temperatura, del tiempo y de la humedad relativa: con las oportunas regulaciones es posible bloquear, disminuir y volver a activar la fermentación de las masas.



ARMOIRES FRIGORIFIQUES

-2/+8°C
-24/-12°C



La chambre interne est destinée à accueillir les bacs de pâtisserie EN 60x40 et/ou EN 60x80 cm.
Le système de réfrigération ventilée, non orientée vers l'aliment, permet de distribuer de manière homogène la température réglée dans la chambre. Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C.
Connexion au portail APO.LINK (via un accessoire).

ARMARIOS FRIGORÍFICOS

*La cámara interna está dedicada para contener bandejas de pastelería EN 60x40 y/o EN 60x80 cm.
La refrigeración ventilada, no directa en el alimento, permite la distribución homogénea de la temperatura programada en la cámara.
Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C.
Conexión al portal APO.LINK (con accesorio).*



BANQUES RÉFRIGÉREES

-2/+8°C



Les modèles de banques réfrigérées à pâtisserie Pastry & Bakery sont construites avec une structure monocoque entièrement réalisée en acier inox AISI 304, dédiée spécifiquement à accueillir des bacs EN 60x40 cm. Plan de travail en inox AISI 304 avec épaisseur de 15/10 mm. Disponibles en versions sans plan, avec plan de travail, ou avec plan et dossier arrière. Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C.

MESAS REFRIGERADAS

Los modelos de las mesas refrigeradas PASTRY & BAKERY están contruidos con estructura monobloque totalmente en acero inox AISI 304, dedicada específicamente para acomodar las cubetas de pastelería EN 60x40 cm. Plano de trabajo en acero inox AISI 304 de espesor 15/10 mm. Disponibles versiones sin encimera de trabajo, con encimera o con encimera y peto posterior. Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C.



CELLULES MIXTES DE REFROISSEMENT RAPIDE

Tous les modèles ont été conçus en étudiant attentivement les besoins des professionnels du secteur, dans le but d'améliorer l'activité productive et d'offrir aux clients finaux un plus large choix de produits de très haute qualité.

ABATIDORES/ CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA

Todos los modelos han sido diseñados estudiando cuidadosamente las necesidades de los profesionales del sector, con el objetivo de mejorar la actividad productiva y ofrecer a los clientes finales una gama más amplia de productos con muy alta calidad.



CRÈME GLACÉE

La ligne pour l'univers des glaciers propose les armoires freezer pour le laboratoire, la garantie d'une conservation parfaite de la glace, et une gamme complète de cellules de congélation rapide capable de toujours offrir la plus haute qualité.

HELADERÍA

La línea para el mundo de la heladería ofrece los armarios congeladores de laboratorio, garantía de una perfecta conservación del helado, y una gama completa de congeladores rápidos de temperatura capaces de ofrecer siempre un helado de elevada calidad.



ARMOIRES FREEZER

-24/-12°C
-22/-10°C



- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Epaisseur d'isolation 75 mm
- Le système de réfrigération ventilée avec évaporateur externe au compartiment traitement anticorrosion
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Groupe moteur à haute efficacité énergétique
- Fermeture à clé et éclairage LED de série
- Connexion au portail APO.LINK (via un accessoire)

ARMARIOS CONGELADORES

- Estructura monobloque totalmente en acero inox AISI 304
- Espesor de aislamiento 75 mm
- Refrigeración ventilada con evaporador fuera del compartimento con tratamiento anticorrosión
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C
- Grupo motor de alta eficacia energética
- De serie luz led y cerradura con llave
- Conexión al portal APO.LINK (con accesorio)



CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

La gamme de cellules de refroidissement rapide ICE CREAM BLAST FREEZER a été conçue pour garantir continuellement une crème glacée de grande qualité, avec la fraîcheur et l'onctuosité qui font d'elle un aliment unique et spécial.

CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA

La gama de congeladores rápidos de temperatura ICE CREAM BLAST FREEZER ha sido diseñada para garantizar siempre un helado de alta calidad, con el frescor y la cremosidad que lo vuelven un alimento único y especial.

Ready to display.



-18°C
to the core



-42°C
internal chamber



5' min
surface temperature
from -9°C to -14°C

HP

**High
Performance**





VITRINES RÉFRIGÉRÉES VERTICALES

Conçues pour allier l'élégance de la forme avec la valorisation absolue du contenu, les vitrines réfrigérées Sagi transforment l'exposition en une vraie exhibition du goût qui attire au premier regard.

Le compartiment d'exposition entièrement réalisé en verre trempé, pourvu du système de support d'étagères, augmente la visibilité sous n'importe quel angle; les dimensions recherchées, associées à la légèreté de la structure, multiplient l'espace d'exposition et optimisent la visibilité du premier au dernier étage; l'illumination à led crée une ambiance lumineuse et attrayante.

Pour Luxor New Style, connexion au portail APO.LINK par accessoire.

VITRINAS REFRIGERADAS VERTICALES

Proyectadas para conjugar la elegancia de la forma con la máxima valorización del contenido, las vitrinas refrigeradas Sagi transforman la exposición en una verdadera exhibición del gusto que atrae desde el primer momento.

El compartimento expositor completamente de vidrio templado, con el innovador sistema sujeta-estantes, aumenta la visibilidad desde cualquier ángulo; las dimensiones estudiadas, asociadas a la ligereza de la estructura, multiplican el espacio expositivo y optimizan la visibilidad desde el último estante; la iluminación a leds crea un ambiente luminoso y atractivo.

Para Luxor New Style, conexión al portal APO.LINK a través de un accesorio.

LUXOR New Style

LUXOR Classic

Les vitrines réfrigérées verticales Luxor, dans les versions Classic, New Style et Double, affichent un style unique et raffiné qui en fait des éléments passe-partout.

Démonstration pratique de ce que signifie un soin extrême du détail, elles sont parfaites pour les pâtisseries, les glaciers, les restaurants et les nouveaux lieux de consommation hors domicile.

Disponibles en plusieurs dimensions et couleurs - du gris de la version Classic et Double aux modèles colorés New Style en White, Black et Sablé -, les vitrines Luxor ont le pouvoir magique de multiplier la valeur des produits exposés de sorte à en augmenter la vente, puisqu'elles interprètent le besoin de tous ceux qui ne se contentent pas d'exposer, mais qui veulent également éveiller et susciter.

LUXOR

Double

+2/+10°C • +14/+16°C
-22/+5°C • -25/-15°C



Las vitrinas verticales refrigeradas Luxor en las versiones Classic, New Style y Double tienen un estilo único y elegante que las hace idóneas para cualquier entorno.

Son una expresión de la máxima atención al detalle y resultan perfectas para exponer productos en pastelerías, heladerías, restaurantes y nuevos espacios orientados al consumo fuera de casa.

En sus distintos tamaños y propuestas de color, que van desde el gris de la versión Classic y Double hasta los modelos New Style en los colores White, Black o Sablé, las vitrinas Luxor poseen el don mágico de multiplicar el valor de lo que exponen con el objetivo de incrementar su venta, e interpretan las necesidades de quienes no se conforman con exponer sus productos sino que quieren hacerlo de forma atractiva y estimuladora.



100%
Made in Italy



Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à la conception des produits et sans préavis
El fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en el producto y el diseño sin previo aviso

www.apvd.it (09/23) 7Y20139

sagi

REFRIGERATION UNIT

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



**Marmon Foodservice
Technologies**

A Berkshire Hathaway Company

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.com