



sagi

**DESIGN
THAT
CREATES
EXPERIENCE**

2026

T A R I F

INDEX

APO.LINK

Réfrigération 4.0	3
-------------------	---

LIGNE RESTAURATION

Armoires frigorifiques	7
Banques réfrigérées	25
Cellules multifonctionnelles	49
Cellules mixtes de refroidissement rapide	51

LIGNE PATISSERIE-BOULANGERIE

Armoires à fermentation contrôlée	63
Armoires frigorifiques	67
Banques réfrigérées	69
Cellules mixtes de refroidissement rapide	71

LIGNE CREME GLACEE

Armoires frigorifiques	77
Cellules mixtes de refroidissement rapide	79

VITRINES REFRIGEREES DE PRESENTATION

Vitrines réfrigérées verticales	87
Vitrines réfrigérées encastrables	101

CONDITIONS DE LIVRAISON

Délai de livraison: 30 jours date de réception de la commande

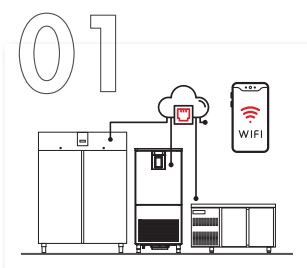
Conditions de transport: départ usine sauf accords spécifiques

- Les tensions et les fréquences des appareils sont conformes à la norme européenne EN. Pour la disponibilité d'autres tensions, fréquences et devis correspondants, consulter l'entreprise.
- Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à la conception des produits et sans préavis.
- Le 1er Juillet 2016, la norme européenne Ecodesign (Règlement UE 2015/1095) et Energy Labelling (Règlement EU 2015/1094), relative à la première étiquette de classification énergétique européenne pour les armoires réfrigérées/congérateurs, verticaux et/ou horizontaux professionnels vendus à l'intérieur de l'union européenne est entrée en vigueur.
Important: les gammes pour lesquelles la classification énergétique européenne n'est pas indiqué et les codes avec N/A sont exclus de l'étiquette énergétique européenne selon le Règlement UE 2015/1094 – Article 1, Objet et champ d'application.
- Conformément au règlement **517/2014 F-GAS** les produits refroidissants qui contiennent des fluides HFC sont soumis aux dispositions du Protocole de Kyoto. Le GWP des fluides HFC est supérieur à 150.



CONNECTEZ LES PRODUITS* AU PORTAIL APO.LINK ET DECOUVREZ D'INNOMBRABLES AVANTAGES!

Quelques phases et je suis en ligne!



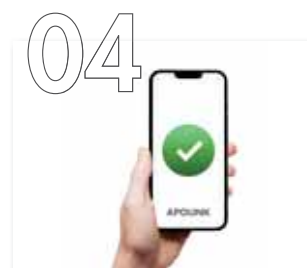
01
CONNECTEZ VOS équipements** et votre smartphone ou votre tablette au même réseau que celui de votre établissement



02
Si vous ne l'avez pas déjà fait, CREEZ VOTRE IDENTIFIANT sur notre application dédiée



03
Ouvrez l'application sur votre smartphone ou votre tablette et CONFIGUREZ VOTRE EQUIPEMENT en scannant le code QR figurant sur celui-ci



04
COMPLETEZ L'ENREGISTREMENT, renseignez les données requises et vos équipements seront sur le portail APO.LINK

AVEC APO.LINK, VOUS AVEZ ACCES A UNE QUANTITE INCALCULABLE D'AVANTAGES AVEC UN LOGICIEL DE GESTION DEDIE ET GRATUIT



Alarmes HACCP



Notifications par courriel et/ou smartphone



Toutes les données pour le meilleur télédiagnostic



Modifier les paramètres



Indicateurs de processus



Cybersécurité et Confidentialité garanties

* La gamme de produits connectables au portail est en constante évolution. Consultez le site www.sagispa.it pour les mises à jour.

** Via câble Ethernet

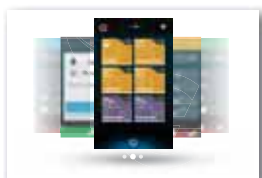


Connectables au portail APO.LINK
avec accessoire



KFA1NHC

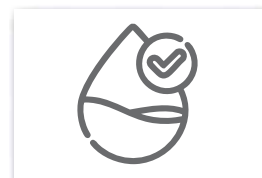
KFA2BHC



Panneau de contrôle: carte électronique avec **écran tactile** de 7", port USB, avec des icônes graphiques et colorées pour une navigation intuitive



Uniformité parfaite, grâce à la **ventilation indirecte**: expulsion de l'air par les côtés et entrée d'air frontale par le haut



L'immission d'eau s'effectue automatiquement en fonction du taux d'humidité défini, assurant un contrôle précis du climat intérieur

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm. Platerie EN 60 x 40 cm (mod. KAF1..) et EN 60 x 80 cm (mod. KAF2...)
- Nettoyabilité et hygiène parfaite: angles internes arrondis, fond diamanté, trou d'évacuation
- Panneau supérieur relevable pour faciliter l'accès à la maintenance
- Eclairage par LED sur toute la hauteur
- Fermeture à clés
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur
- Porte facilement réversible sur place avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90°
- Fluide réfrigérant: R290
- Crémaillères en acier inox AISI 304 à 80 positions, espacement 15 mm
- Températures de fonctionnement: **-5°/+45°C; -20°/+45°C (...B...)**
- Classe climatique 5, température ambiance +40°C, 40% H.R.
- Panneau de commandes avec **écran tactile à couleur de 7" à icônes grandes, colorées et intuitives**, exécution des opérations en mode automatique et manuel pour une plus grande souplesse d'utilisation
- Phase de réfrigération: système ventilé avec évaporateur à ailettes. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Phase de lavage: système de chauffe ventilé doté de résistances avec régulateur de contrôle de l'humidité
- Accessoire disponible pour la connectivité, via réseau Ethernet, au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus
- **Dotation standard**: 20 couples de guides en acier inox AISI 304

PASTRY & BAKERY - ARMOIRES A FERMENTATION CONTROLEE



KAF1NHC -5/+45 550 n°20 60x40x4 320 400 62x85,65x204 69x89x215 145

KAF1BHC -20/+45 550 n°20 60x40x4 750 400 62x85,65x204 69x89x215 150



KAF2NHC -5/+45 1000 n°40 60x40x4 n°20 60x80x4 550 700 82x105,65x204 89x109x215 183

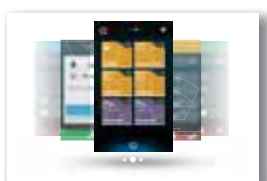
KAF2BHC -20/+45 1000 n°40 60x40x4 n°20 60x80x4 900 700 82x105,65x204 89x109x215 195



Connectables au portail APO.LINK
avec accessoire



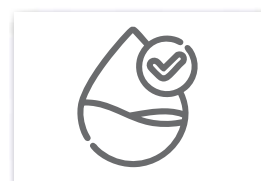
KAFRIHC



Panneau de contrôle: carte électronique avec **écran tactile** de 7", port USB, avec des icônes graphiques et colorées pour une navigation intuitive



Sol en **acier inox AISI 304**



L'immission d'eau s'effectue automatiquement en fonction du taux d'humidité défini, assurant un contrôle précis du climat intérieur

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure à panneaux en acier inox AISI 304 avec une épaisseur d'isolation de 60 mm
- Fond avec sol en acier inox AISI 304 pour l'entrée des chariots
- Support panneau de contrôle soulevable facilitant les interventions d'assistance
- Fermeture à clefs et éclairage de série avec des barres LED
- Système d'auto-fermeture en cas d'ouverture à moins de 90°
- Chambre de conservation pouvant accueillir des nr 1 chariot EN 60 x 80 cm
- Fluide réfrigérant: R290
- Températures de fonctionnement: **-5/+45°C**
- Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R.
- Panneau de commandes avec **écran tactile à couleur de 7" à icônes grandes, colorées et intuitives**, exécution des opérations en mode automatique et manuel pour une plus grande souplesse d'utilisation
- Phase de réfrigération: système ventilé avec évaporateur à ailettes. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Phase de levage: système de chauffe ventilé doté de résistances avec régulateur de contrôle de l'humidité
- Panneau déflecteur en acier inox AISI 304 pour une circulation de l'air non orientée vers l'aliment
- Accessoire disponible pour la connectivité, via réseau Ethernet, au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus
- **Le produit est doté de barres pare-chocs, de sonde humidité, de jeu d'humidification et de résistances électriques**

PASTRY & BAKERY ROLL-IN - ARMOIRES A FERMENTATION CONTROLEE



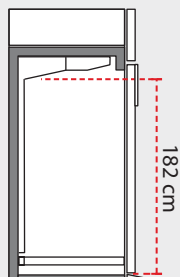
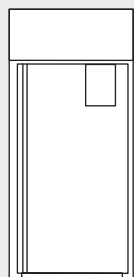
KAFRIHC -5/+45 1870 900 700 96x142,5x243 109x147,5x257 305



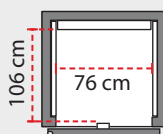
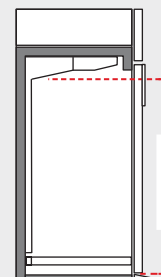
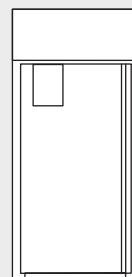
KAFRIHCS* -5/+45 1870 900 700 96x142,5x243 109x147,5x257 305



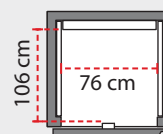
(*) S = ouverture porte à gauche (charnière à gauche)



EN60x80



KAFRIHC



KAFRIHCS



Connectables au portail APO.LINK
avec accessoire



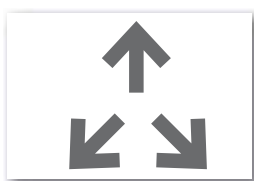
KFS2BHC

KFS1NHC



AISI 304

Structure monocoque interne et externe entièrement
en **acier inox AISI 304**



Évaporateur positionné à l'extérieur avec traitement
anticorrosion























Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante
+43°C












CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure monocoque en acier inox AISI 304. Isolation polyuréthane à injecté sans CFC. Epaisseur de 75 mm
- Néttoyabilité et hygiène parfaite: angles internes arrondis, fond embouti, trou d'évacuation (compartiments température positive)
- Panneau supérieur relevable pour faciliter l'accès à la maintenance
- Fermeture et éclairage de série
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur
- Portes réversibles à l'installation avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90°
- Crémaillères en acier inox AISI 304 à 40 positions espacement 30 mm
- Fluide réfrigérant: R290. Versions sans groupe R452A
- Températures de fonctionnement: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B...); -24/-12°C (...R...B)**
- Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R.
- Panneau de commandes doté d'une carte électronique avec alarmes HACCP, réglage de l'humidité relative à 75% ou à 90%, fonctions spéciales Hyper Cold pour un refroidissement accéléré de la chambre et Energy Saving System (mod. température positive) pour une économie d'énergie optimisée
- Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation
- Circulation de l'air non orientée de l'aliment pour une distribution homogène de la température dans la chambre
- Versions sans groupe (...R)
- Pour les mod. KFS...HC accessoire disponible pour la connectivité au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements (Via câble Ethernet)
- **Dotation standard:** 20 couples de guides en acier inox AISI 304

PASTRY & BAKERY - ARMOIRES FRIGORIFIQUES

									
	KFS1NHC	-2/+8		n°20 60x40x4	170	62x80x204	69x86,5x213	135	
	KFS1BHC	-22/-15			680	62x80x204	69x86,5x213	145	
	KFS1NHCK*	-2/+8		n°20 60x40x4	170	62x80x202	69x86,5x213	135	
	KFS1BHCK*	-22/-15			680	62x80x202	69x86,5x213	145	
	KFS2NHC	-2/+8		n°20 60x80x4	250	82x100x204	89x106,5x213	180	
	KFS2BHC	-22/-15		n°40 60x40x4	920	82x100x204	89x106,5x213	195	
	KFS2NHCK*	-2/+8		n°20 60x80x4	250	82x100x202	89x106,5x213	180	
	KFS2BHCK*	-22/-15		n°40 60x40x4	920	82x100x202	89x106,5x213	195	

PASTRY & BAKERY - ARMOIRES FRIGORIFIQUES PREVUES POUR GROUPE A DISTANCE

									
	KFSDR1N	-2/+8	N/A	n°20 60x40x4	60/400**	62x80x204	69x86,5x213	128	
	KFSDR1B	-24/-12	N/A		70/500**	62x80x204	69x86,5x213	130	
	KFSDR2N	-2/+8	N/A	n°20 60x80x4	60/400**	82x100x204	89x106,5x213	170	
	KFSDR2B	-24/-12	N/A	n°40 60x40x4	70/1200**	82x100x204	89x106,5x213	173	

(*) Mod. ...K: avec roulettes pivotantes; (**) Absorption en dégivrage



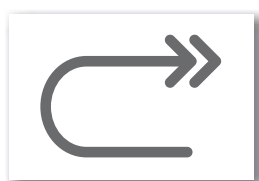
KBS21A



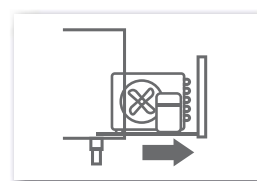
KBS16M



Structure monocoque interne et externe entièrement en **acier inox AISI 304**



Système de circulation de l'air en "U": une fiabilité maximum



Groupe moteur extractible assurant un entretien facile et rapide

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Isolation polyuréthane injecté sans CFC. Epaisseur de 55 mm
- Chambre intérieure avec fond embouti et trou d'évacuation pour un nettoyage facile
- Plan de travail hauteur 50 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant
- Disponible dans les versions sans plan de travail, à bord franc ou avec plan de travail avec dossier
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur
- Crémaillères en acier inox AISI 304 à 7 positions espacement 75 mm
- Fluide réfrigérant: R290
- Température de fonctionnement: **-2/+8°C**
- Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R.
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital et **port de communication**, réglage de l'humidité relative à 75% ou à 90%
- Dégivrage automatique de type électrique
- Système automatique d'évaporation des condensas
- **Dotation standard:** 7 couples de guides en acier inox AISI 304 par compartiment

PASTRY & BAKERY - BANQUES REFRIGEREES

	KBS11A	-2/+8			300	110x80x96,5	115x82x115	115	
	KBS11M	-2/+8		n°7 60x40x4	300	110x80x88	115x82x105	114	
	KBS11	-2/+8			300	110x72,5x83	115x82x105	88	
	KBS16A	-2/+8			320	160x80x96,5	165x82x115	145	
	KBS16M	-2/+8		n°14 60x40x4	320	160x80x88	165x82x105	144	
	KBS16	-2/+8			320	160x72,5x83	165x82x105	113	
	KBS21A	-2/+8			360	210x80x96,5	215x82x115	175	
	KBS21M	-2/+8		n°21 60x40x4	360	210x80x88	215x82x105	174	
	KBS21	-2/+8			360	210x72,5x83	215x82x105	138	



Connectables au portail APO.LINK avec accessoire



JFS171L



JFS101L



JFS51M



Versions de panneau de commandes: pilotage du refroidissement en mode minuterie et touches d'accès rapide aux principales fonctions



Sonde monopoint pour cycles de refroidissement au cœur du produit, garantissant une qualité et une sécurité alimentaire maximales



Protection des ventilateurs montés sur charnières, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox AISI 304
- Isolation polyuréthane à haute densité injecté sans CFC. Epaisseur de 75 mm, sauf pour les petits mod. JFS51..... qui disposent d'une épaisseur de 55 mm
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables
- Plan de travail hauteur 80 mm, réalisé en acier inox AISI 304 pour le mod. JFSS51M; plan de support hauteur 25 mm, réalisé en acier inox AISI 304 pour le mod. JFS51DM
- Porte réversible avec fermeture automatique
- Chambre de refroidissement à angles arrondis dotée d'un trou d'évacuation des condensats sur le fond
- Protection des ventilateurs montés sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques
- Crémaillères en acier inox AISI 304 espacement 30 mm
- Fluide réfrigérant: R290
- Panneau de commandes avec écran à segments avec une navigation simple et rapide
- Dégivrage à air
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Microcontact de porte de type magnétique
- Accessoire disponible pour la connectivité (except mod. JFS51DM), via réseau Ethernet, au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus
- **Equipement standard:** sonde monopoint; JFS51DM et JFS51M: 5 couples de guides en acier inox AISI 304; JFS101L: 10 couples de guides en acier inox AISI 304; JFS171L: 17 couples de guides en acier inox AISI 304



PASTRY & BAKERY - CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE



JFS51DM

nr.6
60x40x4

18 Kg

10 Kg



770

74,7x70,7x84,2

81x77x106

95



JFS51M

nr.6
60x40x4

20 Kg

12 Kg



820

74,7x72,5x90

81x77x106

100



JFS101L

nr.12
60x40x4

45 Kg

28 Kg



1900

80x93x186

88x99x205,4

225



JFS171L

nr.17
60x40x4

70Kg

38Kg



2500

80x93x200

88x99x218

270



NEW

JFS171LK*

nr.17
60x40x4

70Kg

38Kg



2500












80x93x201

88x99x218








270



(*) Mod. ...K: avec roulettes pivotantes

		KAF1...	KAF2...	KAFRI...	KFS1.../KFS1R...	KFS2.../KFS2R...	KBS...	JFS51DM	JFS51M	JFS101L	€
	TP642	60x40x2 cm	■	■		■	■	■	■	■	
	TP644	60x40x4 cm	■	■		■	■	■	■	■	
	TP682	60x80x2 cm		■		■					
	TP684	60x80x4 cm		■		■					
	CGAFHC64	60 cm	■								
	CGAFHC68	80 cm		■							
	CG64	60 cm			■						
	CG68	80 cm				■					
	CG64BS	60 cm					■				
	CG64AB	40 cm						■	■	■	
	G64C	60x40 cm	■	■	■	■	■	■	■	■	
	G68C	60x80 cm		■		■					
	G11X	32,5x53 cm						■	■	■	
	KGN51							■	■		
	KGN101L	KIT SUPPORT POUR BACS GN 1/1								■	
	KGN141L										
	CGT1668	72,5x91,5 x161,7 cm			■						
	APOLINK	14,9x9,1 x4,7 cm	■	■	■	■	■				
	KPAF		■	■	■	■					

DOLCÉ - ACCESSOIRES

			KAF1 ...	KAF2 ...	KAFRI...	KFS1 .../KFS1R...	KFS2 .../KFS2R...	KBS...	JFS51DM	JFS51M	JFS101L	€
	KRPRV	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISEE, DONT DEUX AVEC FREINS	h 13/15 cm	■	■	■	■	■				
	KRPRVX	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS	h 13/15 cm	■	■	■	■	■			■	
	KRPAB90	N. 4 ROUES PIROETTANTES AVEC FREIN	h 11 cm						■	■		
	KRPRVXA	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS	h 16 cm								■	
	GR65TN4*	GRUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE - TEMP.POSITIVE (KFSDR1N)	540 W ⚡			■						
	GR65BT*	GRUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE - TEMP.NÉGATIVE (KFSDR1B)	680 W ⚡			■						
	GR140TN4*	GRUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE - TEMP.POSITIVE (KFSDR2N)	820 W ⚡				■					
	GR135BT*	GRUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE - TEMP.NÉGATIVE (KFSDR2B)	1.600 W ⚡				■					
	KCGR	HABILLAGE POUR GROUPES A DISTANCE	52x64,2 x42 cm			■	■					



(*) L'unité réfrigérante ne peut pas être placée à plus de 25 m de distance du meuble à réfrigérer

