



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

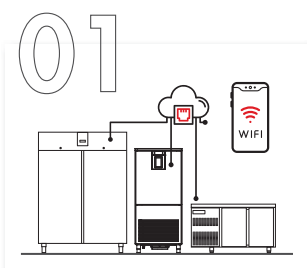
Délai de livraison: 30 jours date de réception de la commande

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

VITRINES REFRIGEREES
DE PRESENTATION



Design by
MASSIMO MUSSAPI



Etagères en verre trempé, éclairage par leds



Structure inférieure en acier spécial anti-empreintes



Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Etagère en verre trempé sérigraphié - chauffant sur les modèles à basse température
- Porte vitrée avec poignée intégrée invisible
- Eclairage par leds
- **Partie inférieure en acier spécial anti-empreintes**
- Roulettes intégrées à la structure
- Fluide réfrigérant: R290
- Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP
- **Mod. KP...**: température de fonctionnement, **+2/+10°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air
- **Mod. KC...**: température de fonctionnement, **+14/+16°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; outre, possibilité de régulation de l'humidité relative (U.R. 40/44%), spécifique pour le chocolat et pralines
- **Mod. KG...**: température de fonctionnement, **-25/-15°C**; 5 +1 niveaux; grilles supports avec évaporateur intégré (nr 5); réfrigération statique; résistances anti-condensats; dégivrage manuel; trou de vidange sur le fond de l'enceinte
- **Mod. KD...**: température de fonctionnement, **-22/+5°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillère en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné en haut de la vitrine dans une structure en acier inox AISI 304; résistances anti-condensats; dégivrage automatique à gaz chaud

KP.. - KC... - KD...: Possibilité de charger jusqu'à 12 kg par étagère en verre. Contacter le fabricant en cas de charges plus élevées.
Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer

LUXOR CLASSIC - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES

	4607014	+2/+10			n°5 70x47 cm	520	80,5x64,5x184	89x76x202	236	
KP8GSX*										
		+14/+16	N/A		n°5 70x47 cm	300	80,5x64,5x184	89x76x202	236	
KC8GSX*										
		-25/-15		S	n°5+1 65x46 cm	900	80,5x64,5x184	89x76x202	242	
KG8GSX*										
		-22/+5			n°5 70x47 cm	1740	80,5x64,5x184	89x76x202	256	
KD8GSX*										
		-22/+5			n°5 70x47 cm	1840	80,5x64,5x184	89x76x202	260	
KD8GTSX*										



























- Mod. ...T: Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R.-Tropicalizzata
- Mod. ...T: Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H.-Tropicalized
- Mod. ...T: Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R.-Tropicalisé
- Mod. ...T: Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F.-Tropentauglich
- Mod. ...T: Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R.-Tropicalizado



(*) Mod. ...SX: charnière positionnée sur à gauche



VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR CLASSIC SLIM

										
	KP6G	+2/+10			n°5 49x47 cm	360	60x64,5x184	74x76x202	191	
	KP6GSX*									
	KC6G	+14/+16	N/A		n°5 49x47 cm	270	60x64,5x184	74x76x202	191	
	KC6GSX*									
	KG6G	-25/-15			n°5+1 45x46 cm	850	60x64,5x184	74x76x202	222	
	KG6GSX*									
	KD6G	-22/+5			n°5 49x47 cm	1250	60x64,5x184	74x76x202	236	
	KD6GSX*									
	KD6GT	-22/+5			n°5 49x47 cm	1740	60x64,5x184	74x76x202	241	
	KD6GTSX*									



- Mod. ...T: Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R.-Tropicalizzata
- Mod. ...T: Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H.-Tropicalized
- Mod. ...T: Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R.-Tropicalisé
- Mod. ...T: Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F.-Tropentauglich
- Mod. ...T: Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R.-Tropicalizado



(*) Mod. ...SX: charnière positionnée sur à gauche





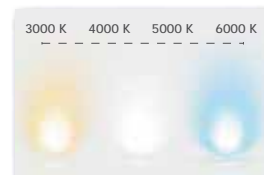
Connectables au portail APO.LINK avec accessoire



La carte électronique des commandes assure une gestion précise des paramètres de fonctionnement et notifie les alarmes HACCP



Capteur de proximité PIR Sense modifie l'intensité lumineuse de la vitrine dès que des personnes s'en approchent



l'éclairage dynamique avec barres à LED à haute densité lumineuse anti-éblouissement se transforme en fonction de l'environnement

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Étagère en verre trempé sérigraphié - chauffant sur les modèles à basse température
- Porte vitrée avec poignée intégrée invisible
- Roulettes intégrées à la structure
- Fluide réfrigérant: R290
- Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP avec **port de communication**
- **Mod. KP...**: température de fonctionnement, **+2/+10°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air
- **Mod. KC...**: température de fonctionnement, **+14/+16°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; outre, possibilité de régulation de l'humidité relative (U.R. 40/44%), spécifique pour le chocolat et pralines
- **Mod. KG...**: température de fonctionnement, **-25/-15°C**; 5 +1 niveaux; grilles supports avec évaporateur intégré (nr 5); réfrigération statique; résistances anti-condensats; dégivrage manuel; trou de vidange sur le fond de l'enceinte
- **Mod. KD...**: température de fonctionnement, **-22/+5°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillère en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné en haut de la vitrine dans une structure en acier inox AISI 304; résistances anti-condensats; dégivrage automatique à gaz chaud
- Accessoire disponible pour la connectivité au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements - Industrie 4.0 (Via câble Ethernet)

KP.. - KC... - KD...: Possibilité de charger jusqu'à 12 kg par étagère en verre. Contacter le fabricant en cas de charges plus élevées.
Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer

VITRINES REFRIGERÉES VERTICALES - LUXOR SLIM BLACK

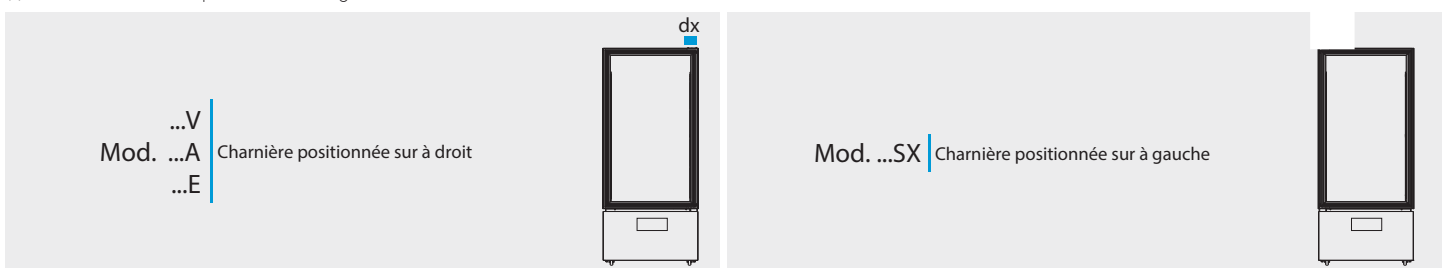
		+2/+10			n°5 49x47 cm	400	60x64,5x184	74x76x202	198	
KP6ASX*										
		+14/+16	N/A		n°5 49x47 cm	310	60x64,5x184	74x76x202	198	
KC6ASX*										
		-25/-15			n°5+1 45x46 cm	880	60x64,5x184	74x76x202	224	
KG6ASX*										
		-22/+5			n°5 49x47 cm	1300	60x64,5x184	74x76x202	244	
KD6ASX*										
		-22/+5			n°5 49x47 cm	1750	60x64,5x184	74x76x202	249	
KD6ATSX*										



- Mod. ...T: Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R.-Tropicalizzata
- Mod. ...T: Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H.-Tropicalized
- Mod. ...T: Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R.-Tropicalisé
- Mod. ...T: Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F.-Tropentauglich
- Mod. ...T: Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R.-Tropicalizado



(*) Mod. ...SX: charnière positionnée sur à gauche



LUXOR SABLÉ - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES



KP8E

————— +2/+10 **C** n°5 70x47 cm 550 80,5x64,5x184 89x76x202 247 —————

KP8ESX*



KC8E

————— +14/+16 N/A n°5 70x47 cm 340 80,5x64,5x184 89x76x202 247 —————

KC8ESX*



KG8E

————— -25/-15 **D** **S** n°5+1 65x46 cm 930 80,5x64,5x184 89x76x202 253 —————

KG8ESX*



KD8E

————— -22/+5 **C** n°5 70x47 cm 1790 80,5x64,5x184 89x76x202 267 —————

KD8ESX*



KD8ET

————— -22/+5 **C** n°5 70x47 cm 1850 80,5x64,5x184 89x76x202 270 —————

KD8ETSX*



- Mod. ...T: Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R.-Tropicalizzata
- Mod. ...T: Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H.-Tropicalized
- Mod. ...T: Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R.-Tropicalisé
- Mod. ...T: Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F.-Tropentauglich
- Mod. ...T: Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R.-Tropicalizado



(*) Mod. ...SX: charnière positionnée sur à gauche

Mod. ...V
Mod. ...A Charnière positionnée sur à droit
Mod. ...E



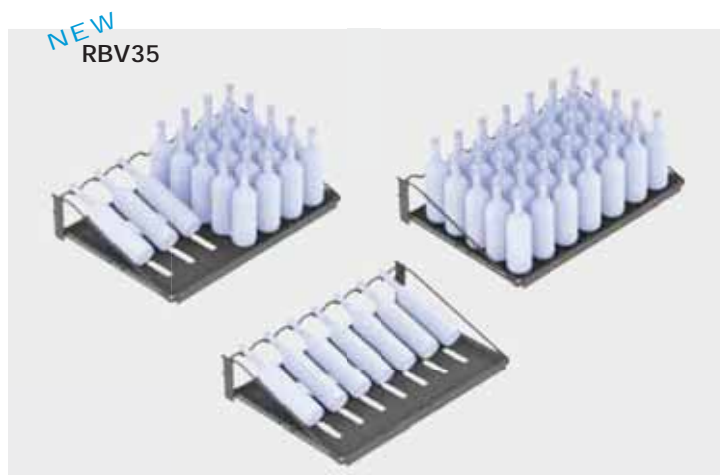
Mod. ...SX Charnière positionnée sur à gauche



Mod. ...8

Accessoire RBV35

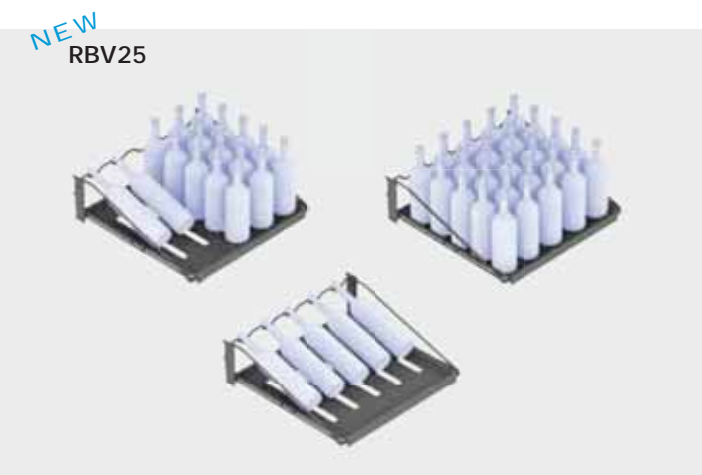
Permet d'exposer de bouteilles (Ø 75 mm) verticalement, horizontalement ou mixte. Quantité maximum de bouteilles verticales 105 avec nr. 3 RBV35



Mod. ...6

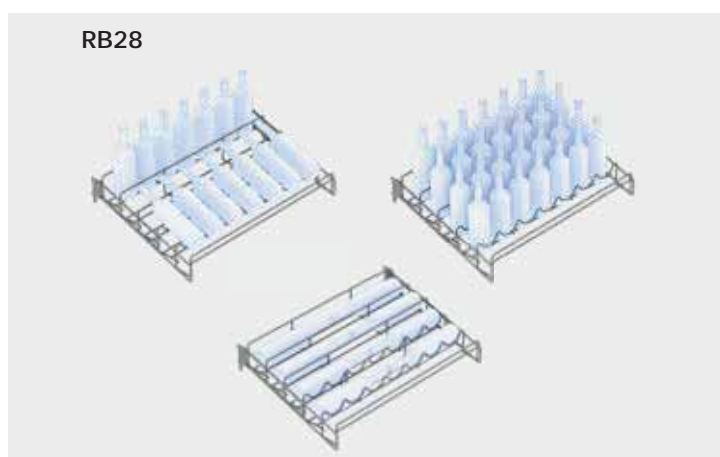
Accessoire RBV25

Permet d'exposer de bouteilles (Ø 75 mm) verticalement, horizontalement ou mixte. Quantité maximum de bouteilles verticales 75 avec nr. 3 RBV25



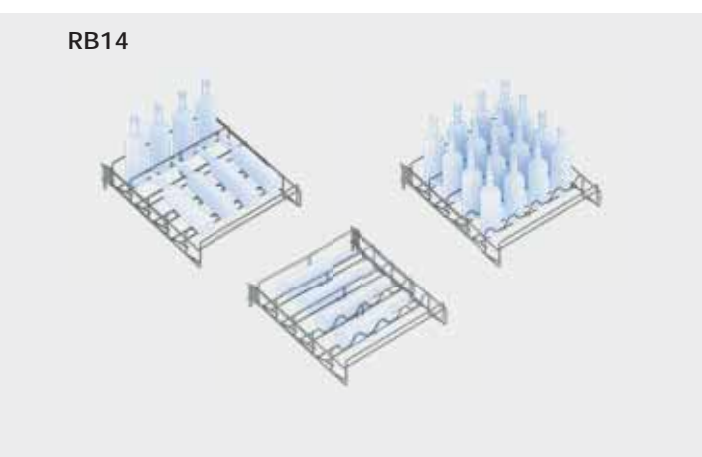
Accessoire RB28

Permet d'exposer de bouteilles (Ø 75 mm) verticalement, horizontalement ou mixte. Quantité maximum de bouteilles verticales 84 avec nr. 3 RB28



Accessoire RB14

Permet d'exposer de bouteilles (Ø 75 mm) verticalement, horizontalement ou mixte. Quantité maximum de bouteilles verticales 48 avec nr. 3 RB14



LUXOR DOUBLE

VITRINES REFRIGERÉES VERTICALES



KP12G2

Design by
MASSIMO MUSSAPI



Etagères en verre trempé, éclairage par leds



Système Softmotion d'ouverture pneumatique des portes abatant



Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Étagère en verre trempé
- **Système basculant pneumatique softmotion des ouvertures** en verre trempé qui réduit la consommation d'énergie, tout en augmentant la souplesse d'utilisation et de mieux exploiter l'exposition
- Éclairage par leds
- Partie inférieure en acier spécial anti-empreintes
- Roulettes intégrées à la structure
- Fluide réfrigérant: R290
- Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP
- Niveaux 41x107 cm en verre trempé, crémaillères en acier inox AISI 304
- Température de fonctionnement, **+2/+10°C**
- Réfrigération ventilée
- Évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure
- Dégivrage automatique à air



Possibilité de charger jusqu'à 20 kg par étagère en verre
Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer

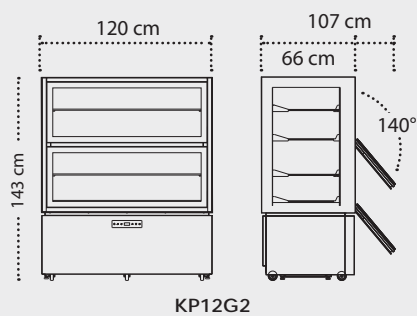
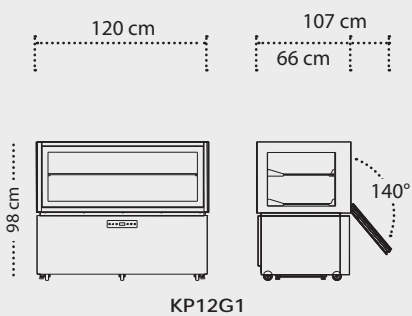
LUXOR DOUBLE - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES



KP12G1 +2/+10 n°2 41x107 cm 880 120x66x98 130x76,5x165 220



KP12G2 +2/+10 n°4 41x107 cm 910 120x66x143 130x76,5x166 292



LUXOR DOUBLE BUILT-IN

VITRINES REFRIGEREES ENCASTRABLES



Design by
MASSIMO VILISSANI



Etagères en verre trempé, éclairage par leds



Système Softmotion d'ouverture pneumatique des portes abattant



Pour les modèles KP12Q2M, KP12Q1M, KC12Q2M et KC12Q1M, circulation en "U" de l'air pour une flexibilité maximale de personnalisation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Etagère en verre trempé
- **Système basculant pneumatique Softmotion des ouvertures** en verre trempé qui réduit la consommation d'énergie, tout en augmentant la souplesse d'utilisation et de mieux exploiter l'exposition
- Eclairage par leds
- **Structure inférieure à encastrer (pour les modèles...M consulter la documentation technique); sans panneaux latérales**
- Pieds réglables en hauteur
- Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP
- Niveaux 41x107 cm en verre trempé, crémaillères en acier inox AISI 304
- Température de fonctionnement, **+2/+10°C**
- Réfrigération ventilée
- Evaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure
- Dégivrage automatique à air



Possibilité de charger jusqu'à 20 kg par étagère en verre
Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - VITRINES REFRIGEREES ENCASTRABLES



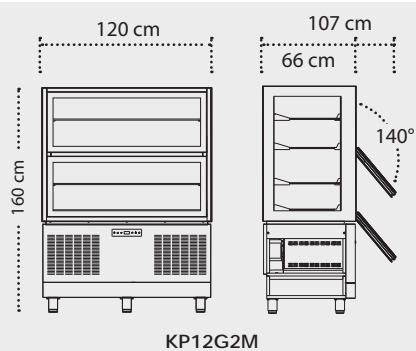
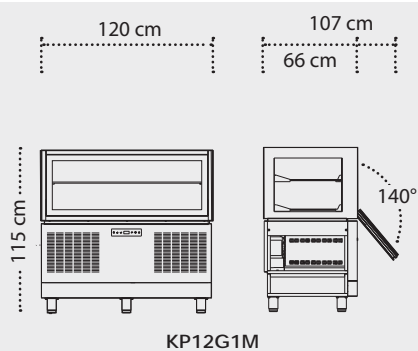
KP12G1M* +2/+10 n°2 41x107 cm 920 120x66x115 130x76,5x121 237







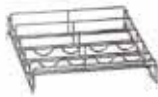





KP12G2M* +2/+10 n°4 41x107 cm 950 120x66x160 130x76,5x166 307





Pour la réalisation de panneaux consulter le fabricant ou télécharger les documents techniques sur www.sagispa.it



			LUXOR	€
	RV70	ETAGERE EN VERRE TREMPE AVEC CROCHETS (KP8... - KD8... - KC8...)	71x47 cm	■
	RV50	ETAGERE EN VERRE TREMPE AVEC CROCHETS (KP6... - KD6... - KC6...)	50x47 cm	■
	KRVS	KIT ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR KG8... (NR.5)	65x42 cm	■
	KRVS6	KIT ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR KG6... (NR.5)	44,5x42 cm	■
	KR25PG	2 SUPPORTS ARRIERES POUR ETAGERES, CHARGE MAXI 25 KG PAR ETAGERE (KP...)		■
	KR25PAVE	2 SUPPORTS ARRIERES POUR ETAGERES, CHARGE MAXI 25 KG PAR ETAGERE (KP...)		■
	RB28	GRILLE POUR 28 BOUTEILLES Ø75 MM (KP8... - KC8...)	69x46	■
	RB14	GRILLE POUR 16 BOUTEILLES Ø75 MM (KP6... - KC6...)	49x46	■
	RBV35	ETAGERE EN ACIER INOX POUR BOUTEILLES (KP8... - KC8...)	69x46x21 cm	■
	RBV25	ETAGERE EN ACIER INOX POUR BOUTEILLES (KP6... - KC6...)	49x46x21 cm	■
	Z80NS	PLINTHE POUR MOD. ...8...	80x65x10	

ACCESSOIRES - LUXOR

			LUXOR	€
	Z60NS	PLINTE POUR MOD. ...6...	60x65x10	
	APOLINK	DISPOSITIF POUR LA CONNEXION À DISTANCE 4.0 ENTRE L'ÉQUIPEMENT ET UN DISPOSITIF SMART	14,9x9,1x4,7 cm	

ANGELO PO FRANCE

4 Place Bir Hakeim
69003 Lyon - France
Tel. +33 478248081
Fax +33 478525859
commercial@angelopofrance.fr

REFRIGERATION UNIT

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601
www.sagispa.it

HEADQUARTERS

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
Società soggetta a direzione e coordinamento
di Marmon Retail Technologies Company
S/S Romana Sud, 90
41012 Carpi (MO) - Italy
Tel. +39 059 639411
www.angelopo.it

www.sagispa.it



Marmon Foodservice
Technologies

A Berkshire Hathaway Company

7Y20012