

JOY+





JOY+

AUSSERGEWÖHNLICHE LEISTUNG, EINFACHE BEDIENUNG

Der Schnellkühler/Schockfroster JOY+ vereint Spitzenresultate mit einer besonders hohen Benutzerfreundlichkeit. Das für jede gewerbliche Küche unerlässliche Gerät bringt dank der neuen Thermodynamik hohe Leistungen und Umweltschutz unter einen Hut.

Zuverlässigkeit und ausgezeichnete Leistungsmerkmale sind auch bei höchstem Arbeitstempo gewährleistet, was für die Sicherheit und Qualität jedes Produkts, einhergehend mit drastisch reduzierten Betriebskosten, bürgt.

EINFACH FÜR SIE, PERFEKT FÜR IHRE GERICHTE





INTUITIVE BEDIENUNG, EINWANDFREIE KONSERVIERUNG.

ZÜGIGE NAVIGATION,
GARANTIERTE RESULTATE

Das Bedienfeld mit Display überzeugt durch eine einfache, intuitive Bedienung und ermöglicht das rasche Starten der Schnellkühl- und Schockfrostszyklen. Wird der Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt, startet der Zyklus automatisch zeitgesteuert. Es kann zwischen Hard- und Soft-Modus gewählt werden, der gewählte Modus ist zudem auf die jeweilige Lebensmittelart abstimmbare. Nach jedem Zyklus wird das Lebensmittel durch die automatische Überführung in die Konservierungsphase (Kühl- bzw. Tiefkühlagerung) gesichert.

SICHERE EFFIZIENZ, AUCH PER FERNBEDIENUNG.

ZUVERLÄSSIGE FERNÜBERWACHUNG,
QUALITÄT PER FINGERTIPP

Modelle mit optionaler Konnektivität dank APOLINK Zubehör; Datenschnittstelle RS485.
Die Fernbedienung der Geräte ist gratis, sicher und unverzichtbar, um effiziente Arbeitsabläufe in der Küche und hochwertige Speisenqualität zu gewährleisten.

VERNETZT,
INTUITIV, SICHER:
KOMPROMISSLOSE
QUALITÄT

JOY+

GESCHMACK,
SPARSAM,
UMWELT-RESPEKT

UMWELTFREUNDLICHE KÜCHE, ARBEITSALLTAG IM ZEICHEN VON KLIMASCHUTZ.

NACHHALTIGE EFFIZIENZ, SICHERE RESULTATE.

Neue Thermodynamik mit Kältemittel R290 für umweltfreundliche Leistungen.

Sparsamerer Energieverbrauch im Vergleich zu den Geräten der vorherigen Generationen: **EINSPARPOTENZIAL VON MEHR ALS 10 %*** pro Schnellkühl-/Schockfrostszyklus.

**In unseren Testküchen mit Proben verschiedener Lebensmittelarten durchgeführte Tests. Im Vergleich zu gleichartigen Modellen aus dem Sagi Sortiment mit R452A.*





PRÄZISION IM DETAIL

Sie können den Zyklus wählen, der am besten zu ihren Erfordernissen passt und die Erreichung der gewünschten Temperatur innerhalb kürzester Zeit gewährleistet, so dass die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte der Lebensmittel erhalten bleiben.








DESIGN

Robuste und reinigungsfreundliche Monoblockbauweise aus CNS nach DIN 1.4301, Tür mit Rechts-/Linksanschlag (außer Unterbaumodell für Kombidämpfer) und ergonomisch angeordnete Bedienelemente.

SERIENMÄSSIG

- Gestell für Behälter GN 1/1 oder EN 60x40 für hohe Nutzungsflexibilität
- Einpunkt-Kerntemperaturfühler für die präzise Kerntemperaturmessung zur Gewährleistung höchster Lebensmittelsicherheit
- Tauwasserschale (außer Unterbaumodell für Kombidämpfer ...H)



	JF51DM	JF51H*	JF51	JF51M	JF101L	JF141L
 cm	74,7x70,7x84,2	92,9x78x75	74,5x70x82	74,7x72,5x90	80x93x186	80x93x200
	Luft	Luft	Luft	Luft	Luft	Luft
	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•
	5 x GN 1/1 5 x 60x40 cm	5 x GN 1/1	5 x GN 1/1 5 x 60x40 cm	5 x GN 1/1 5 x 60x40 cm	10 x GN 1/1 10 x 60x40 cm	14 x GN 1/1 14 x 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	CNS nach DIN 1.4301	CNS nach DIN 1.4301	CNS nach DIN 1.4301	CNS nach DIN 1.4301	CNS nach DIN 1.4301	CNS nach DIN 1.4301
KONNEKTIVITÄT	-	-	Zubehör verfügbar	Zubehör verfügbar	Zubehör verfügbar	Zubehör verfügbar



* = vorgerüstet für den Aufbau von Kombidämpfern 6 und 10 Ebenen

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