

Pastry and Bakery Line
Konditorei – Bäckerei
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДЕСЕРТОВ

DOLCÉ



sagi

Retarder – Prover Cabinets and Counters Gärschränke und -tische Шкафы и столы-тумбы для прерывания расстойки



KAF2N

The Night & Day line of retarder – prover cabinets and counters has been developed with the objective of improving the life-style of the Masters of the Art of Pastry and Baking, guaranteeing the qualitative standards of the products for pastry shops and bakeries while optimising production in the work-room. The Night & Day models allow the different phases of proofing to be controlled by way of the management of the temperature, the time and the relative humidity, the proper regulation of which determines either the stopping, the slowing or the reactivation of the leavening of the dough, allowing total rationalisation of the production process.

Die Serie der Garschränke und -tische Night & Day wurden entwickelt, um den Lebensstil der Meister der weißen Kunst zu verbessern. So wird ihnen der Qualitätsstandard der Konditorei - und Bäckereiprodukte garantiert und die Produktionstätigkeit an deren Arbeitsstätte optimiert. Die Modelle Night & Day ermöglichen unterschiedliche Gärungsphasen durch die Steuerung der Temperatur, der Zeit und der relativen Feuchtigkeit zu kontrollieren. Zudem wird durch ihre angemessenen Einstellungen das Anhalten, das Drosseln und ein erneutes Aktivieren der Teiggärung der Teige bestimmt und so eine komplette Rationalisierung des Produktionsprozesses ermöglicht.

Гамма шкафов и столов-тумб для прерывания расстойки Night & Day была разработана с целью улучшения стиля жизни Мастеров пекарного ремесла, гарантируя стандарты качества кондитерских и хлебобулочных изделий, и оптимизируя производственную деятельность в лабораториях. Характеристики моделей Night & Day позволяют контролировать разные стадии процесса расстойки тестовых заготовок, поддерживая параметры определенной температуры, установленного времени и относительной влажности, изменяя которые можно восстановить брожение, замедлить или полностью остановить его, что дает возможность максимально оптимизировать рационализацию производственного процесса.

RETARDER – PROVER CABINETS

- One - piece structure in AISI 304 stainless steel with a 75 mm insulation thickness, for EN 60 x 40 cm containers (model KAF1...) and EN 60 x 80 cm containers (model KAF2...)
- User reversible door, with a self-closing system when opened less than 90°, standard equipped with lock and illumination
- Racks in AISI 304 stainless steel with 80 positions and 15 mm section
- Printed inner bottom with rounded corners and drain hole to ease washing operations (in the models with positive temperature)
- Adjustable feet in AISI 304 stainless steel
- Temperature range: -5°/+30°C (model KAF...N); -18°/+30°C (model KAF...B)
- Control panel with LCD display allows the work to be performed either in manual or automatic modes guaranteeing maximum flexibility of use
- Refrigeration phase: ventilator system with finned evaporator; automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain
- Leavening phase: ventilated heating system with electric resistance heaters and precise control of the relative humidity with the humidity regulator
- Standard equipment: 20 pairs of guides in AISI 304 stainless steel (mod. KAF1...; KAF2...).

GÄRSCHRÄNKE

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einer Isolierstärke von 75 mm, für Behälter EN 60 x 40 cm (Mod. KAF1..) und EN 60 x 80 cm (Mod. KAF2...)
- Türanschlag je nach Gebrauch auf beiden Seiten möglich, ausgestattet mit einem Selbstschließsystem mit Öffnungswinkel unter 90°, serienmäßig mit abschließbarer Tür und Beleuchtung
- Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 80 Positionen und mit einem Abstand von 15mm
- Innenboden gepresst mit abgerundeten Ecken und mit Reinigungsloch (bei den Modellen mit Positivtemperatur) für eine einwandfreie Sauberkeit
- Füße aus C.N.S. nach DIN 1.4301 höhenverstellbar
- Betriebstemperatur: -5°/+30°C (Mod. KAF...N); -18°/+30°C (Mod. KAF...B)
- Schalttafel mit Display LCD, so kann man die Tätigkeiten sowohl automatisch als auch manuell ausführen und es wird die höchste Gebrauchsflexibilität garantiert. Kühlungsphase: Umluftkühlung mit Rippenverdampfer; automatisches Abtauen und automatisches Verdunsten des Kondenswassers
- Gärungsphase: Erhitzen durch Umluftsystem mit elektrischen Widerständen und genauer Kontrolle der relativen Feuchtigkeit über einen Feuchtigkeitsregler
- Standardausstattung: 20 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301 (Mod. KAF1...; KAF2...).

ШКАФЫ ДЛЯ ПРЕРЫВАНИЯ РАССТОЙКИ

- Несущая конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с 75-ти мм толщиной изоляционного материала, предназначена для противней размером 60 x 40 см (мод. KAF1..) и 60 x 80 см (мод. KAF2...)
- Реверсивная дверь, оборудованная системой самозапираания при открытии двери под углом меньше 90°, с замком и освещением
- Зубчатые рейки (кремальеры) из нержавеющей стали AISI 304 с шагом 15 мм и 80-ю позициями
- Внутреннее штампованное дно с закругленными краями и промывочным отверстием (в мод. с положительной температурой) для безукоризненной очистки
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304
- Рабочая температура: -5°/+30°C (мод. KAF...N); -18°/+30°C (мод. KAF...B)
- Фаза охлаждения: вентилируемая система с лепестковым испарителем; размораживание и испарение конденсационной воды в автоматическом режиме
- Фаза закваски: вентилируемая система нагрева с электросопротивлениями и точной поддержкой относительной влаги с помощью влагорегулятора
- Стандартное оснащение: 20 пар направляющих из нержавеющей стали AISI 304 (мод. KAF1...; KAF2...).

- **Available retarder – prover cabinet in Roll-in version:** model KAFRI, with in AISI 304 stainless steel structure for 2 x EN 60 x 40 cm or 1 x EN 60 x 80 cm trolleys. Standard equipment: footboard and buffer-bars.
- **Modell Gärschrank Roll-in erhältlich** (Mod. KAFRI) mit Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 für 2 Wagen EN 60 x 40 cm oder 1 Wagen EN 60 x 80 cm. Standardausstattung: Fussboden für 2 Wagen und Stosstange.
- **Имеется в наличии шкаф для прерывания расстойки Roll-in** Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 предназначена для 2 тележек с противнями размером 60 x 40 см или же 1 тележки с противнями размером 60 x 80 см. Комплектация: поддон для тележек и упорная штанга.

Ducted air conveyor panel in AISI 304 stainless steel for indirect air circulation over the food product, guaranteeing freshness on surface areas.

Leiterplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301 für eine Luftzirkulation, die nicht direkt auf die Lebensmittel gerichtet ist, für eine Frischegarantie der Produktoberfläche.

Панель конвейера из нержавеющей стали AISI 304 предназначена для непрямого циркуляции воздуха гарантируя защиту продукта, поддерживая свежесть его поверхности.



KAFRI



DOICÉ



KBF16M



RETARDER – PROVER COUNTERS

- One - piece structure in AISI 304 stainless steel with a 55 mm insulation thickness, for EN 60 x 40 cm containers (model available in versions without a work table, with single front work table or with a single front work table and rear splash back). 50 mm work table height, in 15/10 mm thick AISI 304 stainless steel with sound absorbent waterproof and fireproof work table base
- Racks in AISI 304 stainless steel with 13 positions and 32 mm section
- Printed inner bottom with rounded corners and drain hole to ease washing operations
- Adjustable feet in AISI 304 stainless steel
- Temperature range: 5°/+30°C
- Refrigeration phase: ventilator system with finned evaporator; automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain
- Leavening phase: ventilated heating system with electrical resistance heaters and precise control of the relative humidity with the humidity regulator
- Standard equipment: 7 pairs of guides in AISI 304 stainless steel for each bay.

GÄRTISCHE

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einer Isolierstärke von 44 mm, für Behälter EN 60 x 40 cm. In den Ausführungen ohne Arbeitsplatte erhältlich, mit einseitiger Arbeitsplatte oder mit einseitiger Arbeitsplatte und hinterer Aufkantung. Arbeitsplatte mit einer Höhe von 50 mm, aus C.N.S. nach DIN 1.4301 und einer Stärke von 15/10 mm mit schalldämmenden, wasserabstoßenden und feuerbeständigen Unterfläche
- Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 13 Positionen mit einem Abstand von 32 mm
- Innenboden gepresst mit abgerundeten Ecken und mit Reinigungsöffnung für eine perfekte Sauberkeit
- Füße aus C.N.S. nach DIN 1.4301 höhenverstellbar
- Betriebstemperatur: -5°/+30°C
- Kühlungsphase: Umluftkühlung mit Rippenverdampfer außerhalb des Kühlraums; automatisches Abtauen und automatisches Verdunsten des Kondenswassers
- Gärungsphase: Erhitzen durch Umluftsystem mit elektrischen Widerständen und genauer Kontrolle der relativen Feuchtigkeit über einen Feuchtigkeitsregler
- Standardausstattung: 7 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301 für jedes Fach.

СТОЛЫ-ТУМБЫ ДЛЯ ПРЕРЫВАНИЯ РАССТОЙКИ

- Несущая конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с 55-ти мм толщиной изоляционного материала, предназначена для противней размером 60 x 40 см. Имеются в наличии модели без рабочей столешницы, с односторонней рабочей столешницей или с односторонней рабочей столешницей и пристенком. Высота рабочей столешницы 50 мм, структура из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10 мм со звукопоглощающей водоотталкивающей и огнестойкой подстолешницей
- Зубчатые рейки (кремальеры) из нержавеющей стали AISI 304 с шагом 32 мм и 13-ю позициями
- Внутреннее штампованное дно с закругленными краями и промывочным отверстием для безукоризненной очистки
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304
- Рабочая температура: -5°/+30°C
- Фаза охлаждения: вентилируемая система с лепестковым испарителем; размораживание и испарение конденсационной воды в автоматическом режиме
- Фаза закваски: вентилируемая система нагрева с электросопротивлениями и точной поддержкой относительной влаги с помощью влагорегулятора
- Стандартное оснащение: 7 пар направляющих из нержавеющей стали AISI 304 на каждую полку.

Refrigerated Cabinets and Refrigerated Counters Kühlschränke und -tische Холодильные шкафы и столы

These refrigerated cabinets and counters have been designed to guarantee the highest level of reliability and food conservation for the world of The Art of Pastry and Baking.

Die Kühlschränke und -tische für die Welt der Weißen Kunst wurden dafür entwickelt, höchste Zuverlässigkeit und eine hervorragende Lagerung zu garantieren.

Холодильные шкафы и столы, были разработаны для мира Пекарного ремесла, гарантируя максимальную степень надежности и отличное хранение продуктов.



DOICÉ



KFSD2B

KFSE2N2

REFRIGERATED CABINETS

- One piece structure in AISI 304 stainless steel with a 75 mm insulation thickness, for EN 60 x 40 cm containers (model KFSD1...) and EN 60 x 80 cm containers (model mod. KFSD2... and KFSE2...)
- User reversible door, with a self-closing system when opened less than 90°, standard equipped with lock and illumination
- Racks in AISI 304 stainless steel with 40 positions and 30 mm section
- Printed inner bottom with rounded corners and drain hole to ease washing operations (in the models with positive temperature)
- Adjustable feet in AISI 304 stainless steel
- Ventilated refrigeration system with finned evaporator outside of the conservation chamber, indirect air circulation over the food products for homogeneous temperature distribution in the chamber
- Temperature range: -2/+8°C (mod. KFS...N...) and -24/-12°C (mod. KFS...B...).

KÜHLSCHRÄNKE

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einer Isolierstärke von 75 mm, für Behälter EN 60 x 40 cm (Mod. KFSD1...) und EN 60 x 80 cm (Mod. KFSD2... und KFSE2...)
- Türanschlag je nach Gebrauch auf beiden Seiten möglich, ausgestattet mit einem Selbstschließsystem mit Öffnungswinkel unter 90°, serienmäßig abschließbare Tür und Beleuchtung
- Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 40 Positionen und mit einem Abstand von 30mm
- Innenboden gepresst mit abgerundeten Ecken und Ablassöffnung (bei den Modellen mit positiver Temperatur) für eine einwandfreie Sauberkeit
- Füße aus C.N.S. nach DIN 1.4301 höhenverstellbar
- Umluftkühlung mit Rippenverdampfer außerhalb des Kühlraums; Luftzirkulation, die nicht direkt auf die Lebensmittel gerichtet ist und für eine gleichmäßige Verteilung der Kammertemperatur
- Betriebstemperatur : -2/+8°C (Mod. KFS...N...) und -24/-12°C (Mod. KFS...B...).

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

- Несущая конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с 75-ти мм толщиной изоляционного материала, предназначена для противней размером 60 x 40 см (мод. KFSD1...) и 60 x 80 см (мод. KFSD2... и KFSE2...)
- Реверсивная дверь, оборудованная системой самозапираания при открытии двери под углом меньше 90°, с замком и освещением
- Зубчатые рейки (кремальеры) из нержавеющей стали AISI 304 с шагом 30 мм и 40-а позициями
- Внутреннее штампованное дно с закругленными краями и промывочным отверстием (в мод. с положительной температурой) для безукоризненной очистки
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304
- Вентилируемая система охлаждения с наружным, по отношению к камере хранения продуктов, лепестковым испарителем; непряная циркуляция воздуха для защиты продукта, что гарантирует устойчивое и равномерное распределение температуры в камере
- Рабочая температура: -2/+8°C (мод. KFS...N...) и -24/-12°C (мод. KFS...B...).

Control Panel:

- **mod. KFSD...** equipped with electronic p.c.b. and HACCP alarms, with the possibility of adjusting the relative humidity to 75% or to 90% and with the special Hyper Cold function, for an extremely fast cooling in the chamber and Energy Saving System (in the models with a positive temperature) for a notable energy saving
- **mod. KFSE...** equipped with electronic p.c.b and HACCP alarms with LCD display, multilingual library and Energy Saving System (in the models with a positive temperature), allows the setting of the relative humidity from 60% to 90% for better product conservation; visualise and memorise the HACCP alarms and select pre-set conservation cycles

- Automatic defrost with hot gas and automatic evaporation of condense drain
- Available in versions pre set up for remote motor group (model ...R...) and with half doors (model ...2)
- Standard equipment 20 pairs of guides in AISI 304 stainless steel.

Schalttafel:

- **Mod. KFSD...** ausgestattet mit Elektronikarte mit Alarmsignalen HACCP, mit der Möglichkeit die relative Feuchtigkeit auf 75% oder 90% einzustellen und mit Sonderfunktionen von Hyper Cold, für eine sehr schnelle Kühlung der Kammer sowie Energy Saving System (bei den Modellen mit Positivtemperatur) für eine bedeutende Energieersparnis
- **Mod. KFSE...** ausgestattet mit Elektronikarte HACCP und mit Display LCD, mehrsprachiges Programm und Energy Saving System Funktion (bei den Modellen mit Positivtemperatur), ermöglicht die relative Feuchtigkeit von 60% auf 90% einzustellen, damit die Lagerung der Produkte verbessert wird; die Alarmsignale HACCP anzeigen und speichern und die vorprogrammierten Lagerungszyklen auswählen
- Automatisches Entfrosten mit Heißgas und automatisches Verdunsten des Kondenswassers
- Mögliche Ausführungen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet (Mod. ...R...) und mit halben Türen (Mod. ...2)
- Standardausstattung: 20 Schienenpaare in C.N.S. nach DIN 1.4301.

Панель управления:

- в оборудование **мод. KFSD...** входят электронная плата с аварийными сигналами HACCP, возможность регулирования относительной влажности на 75% или на 90%. С помощью особой функции «Hyper Cold», можно достичь ускоренного охлаждения в камере в короткий промежуток времени а, посредством функции «Energy Saving System» (в мод. с положительной температурой) достигнуть заметного сбережения энергетических ресурсов
- в оборудование **мод. KFSE...** входят электронная плата с аварийными сигналами HACCP и жидкокристаллическим дисплеем, многоязычная библиотека и функция «Energy Saving System» (в мод. с положительной температурой), возможность регулирования относительной влажности от 60% до 90% для качественного хранения продуктов; воспроизводить на экран и вносить в память аварийные сигналы HACCP и выбирать предварительно установленные циклы хранения продуктов
- Автоматическое размораживание горячим газом и испарение конденсационной воды в автоматическом режиме
- Имеются в наличии модели в которых предусмотрены отдаленная двигательная установка (мод. ...R...) и полудверцы (мод. ...2)
- Стандартное оснащение: 20 пар направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

5 Star Refrigeration



DOICÉ

REFRIGERATED COUNTERS

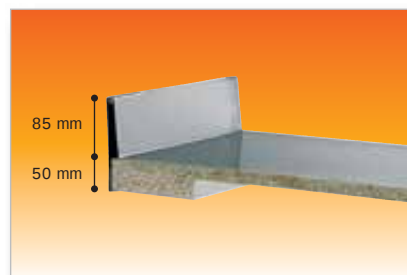
- One piece structure in AISI 304 stainless steel with a 55 mm insulation thickness, for EN 60 x 40 cm containers (model available in versions without work table, with single front worktable or with a single front worktable and rear splash back). 50 mm work table height, in 15/10 mm thick AISI 304 stainless steel with sound absorbent waterproof and fireproof work table base
- Racks in AISI 304 stainless steel with 13 positions and 32 mm section
- Inner bottom with rounded corners and drain hole to ease washing operations
- Adjustable feet in AISI 304 stainless steel
- Ventilated refrigeration system with finned evaporator outside of the conservation chamber,
- Control panel equipped with digital thermometer/thermostat and relative humidity adjustment from 75% up to 90%
- Temperature range: -2/+8°C
- Automatic defrost and automatic evaporation of the condense drain
- Available in versions pre-set up for remote motor group (modelR....), equipped with a neutral box above the motor bay for a greater storage capacity
- Standard equipment: 7 pairs of guides in AISI 304 stainless steel for each bay.

KÜHLTISCHE

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einer Isolierstärke von 55mm, für Behälter EN 60 x 40 cm. In den Ausführungen ohne Arbeitsplatte, mit einseitiger Arbeitsplatte oder mit einseitiger Arbeitsplatte und hinterer Aufkantung erhältlich. Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301 50 mm dick und mit einer Stärke von 15/10 mm mit schalldämmender, wasserabweisender und feuerfester Unterfläche
- Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 13 Positionen und Abstand von 32 mm
- Innenboden gepresst mit abgerundeten Ecken und einer Reinigungsloch für eine einwandfreie Sauberkeit
- Umluftkühlung mit Rippenverdampfer außerhalb des Kühlraums
- Schalttafel ausgestattet mit Thermometer-Digitalthermostat und Regler der relativen Feuchtigkeit bei 75% oder bei 90%
- Betriebstemperatur: -2/+8°C
- Automatisches Entfrosten und Verdunsten des Kondenswassers
- Mögliche Ausführungen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet (Mod. ...R...) für mehr Lagerraum ausgestattet mit einem neutralen Schubfach über dem Motorfach
- Standardausstattung: 7 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301 pro Fach.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

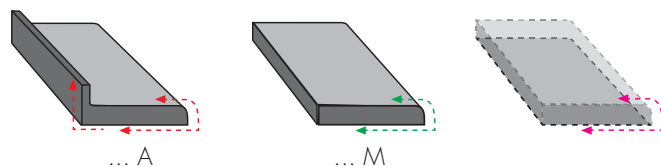
- Несущая конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с 55-ти мм толщиной изоляционного материала, предназначена для противней размером 60 x 40 см. Имеются в наличии модели без рабочей столешницы, с односторонней рабочей столешницей или с односторонней рабочей столешницей и пристенками. Высота рабочей столешницы, из нержавеющей стали AISI 304, 50 мм, толщиной 15/10 мм со звукопоглощающей водоотталкивающей и огнестойкой подстолешницей
- Зубчатые рейки (кремальеры) из нержавеющей стали AISI 304 с шагом 32 мм и 13-ю позициями
- Внутреннее штампованное дно с закругленными краями и промывочным отверстием для безукоризненной очистки
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304
- Вентилируемая система охлаждения с наружным, по отношению к камере, лепестковым испарителем
- Панель управления оснащена цифровым градусником-термостатом и вариатором относительной влаги на 75% или на 90%
- Рабочая температура: -2/+8°C
- Размораживание и испарение конденсационной воды в автоматическом режиме
- Имеется в наличии модель в которой предусмотрена отдаленная двигательная установка (мод.R....) оснащенная нейтральным ящиком на моторном отсеке для более объемного хранения запасов
- Стандартное оснащение: 7 пар направляющих из нержавеющей стали AISI 304 на каждую полку.



- **“U”-path air circulation** to allow any positioning option while assuring peak cooling unit reliability.

- **U-förmige Luftzirkulation**, die jede Aufstellung erlaubt und die maximale Zuverlässigkeit des Motors gewährleistet.

- **U-образная циркуляция воздуха**, обеспечивающая любые возможности расположения, гарантируя максимальную надежность агрегатного узла.



KBS16M

Blast Chiller/Freezers Schockfrost/Tieffriergeräte Аппараты быстрого охлаждения/ Аппараты шоковой заморозки



The line of blast chiller/freezers has been designed by studying the needs of professionals in the sector, with the objective of improving production work and offering a broader choice of very high quality products.

- Structure in AISI 304 stainless steel 75 mm insulation (except for the models ...51... with 55 mm thickness)
- User reversible insulated door with self closer device
- Racks in AISI 304 stainless steel with 30 mm section
- Inner bottom with rounded corners and drain hole to ease washing operations and removable evaporator cover panel for easy cleaning
- Adjustable feet in AISI 304 stainless steel
- Air defrosting
- Control panel with segment display; automatic shift to the conservation phase after the blast chill/freezing cycle
- Base model blast chiller/fast temperature freezer available, model KDMS51A, with work table endowed with rear splash back in AISI 304 stainless steel with 50 mm height and a 15/10 mm thickness. Racks in AISI 304 stainless steel with 7 positions and 30 mm section
- Standard equipment: blast chiller/freezing probe; 5 (model 51) and 10 pairs of guides in AISI 304 stainless steel.

Die Serie der Schockfrost/Tieffriergeräte wurde auf der Grundlage von Studien zur Forschung der Anforderungen der Fachleute aus diesem Sektor, mit dem Ziel die Produktionstätigkeit zu verbessern und eine breitere Auswahl von Produkten höchster Qualität anzubieten.

- Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einer Isolierstärke von 75 mm (außer für die Mod. ... 51... mit Stärke von 55 mm)
- Isolierte Tür, die je nach Gebrauch an entsprechender Seite befestigt werden kann, mit selbstschließender Vorrichtung
- Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einem Abstand von 30 mm
- Innenboden gepresst mit abgerundeten Ecken, Reinigungsöffnung und Abdeckung des Verdunsters, der für eine einwandfreie Sauberkeit geöffnet werden kann
- Füße aus C.N.S. nach DIN 1.4301 höhenverstellbar
- Luftentfrosten
- Schalttafel mit Segmentdisplay; nach dem Schockfroster-/Tieffrykylzyklus automatischer Durchlauf zur Lagerungsphase
- Basismodell Schockfrost/Tieffriergeräte erhältlich, Mod. KDMS51A, mit Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301 50 mm dick und mit einer Stärke von 15/10 mm, mit hinterer Aufkantung. Zahnstange aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 7 Positionen und einem Abstand von 30 mm
- Standardausstattung: Fühler für Schockfrost/Tieffriergeräte; 5 (Mod. ...51...) und 10 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301.

Гамма аппаратов быстрого охлаждения/шоковой заморозки была разработана с учетом требований профессионалов и с целью улучшения производственной деятельности, а также предоставления возможности широкого выбора высококачественных аппаратов.

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с 75-ти мм толщиной изоляционного материала (за исключением мод. ...51... с 55-ти мм толщиной)
- Изолированная реверсивная дверь с устройством самозапираания
- Зубчатые рейки (кремальеры) из нержавеющей стали AISI 304 с шагом 30 мм
- Внутреннее штампованное дно с акругленными краями, промывочным отверстием и открываемой панелью испарителя для безукоризненной очистки
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304
- Воздушное размораживание
- Панель управления с сегментным дисплеем; автоматический переход к фазе хранения продуктов после цикла быстрого охлаждения/шоковой заморозки
- Имеется в наличии базовая модель аппаратов быстрого охлаждения/шоковой заморозки, мод. KDMS51A, с рабочей столешницей из нержавеющей стали AISI 304 с пристенком, высотой 50 мм и толщиной 15/10 мм
- Зубчатые рейки (кремальеры) из нержавеющей стали AISI 304 с шагом 30 мм и 7-ю позициями
- Стандартное оснащение: шуп для быстрого охлаждения/шоковой заморозки; (мод. ...51...) и 10 пар направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

NIGHT & DAY: RETARDER - PROVER CABINETS • GÄRSCHRÄNKE • ШКАФЫ И СТОЛЫ-ТУМБЫ ДЛЯ ПРЕРЫВАНИЯ РАССТОЙКИ							
Mod.	 cm	 °C	 °C	 h 4 cm	 W	 W	 W
KAF1N	62x81,5x204	-5 / +30	+43	nr 20 60x40	429	1100	1500
KAF1B		-18 / +30			586		1500
KAF2N	82x101,5x204	-5 / +30		nr 20 60x80 nr 40 60x40	566		1700
KAF2B		-18 / +30			1218		1700
KAFRI	96x140x243	-2 / +30		nr 1 60x80 nr 2 60x40 	1118	1250	1850

NIGHT & DAY: RETARDER - PROVER COUNTERS • GÄRTISCHE • СТОЛЫ-ТУМБЫ ДЛЯ ПРЕРЫВАНИЯ РАССТОЙКИ							
Mod.	 cm	 °C	 °C	 h 4 cm	 W	 W	 W
KBF16A	160x80x96,5	-5 / +30	+43	nr 14 60x40	475	1100	1050
KBF16M	160x80x88						
KBF16	160x72,5x83						
KBF21A	210x80x96,5						
KBF21M	210x80x88						
KBF21	210x72,5x83						

REFRIGERATED CABINETS • KÜHLSCHRÄNKE • ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ - Mod.E...							
Mod.	 cm	 °C	 °C	 h 2 cm	 h 4 cm	 W	 W
KFSE2N		-2 / +8		nr 40 60x80 nr 80 60x40	nr 20 60x80 nr 40 60x40	566	800
KFSE2B		-24 / -12				1054	1200
KFSE2N2		-2 / +8		nr 34 60x80 nr 68 60x40	nr 18 60x80 nr 36 60x40	566	800
KFSE2B2		-24 / -12				1054	1220
KFSER2N	82x100x204	-2 / +8	+43	nr 40 60x80 nr 80 60x40	nr 20 60x80 nr 40 60x40	GR140TN4 862 W**	60/400*
KFSER2B		-24 / -12				GR135BT 1611 W**	85/500*
KFSER2N2		-2 / +8		nr 34 60x80 nr 68 60x40	nr 18 60x80 nr 36 60x40	GR140TN4 862 W**	60/400*
KFSER2B2		-24 / -12				GR135BT 1611 W**	85/500*

REFRIGERATED CABINETS • KÜHLSCHRÄNKE • ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ - Mod.D...							
Mod.	 cm	 °C	 °C	 h 2 cm	 h 4 cm	 W	 W
KFSD1N	62x80x204	-2 / +8	+43	nr 40 60x40	nr 20 60x40	429	600
KFSD1B		-24 / -12				753	1000
KFSD2N	82x100x204	-2 / +8		nr 40 60x80 nr 80 60x40	nr 20 60x80 nr 40 60x40	566	800
KFSD2B		-24 / -12				1054	1200
KFSD2N2		-2 / +8		nr 34 60x80 nr 68 60x40	nr 18 60x80 nr 36 60x40	566	800
KFSD2B2		-24 / -12				1054	1220
KFSDR1N	62x80x204	-2 / +8		nr 40 60x40	nr 20 60x40	GR65TN4 566 W**	60/400*
KFSDR1B		-24 / -12				GR65BT 798 W**	70/500*
KFSDR2N	82x100x204	-2 / +8		nr 40 60x80 nr 80 60x40	nr 20 60x80 nr 40 60x40	GR140TN4 862 W**	60/400*
KFSDR2B		-24 / -12				GR135BT 1611 W**	70/500*
KFSDR2N2		-2 / +8		nr 34 60x80 nr 68 60x40	nr 18 60x80 nr 36 60x40	GR140TN4 862 W**	60/400*
KFSDR2B2		-24 / -12				GR135BT 1611 W**	85/500*

Refrigerant fluid / Kältemittel / Хладагент: R404A

* = Absorption while defrosting - Stromaufnahme beim Abtauen - Потребление при оттайке

** = Refrigerating capacity of the suitable GR... cooling unit - Kühlleistung des entsprechenden Kühlaggregates GR... - Охлаждающая мощность удалённой группы, соответствующей GR...

*** = Climate class 5, room temperature +40°C and +40% R.H. - Klimaklasse 5, Raum +40°C und 40% R.F. - Климатический класс 5, температура окружающей среды +40°C, 40% отн.влажность

REFRIGERATED COUNTERS - KÜHLSCHRÄNKE - ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ								
Mod.	 cm	 °C	 °C	 h 4/6 cm 60x 40	 W	 W		
KBS11A	110x80x96,5	-2 / +8	+43	nr 7	360	300		
KBS11M	110x80x88							
KBS	110x72,5x83							
KBS16A	160x80x96,5			nr 14	475	550		
KBS16M	160x80x88							
KBS16	160x72,5x83			nr 21				
KBS21A	210x80x96,5							
KBS21M	210x80x88							
KBS21	210x72,5x83			nr 7	GR65TN4 566 W**	40/300*		
KBSR11A	110x80x96,5							
KBSR11M	110x80x88							
KBSR11	110x72,5x83							
KBSR16A	160x80x96,5			nr 14		50/300*		
KBSR16M	160x80x88							
KBSR16	160x72,5x83			nr 21				
KBSR21A	210x80x96,5							
KBSR21M	210x80x88							
KBSR21	210x72,5x83							

BLAST CHILLER/FREEZERS - SCHOCKFROST/TIEFFRIERGERÄTE АППАРАТЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ								
Mod.	 cm	 °C	 °C	 °C	 h 2 cm	 h 4/6 cm	 W	 W
DMS51C	74,5x70x100	kg 20	kg 12	+32	nr 9 60x40	nr 5 60x40	813	1350 230V/1N 50Hz
DMS51A	74,5x70x95,5							1350 230V/1N 50Hz
DMS51M	74,5x70x87							1350 230V/1N 50Hz
DMS51	74,5x70x84							1350 230V/1N 50Hz
DMS101L	80x83x175	kg 42	kg 25	+32	nr 24 60x40	nr 10 60x40	3136	3200 400V/3N 50Hz
DMS101LR	80x83x175						GR23A 4357 W**	280 400V/3N 50Hz
DMS101S	80x83x175						3136	3200 400V/3N 50Hz
DMS101SR	80x83x175	kg 52	kg 25	+32	nr 40 60x40	nr 20 60x80	GR23A 4357 W**	280 400V/3N 50Hz
DMS72S	104x100x188						3136	3600 400V/3N 50Hz
DMS72SR	104x100x188						GR23A 4357 W**	280 400V/3N 50Hz
DMS102S	104x100x188						5469	5500 400V/3N 50Hz
DMS102SR	104x100x188						GR4A 5169 W**	600 400V/3N 50Hz
KDMS51A	110x80x96,5	kg 16	kg 10	+32	nr 9 60x40	nr 5 60x40	313	1350

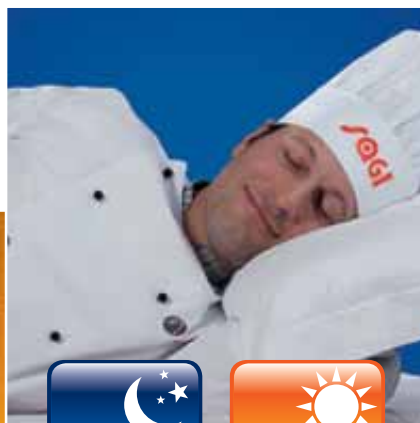
Refrigerant fluid / Kältemittel / Хладагент: R404A

* = Absorption while defrosting - Stromaufnahme beim Abtauen - Потребление при оттайке

** = Refrigerating capacity of the suitable GR... cooling unit - Kühlleistung des entsprechenden Kühlaggregates GR... - Охлаждающая мощность удалённой группы, соответствующей GR...

*** = Climate class 5, room temperature +40°C and +40% R.H. - Klimaklasse 5, Raum +40°C und 40% R.F. - Климатический класс 5, температура окружающей среды +40°C, 40% отн.влажность

**** = Climate class 4, room temperature +30°C and +55% R.H. - Klimaklasse 4, Raum +30°C und 55% R.F. - Климатический класс 4, температура окружающей среды +30°C, 55% отн.влажность



SAGI

Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601 Fax +39 0736 226065
e-mail Vendite Italia: italia@sagispa.it
e-mail Export: sales@sagispa.it
www.sagispa.it

