

PASTRY & BAKERY



sagi

TECNOLOGIA
AL SERVIZIO DELLA
DOLCEZZA

TECHNOLOGY
SERVING THE
SWEETNESS





PASTRY & BAKERY

L'ampia offerta PASTRY & BAKERY è dedicata a chi sceglie di offrire ai propri clienti prodotti di elevata qualità, artigianali, sempre perfetti, capaci di regalare momenti di dolcezza e piacere.

Armadi frigoriferi, basi refrigerate, abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura ed armadi fermalievita nelle varie dimensioni e funzionalità garantiscono la migliore qualità grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione ed all'utilizzo di materiali robusti ed affidabili.

Our wide range of PASTRY & BAKERY products is dedicated to those who choose to offer their clients beautiful, high quality, handmade products designed to provide delectable moments of sweetness and pleasure.

Refrigerated cabinets, refrigerated counters, blast chillers - freezers, and retarder prover cabinets, all available with various dimensions and functions, and capable of ensuring maximum quality thanks to the use of the latest preservation technologies and robust and reliable construction materials.

LIEVITAZIONE INTELLIGENTE,
RISULTATI ECCELLENTI
SMART PROVING,
EXCELLENT RESULTS



ARMADI FERMALIEVITA

Gli armadi fermalievita della linea PASTRY & BAKERY permettono un'ottimale gestione del tempo, una completa razionalizzazione del processo produttivo, con la garanzia della qualità del prodotto, sempre ripetibile e personalizzabile.

Grazie ai sistemi avanzati di controllo, è possibile gestire le varie fasi di fermentazione di un alimento attraverso la gestione della temperatura, del tempo e dell'umidità relativa: con le opportune regolazioni è possibile bloccare, rallentare e riattivare la lievitazione degli impasti.

PROVER CABINETS

The PASTRY & BAKERY line's retarder prover cabinets provide for excellent time management and a complete rationalization of the production process, while at the same time guaranteeing maximum product quality, repeatability and customizability.

Thanks to their advanced control systems, the user can manage the various fermentation stages by adjusting the temperature, time and relative humidity settings: using appropriate adjustments, in fact, the proving process can be blocked, slowed down, and even reactivated.



KAF...



PROCESSI OTTIMIZZATI, ECCELLENZA NEL PRODOTTO

La programmazione del processo permette la massima automazione ed organizzazione del lavoro nei laboratori di panetterie e pasticcerie contribuendo a lavorare meglio, con meno stress, efficientando i processi per la sostenibilità del business e del lavoro

OPTIMIZED PROCESSES, PRODUCT EXCELLENCE

Process programming allows maximum automation and organization of work in bakeries and pastry shops, helping to work better, with less stress, making processes more efficient for the sustainability of business and work



I DETTAGLI CHE CONTANO DETAILS THAT MAKE THE DIFFERENCE



Struttura monoscocca in acciaio inox
AISI 304

Single-piece structure in AISI 304
stainless steel



Spessore di isolamento di 75 mm
in poliuretano senza CFC: garantisce
le prestazioni rispettando l'ambiente

CFC-free polyurethane insulation,
75 mm thick: guarantees maximum
performance while respecting
the environment



Temperatura ambiente +43°C:
affidabilità anche in condizioni
ambientali estreme

Ambient temperature +43°C:
reliability, even under extreme
environmental conditions



ECO-FRIENDLY
fluido refrigerante R290

ECO-FRIENDLY
refrigerant fluid R290



Porta reversibile in utenza con sistema
di auto chiusura per aperture inferiori
ai 90°

Reversible door equipped with
a self-closing system for apertures
of less than 90°



Disponibile versione per nr.1 carrello
EN 60x80 - modello KAFRIHC

Available roll-in version for trolley
EN 60x80 - mod.KAFRIHC



Uniformità perfetta, grazie alla
ventilazione indiretta: espulsione
aria dai lati e presa d'aria frontale
dall'alto

Perfect uniformity, thanks to **indirect
ventilation**: air expulsion from the
sides and front air intake from above



Cremagliere in acciaio inox AISI 304
a 80 posizioni con passo 15 mm,
nr.20 coppie di guide, luce **led** a tutt'altezza
e serratura

AISI 304 stainless steel racks with 80 positions,
clearance 15 mm, nr.20 pairs of slides, full-
height **LED** light and key-operated lock



Interno con angoli arrotondati, cremagliere
smontabili, fondo diamantato e foro di
lavaggio per la massima igiene

Rounded-corner interior, easily removable
racks and diamond tread flooring for
maximum hygiene

KAF...



SEMPLICITÀ IMMEDIATA, GESTIONE IMPECCABILE IMMEDIATE SIMPLICITY, IMPECCABLE MANAGEMENT

Display touch da 7" con icone colorate, che guidano l'utente passo per passo con estrema semplicità.
Connessione al portale **APO.LINK** (tramite accessorio)

7" touch display with coloured icons that guide the user step-by-step with extreme ease. Connection to the **APO.LINK** portal (through accessory)



Modalità automatica: le fasi si alternano in funzione della programmazione, data e ora desiderate: *blocco, conservazione, risveglio, lievitazione e mantenimento* si susseguono in modo automatico per garantire sempre un prodotto pronto, fragrante e perfettamente lievitato

Automatic mode: the phases alternate automatically according to the desired programming, date and time: *blocking, conservation, reactivation, proving and holding* follow one another automatically to always guarantee a ready, fragrant and perfectly risen food



Modalità manuale: le varie fasi sono attivabili singolarmente in funzione delle necessità, per la massima flessibilità di utilizzo

Manual mode: the various stages can be activated individually according to needs, for maximum flexibility of use



Programmi automatici consigliati e possibilità di creare un processo personalizzato: fino a 50 programmi preferiti

Automatic recommended programs and process customization: up to 50 favorite programs

UMIDITÀ E TEMPERATURA HUMIDITY AND TEMPERATURE



QUALITÀ E CONTROLLO, SEMPRE GARANTITI

Il valore di un sistema progettato per garantire prestazioni costanti e risultati impeccabili, giorno e notte.

REFRIGERAZIONE & LIEVITAZIONE:

UMIDITÀ E TEMPERATURA SOTTO CONTROLLO

Sistema ventilato con evaporatore trattato per una durata senza limiti. Resistenze elettriche e umidostato assicurano una lievitazione precisa, con umidità relativa regolata in base alle esigenze.

QUALITY AND CONTROL, ALWAYS GUARANTEED

Discover the value of a system designed to ensure continuous performance and flawless results, day and night.

REFRIGERATION & PROVING:

HUMIDITY AND TEMPERATURE UNDER CONTROL

Ventilated system with evaporator treated for unlimited duration. Heating elements and humidistat ensure precise proving, with relative humidity adjusted as needed.



TECNOLOGIA SMART PER CONDIZIONI IDEALI

Grazie alla scheda elettronica, l'immissione di acqua avviene in modo automatico in base al livello di umidità impostato, garantendo un controllo preciso del clima interno. La sonda di umidità rileva costantemente i valori dell'ambiente.

SMART TECHNOLOGY FOR IDEAL CONDITIONS

Thanks to the electronic board, the water supply takes place automatically according to the set humidity level, ensuring precise control of the internal climate. The humidity probe constantly monitors the chamber values.



INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL FEATURES

100%
Made in Italy

ARMADI FERMALIEVITA - PROVER CABINETS

KAF...					
KAF1NHC	62x85,65x204	-5°C / +45°C	R290	20 (60x40x4 cm)	20
KAF1BHC		-20°C / +45°C		20 (60x80x4 cm)	20
KAF2NHC	82x105,65x204	-5°C / +45°C		40 (60x40x4 cm)	20
KAF2BHC		-20°C / +45°C		1 (60x80x4 cm)	-
KAFRIHC/S*	96x142,5x243	-5°C / +45°C			

Fase Refrigerazione: sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici - Refrigeration phase: automatic defrosting and condensate water evaporation •
* = Mod. KAFRIHC: fornito di barre batticarrello, sonda umidità, kit umidificazione, resistenze elettriche. ...S = apertura porta sinistra (cerniera a sinistra) - Mod. KAFRIHC: supplied with bumper bars, humidity probe, humidification kit, electric heating elements. ...S = left-hand door opening (left-hinged)

ARMADI FRIGORIFERI - REFRIGERATED CABINETS

KFS...						
KFS1NHC		62x80x204	-2 / +8	R290	20 (60x40x4 cm)	20
KFS1BHC			-22 / -15		20 (60x80x4 cm)	20
KFS2NHC		82x100x204	-2 / +8		40 (60x40x4 cm)	20
KFS2BHC			-22 / -15			

Disponibili modelli KFSDR... predisposti per gruppo remoto. Fluido refrigerante R452A - Available models KFSDR..., pre-arranged for remote cooling unit. R452A refrigerant fluid

BASI REFRIGERATE - REFRIGERATED COUNTERS

KBS...						
KBS11A		110x80x96,5	-2 / +8	R290	7 (60x40x4 cm)	7
KBS11M		110x80x88			14 (60x40x4 cm)	7+7
KBS11		110x72,5x83			21 (60x40x4 cm)	7+7+7
KBS16A		160x80x96,5				
KBS16M		160x80x88				
KBS16		160x72,5x83				
KBS21A		210x80x96,5				
KBS21M		210x80x88				
KBS21		210x72,5x83				

ABBATTITORI SURGELATORI - BLAST CHILLERS/FREEZERS

JFS...							
JFS51DM	74,7x70,7x84,2	18 kg	10 kg	✓	R290	6 (60x40x4 cm)	5
JFS51M	74,7x72,5x90	20 kg	12 kg	✓		12 (60x40x4 cm)	10
JFS101L	80x93x186	45 kg	28 kg	✓		17 (60x40x4 cm)	17
JFS171L	80x93x200	70 kg	38 kg	✓			

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