

Refrigerated tables
Kühlische
ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТОЛЫ

PIZZA RANGE
SALADETTE
PREP-STATION



sagi

Sagi offer a wide range of refrigerated tables equipped to prepare perfect pizza, sandwiches and salads.

All models are designed and produced to a very high standard utilizing the wealth of experience available within the Sagi factory. The large portfolio of products and innovative use of components and design allows Sagi to satisfy all the demands and requirements of the most demanding caterer.

Sagi hat ein weites Angebot von Kühltische entwickelt, die ideal sind, um optimale Pizza, belegte Brötchen und Salate vorzubereiten.

Sie wurden mit der beste Pflege und Erfahrung des "made in Sagi" geplant und produziert, um die besten ergonomischen Eigenschaften zu erreichen, die allen besonderen Arbeitserfordernissen nachkommen.

Компания Sagi предлагает широкий выбор охлаждаемых столов для приготовления отличных пицц, бутербродов и салатов. Все модели спроектированы и произведены с той аккуратностью и опытом, которые характерны для made in Sagi: благодаря большому выбору и гибкости в компоновке, они позволяют приспособиться ко всем требованиям процесса приготовления.

PIZZA RANGE

The range is formed by **complete models** or by **various modular elements**, in order to propose customized solutions: refrigerated counters with one, two or three compartments, two worktop and also refrigerated display depths. Options are available with or without neutral drawer units.

Die Reihe besteht aus **komplette Kühltische** und **personalisierbar Basismodelle**, für die maximale Zusammensetzungsflexibilität: ein, zwei oder drei gekühlte Fächer, zwei Größen der Arbeitsplatte und des Kühlaufsatzes, Ausführung mit oder ohne neutrale Schubladenschränke.

Гамма состоит из **укомплектованных или компоуемых моделей**, разработанных, чтобы предложить индивидуальные решения: охлаждаемые столы с одним, двумя или тремя шкафчиками, две различные глубины рабочей поверхности и холодильной полки, версии с наличием нейтральной тумбы или без нее.



Pizza Range



KBPZ257A

REFRIGERATED PIZZA COUNTERS

- Insulated one - piece structure in AISI 304 stainless steel, the insulation is ensured by the injection of CFC - free polyurethane foam;
- Each refrigerated compartment is suitable for 7 plastic containers EN 60x40 cm. AISI 304 stainless steel container rack to hold grids/containers;
- Internal cleaning is made easier by the inclusion of a pressed bottom panel and drain outlet;
- AISI 304 stainless steel feet, adjustable in height;
- Control panel with digital thermometer - thermostat;

KÜHLTISCHE FÜR PIZZA

- CNS Ausführung nach DIN 1.4301. Monoblock isolierter einteiliger Strukturaufbau; die Isolierung besteht aus eingeschäumtem Polyurethan, ohne FCKW - Einsatz;
- Jedes Kühlfach kann 7 Kunststoffbehälter EN 60x40 cm enthalten. Rosttrageleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
- Einfache Reinigung des Innenteils durch den Ablauf am Boden;
- Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301;
- Steuerblende mit elektronischen Thermostat - Thermometer;

ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЕРИЙ

- Монолитный каркас с изоляцией из инжектированного полиуретана без использования ХФУ выполнен из нержавеющей стали AISI 304;
- Каждый холодильный шкафчик может вместить 7 gastronormов EN 60x40 см. Опорные зубчатые рейки для gastronormов выполнены из нержавеющей стали AISI 304;
- Внутренняя камера имеет формованное дно со сливным отверстием для лучшей очистки шкафчика;
- Ножки из нержавеющей стали AISI 30, регулируемые по высоте;
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом;



- Temperature range +2/+10°C;
- Refrigerant fluid R404A;
- Ventilated refrigerating system with protected finned evaporator and electric fans for a perfect circulation of the air inside the unit; "U - turn" circulation of the air to permit all positioning opportunities, with the maximum reliability of the cooling unit;
- High grades of humidity, 90%, guarantee the perfect conservation of the dough portions;
- Automatic defrosting and evaporation of condense drain;
- Supplied as standard in each refrigerated compartment is a pair of st/steel runners; mod. KBPZ...**S** are also endowed with a chromed shelf per compartment and mod. KBPZ...**A/B** with 7 plastic containers EN 60x40 cm every drawer unit.

- Die Betriebstemperatur ist von +2 bis +10°C regulierbar;
- Kältemittel: R404A;
- Kühlung durch belüfteten Verdampfer mit lackierten und geschützten Rippen. Die Zuverlässigkeit des Kühlsystems wird durch die "U" förmige Zirkulation der Luft im Motorraum gewährleistet;
- Hoher Feuchtigkeitsgehalt (90%), zur optimalen Konservierung der Teigballe;
- Luftabtauung und Kondenswasserverdampfung erfolgen automatisch;
- Serienmäßige Ausstattung je gekühltes Türelement: ein Führungsschienenpaar aus CNS nach DIN 1.4301; bei Mod. KBPZ...**S** auch ein verchromter Rost; bei Mod. KBPZ...**A/B** auch 7 Kunststoff Pizza-schalen EN 60x40 cm je neutrales Schublade.

- Температура рабочего режима +2/+10°C;
- Охлаждающая жидкость R404A;
- Вентилируемое охлаждение с помощью защищенного окрашенного лопастного испарителя и электровентилятора; "U"-образная циркуляция воздуха, позволяющая любое размещение и обеспечивающая максимальную надежность узла мотора;
- Высокие значения влажности, 90%, гарантируют идеальное хранение «шариков» для пиццы;
- Автоматическое размораживание и автоматическое испарение конденсата;
- Каждый холодильный шкафчик оснащен парой направляющих из нержавеющей стали AISI 304; модели KBPZ...**S** оснащены хромированной решеткой для шкафчика, а модели KBPZ...**A/B** имеют 7 гастроемкостей EN 60x40 см из пластика на каждую тумбу.



REFRIGERATED TOP DISPLAYS

- Structure in AISI 304 stainless steel. Mod. KAR...V with tempered glasses;
- Available in four lengths and in two GN depths;
- Control panel with digital thermometer and thermostat;
- Temperature range +2/+10°C;
- Refrigerant fluid: R134a;
- Evaporator injection-moulded with static refrigeration;
- Air circulation through motor compartment with intake from front and discharge at back and side for a higher reliability;
- Supplied as standard with 2 stainless steel AISI 304 bridge-bars to hold containers;
- Among the optional accessories are many Gastronorm container kits; containers are also available as single units.

KÜHLVITRINEN

- Struktur aus CNS nach DIN 1.4301. Mod. KAR...V mit abgehärtetem Kristallglas;
- Lieferbar in vier wählbare Längen und zwei Größen *Gastronorm*;
- Steuerblende mit elektronischen Thermostat-Thermometer;
- Die Betriebstemperatur +2/+10°C;
- Kältemittel: R134a;
- Einschäumter Verdampfer, statisch gekühlt;
- Der Luftfluss mit Luftansaugung aus dem Raum von vorn und Abgabe der Warmluft nach hinten und auf der Seite für eine höhere Zuverlässigkeit;
- Serienmäßige Ausstattung: 2 Querträger aus CNS nach DIN 1.4301 für GN Behälter;
- Mögliches Zubehör: Sätze von GN Behälter, die auch einzeln mit Querträger lieferbar sind.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПОЛКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Мод. KAR...V с закаленными стеклами;
- Имеются четыре варианта длины и два варианта глубины *Gastronorm*;
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом;
- Температура рабочего режима +2/+10°C;
- Используемая охлаждающая жидкость R134a;
- Впрыскиваемый испаритель статического охлаждения;
- Циркуляция воздуха в моторном отсеке с фронтальной аспирацией и задним и боковым выходом для большей надежности;
- Прилагаются две распорки из нержавеющей стали AISI 304 для опоры гастроемкостей;
- В числе различных опций предлагаются наборы гастроемкостей *Gastronorm*, которые могут поставляться и раздельно;



WORKTOPS

- Rosa Beta granite worktop 30 mm thick, with a perimeter upstand on three sides;
- Available in three lengths and two depths versions.

ARBEITSPLETTEN

- Aus Rosa Beta Granit, Stärke 30 mm mit Rundaufkantungungen drei Seiten;
- Lieferbar in drei Längen und in zwei Tiefen.

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

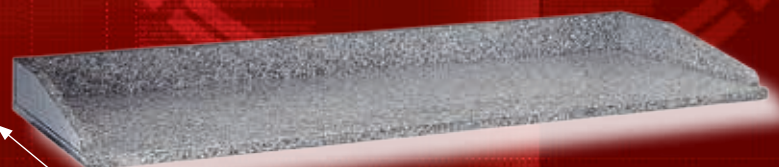
- Рабочая поверхность из гранита Rosa Beta толщиной 30 мм, оборудована полками с трех сторон по периметру;
- Имеются три варианта длины и два варианта глубины.

370 mm GN 1/1

330 mm GN 1/2



75/80 cm



NEUTRAL DRAWER UNITS

- In AISI 304 stainless steel, under-counter version; telescopic runners to take 7 EN 40x60 cm containers;
- Available in two versions: 7 drawers or 3 drawers + 1 big drawer with useful height 350 mm, also available on castors (optional).

NEUTRALE SCHUBLADEN-UNTERSCHRÄNKE

- Aus CNS nach DIN 1.4301, unter-Tisch Ausführung; Teleskopstangen für 7 Kunststoff-Pizzaschalen EN 60x40 cm;
- Lieferbar in zwei Versionen: mit 7 Schubladen oder 3 Schubladen und 1 Großschublade, Nutzhöhe 350mm, auch mit Fußrollen (optional).

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ТУМБЫ

- Выполнены из нержавеющей стали AISI 304, вставляются под рабочую поверхность, телескопические направляющие для размещения 7 гастроемкостей EN 60x40 cm.
- Имеются в двух версиях: 7 ящиков или 3 ящика + 1 большой ящик с полезной высотой 350 мм, в том числе на колесиках (опция).

Saladette



S900

The Saladette range combines practicality and perfect conservation of ingredients.

Die Saladette Reihe vereint Bedienungsfreundlichkeit und perfekte Konservierung der Zutaten.

Гамма SALADETTE сочетает удобство в использовании и правильное хранение ингредиентов.

- Structure in AISI 304 stainless steel. Internal chamber with printed bottom and drain hole. Height - adjustable plastic feet;
- Injection in the backside of the evaporator all-in one-structure to simplify maintenance operations;
- Available options include:
 - Stainless steel AISI 304 tilting lid composed by two elements, one of them sliding; handy food non toxic nylon preparation shelf (mod. **S900**)
 - Granite worktop and integrated refrigerated well to take up to 5 GN 1/6 containers and upper protection (mod. **S900P**)
 - AISI 304 stainless steel worktop (mod. **S900X**)
- Control panel with digital thermometer - thermostat;
- Temperature range 0/+8°C;
- Refrigerant fluid R600a;
- Automatic defrosting and evaporation of condense drain;
- Standard supplied a pair of runners per compartment (mod. S900 with bridge-bars).

- Struktur aus CNS nach DIN 1.4301. Kühlrauminnenboden mit Diamantverkleidung und Ablauf. Höhenverstellbare Füße;
- Der eingeschäumte Verdampfer auf dem Rückaufbau erleichtert jeder Wartungsarbeiten;
- Mögliche Lösungen:
 - Aus zwei Gleitteilen bestehende Deckel aus CNS nach DIN 1.4301 und bequeme Arbeitsfläche aus lebensmittelechtem Nylon zum Portionieren (Mod. **S900**)
 - Arbeitsplatte aus Granit, mit gekühlten offenen Raum, der bis auf 5 Behälter GN 1/6 enthalten kann, und obere Protektion (Mod. **S900P**)
 - Arbeitsplatte aus CNS nach DIN 104301 (Mod. **S900X**)
- Steuerblende mit elektronischen Thermostat - Thermometer;
- Betriebstemperatur 0/+8°C;
- Kältemittel R600a;
- Luftabtauung und Kondenswasserverdampfung erfolgen automatisch;
- Serienmäßige Ausstattung: ein Führungsschienenpaar (Mod. S900 mit Querträger).

- Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Внутренняя камера имеет формованное дно со сливным отверстием. Ножки, регулируемые для выравнивания по уровню пола;
- Впрыскивание с задней стороны каркаса испарителя для упрощения всех видов обслуживания;
- Различные конструктивные решения:
 - Откидная крышка из нержавеющей стали AISI 304, состоящая из двух элементов, один из которых выдвигной; поверхность для порционирования из пищевого нейлона (mod. S900);
 - Рабочая поверхность из гранита и охлаждающий поддон, дополненный полкой, вмещает до 5 габаритностей 1/6 GN (mod. S900P);
 - Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 (mod. S900X);
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом;
- Температура рабочего режима 0/+8°C;
- Охлаждающая жидкость R600a;
- Автоматическое размораживание и автоматическое испарение конденсата;
- Прилагается пара направляющих для шкафчика (mod. S900 дополнена распорками).

Prep Station



KBP53V

The range has been designed to offer an ideal work station, suited to the preparation of sandwiches and rolls optimising functionality and efficiency.

- Insulated one - piece structure in AISI 304 stainless steel, the insulation process is by the injection of CFC - free polyurethane foam;
- Two or three compartments suitable to take EN 60x40 cm containers;
- Internal cleaning facilitated by the printed bottom and the drain outlet;

Ideale Arbeitsgeräte zum Brötchen füllen und Salate vorbereiten; die beste Lösung jedes Erfordernisses.

- CNS Ausführung nach DIN 1.4301. Monoblock isolierter einteiliger Strukturaufbau; die Isolierung besteht aus eingespritzten Polyurethan, ohne FCKW - Einsatz;
- Ausführung 2 oder 3 Fächer für Behälter EN 60x40 cm;
- Einfache Reinigung des Innenteils durch den Ablauf am Boden;

Гамма разработана так, чтобы предложить идеальное рабочее место для приготовления бутербродов и трамеццини, производственная функциональность отвечает всем требованиям.

- Монолитный каркас с изоляцией из инжектированного полиуретана без использования ХФУ, выполнен из нержавеющей стали AISI 304;
- Версия с двумя или тремя шкафчиками для размещения гастроемкостей EN 60x40 см;
- Внутренняя камера с формованным дном со сливным отверстием для лучшей очистки шкафчика;





KBP83G

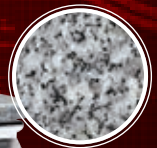


KBP41X

KBP94X



KBP94G





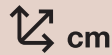
- Various composition opportunities:
 - AISI 304 s/steel worktop and refrigerated AISI 304 s/steel top display (mod. KBP...**X**)
 - Granite worktop and refrigerated AISI 304 s/steel top display (mod. KBP...**G**)
 - Granite worktop, integrated refrigerated well with upper glass protection (mod. KBP...**V**)
 - AISI 304 s/steel worktop, integrated refrigerated well with AISI 304 s/steel hinged lid and a nylon portioning top section (mod. KBP**41X**); standard supplied a pair of AISI 304 stainless steel runners suitable to take in the refrigerated compartment GN 1/1 containers, too;
 - Many options available for the top display/integrated wells:
 - ...64...: 6 x GN 1/4
 - ...53...: 5 x GN 1/3
 - ...94...: 9 x GN 1/4
 - ...83...: 8 x GN 1/3
 - ...41...: 4 x GN 1/1
 - AISI 304 stainless steel feet, adjustable in height;
 - Control panel with digital thermometer – thermostat;
 - Compartment temperature range 0/+10°C;
 - Refrigerant fluid R404A;
 - Ventilated refrigerating system with protected finned evaporator and electric fans for a perfect circulation of the air inside the unit; “U-turn” circulation of the air to permit all positioning opportunities, with the maximum reliability of the cooling unit;
 - Automatic defrosting and evaporation of condense drain;
 - Standard supplied a pair of AISI 304 s/s runners and a shelf each compartment.
- Verschiedene Anbaumöglichkeiten:
 - Arbeitsplatte und Kühlaufsatz aus CNS nach DIN 1.4301 (Mod. KBP...**X**)
 - Arbeitsplatte aus Granit und Kühlaufsatz aus CNS nach DIN 1.4301 (Mod. KBP...**G**)
 - Arbeitsplatte aus Granit, mit integrierter gekühlten Wanne und Schutzumschlag aus Glas (Mod. KBP...**V**)
 - Arbeitsplatte aus CNS nach DIN 1.4301, mit integrierter gekühlten Wanne und Deckel CNS nach DIN 1.4301, drehbar und Nylon Oberfläche (Mod. KBP**41X**). Serienmassige Ausstattung ein Führungsschienenpaar um auch Behälter GN 1/1 benutzen zu können;
 - Verschiedene Lösungen für Kühlsätze/Wanne:
 - ...64...: 6 x GN 1/4
 - ...53...: 5 x GN 1/3
 - ...94...: 9 x GN 1/4
 - ...83...: 8 x GN 1/3
 - ...41...: 4 x GN 1/1
 - Höhenverstellbare FüÙe aus CNS nach DIN 1.4301;
 - Steuerblende mit elektronischen Thermostat-Thermometer;
 - Betriebstemperatur des Kühltisches 0/+10°C;
 - Kältemittel R404A;
 - Kühlung durch belüfteten Verdampfer mit lackierten und geschützten Rippen. Die Zuverlässigkeit des Kühlsystems wird durch die “U” förmige Zirkulation der Luft im Motorraum gewährleistet;
 - Luftabtauung und Kondenswasserverdampfung erfolgen automatisch;
 - Serienmäßige Ausstattung: ein Führungsschienenpaar aus CNS nach DIN 1.4301 und eine Rost je Fach.
- Различные возможности компоновки:
 - Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 и холодильная полка из нержавеющей стали AISI 304 (KBP...**X**)
 - Рабочая поверхность из гранита и холодильная полка из нержавеющей стали AISI 304 (KBP...**G**)
 - Рабочая поверхность из гранита, охлаждаемый поддон со стеклянным покрытием (KBP...**V**)
 - Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304, охлаждаемый поддон с шарнирной крышкой из нержавеющей стали AISI 304 с поверхностью для порционирования из пищевого нейлона (KBP41X). Включена пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304 для вставления в шкафчик гастроёмкостей GN 1/1
 - Различные решения полок/охлаждаемых поддонов:
 - ...64...: 6 x 1/4 GN
 - ...53...: 5 x 1/3 GN
 - ...94...: 9 x 1/4 GN
 - ...83...: 8 x 1/3 GN
 - ...41...: 4 x 1/1 GN
 - Стальные ножки из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые по высоте;
 - Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом;
 - Температура рабочего режима базы 0/+10°C;
 - Охлаждающая жидкость R404A;
 - Вентилируемое охлаждение, получаемое с помощью защищенного окрашенного лопастного испарителя и электровентилятора; “U”-образная циркуляция воздуха, позволяющая любое размещение и обеспечивающая максимальную надежность узла мотора;
 - Автоматическое размораживание и автоматическое испарение конденсата.
 - Включены в поставку одна пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304 и одна решетка на шкафчик.

Pizza Range Saladette Пицца range и saladette											
KBPZ163A		160x75x147		7	7	●				360	520
KBPZ163B		160x75x147		7	7	●				360	520
KBPZ163S		160x75x147		14		●				475	770
KBPZ167A		160x80x147		7	7	●				360	520
KBPZ167B		160x80x147		7	7	●				360	520
KBPZ167S		160x80x147		14		●				475	770
KBPZ203A		207x75x147		14	7	●				475	770
KBPZ203B		207x75x147		14	7	●				475	770
KBPZ203S		207x75x147		21		●				475	770
KBPZ207A		207x80x147		14	7	●				475	770
KBPZ207B		207x80x147		14	7	●				475	770
KBPZ207S		207x80x147		21		●				475	770
KBPZ253A		259x75x147		21	7	●				475	770
KBPZ253B		259x75x147		21	7	●				475	770
KBPZ257A		259x80x147		21	7	●				475	770
KBPZ257B		259x80x147		21	7	●				475	770
KBPZ16	C	102x72,5x83		7						360	300
KBPZ20	C	154x72,5x83		14			+2/+10	+43***		475	550
KBPZ25	D	206x72,5x83		21						475	550
S900		90x70x88,3								284	300
S900X		90x70x88,2					0/+8°	+32**		284	300
S900P		90x70x109,2								284	300

Top Displays Vitrinen ПОЛКИ								
KAR143		142x33x26	●					120 220
KAR143V		142x33x46,5	●					120 220
KAR147		142x37x26		●				120 220
KAR147V		142x37x46,5		●				120 220
KAR163		160x33x26	●					120 220
KAR163V		160x33x46,5	●					120 220
KAR167		160x37x26		●				120 220
KAR167V		160x37x46,5		●				120 220
KAR203		207x33x26	●		+2/+10	+32**		120 220
KAR203V		207x33x46,5	●					120 220
KAR207		207x37x26		●				120 220
KAR207V		207x37x46,5		●				120 220
KAR253		259x33x26	●					120 220
KAR253V		259x33x46,5	●					120 220
KAR257		259x37x26		●				120 220
KAR257V		259x37x46,5		●				120 220

* Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095) ● ** Climate Class 4, room +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 ● *** Climate Class 5, room +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

Worktops - Drawer Units
Arbeitsplatten - Schubladen
ПОВЕРХНОСТИ - ТУМБЫ



G167	160x75x18	
G168	160x80x18	
G207	207x75x18	
G208	207x80x18	
G257	259x75x18	
G258	259x80x18	
CNPZ7	52x72,5x83	
CNPZ13	52x72,5x83	

Gastronorm container kits, in stainless steel AISI 304 150 mm h, with lids
 Satz von GN Behälter h 150 mm aus CNS nach DIN 1.4301, komplett mit Deckel

Набор gastronorm контейнеров из нержавеющей стали AISI 304 высота 150 мм, с крышками



B1433A		B1637A		B2037A	
B1433B		B1637B		B2037B	
B1437A		B1637C		B2037C	
B1437B		B2033A		B2533A	
B1633A		B2033B		B2533B	
B1633B		B2033C		B2537A	
B1633C				B2537B	

Prep-Station	cm					
KBP53G	154x75x107				475	550
KBP53X	154x75x107				475	550
KBP64G	154x75x107		+7/+12		475	550
KBP64X	154x75x107			+32**	475	550
KBP83G	206x75x107				475	550
KBP83X	206x75x107				475	550
KBP94G	206x75x107		0/+10		475	550
KBP94X	206x75x107				475	550
KBP64V	161x75x111				475	550
KBP83V	208x75x111		+6/+10	+32**	475	550
KBP53V	161x75x111				475	550
KBP94V	208x75x111		0/+10		475	550
KBP41X	206x73x94		+6/+10	+32**	475	550
			+0/+10			

** Climate Class 4, room +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



The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice.
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 (08/17) 7Y20022

SAGI

A Marmon
Berkshire Hathaway Company

Sagi SpA con socio unico
Zona Industriale Campolungo 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601 - Fax +39 0736 226065
marketing@sagispa.it - www.sagispa.it

100%
Made in Italy

