

... AND
NOW 

SOGGI





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 $+85^{\circ}\text{C}$ 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.

UN SEUL
APPAREIL,
PUISSANT ET
POLYVALENT

NOW

CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS

De -40°C à +85°C, les programmes et les fonctions vous permettent d'utiliser une seule cellule pour le chaud et pour le froid. Vous pouvez ainsi configurer NOW pour gérer vos meilleures recettes.



Refroidissement
rapide positif à
+3°C à cœur



Surgélation
rapide à -18°C
à cœur



Décongélation
contrôlée



Cuisson à basse
température



Pousse



Fermentation
contrôlée



Maintien
au chaud



Conservation
positive et
négative



Séchage



Pasteurisation

DE -40°C À +85°C
LE MOMENT EST VENU DE
SE TOURNER VERS L'AVENIR

SQGI



ET BIEN D'AUTRES
CHOSSES ENCORE...



PRODUCTIVITÉ MAXIMALE, EFFICACITÉ ABSOLUE.

QUE PUIS-JE FAIRE POUR VOUS ? QUAND
ET COMMENT ? DÉCIDEZ, PROGRAMMEZ-LE
ET LAISSEZ-LE FAIRE.

En cuisine, NOW optimise les temps et les flux de travail, et elle le fait toujours, **24 heures sur 24 et 7 jours sur 7** : il travaille aussi la nuit et les jours de repos, quand vous pouvez vous consacrer à d'autres passions. NOW est à votre service à tout moment pour faire grimper votre productivité de manière simple, automatique et durable.

UN PARTENAIRE SUR LEQUEL COMPTER, IMMANQUABLEMENT.

DE LA CUISSON À LA SURGÉLATION
EN UN GESTE.

NOW est une référence pour tous en cuisine. Il suffit d'un clic pour regrouper plusieurs fonctions en un seul processus et pour garantir des aliments sûrs et des plats de toute première qualité.

TOUJOURS À VOTRE SERVICE

LES PRINCIPAUX PROCESSUS EN CUISINE



1. Cuisson lente - Refroidissement rapide - Conservation positive • 2. Cuisson lente - Surgélation - Conservation négative •
3. Cuisson lente - Maintien au chaud • 4. Refroidissement rapide ou surgélation - Conservation positive/négative

IL N'Y A
JAMAIS TROP
DE PLACE
DANS UNE
CUISINE, ET
NOW LE SAIT

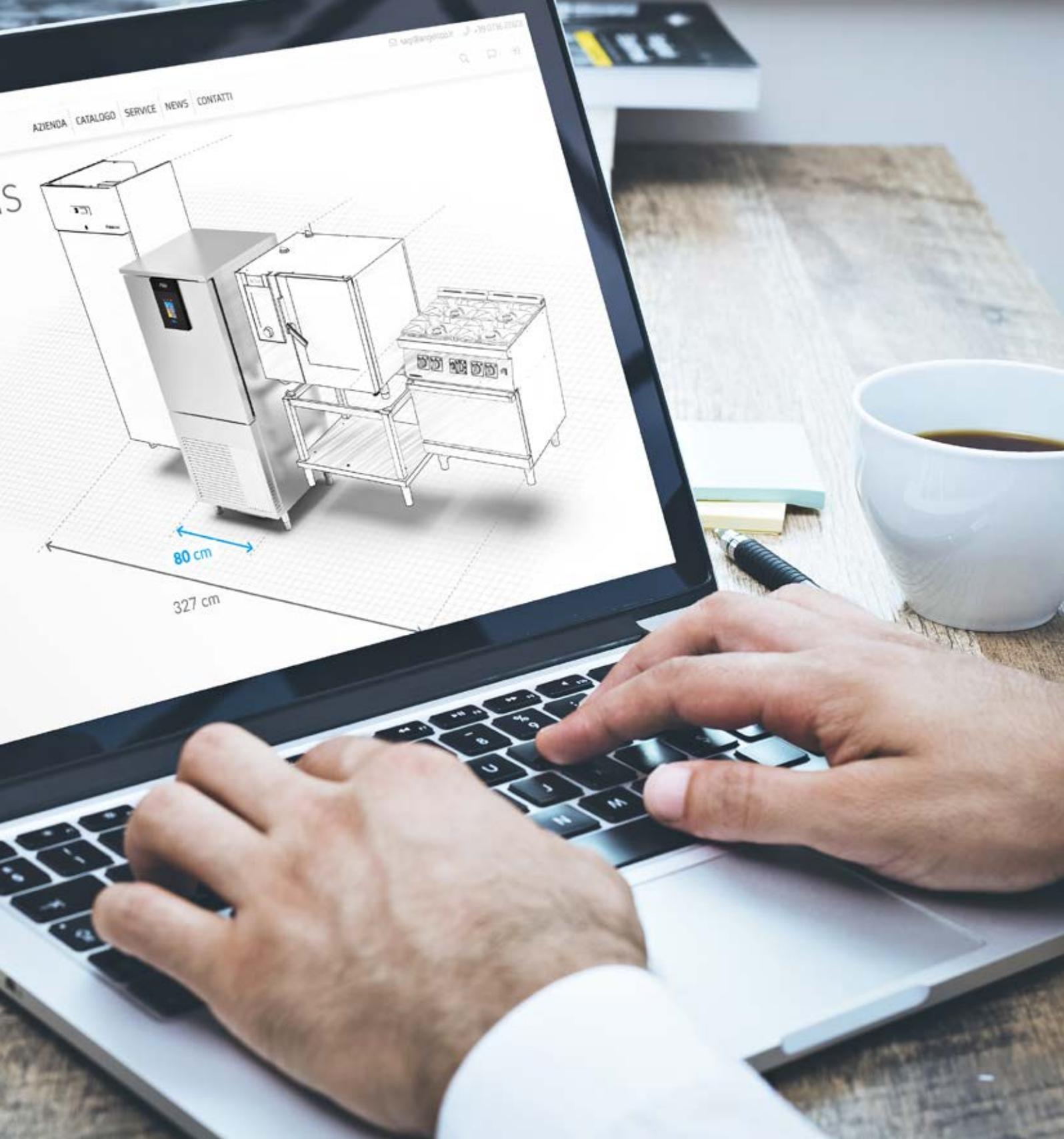
DOUÉ POUR L'OPTIMISATION.

CHOISISSEZ NOW POUR AVOIR PLUS DE PLACE.

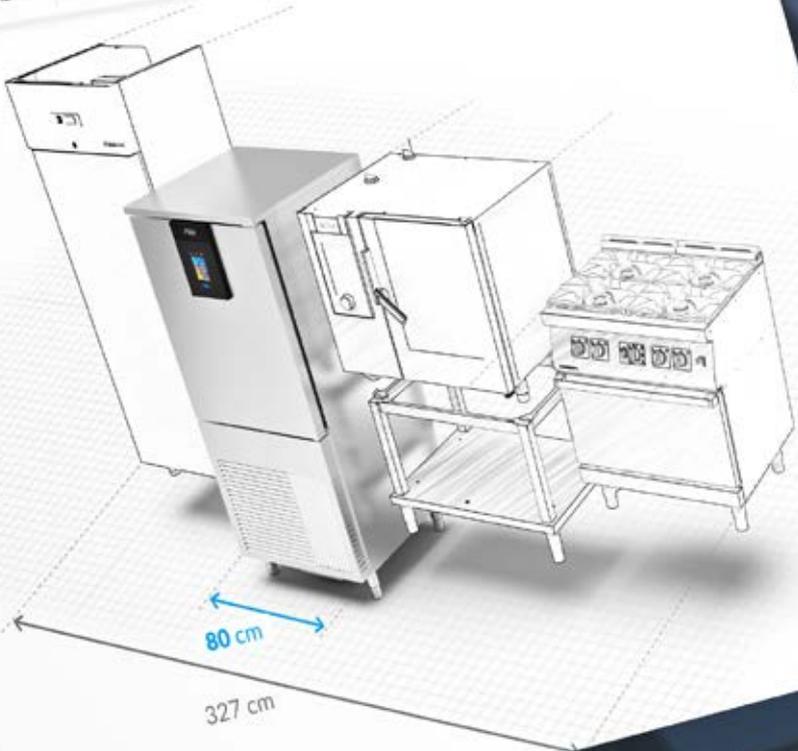
Vous savez combien l'espace est précieux en cuisine, et NOW le sait aussi.

C'est précisément pour cette raison qu'elle est la solution idéale pour apporter la flexibilité nécessaire dans les cuisines d'aujourd'hui, petites et grandes. Pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs et aux nouvelles tendances de la restauration dans toutes ses formes et dimensions, Sagi a mis au point un outil évolué et intuitif, performant et capable de vous garantir le résultat attendu, tout en libérant de la place en cuisine.





AZIENDA CATALOGO SERVICE NEWS CONTATTI



80 cm

327 cm





FONCTIONS INTUITIVES, PROGRAMMES SPÉCIAUX, CONNECTIVITÉ INTELLIGENTE



fonctions indispensables
du froid au chaud



fonctions spéciales, pour tous
ceux qui ne se contentent pas



programmes automatiques,
faits pour toutes les exigences

100

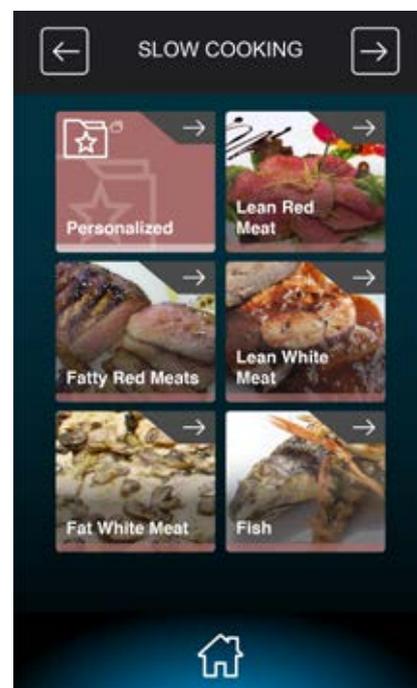
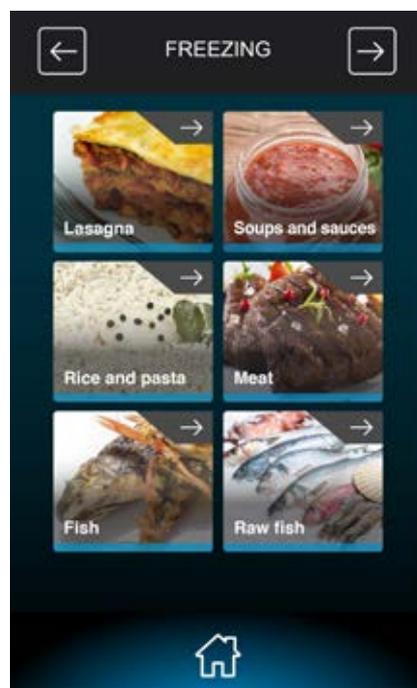
programmes favoris pour
la personnalisation maximale

QUELQUES GESTES SIMPLES POUR DES FONCTIONS AVANCÉES.

En cuisine, il est essentiel de pouvoir compter sur des outils simples à utiliser. Naviguer parmi les fonctions et les programmes de NOW est super simple : l'interface utilisateur permet d'exploiter au maximum tout son potentiel. La simplicité de navigation, vraiment accessible à tous, vous guide pas à pas, page après page, par le biais d'icônes intuitives colorées et de l'écran tactile de 7" avec port USB pour le téléchargement des données et la mise à jour du logiciel. En quelques gestes simples, vous pouvez programmer NOW pour qu'elle enregistre comme cycle favori toutes vos recettes plus créatives ou vous pouvez faire confiance aux programmes automatiques : un clic et c'est parti, tout simplement, avec la garantie du résultat.

TOUT EST SOUS CONTRÔLE, OÙ QUE VOUS SOYEZ.

Un accessoire spécial vous permet de connecter NOW au réseau Ethernet de votre restaurant et d'accéder au portail APO.LINK. Vous pourrez voir l'état de la machine en temps réel, modifier les paramètres et stocker l'historique des données pour améliorer l'efficacité de votre cuisine et gérer au mieux vos activités.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET QUALITÉ GASTRONOMIQUE

DES PLATS SAINS, SAVOUREUX ET INVITANTS.

QUAND LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SONT EN JEU,
NOW NE CRAINT AUCUN RIVAL.

La puissance et la fiabilité de NOW, assorties de la gestion uniforme de la température et de l'humidité, vous permettent de préparer et de reproduire, à tout moment, sans surprise, des plats avec une qualité gastronomique extraordinaire. NOW rehausse le goût et la saveur des aliments en conservant leurs qualités nutritionnelles et en limitant la perte de poids, aussi bien en refroidissement rapide qu'en cuisson à basse température.

L'avantage économique est doublé par le gain en qualité de l'aliment qui conserve ses liquides savoureux jusque dans l'assiette.





CHAUD OU FROID ? C'EST L'AFFAIRE DE NOW. ET DANS DES DÉLAIS RECORDS

- 1 Unité moteur mise au point pour le maximum de la performance et de la fiabilité pour des résultats records en mode chaud et en mode froid
- 2 Structure monocoque en acier AISI 304, facile à nettoyer, avec profils faits pour résister aux hautes températures, joint à 10 chambres, magnétique et facile à remplacer
- 3 Sonde à cœur multipoints avec système intelligent pour la reconnaissance du cœur du produit pendant les cycles chauds et froids pour un résultat gastronomique garanti, sûr et de qualité
- 4 Porte avec système de fermeture automatique à 90°, support sonde pour le maximum de l'ergonomie et blocage pour maintenir la porte ouverte et éviter les mauvaises odeurs lors des arrêts de l'appareil
- 5 Avec l'évaporation automatique des condensats par l'intermédiaire des résistances, la maintenance est simple
- 6 Fiabilité dans les moindres détails : émission de la vapeur avec système intelligent pour la maintenance du vaporisateur





UN CONCENTRÉ DE PUISSANCE ET DE MAÎTRISE

DES PERFORMANCES INÉGALABLES.

NOW réunit remarquablement les technologies du froid et du chaud en garantissant à toutes les fonctions les meilleures performances et en s'adaptant au type d'aliment sélectionné. Les cycles de refroidissement rapide, de surgélation et de décongélation respectent les principes les plus exigeants de l'HACCP et conservent les qualités organoleptiques des aliments. Les processus de cuisson lente et de pousse avec gestion de l'humidité permettent d'utiliser la machine non-stop pour optimiser les temps en cuisine.

NOW est championne de performance dans tous les cycles et fonctions : excellente en refroidissement rapide et surgélation, diminution de 50% pour les temps de préchauffe de la cellule par rapport à un produit de même catégorie.

Chaque minute est précieuse en cuisine : le temps à disposition doit être optimisé pour améliorer l'offre client et pour organiser la journée.

Performante et fiable dans son intégralité, NOW est une collaboratrice irremplaçable dans toutes les cuisines professionnelles.



REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDES

Refroidir et surgeler rapidement, par sonde et par minuterie, en choisissant la modalité la plus adaptée au type d'aliment (Soft pour les aliments délicats comme mousse, riz et pâtes, sauces, Hard pour viandes crues, pain, focaccias, rôtis, poissons cuits, Hard Plus pour glaces, poissons à consommer cru, fruits frais) garantit la sécurité du produit et sa qualité sera parfaite : impossible de faire la différence entre un produit frais et un produit refroidi et/ou surgelé rapidement !



CUISSON LENTE

Cuire les aliments, y compris sous vide, jusqu'à 85°C, avec gestion de la vapeur, respecte les qualités nutritionnelles en gardant les aliments plus juteux, en exaltant le goût et la saveur par un processus de cuisson délicat et toujours contrôlé, par sonde et par minuterie.



DÉCONGÉLATION

Décongeler les aliments de manière contrôlée avec la sonde à cœur multipoints ou par minuterie, garantit la sécurité alimentaire et l'optimisation des flux de travail grâce à la rapidité des processus.



MAINTIEN AU CHAUD

Non seulement NOW cuit à basse température, mais elle peut aussi servir à maintenir au chaud les aliments pendant tout le service. Elle est donc un outil indispensable, fondamentale pour garantir une préparation impeccable avec la juste température de service et pour optimiser l'organisation générale du restaurant.

FONCTIONS ET PROGRAMMES PRINCIPAUX



POUSSE-FERMENTATION CONTRÔLÉE

NOW contrôle la pousse des pâtons utilisés en pâtisserie et en boulangerie par l'intermédiaire d'une gestion calibrée de la température et de l'humidité dans la cellule, ainsi que de la durée des étapes du processus. Il est, en effet, possible de bloquer la pousse d'un pâton préparé jusqu'à la dernière étape, de sorte à en retarder la cuisson. L'offre n'est ainsi jamais supérieure à la demande et s'adapte à celle-ci, parce que le semi-fini est toujours prêt à la cuisson.



CONSERVATION

À température positive ou négative, les aliments pourront être conservés de manière indépendante, en utilisant NOW en guise d'armoire frigorifique ou en mode automatique après un cycle de refroidissement rapide -surgélation pour conserver l'aliment de manière sûre et le stocker jusqu'au moment de son utilisation.



I.F.R.

Avec sa sonde à cœur multipoints qui sélectionne automatiquement le cœur du produit, NOW module de manière intelligente la ventilation et la réfrigération pour s'adapter à tous les types d'aliments. Sécurité avec une qualité extrême.



SÉCHAGE

Sécher les fruits, les légumes et les champignons pour les stocker et pour les avoir immédiatement prêts au besoin pour préparer une recette toujours nouvelle et originale.



PASTEURISATION

Sauces, conserves, pâtes fraîches, plein de solutions préparées à l'avance en les pasteurisant avec NOW, en allongeant leur durée de conservation pour les utiliser à tout moment. Tous les plats sont ainsi sûrs, faciles à préparer et de qualité.



CHOCOLAT

NOW permet de cristalliser rapidement le beurre de cacao contenu dans les chocolats, pralines et tablettes en conservant les arômes, l'aspect brillant et le croquant.



YAOURT

Avec NOW, vous pouvez préparer des yaourts onctueux et naturels pour suivre les dernières tendances du marché et pour apporter toujours une touche d'originalité à votre menu.

FONCTIONS ET PROGRAMMES PRINCIPAUX



INFINITY

Le seul programme qui fonctionne en refroidissement rapide et/ou surgélation à l'infini, sans jamais s'arrêter ! Pour s'adapter aux rythmes effrénés de travail en apportant une aide précieuse. En cliquant sur le champ info, vous pouvez toujours contrôler la température à cœur du produit.



PRÉREFROIDISSEMENT ET PRÉCHAUFFE

La préparation de la machine avant un cycle chaud ou froid optimise les performances de la fonction ou du programme.



ANISAKIS 24H - ANISAKIS 35H

Cycles mis au point pour l'assainissement préventif et complet du produit de pêche. Pour ANISAKIS 24h, dès que la sonde détecte que l'aliment a atteint la température à cœur de -20°C , elle fait partir le processus de « dévitalisation pendant 24 heures ». Pour ANISAKIS 15h, dès que la sonde détecte que l'aliment a atteint la température à cœur de -35°C , elle fait partir le processus de « dévitalisation pendant 15 heures ».

	NF51M	NF101L
 cm	74,7x79,5x90	80,2x85,1x178,2
TEMPÉRATURE ENCEINTE	de -40°C à +85°C	
	par gaz chaud	par gaz chaud
	multipoints	multipoints
	n° 5 GN 1/1 n° 5 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 60x40 cm
	25 kg	50 kg
	15 kg	25 kg
CONNECTIVITÉ	accessoire disponible	



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

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



**Marmon Foodservice
Technologies**

A Berkshire Hathaway Company