

JOY+

SOGGI



JOY+

PERFORMANCE
EXTRAORDINAIRE,
SIMPLICITÉ NATURELLE

JOY+ est la cellule mixte de refroidissement rapide qui associe des résultats exceptionnels à une extrême facilité d'utilisation. Indispensable dans toute cuisine professionnelle, ce modèle allie performance et respect de l'environnement grâce à une thermodynamique nouvelle.

Fiabilité et performances élevées permettent de suivre les cadences les plus intenses, tout en garantissant la sécurité et la qualité de chaque produit. Le tout s'accompagne d'une réduction significative des coûts de gestion.

FACILE
POUR VOUS,
PARFAITE POUR
VOS PLATS





GESTION INTUITIVE, CONSERVATION PARFAITE.

NAVIGATION RAPIDE,
RÉSULTATS GARANTIS

Panneau des commandes avec afficheur simple et intuitif pour vite lancer les cycles de refroidissement et surgélation rapides. Si la sonde à cœur n'est pas insérée, le cycle démarre automatiquement à temps préfixé. Vous pouvez choisir entre les modes Hard ou Soft, adaptés à chaque type d'aliment. À la fin de chaque cycle, les aliments passent automatiquement en phase de conservation en sécurité, en température positive ou négative.

EFFICACITÉ SÛRE, MÊME À DISTANCE.

SURVEILLANCE À DISTANCE,
QUALITÉ À PORTÉE DE MAIN

Modèles disponibles avec option de connectivité via l'accessoire APOLINK et port de communication RS485. La gestion à distance de l'équipement est gratuite, sûre et essentielle pour garantir l'efficacité en cuisine et la qualité des résultats.

CONNECTÉE, INTUITIVE,
SÛRE : LA QUALITÉ
SANS COMPROMIS

JOY+

GOÛT,
ÉCONOMIES,
RESPECT DE
L'ENVIRONNEMENT

UNE CUISINE ÉCORÉSPONSABLE : PROTÉGEZ LA PLANÈTE AU QUOTIDIEN.

EFFICACITÉ DURABLE, RÉSULTATS GARANTIS.

Nouvelle thermodynamique avec fluide réfrigérant R290 pour des performances respectueuses de l'environnement.

De plus, la consommation énergétique diminue par rapport aux générations précédentes d'équipements : **PLUS DE 10 %*** de gain d'énergie par cycle de refroidissement rapide et/ou surgélation.

* Tests réalisés dans nos laboratoires sur des échantillons de différentes catégories d'aliments. Comparaison avec la gamme Sagi au R452A, modèles équivalents.





PRÉCISION DANS LES DÉTAILS

La possibilité de choisir le cycle le mieux adapté à vos besoins garantit l'atteinte des températures souhaitées dans les plus brefs délais, tout en préservant les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des aliments.

DESIGN

Structure monocoque en acier inox AISI 304, robuste et facile à nettoyer, avec porte réversible (sauf pour le modèle sous four) et commandes en position ergonomique.

DE SÉRIE

- Soubassement pour bacs GN 1/1 ou EN 60x40 pour la souplesse d'emploi
- Sonde à cœur monopoint pour un contrôle précis de la température à cœur, garantissant une sécurité alimentaire maximale
- Bac de récupération des condensats (sauf pour le modèle sous four ...H)



	JF51DM	JF51H*	JF51	JF51M	JF101L	JF141L
 cm	74,7x70,7x84,2	92,9x78x75	74,5x70x82	74,7x72,5x90	80x93x186	80x93x200
	air	air	air	air	air	air
	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•
	5 GN 1/1 5 60x40 cm	5 GN 1/1	5 GN 1/1 5 60x40 cm	5 GN 1/1 5 60x40 cm	10 GN 1/1 10 60x40 cm	14 GN 1/1 14 60x40 cm
	18 kg	15 kg	20 kg	20 kg	45 kg	70 kg
	10 kg	7 kg	12 kg	12 kg	28 kg	38 kg
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
CONNECTIVITÉ	-	-	accessoire disponible	accessoire disponible	accessoire disponible	accessoire disponible



* = produit pré-équipé pour superposition de fours mixtes 6 et 10 niveaux

SAGI

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