

I C
CREAM
saggi



LA PASSION POUR LA CRÈME GLACÉE

La crème glacée artisanale est un aliment sain qui offre des moments de plaisir, riches en émotion. Sa conservation doit garantir son aspect, son goût et son onctuosité.

Résultat d'une grande passion pour cet aliment sous toutes ses formes et goûts, **l'armoire réfrigérée KAGL6B, grâce aux technologies de conservation les plus avancées, est la garantie d'une crème glacée toujours parfaite, à tout moment de la journée.**

LA PASIÓN POR EL HELADO

El helado artesanal es un alimento sano que regala momentos de placer ricos de emociones. Su conservación debe garantizar su aspecto, gusto y cremosidad.

Fruto de una gran pasión por este alimento, en su forma y gusto, **el armario frigorífico KAGL6B, gracias a sus avanzadas tecnologías de conservación, garantiza un helado siempre perfecto para cualquier momento de la jornada.**





LE NUMÉRO 1 EN SOIN DES DÉTAILS

- Cuve réfrigérée avec angles arrondis, fond diamanté et crémaillères facilement démontables pour une hygiène maximale
- Éclairage porte et serrure à clefs de série
- Crémaillères en acier inox AISI 304 à 9 positions espacement 150 mm pour 54 bacs de 36x16,5x12 cm ; 6 positions espacement 180 mm pour 48 bacs de 36x16,5x12 cm
- Carte électronique avec alarmes HACCP et fonction Hyper Cold pour un refroidissement rapide dans la cuve



EL NÚMERO 1 EN EL CUIDADO DE LOS DETALLES

- Cámara interior con ángulos internos redondeados, fondo diamantado y cremalleras fácilmente desmontables para la máxima higiene
- Cerradura con llave de serie e iluminación de la puerta
- Cremalleras de acero inoxidable AISI 304, 9 posiciones con paso de 150 mm para 54 cubetas de 36x16,5x12 cm; 6 posiciones con paso de 180 mm para 48 cubetas de 36x16,5x12 cm
- Tarjeta electrónica con alarmas HACCP y función Hyper Cold para una rápida refrigeración en cámara

LE NUMÉRO 1 EN CONSERVATION DE CRÈME GLACÉE

- Structure monocoque en **acier inox AISI 304** et **épaisseur d'isolation de 75 mm** en polyuréthane sans CFC: pour des performances optimales tout en préservant l'environnement



- **Porte facilement réversible**, système de fermeture automatique pour ouverture à moins de 90°; système **Quick Opening** pour faciliter la réouverture de la porte



- Système de réfrigération ventilé avec circulation de l'air selon le système **TotalCold**: uniformité de la température dans la cellule



- **Augmentation de la capacité de stockage**: +15% grâce à un évaporateur positionné à l'extérieur du compartiment



- Évaporateur conçu pour avoir une surface d'échange thermique maximale avec **traitement anticorrosion pour une durée de vie élevée**



- **Température ambiante +43 °C**: performances et fiabilité garanties même dans des conditions ambiantes extrêmes



- **EasyMaintenance**: accessibilité à tous les organes fonctionnels et de contrôle au moyen du tableau de commande frontal relevable



EL NÚMERO 1 EN LA CONSERVACIÓN DEL HELADO

- Estructura monobloque de **acero inoxidable AISI 304** y un **espesor de aislamiento de 75 mm** de poliuretano sin CFC: garantiza las prestaciones respetando el medio ambiente

- **Puerta de uso reversible** provista de sistema de autocierre para aberturas inferiores a los 90° y sistema **Quick Opening** (Apertura Rápida) para reducir los tiempos de espera para volver a abrir la puerta

- Sistema de refrigeración ventilado con circulación del aire con sistema **TotalCold**: no directa sobre el alimento y canalizada sobre todos los pisos para una uniformidad de la temperatura

- **Mayor capacidad de almacenamiento**: +15% gracias al evaporador fuera del compartimento

- Evaporador diseñado para obtener la máxima superficie de intercambio térmico y con **tratamiento anticorrosión para una duración ilimitada**

- **Temperatura ambiente +43 °C**: prestaciones y fiabilidad total también en condiciones ambientales extremas

- **EasyMaintenance**: accesibilidad a todos los órganos de funcionamiento y de control mediante consola frontal abatible

TOUT EST POSSIBLE: FLEXIBILITÉ, QUALITÉ ET ÉCONOMIES

La structure spéciale du modèle **COMBI ICE CREAM** combine à merveille les fonctions de conservation négative et de surgélation rapide; parfaite pour toute sorte d'exigence de laboratoire et pour une utilisation à la pointe de la flexibilité.

De plus, **COMBI ICE CREAM** offre la fonctionnalité de deux produits au prix d'un avec la garantie d'une crème glacée de qualité, onctueuse et savoureuse grâce aux systèmes de réfrigération conçus pour les personnes en quête d'excellence.

TUDO ES POSIBLE: FLEXIBILIDAD, CALIDAD Y AHORRO

La estructura especial del modelo **COMBI ICE CREAM** combina perfectamente las funciones de conservador negativo y se congelador rápido de temperatura; perfecta para cualquier tipo de exigencia en laboratorio y para una máxima flexibilidad de uso.

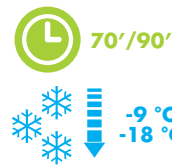
Además, **COMBI ICE CREAM** ofrece la funcionalidad de dos productos en el precio de uno con la garantía de un helado de calidad, cremoso y gustoso, gracias a los sistemas de refrigeración estudiados para quienes pretenden siempre lo mejor.



n° 30
Bacs
Cubetas



n° 8
Bacs
Cubetas



COMBI ICE CREAM RÉFRIGÉRATION + SURGÉLATION RAPIDE

COMBI ICE CREAM FRIGORÍFICO + CONGELADOR RÁPIDO

- **Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec deux compartiments indépendants, gérés par deux groupes séparés:** compartiment de conservation négative et compartiment de surgélation rapide. Épaisseur d'isolation 75 mm



- **Estructura especial monobloque de acero inoxidable AISI 304 con un espesor de aislamiento de 75 mm compuesta por dos compartimentos separados y gestionados por dos grupos motor independientes:** un compartimento de conservación negativo y un compartimento congelador rápido de temperatura

- Crémaillères en acier inox AISI 304, facilement démontables:

COMPARTIMENT DE CONSERVATION NÉGATIVE

- 5 positions espacement 147 mm pour **30 bacs** de 36x16,5x12 cm;
- 4 positions espacement 180 mm pour **24 bacs** de 36x16,5x12 cm;

COMPARTIMENT SURGÉLATION RAPIDE

- 2 positions espacement 180/210 mm pour **8 bacs** de 36x16,5x12 cm



- Cremalleras de acero inoxidable AISI 304, fácilmente desmontables:

COMPARTIMIENTO CONSERVADOR NEGATIVO

- 5 posiciones con paso de 147 mm para **30 cubetas** de 36x16,5x12 cm;
- 4 posiciones con paso de 180 mm para **24 cubetas** de 36x16,5x12 cm;

COMPARTIMIENTO CONGELADOR RÁPIDO

- 2 posiciones con paso 180/210 mm para **8 cubetas** 36x16,5x12 cm

- Panneau de commande indépendant pour chaque compartiment, doté d'une carte électronique avec écran LCD. Navigation simple et intuitive, bibliothèque multilingue. Sélection possible de programmes pré-enregistrés et / ou possibilité de mémoriser des programmes personnalisés (compartiment de surgélation rapide). Gestion des alarmes HACCP

HACCP

- Panel de mandos para cada compartimento equipado de tarjeta electrónica con pantalla para una inmediata e intuitiva navegación, biblioteca multilingüe, posibilidad de seleccionar los programas preconfigurados y/o de memorizar programas de usuario (compartimento congelador rápido), memorizar – visualizar alarmas HACCP

- Compartiment de surgélation: dégivrage manuel à air. Passage automatique à la phase de conservation de la crème glacée en fin de cycle de surgélation rapide. Compartiment de conservation négative: dégivrage automatique électrique



- Compartimento congelador: descongelación manual por aire. Cambio automático en la fase de conservación de helados después del ciclo de congelación rápida. Compartimento conservador negativo: descongelación automática eléctrica

LA CERTITUDE DU RÉSULTAT

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.

Après la phase de liaison, l'eau libre présente dans la glace à peine produite se transforme en microcristaux de glace qui causent sa perte d'onctuosité, de goût et de volume. L'utilisation de cellules de surgélation rapide permet la formation de microcristaux minuscules qui maintiennent inaltérées les qualités de la glace.

LA SEGURIDAD DEL RESULTADO

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.

Después de la fase de mantecado el agua libre, presente en el helado apenas producido, se transforma en macrocristales de hielo que provocan la pérdida de cremosidad, gusto y volumen del helado. El uso del congelador rápido permite la formación de pequeñísimos microcristales que mantienen inalteradas la calidad del helado.



High
Performance:
Over **-40 °C**



-9 ÷ -18 °C
70' / 90'

ICE CREAM
BLAST
FREEZER

LA QUALITÉ

SE VOIT, SE TOUCHE,
SE GOÛTE!

- **Solidité garantie:** structure monocoque en acier inox AISI 304 avec épaisseur d'isolation de 75 mm (mod. ...51.. de 55 mm). Porte facilement réversible
- **Hygiène maximale et nettoyage absolu:** cuve de réfrigération avec angles arrondis, fond diamanté avec trou de vidange, crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables
- **Simplicité performante:** panneau de commandes muni d'une carte électronique avec touches d'accès rapide aux fonctions principales et à la sonde à cœur. Passage automatique à la phase de conservation en fin de cycle de surgélation rapide
- **Réfrigération uniforme:** système de refroidissement ventilé conçu pour une circulation de l'air non orientée sur les aliments
- **Assistance rapide:** grille de protection des ventilateurs de refroidissement montée sur charnières et ouvrable pour un nettoyage complet de l'évaporateur
- **Flexibilité absolue:** le mod. HP102 est doté de deux fonctions polyvalentes: congélation et conservation. Équipé de deux demi portes

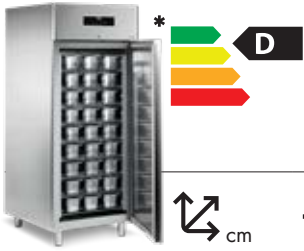
¡LA CALIDAD

PUEDE VERSE, TOCARSE
Y SABOREARSE!

- **Robustez garantizada:** estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304 con espesor de aislamiento de 75 mm (mod. ...51... de 55 mm). Puerta de uso reversible durante el uso
- **Máxima higiene y limpieza absoluta:** cámara interior con ángulos internos redondeados, fondo diamantado, orificio de lavado, cremalleras de acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontables
- **Simplicidad de rendimiento:** panel de mandos provisto de tarjeta electrónica con teclas de acceso rápido a las funciones principales y con gestión de la sonda al corazón del producto. Paso automático a la fase de conservación después del ciclo de congelación rápida
- **Congelación uniforme:** el sistema de refrigeración ventilado ha sido estudiado para una circulación del flujo de aire no directa sobre el alimento
- **Asistencia rápida:** panel de recubrimiento con ventiladores de enfriamiento con cremallera y abatible para una completa limpieza del evaporador
- **Flexibilidad absoluta:** lo Mod.HP102 está realizado para gestionar sea las funciones de congelador que de conservador. Equipado con dos medias puertas



ICECREAM RANGE



KAGL6B	75x90x204	75 mm	-24 / -12	54: 36x16,5x12 cm 44: 36x25x8 cm 36: 36x25x12 cm	gaz chaud / gas caliente	+43 (5)	1000 / 1054	6 (53x75 cm)	6 AISI 304		

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



IMFEG	A	75x93,5x204	75 mm	-24 / -12	30: 36x16,5x12 cm	électrique / eléctrico	+32 (4)	1550	799	5	5	
	B				12 kg				-9 ÷ -18 °C 70°/90°	8: 36x16,5x12 cm	à air / por aire	813
											5 (53x75 cm)	AISI 304
											5 (53x55 cm)	AISI 304



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

Fluide réfrigérant - Fluido refrigerante = R404A • * À gaz chaud durant la phase de conservation - Con gas caliente durante la fase de conservación

sagi

euro-**MILAN**
DISTRIBUTING

115 Matheson Boulevard East, Mississauga, ON L4Z 1X8
Toll Free 855.544.8600 info@euromilan.com
euromilan.com or shopeuromilan.com

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.sagivd.it (07/18) 7Y20081