

FLASH

sagi



PERFORMANCE

IMPOSSIBLE DE S'EN PASSER

FLASH, la nouvelle cellule de refroidissement et congélation rapide, a été conçue en pensant au partenaire idéal pour tout type de cuisine professionnelle: sa fonctionnalité extrême et l'innovation technologique en font un outil indispensable pour créer des menus toujours plus riches, savoureux et assurés.

IMPOSIBLE ESTAR SIN ÉL

FLASH, el nuevo abatidor – congelador de enfriado rápido, ha sido diseñado para ser el compañero ideal de cualquier cocina profesional: por su extrema versatilidad e innovación tecnológica es un instrumento indispensable para crear una variedad ilimitada de platos gustosos y seguros.



DES RESULTATS RECORDS

RESULTADOS QUE BATEN RÉCORD

+15%

+15% de performances dans sa catégorie

+15% de prestaciones con respecto a su categoría

MULTI



SONDE MULTIPOINT AVEC ACTIVE CONTROL

pour la gestion constante des températures de façon automatique. En cas d'absence d'insertion de la sonde à cœur, Flash effectue automatiquement le cycle à temps

SONDA MULTIPPOINT CON ACTIVE CONTROL

para la gestión constante de las temperaturas en modo automático. Si no se introduce la sonda en el corazón, de modo automático, Flash realiza el ciclo a tiempo

-40 C°

-40°C en chambre pour des cycles de production à la vitesse souhaitée avec un plus (mod. TF101/72/102...)

-40°C en cámara para ciclos de producción a la velocidad deseada con una marcha adicional (mod. TF101/72/102...)



-40C°

DEEPCORE, jusqu'à -40°C à cœur, pour respecter au maximum les normes en matière de sécurité alimentaire et garantir la meilleure qualité (mod. TF101/72/102...)

DEEPCORE, hasta -40°C en el corazón ara respetar al máximo las normativas en materia de seguridad alimentaria y garantizar la mejor calidad (mod. TF101/72/102...)



HYPER COOLING SPEED, pour réduire considérablement les temps de réfrigération et de congélation

HYPER COOLING SPEED, sistema termodinámico potenciado para reducir drásticamente los tiempos de abatimiento - congelación



IDEAL AIR FLOW, distribution de l'air optimisée pour garantir l'uniformité de la réfrigération et l'intégrité des aliments

IDEAL AIR FLOW, distribución optimizada del aire para garantizar la uniformidad del abatimiento y la integridad del alimento



FIABILITE, es composants ont été sélectionnés et testés avec soin pour garantir des performances prestations aptes à durer dans le temps

FIABILIDAD, los componentes y el sistema de refrigeración y control han sido minuciosamente seleccionados y testeados para garantizar prestaciones que duren en el tiempo

EASY

SIMPLICITE & SECURITE AVANT TOUT

SIMPLICIDAD & SEGURIDAD ANTES DE TODO



SOIN MAXIMUM DES DETAILS une structure en acier inox AISI 304 robuste et facile à nettoyer

MÁXIMO CUIDADO DE LOS DETALLES para una estructura en acero inoxidable AISI 304 funcional, robusta y fácil de limpiar

EASY

FORMULE INTUITIVE, carte de commandes LCD + codeur pour une navigation intuitive

INTUITIVE FORMULA, tarjeta de mandos LCD + codificador para una navegación sin necesidad de instrucciones



MULTILINGUE & MULTIMARKET, permet de satisfaire toutes les exigences, de la restauration à la pâtisserie, de la boulangerie au glacier avec une extrême souplesse, en dialoguant dans les principales langues du monde

MULTILINGUE & MULTIMARKET, permite satisfacer todo tipo de exigencias desde la restauración a la pastelería, panificación y heladería con extrema flexibilidad, dialogando en las principales lenguas del mundo



ALARMES HACCP (N. 42) + ENREGISTREMENTS HACCP (N. 110) pour un contrôle constant de la qualité et de la sécurité du produit

HACCP ALARMS (N. 42) + HACCP RECORDING (N. 110) para un control constante de la calidad y seguridad del producto



QUICK MAINTENANCE pour un entretien simple et rapide grâce à un système entièrement conçu par modules

QUICK MAINTENANCE para un mantenimiento simple y rápido gracias a un sistema diseñado totalmente modulable



PROGRAMS

“INDISPENSABLES”



CYCLES DE REFRIGERATION/CONGELATION, en mode minuterie et/ou par sonde : soft +3°C, hard +3°C et soft -18°C, hard -18°C, toujours personnalisables

I.F.R.
PATENTED

Le système breveté **I.F.R.** “Intelligent Food Recognition” avec sonde multipoint avec **ACTIVE CONTROL**, module la ventilation et la réfrigération de manière intelligente pour s’adapter à tout type d’aliment. En cas d’absence d’insertion de la sonde à cœur, Flash effectue automatiquement le cycle à temps



INFINITY, le seul cycle qui travaille en refroidissement/ congélation en mode continu avec contrôle possible de la température à cœur du produit

MEMO

MEMORISES pour une personnalisation totale et efficace: 10 cycles de refroidissement et 10 cycles de congélation configurables selon les exigences de chaque Chef



FAVORIS intégrer ses programmes dans le module favoris pour simplifier l’utilisation: du véritable sur mesure!

AUTO

AUTOMATIQUES sélectionner le niveau de chargement - minimum, moyen, maximum, fonctions élaborées par des Chefs experts pour tous les types d’aliments (poisson, viande, pâtes, gâteaux, glace...) pouvant être pilotés en mode minuterie ou sonde



CONSERVATION, après chaque cycle de refroidissement et/ou de congélation, à temps et/ou par sonde, les aliments sont sécurisés par le passage automatique en mode conservation, positive et/ou négative

“INDISPENSABLES”

LAS PRINCIPALES TIPOLOGÍAS DE ABATIMIENTO - CONGELACIÓN, a tiempo y/o con detección sonda: soft +3°C, hard +3°C y soft -18°C, hard -18°C, siempre personalizables

El sistema patentado **I.F.R.** “Intelligent Food Recognition” con sonda multipoint con **ACTIVE CONTROL**, modula de modo inteligente la ventilación y la refrigeración para adaptarse a cualquier tipo de alimento. Si no se introduce la sonda en el corazón, de modo automático, Flash realiza el ciclo a tiempo

INFINITY, ¡el único ciclo que trabaja en abatimiento y/o congelación al infinito sin pararse jamás!! Para adecuarse a los ritmos rápidos de trabajo, dando una valiosa contribución. Siempre es posible controlar la temperatura en el corazón del producto

MEMORIZADOS para personalizar totalmente la máquina: 10 ciclos de abatimiento y 10 ciclos de congelación configurables según las exigencias de cada Chef

PREFERIDOS para quien desea el máximo de la personalización: ¡hecho a medida!

AUTOMÁTICOS con selección de la carga - mínima, media, máxima - , realizadas por chef expertos para cada tipo de alimento (pescado, carne, pasta, dulces, helado...); a tiempo y/o con detección sonda

CONSERVACIÓN, después de cada ciclo de abatimiento y/o congelación, a tiempo y/o a sonda, el alimento en puesto en seguridad mediante el paso automático a la fase de conservación, positiva y/o negativa

“EXCLUSIVITES”



SMART ON, il suffit d'insérer le produit et après quelques instants la réfrigération soft +3°C s'enclenche toute seule, afin de mettre l'aliment en sécurité avec ou sans sonde. **Du jamais vu!**



MULTY, lancement possible de 5 à 20 temps différents simultanément avec la possibilité de lecture par sonde



BANQUETING, cycle dédié au monde de la restauration, idéal pour la préparation de produits pour les banquets; possibilité de sélectionner le niveau de chargement – minimum, moyen, maximum



SOUS VIDE, pour la préparation de produits avant la phase de mise sous vide; possibilité de sélectionner le niveau de chargement (minimum, moyen, maximum)



OPISTORKIS 24h, cycle automatique de congélation pour l'assainissement préventif et complet des produits de la **pêche en eaux douces**. La sonde relève l'atteinte de la température au cœur de l'aliment à -20°C donnant le déclic à la machine de lancer la phase de « dévitalisation pendant 24 heures »



24h 15h

ANISAKIS 24h et ANISAKIS 15h, cycles automatiques de congélation pour l'assainissement préventif et complet des **produits de la pêche**. Pour ANISAKIS 24h, la sonde relève l'atteinte de la température au cœur de l'aliment à -20°C donnant le déclic à la machine de lancer la phase de « dévitalisation pendant 24 heures »; pour ANISAKIS 15h, la sonde relève l'atteinte de la température au cœur de l'aliment à -35°C donnant le déclic à la machine de lancer la phase de « dévitalisation pendant 15 heures »*

*Les programmes ANISAKIS 24h et ANISAKIS 15h sont TESTÉS ET VALIDÉS EN COLLABORATION AVEC l'Université Federico II de Naples II - Département de Sciences Zootechniques et Inspection Aliments Section Inspection Aliments et Laboratoire de Recherche Universitaire pour le marché du poisson en gros de Pozzuoli

“EXCLUSIVOS”

SMART ON, basta introducir el producto y después de algunos instantes el abatimiento, soft +3° C, arranca solo, sin tocar ninguna tarjeta de mando, poniendo en condiciones de seguridad el alimento con o sin sonda. **Nunca visto antes!**

MULTY, para cargar de 5 a 20 timer, con posibilidad de lectura sonda, ¡para seguir los ritmos de la cocina dando a cada alimento su tiempo!

BANQUETING, ciclo dedicado al mundo de la restauración, ideal para la preparación de productos para banquetes; posibilidad de selección de la carga - mínima, media, máxima






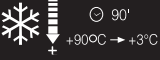




VACIO, ciclo dedicado al mundo de la restauración, para la preparación de productos antes de una fase de vacío; posibilidad de seleccionar la carga - mínima, media, máxima

OPISTORKIS 24h, ciclo automático de congelación para la previa y completa salubridad del producto **pesquero de agua dulce**. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de “desvitalización durante 24 horas”

ANISAKIS 24h y ANISAKIS 15h, ciclos automáticos de congelación para la previa y completa salubridad del **producto pesquero**. Para ANISAKIS 24h, la sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input de inicio de la fase de “desvitalización durante 24 horas”; para ANISAKIS 15h, la sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input de inicio de la fase de “desvitalización durante 15 horas”*

*Los programas ANISAKIS 24h y ANISAKIS 15h son PROBADOS Y CONVALIDADOS EN COLABORACIÓN CON Universidad de los Estudios de Napoles Federico II - Departamento de Ciencias Zootécnicas e Inspección de Alimentos Sección de Inspección de Alimentos y Laboratorio Universitario de Investigación a través del mercado íctico al por mayor de Pozzuoli

FLASH SPECIFICATIONS

	TF51M	TF51H**	TF101S* TF101L*	TF52M	TF72S	TF102S	TC51M	TC72S	TC101S* TC101L*
 cm	74,5x72x90	92,9x77,7x75	80x83x185	87,1x90,2x87	104x101x198	104x101x198	74,5x72x90	104x101x198	80x83x185
	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire	air / aire
 multipoint

	5 GN1/1 5 EN 60x40	5 GN1/1	10 GN1/1 10 EN 60x40	5 GN2/1***	10 GN2/1	10 GN2/1	5 GN1/1 5 EN 60x40	10 GN2/1	5 GN1/1 10 EN 60x40
	22 kg	16 kg	45 kg	25 kg	70 kg	100 kg	18 kg	60 kg	36 kg
	13 kg	10 kg	27 kg	15 kg	35 kg	50 kg	-	-	-
	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C
 mm	55	55	75	55	75	75	55	75	75
 w	1400	1350	4000	1520	4500	5000	1000	4000	2200
IN/OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

Fluido refrigerante - Refrigerant fluid = R452A • *** Seulement GN 2/1 - Solo GN 2/1



* = sous-four pour superposition cellule /four mixte 6 et 10 niveaux.
debajo de horno' para hornos mixtos superpuestos 6 y 10 niveles



* L = introduction du côté plus long du bac
inserción por el lado más largo de la cubeta
S = introduction du côté plus étroit du bac
inserción por el lado más corto de la cubeta

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

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à la conception des produits et sans préavis. El fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en el producto y el diseño sin previo aviso.

www.apvcl.it [01/24] 7Y20071