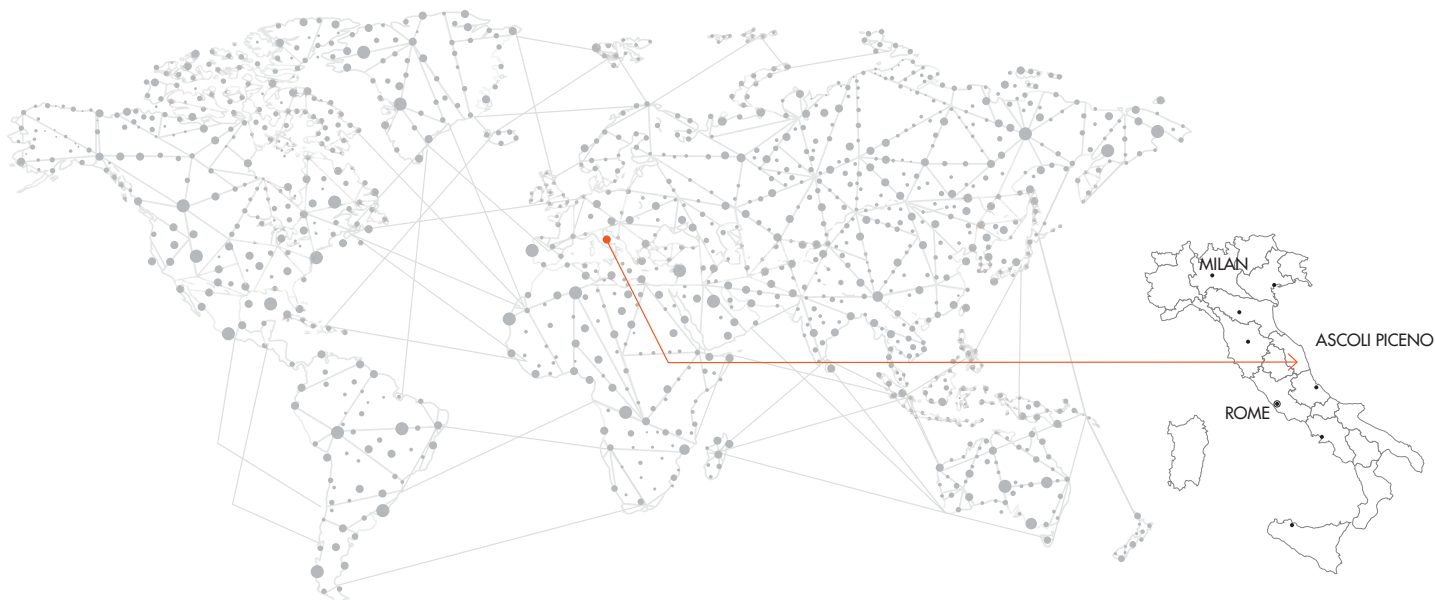


The logo for SAGI, featuring a stylized white 'S' followed by the letters 'AGI' in a bold, sans-serif font. The background is a gradient of orange and yellow with abstract, overlapping rounded shapes.

**DESIGN
THAT
CREATES
EXPERIENCE**

НАУРТКАТАЛОГ
ОБЩИЙ КАТАЛОГ



Seit 1980 ist die Marke Sagi in Italien und darüber hinaus ein Synonym für leistungsstarke, zuverlässige professionelle Kühlung, robustes und funktionales Design sowie Augenmerk auf Spitzenqualität.

Die Geräte von Sagi wurden zum Einsatz in professionellen Restaurantküchen, Hotels, Kantinen, Konditoreien, Eisdielen und Snackbars in aller Welt konzipiert, entwickelt und hergestellt. Sie bieten innovative Lösungen, die Spitzenleistungen mit niedrigem Energieverbrauch und Umweltfreundlichkeit verbinden.

Kühlschränke, Kühlsockel, Schockfroster und Schnellfroster, Pizzatehen, Kühltheken zur Warenexposition werden in Italien im historischen Werk von Ascoli Piceno von der Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico hergestellt.

Angelo Po ist Teil von Marmon Foodservice Technologies, Beverage & Water Technologies, einer Gesellschaft der amerikanischen Berkshire Hathaway Inc, und ist weltweit tätig.

С 1980 года бренд Sagi признан в Италии и за рубежом как синоним надежного высококачественного профессионального охлаждения с прочным функциональным дизайном.

Оборудование Sagi спроектировано, разработано и изготовлено для работы на профессиональных кухнях ресторанов, гостиниц, столовых, кондитерских, мороженых, закусок по всему миру, гарантируя инновационные решения, способные сочетать производительность с низким энергопотреблением и максимальной экологичностью.

Холодильные шкафы, холодильные столы, струйные чиллеры и морозильники со скоростной заморозкой, столы для пиццы, холодильные витрины ... производятся в Италии на исторической фабрике в Асколи-Пичено фирмой "Angelo Po Grandi Cucine S.p.A." с единственным учредителем.

"Angelo Po" входит в "Marmon Foodservice Technologies", компанию американского холдинга "Berkshire Hathaway Inc", и работает по всему миру.



KÜHLSCHRÄNKE

Durch eine breite Modellauswahl könne alle Ansprüche zur Konservierung und Raumnutzung erfüllt werden.

Durch innovativste Kühltechnik arbeiten sie auch bei Raumtemperaturen von +43°C zuverlässig und leistungsstark.

Durch das bis in die kleinsten Details entworfene Design kann in kurzer Zeit und äußerst mühelos lückenlose Hygiene erzielt werden, was gleichbedeutend Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln ist und zudem höchste Gebrauchsvielfalt garantiert.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Широкий выбор моделей позволяет удовлетворить все требования по хранению и пространству.

Благодаря самым передовым технологиям в охлаждении, надежность и производительность гарантируются даже при температуре воздуха +43°C.

Дизайн, изученный в каждой детали, позволяет в кратчайшие сроки и с невероятной легкостью получить абсолютную гигиеничность – синоним качества и безопасности пищевой продукции, помимо универсального использования.

X-TREME

-2/+8°C
-22/-15°C



HOHE ENERGIEEFFIZIENZ

- Monoblockstruktur vollständig aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Isolierstärke: 75 mm
- Kühlraum mit gepressten seitlichen Innenseiten aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Außerhalb des Konservierungsraum angebrachter rostschutzbehandelter Verdampfer
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Motoraggregat mit hoher Energieeffizienz
- Für Roste/Bleche GN 2/1
- Serienmäßig mit LED-Leuchten und schlüsselschließbarem Schloss
- Verbindung mit dem Portal APO.LINK über ein Zubehör

ВЫСОКАЯ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

- Бескаркасная конструкция, полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина изоляции: 75 мм
- Камера хранения с внутренними гравированными стенками из нержавеющей стали AISI 304
- Наружный испаритель для отсека хранения с антикоррозионным покрытием
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Электродвигатель с высокой энергетической эффективностью
- Для решеток/лотков GN 2/1
- Светодиодное освещение и замок на ключ в стандартной комплектации
- Подключение к порталу APO.LINK (с аксессуаром)

A



NEX-TO PLUS

-2/+8°C
-24/-15°C



VOLLSTÄNDIGE HYGIENE

- Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Isolierstärke: 75 mm
- Kühlraum mit gepressten seitlichen Innenseiten aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Außerhalb des Konservierungsraum angebrachter rostschutzbehandelter Verdampfer
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Für Roste/Bleche GN 2/1
- Serienmäßig mit Leuchten und schlüsselschließbarem Schloss
- Modelle ...LI mit dem Portal APO.LINK serienmäßig verbindbar

ПОЛНАЯ ГИГИЕНИЧНОСТЬ

- Цельный корпус является несущей конструкцией, полностью выполненной из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина изоляции: 75 мм
- Камера хранения с внутренними гравированными стенками из нержавеющей стали AISI 304
- Наружный испаритель для отсека хранения с антикоррозионным покрытием
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Для решеток/поддонов GN 2/1
- Освещение и замок на ключ в стандартной комплектации
- Модели с обозначением ...LI, в стандартной комплектации оснащены аксессуаром для подключения к порталу APO.LINK благодаря чему появляется возможность удаленного управления

A



FREEZY PRIME

0/+10°C
-2/+8°C
-6/+6°C
-20/-10°C



DIE UMFASSENDSTE LÖSUNG

- Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Isolierstärke: 75 mm
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Verfügbare Version mit 83,5 cm Tiefe für Roste/Bleche GN 2/1 und Tiefe 73,5 cm
- Verfügbare Modelle mit Glasür, zur Konservierung von Fisch und Fischkombinationen mit getrennten Fächern und unabhängigen Motoraggregaten

БОЛЕЕ ПОЛНОЕ РЕШЕНИЕ

- Цельный корпус является несущей конструкцией, полностью выполненной из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина изоляции: 75 мм
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Доступна версия глубиной 83,5 см для решеток/лотков GN 2/1 и глубиной 73,5 см
- Доступны модели со стеклянной дверцей для хранения рыбы, и комбинированные с отдельными отсеками и независимым блоком двигателя

SHINE PRIME

0/+10°C
-2/+8°C
-20/-10°C

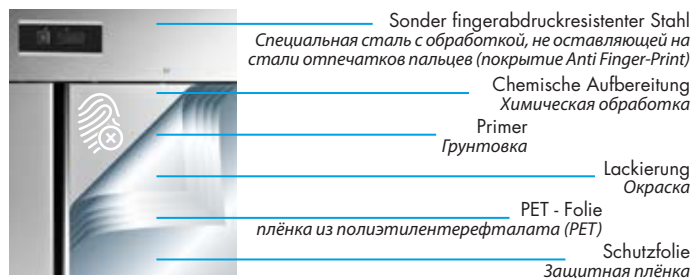


IMMER SAUBER

- Monoblockstruktur aus besonderem fingerabdruckresistentem Stahl
- Isolierstärke: 75 mm
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Für Roste/Bleche GN 2/1

ВСЕГДА ЧИСТЫЙ

- Бескаркасная конструкция из специальной стали, не оставляющей следов
- Толщина изоляции: 75 мм
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Для решеток/поддонов GN 2/1





KÜHLTISCHE

Hergestellt mit Monoblockstruktur bieten sie eine große Auswahl an unterschiedlichen Tür- und Schubladenkombinationen, Betriebstemperaturen, Tiefen, eingebautem oder auf Abstand abgesetztem Motoraggregat, Außenstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 oder fingerabdrucksicherem Stahl, ohne oder mit Arbeitsplatte, oder mit Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung. Das Kühlfach mit abgerundeten Ecken, das einfach bzw. zunehmend System der Rosthalterungen und der Verdampfer ohne direkten mit den Lebensmitteln sichern Hygiene und Reinigung des Raumes.

ОХЛАЖДАЮЩИЕ СТОЛЫ

Изготовленные на основе бескаркасной конструкции, столы представляют собой широкую возможность выбора различных комбинаций дверей и ящиков, рабочих температур, глубины, встроенного блока двигателей или подготовка под дистанционное размещение, наружная конструкция из нержавеющей стали AISI 304 или стали, на которой не остаются следы, без столешницы, с рабочей столешницей или со столешницей с бортиком.

Камеры со скругленными углами, система стоек для решеток, которая легко снимается, и испаритель, не контактирующий напрямую с продуктами питания, обеспечивают гигиеничность и чистоту отсека.

I-GREEN

-2/+10°C

HOHE ENERGIEEFFIZIENZ

- Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Isolierstärke 60 mm
- Motoraggregat mit hoher Energieeffizienz
- Zugeseuerte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Für Roste/Bleche GN 1/1
- Modelle ...LI mit dem Portal APO.LINK serienmäßig verbindbar

ВЫСОКАЯ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

- Цельная конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина изоляции 60 мм
- Электродвигатель с высокой энергетической эффективностью
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Для решеток/поддонов GN 1/1
- Модели с обозначением ...LI, в стандартной комплектации оснащены аксессуаром для подключения к порталу APO.LINK благодаря чему появляется возможность удалённого управления



UNIVERSAL

0/+10°C 

DIE UMFASSENDSTE LÖSUNG

- Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Isolierstärke 60 mm
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Verfügbare Version mit 70 cm Tiefe für Roste/Bleche GN 1/1 und Tiefe 60 cm

БОЛЕЕ ПОЛНОЕ РЕШЕНИЕ

- Цельная конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина изоляции 60 мм
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Доступна версия глубиной 70 см для решеток/лотков GN 1/1 и глубиной 60 см



TWIN

0/+10°C 

IMMER SAUBER

- Monoblockstruktur aus besonderem fingerabdruckresistentem Stahl
- Isolierstärke 60 mm
- Verfügbare Modelle mit Arbeitsplatte und/oder Arbeitsplatte mit Aufsatz haben eine Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Verfügbare Version mit 70 cm Tiefe für Roste/Bleche GN 1/1

ВСЕГДА ЧИСТЫЙ

- Цельная конструкция из специальной стали, не оставляющей следов
- Толщина изоляции 60 мм
- Модели со столешницей и/или столешницей и бортиком из нержавеющей стали AISI 304
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Доступна версия глубиной 70 см для решеток/лотков GN 1/1



FINGERABDRUCKABWEISEND
FÜR DIE BESSERE REINIGUNG
UND STETS GLANZENDE
OBERFLÄCHEN. KORROSIONS-
HOCHTEMPERATURBESTÄNDIG.

ЗАЩИТА ОТ ОТПЕЧАТКОВ
ПАЛЬЦЕВ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ЧИСТКИ
И БЛЕСТЯЩИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ.
СТОЙКОСТЬ К КОРРОЗИИ И
ВЫСОКИМ ТЕМПЕРАТУРАМ.



KI...B...

-24/-12°C 

NIEDERTEMPERATUR-KÜHLTISCHE

- Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Isolierstärke 60 mm
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Für Roste/Bleche GN 1/1
- Modelle ...LI mit dem Portal APO.LINK serienmäßig verbindbar

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ СТОЛЫ

- Цельная конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина изоляции 60 мм
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Для решеток/лотков GN 1/1
- Модели с обозначением...LI, в стандартной комплектации оснащены аксессуаром для подключения к порталу APO.LINK благодаря чему появляется возможность удалённого управления



KIR...

-2/+8°C
-24/-12°C 

KÜHLTISCHE FÜR FERNGRUPPE VORBEREITET

- Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Isolierstärke 60 mm
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Für Roste/Bleche GN 1/1

СТОЛЫ С ПОДГОТОВКОЙ ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО БЛОКА ДВИГАТЕЛЯ

- Цельная конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина изоляции 60 мм
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Для решеток/лотков GN 1/1



SNACK

0/+10°C 

UNTERKÜHLTISCHE FÜR MODULARE KOCHELEMENTE

- Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Für Roste/Bleche GN 1/1

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ С МОДУЛЬНОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ ПОВАРСКИХ ДЕТАЛЕЙ

- Цельная конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Для решеток/лотков GN 1/1





SCHOCKFROSTER/ SCHNELLKÜHLER

Die Gewährleistung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln, das wachsende Bedürfnis nach Reduzierung der laufenden Kosten und der Wunsch, dem Kunden immer mehr zu bieten, finden ihre Antwort in den angebotenen Schockfroster/Schnellkühler von Sagi.

Verbindung mit dem Portal APO.LINK für Gerätefernsteuerung für allen Linien NOW, PULSE e JOY+ über ein spezielles Zubehör.

ХОЛОДИЛЬНИКИ - МОРОЗИЛЬНИКИ

Гарантия качества и безопасности пищевых продуктов, темпа на кухне, возрастающей потребности в снижении затрат на управление и предлагать большее своим клиентам, находят свой отклик в гамме холодильников-морозильников Sagi.

Подключение к порталу APO.LINK для дистанционного управления через аксессуар для всех линий NOW, PULSE и JOY+.



NOW

DAS MULTIFUNKTIONSTALENT FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE UND GROSSKÜCHEN

NOW - für eine neue Art des Arbeitens in der Küche. Elegant außen, leistungsstark innen. Der multifunktionale Schnellkühler-Schockfroster führt alle Betriebszyklen zwischen -40°C und $+85^{\circ}\text{C}$ aus und bringt spürbare Erleichterung im Küchenalltag.

Flexibilität, leichte Bedienbarkeit und Rekordleistungen garantieren hygienisch sichere und qualitativ hochwertige Speisen, reduzierte Lebensmittelverschwendung, optimale Arbeitsorganisation und verbesserte Platznutzung.

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ НА КАЖДОЙ КУХНЕ

"NOW" преобразует нашу работу на кухне.

Изящная снаружи и мощная внутри, эта многофункциональная камера шоковой заморозки и охлаждения принимает участие во всех рабочих циклах в диапазоне от -40°C до $+85^{\circ}\text{C}$, делая вашу жизнь намного проще. Гибкость, простота использования и рекордная производительность гарантируют вам безопасные и качественные продукты, сокращение пищевых отходов и улучшение организации труда и рационального использования пространства.



PULSE

MODERNSTE LEISTUNGEN MIT SONDERFUNKTIONEN

Das Modell PULSE geht über das effiziente Schnellkühlen und Schockfrostern hinaus: Denn seine Sonderfunktionen und -programme ermöglichen Ihnen eine flexiblere Planung der Arbeitsabläufe und noch mehr Produktivität in der Küche.

УВЕЛИЧЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ БЛАГОДАРЯ СПЕЦИАЛЬНЫМ ФУНКЦИЯМ

Серия PULSE выходит за рамки эффективного шокового охлаждения/ заморозки благодаря специальным программам и функциям для более гибкой организации работы на вашей кухне.



JOY+

AUSSERGEWÖHNLICHE LEISTUNG, EINFACHE BEDIENUNG

Der Schnellkühler/Schockfroster JOY+ vereint Spitzenresultate mit einer besonders hohen Benutzerfreundlichkeit. Das für jede gewerbliche Küche unerlässliche Gerät bringt dank der neuen Thermodynamik hohe Leistungen und Umweltschutz unter einen Hut.

УДИВИТЕЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ЕСТЕСТВЕННАЯ ПРОСТОТА

JOY+ это шоковое охлаждение/заморозка, которое сочетает в себе потрясающие результаты с чрезвычайной простотой использования. Так необходимый для любой профессиональной кухни, он сочетает в себе производительность с защитой окружающей среды благодаря своей новой термодинамике.





PIZZA REIHE

Große Auswahl an Kühltischen zur Zubereitung von ausgezeichneten Pizzas, Sandwiches und Salaten.

Dank der breiten Reihe und der Flexibilität der Zusammensetzungen findet jeder Vorbereitungsbedarf eine angemessene und zufriedenstellende Lösung.

ПИЦЦЫ

Компания предлагает широкий выбор охлаждаемых столов для приготовления отличной пиццы, бутербродов и салатов.

Компания предлагает широкий выбор охлаждаемых столов для приготовления отличной пиццы, бутербродов и салатов. Наши столы позволяют приспособиться ко всем требованиям процесса приготовления благодаря большому ассортименту и гибкости в компоновке.

PIZZA REIHE

Das Sortiment besteht aus Komplett- oder zusammensetzbaren Modellen, die entwickelt wurden, um kundengerechte Lösungen anzubieten: Kühltische mit einem, zwei oder drei Fächern (Betriebstemperatur +2/+10°C), zwei Arbeitsplattiefen aus Granit Rosa Beta (75 und 80 cm) und gekühltem Aufsatz (für Schalen GN ½ und 1/1), Versionen mit oder ohne neutraler Schublade.

ПИЦЦЫ

Эта серия состоит из самодостаточных или комплектующих моделей, разработанные с целью предложить индивидуальные решения: холодильные шкафы на один, два, три отсека (рабочая температура +2/+10°C), две глубины рабочей поверхности из гранита Rosa Beta (75 и 80 см) и с охлаждаемым бортиком (для лотков GN ½ и 1/1), имеются версии со средней тумбой или без нее.





PASTRY & BAKERY

Das große Angebot der Reihe PASTRY & BAKERY ist all jenen gewidmet, die ihren Kunden traditionell hergestellte Produkte von hoher Qualität anbieten möchten, die süße Augenblicke voller Genuss schenken können.

Kühlagerschränke, Kühltsche, Schockfroster - Schnellkühler und Gärschränke und verschiedene Abmessungen und Einsatzarten garantieren beste Qualität durch die Verwendung modernster Konservierungstechnologie und robuster sowie zuverlässiger Materialien.

PASTRY & BAKERY

Широкая гамма моделей PASTRY & BAKERY разработана для тех, кто предлагает своим клиентам продукцию высокого качества, домашнюю с превосходным вкусом, дарящую моменты нежности и удовольствия.

Холодильные шкафы, холодильные столы, аппараты шокового охлаждения/заморозки и шкафы остановки процесса дрожжевания с разными размерами и функциями, гарантируют наилучшее качество, благодаря передовым технологиям хранения и использованию прочных и надежных материалов.

KÜHL- SCHRÄNKE

-2/+8°C
-24/-12°C 

Die Innenkammer dient zur Aufnahme von Backblechen EN 60x40 und/oder EN 60x80 cm.

Die nicht direkt auf das Lebensmittel gerichtete ventilierte Kühlung ermöglicht, die in der Kammer eingestellte Temperatur gleichmäßig zu verteilen. Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C. Verbindung zum APO.LINK-Portal (durch Zubehör).

Verbindung mit dem Portal APO.LINK über ein Zubehör

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Внутренняя камера предназначена для кондитерских противней EN 60x40 и/или EN 60x80 см. Вентилируемое охлаждение, не направленное на пищевой продукт, позволяет равномерно распределить установленную в камере температуру. Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C. Подключение к порталу APO.LINK (с аксессуаром). Подключение к порталу APO.LINK (с аксессуаром)



KÜHLTISCHE

-2/+8°C 

Die PASTRY & BAKERY Kühlische wurden mit Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 hergestellt und dienen zu spezifischen Aufnahme von Backblechen EN 60x40 cm. Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einer Stärke von 15/10 mm. In den Ausführungen ohne oder Arbeitsplatte, mit Arbeitsplatte und interer Aufkantung erhältlich. Zugesicherte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Модели холодильных столов PASTRY & BAKERY изготовлены на основе бескаркасной конструкции полностью из нержавеющей стали AISI 304 специально для кондитерских противней EN 60x40 см. Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10 мм. Доступны версии без рабочей поверхности, с рабочей поверхностью и с поверхностью и бортиком. Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C.



SCHNELLKÜHLER/ SCHOCKFROSTER

Alle Modelle wurden entwickelt, indem die Anforderungen von Fachleuten aus dem Bereich berücksichtigt wurden, um die Arbeitsleistung zu verbessern und dem Endkunden eine möglichst große Auswahl von Produkten allerhöchster Qualität anbieten zu können.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ С ИНТЕНСИВНЫМ ДВИЖЕНИЕМ ВОЗДУХА/ СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ

Все модели были разработаны с внимательным изучением требований профессионалов этой сферы, с целью улучшить производственную деятельность и предложить клиентам более широкий выбор продукции высочайшего качества.



EISREIHE

Die Produktlinie für Eisdielen bietet einen Tiefkühlagerschrank für den Eislabor mit garantierte Konservierung des Speiseeises und ein Sortiment von Schnellkühlern, um stets ein Eis bester Qualität anbieten zu können.

МОРОЖЕНОЕ

Линия для мороженого представлена морозильным шкафом – гарантия правильного хранения мороженого, а также полную гамму аппаратов шоковой заморозки, способные предложить мороженое самого высокого качества.

GEFRIER- SCHRÄNKE

-24/-12°C
-22/-10°C



- Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Isolierstärke 75 mm
- Ventilierter Kühlung mit rostschutzbehandeltem Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums
- Zugesierte Zuverlässigkeit bis zu einer Raumtemperatur von +43°C
- Motoraggregat mit hoher Energieeffizienz
- Serienmäßig mit LED-Leuchten und schlüsselselverschließbarem Schloss
- Verbindung mit dem Portal APO.LINK über ein Zubehör

МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

- Цельная структура из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина изоляции 75 мм
- Вентилируемое охлаждение с наружным испарителем для отсека с антикоррозионной обработкой
- Надежность гарантируется до температуры окружающей среды +43°C
- Электродвигатель с высокой энергетической эффективностью
- Светодиодное освещение и замок на ключ в стандартной комплектации
- Подключение к порталу APO.LINK (с аксессуаром)



SCHNELLFROSTER

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

СКОРОМОРОЗИЛЬ- НЫЕ АППАРАТЫ

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.





VERTICALE KÜHLVITRINE

Ihre eleganten Formen setzen den Inhalt bestmöglich in Szene: Die Kühlvitrinen von Sagi verwandeln die Ausstellung in eine echte Darbietung des Geschmacks, die auf den ersten Blick überzeugt.

Der Ausstellungsbereich, der komplett aus gehärtetem Glas gefertigt und mit dem innovativen Haltesystem für die Glasböden ausgestattet ist, erhöht die Sichtbarkeit aus jedem Blickwinkel; die ausgesuchten Abmessungen vergrößern zusammen mit der Leichtigkeit der Struktur den Ausstellungsplatz und optimieren die Sichtbarkeit vom ersten bis zum letzten Fach; die LED-Beleuchtung schafft ein helles und einladendes Ambiente.

Für Luxor New Style, Verbindung mit dem Portal APO.LINK über ein Zubehör.

ВЕРТИКАЛЬНАЯ ОХЛАЖДЁННАЯ ВИТРИНА

Проекты разработаны для сочетания элегантности формы с максимальным использованием внутреннего пространства. Холодильные витрины Sagi превращают представление продуктов в настоящую выставку вкуса, покоряющую с первого взгляда.

Экспозиционный отсек для предоставления продуктов полностью изготовлен из закаленного стекла с инновационной системой поддержки полок, увеличивает видимость с любого угла зрения; выверенные размеры, сочетаемые с легкостью конструкции, увеличивают экспозиционное пространство и оптимизируют видимость от первой до последней полки; светодиодное освещение создает яркую и манящую атмосферу.

Аксессуар для подключения к portalу APO.LINK благодаря чему появляется возможность удалённого управления - теперь доступен и для серии Luxor New Style.


LUXOR New Style LUXOR Classic

Die vertikale Kühlvitrinen Luxor in den Ausführungen Classic, New Style und Double überzeugen durch ein besonders elegantes Design, das sich an jedes Ambiente anpasst.

Sie zeichnen sich durch eine perfekte Verarbeitung bis ins Detail aus und sind ideal für die Warenpräsentation in Konditoreien, Eisdieleen, Restaurants und an neuen Orten des Außer-Haus-Konsums.

In ihren verschiedenen Größen und Farbvarianten – vom Grau der Version Classic und Double bis zu White, Black und Sablé der farbigen New Style Modelle - sorgen die Luxor Vitrinen durch ihr faszinierendes Design für eine optische Aufwertung der ausgestellten Waren, um den Umsatz zu steigern. Sie sind die Lösung für das Bedürfnis, nicht einfach nur auszustellen, sondern Kunden anzusprechen und zum Kauf zu animieren.

LUXOR Double

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

Каждая версия вертикальных холодильных витрин Luxor — Classic, New Style и Double — отличается уникальным элегантным стилем, который идеально вписывается в любой дизайн.

Изысканность в каждой детали! Витрины Luxor идеально подходят для демонстрации выпечки и мороженого, для ресторанов и точек общественного питания.

Различные размеры и цвета, от серого в версии Classic и Double до цветных моделей New Style в белом, черном или цвете «сабле». Витрины Luxor творят чудеса, увеличивая ценность выставленных товаров и их продажи. Витрины Luxor удовлетворяют потребности ресторанов и точек общественного питания, которые хотят не только выставлять продукты на обозрение, но и взаимодействовать с клиентами и стимулировать их интерес.



100%
Made in Italy



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.apvd.it (11/24) 7Y20161

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